# COMUNE DI LONIGO
(PROVINCIA DI VICENZA)

Copia al
Segretario
il 29/3/90

...MENTO
# COMUNALE D'IGIENE

Approvato con delibera Consiliare N. 129 in
data 5-2-1971-

Il Sindaco

COMUNE DI LONIGO (VICENZA)

Il Segretario

C O M U N E  DI  L O N I G O

(Provincia di Vicenza)

# REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

= = = =

# TITOLO I°

# VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA - UFFICIO COMUNALE D'IGIENE

## CAPO I°

## VIGILANZA SANITARIA E VETERINARIA

### ART. 1 - ATTRIBUZIONI DEL SINDACO

Alla tutela della sanità pubblica, all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria, all'assistenza e vigilanza veterinaria provvede, nell'ambito del territorio del Comune, il Sindaco il quale, nell'esercizio delle sue attribuzioni si avvale dell'Ufficiale sanitario, per l'attuazione dei servizi di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria e del veterinario comunale per i servizi veterinari.

### ART. 2 - ATTRIBUZIONI DELL'UFFICIALE SANITARIO

L'Ufficiale sanitario, quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal medico provinciale.

L'Ufficiale sanitario, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore:

1) vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica e adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica, che non comportino impegni di spesa o conseguenze patrimoniali a carico del comune;

2) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi della Amministrazione comunale nella elaborazione e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

3) riceve le denuncie di malattia, nei casi previsti dalla legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie;

4) attua servizi di vigilanza igienica e di tutela sanitaria su tutta la popolazione scolastica;

5) vigila sull'igiene degli opifici grandi e piccoli e su tutti i laboratori, ecc. ove si compiono lavori in comune, coordinando l'azione con l'Ispettorato del Lavoro;

6) riferisce al Sindaco ed al Medico Provinciale sollecitando tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti;

7) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale. L'Ufficiale sanitario si avvale dell'opera dei vigili sanitari comunali e provinciali, dei vigili urbani e dei messi comunali.

ART.3 - ATTRIBUZIONI DEL VETERINARIO COMUNALE

Il Veterinario comunale preposto alla direzione dell'Ufficio veterinario nell'esercizio delle sue funzioni di polizia, vigilanza e ispezione veterinaria è ufficiale governativo e, come tale, dipende dal veterinario provinciale del quale esegue gli ordini.

Il Veterinario comunale, quale ufficiale governativo:

a) provvede alla applicazione delle disposizioni concernenti la polizia veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di origine animale;

b) vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informato il veterinario provinciale;

c) vigila sulla esecuzione delle leggi e dei regolamenti interessanti i servizi veterinari: di ogni trasgressione fa denuncia al veterinario provinciale ed al Sindaco;

d) propone al Veterinario provinciale ed al Sindaco i provvedimenti necessari nell'interesse del servizio;

e) assiste il Sindaco nell'esecuzione dei provvedimenti di sua competenza;

f) dà parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;

g) segnala all'Ufficiale sanitario i casi di zoonosi verificatesi negli animali e riceve dall'Ufficiale sanitario la comunicazione dei casi di dette malattie accertate nell'uomo;

h) esercita tutte le attribuzioni a lui demandate dalle leggi e dai regolamenti;

i) il servizio del Veterinario, a carattere consorziale, è disciplinato da apposito regolamento del consorzio fra i comuni di Lonigo-Sarego-Alonte

ART.4 - SERVIZI SANITARI DEL COMUNE

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 scali, 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 spedalità;

g) servizio necroscopico e polizia mortuaria in genere.

## CAPO II°

## UFFICIO D'IGIENE E UFFICIO VETERINARIO COMUNALE

### ART.5 - UFFICIO COMUNALE D'IGIENE

Il servizio di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria è affidato, per l'esecuzione, al personale addetto all'ufficio comunale d'igiene.

Ad esso è preposto l'Ufficiale sanitario al quale appartengono i compiti indicati nel precedente art.2.

L'ufficio comunale d'igiene si compone, oltre che l'Ufficiale sanitario incaricato, del seguente personale:

| | |
|---|---|
| Medici condotti . . . . . | N. 2 |
| Ostetriche condotte . . . . . | N. 1 |
| Assistenti sanitarie . . . . . | N. - |
| Impiegati amministrativi incaricati . | N. 1 |
| Vigili incaricati . . . . . | N. 1 |

I quali prestano la loro opera osservando le norme stabilite nei singoli rispettivi regolamenti. All'ufficio comunale di igiene soprintende, quale autorità sanitaria locale, il Sindaco.

### ART.6 - UFFICIO VETERINARIO COMUNALE

Il servizio di vigilanza e assistenza veterinaria è affidato, per l'esecuzione, al personale addetto all'Ufficio veterinario comunale.

Ad esso è preposto il Veterinario comunale titolare della condotta il quale esercita le seguenti attribuzioni:

1) servizio di assistenza veterinaria;

2) direzione del macello pubblico;

3) servizi di polizia, vigilanza ed ispezione veterinaria.

L'ufficio veterinario comunale si compone, oltre che

del Veterinario comunale titolare della condotta, del seguente personale:

Impiegati amministrativi incaricati . . . N. 1

Vigili incaricati . . . . . N. 1

I quali prestano la loro opera osservando le norme stabilite nei singoli rispettivi regolamenti.

All'ufficio veterinario comunale sopraintende, quale autorità sanitaria locale, il Sindaco.

Il servizio del Veterinario, a carattere consorziale, è disciplinato da apposito regolamento del consorzio fra i comuni di Lonigo-Sarego-Alonte.

## CAPO III°

## ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA ED OSTETRICA
## ELENCO DEI POVERI

### ART.7 - SERVIZIO MEDICO-CHIRURGICO

Il servizio di cura dei malati poveri a domicilio è assicurato dal Comune a mezzo di due medici condotti.

### ART.8 - SERVIZIO OSTETRICO

All'assistenza ostetrica gratuita a domicilio il Comune provvede di una Ostetrica consorziale.

### ART.9 - ASSISTENZA OSTETRICA GRATUITA

L'Ostetrica 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. 26/5/1940, 1364 e al D.M. 11/10/1940.

Il servizio di Ostetrica consorziale è disciplinato da apposito regolamento fra i comuni di LONIGO e ALONTE.

ART.10 - AVENTI DIRITTO ALL'ASSISTENZA SANITARIA GRATUITA

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.11 - COMPILAZIONE DELL'ELENCO DEI POVERI

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.

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

Contro l'elenco, deliberato dalla Giunta comunale, chiunque può ricorrere entro trenta giorni dalla pubblicazione, al Consiglio comunale che decide definitivamente con deliberazione motivata. Tale ricorso non ha effetto sospensivo.

ART. 12 - CONDIZIONI PER L'ISCRIZIONE NELL'ELENCO DEI POVERI

Per l'iscrizione nell'elenco di cui al predente art. 10, la qualità di avente diritto all'assistenza sanitaria gratuita va attribuita, oltre a coloro che vivono della carità pubblica e privata, anche a quelli che, dai propri redditi patrimoniali e dal lavoro giornaliero proprio o di altre persone della famiglia, traggono appena i mezzi indispensabili di sussistenza e ciò senza distinzione di sesso, di età, di domicilio, o di residenza.

ART.13 - PERSONE A CARICO

Le persone che per età o invalidità si trovino effettivamente a carico di una famiglia sono computate nel no=

vero dei membri di essa, sempre che non abbiano diritto al mantenimento o all'assistenza a carico di enti pubblici e di beneficienza o di altre famiglie.

ART. 14 - CONDIZIONI NEGATIVE PER L'ISCRIZIONE NELL'ELENCO DEI POVERI

Non vengono iscritti nell'elenco dei poveri quei membri di una famiglia che abbiano stabilmente diritto all'assistenza sanitaria gratuita a carico di enti pubblici, di istituti di previdenza o di beneficienza, di casse mutue di malattia, ecc.

CAPO IV°

VIGILANZA SULLE PROFESSIONI, SULLE ARTI SANITARIE E SULLE ATTIVITA' SOGGETTE A VIGILANZA SANITARIA.

ART. 15 - PROFESSIONI E ARTI SOGGETTE A VIGILANZA

A norma del T.U. delle leggi sanitarie approvate con R.D. 27/7/1934, n.1255, e del relativo regolamento approvato con R.D. 3/2/1901, n.45, è soggetto a vigilanza l'esercizio della medicina e chirurgia, della veterinaria, della farmacia e delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, assistente sanitaria visitatrice e infermiera diplomata.

Il titolare autorizzato di ciascuna farmacia nel comune, è personalmente responsabile del regolare esercizio della farmacia stessa ed ha l'obbligo di mantenerlo in modo continuativo e regolare, secondo le norme stabilite dalle vigenti disposizioni di legge.

E' demandata al Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, la determinazione degli orari relativi all'apertura e chiusura delle farmacie ed al servizio notturno, nonchè della concessione del riposo settimanale, ove sia possibile. Gli orari predetti devono essere esposti al pubblico in ciascu-

na farmacia.

Il titolare autorizzato della farmacia deve personalmente ed ininterrottamente dirigere l'esercizio stesso. Brevi permessi possono essere consentiti con il consenso del Medico Provinciale che deve esserne previamente informato.

E' anche soggetto a vigilanza l'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie. S'intendono designati con tale espressione le arti dell'odontotecnico, dell'ottico, del meccanico ortopedico ed ernista e dell'infermiere abilitato o autorizzato, compresi in questa ultima categoria i capi bagnini degli stabilimenti idroterapici e i massaggiatori.

La vigilanza si estende:

a) all'accertamento del titolo di abilitazione;

b) all'esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie anzidette.

Nessuno può esercitare la professione di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, ostetrica, assistente sanitaria visitatrice, o infermiera professionale, se non abbia la maggiore età ed abbia conseguito il titolo di abilitazione all'esercizio professionale, a norma delle vigenti disposizioni.

Chiunque intende esercitare nel territorio comunale una professione sanitaria o una delle arti ausiliarie deve far registrare il titolo originale presso l'Ufficiale sanitario entro 30 giorni dalla data di residenza.

Non sono soggetti a tale obbligo i medici e i chirurghi stranieri, espressalente chiamati per casi particolari.

L'Ufficiale sanitario dà notizia dell'avvenuta registrazione al Medico provinciale ed al Sindaco. Questi, tramite l'ufficio d'igiene, terrà un registro speciale con le firme dei singoli sanitari, ostensibile al pubblico ad

ogni richiesta.

Sono soggetti invece, all'obbligo della presentazione all'Ufficiale sanitario del titolo di abilitazione, i sanitari che intendano esercitare anche temporaneamente in un comune ed i medici e chirurghi che esercitano la loro professione presso i soli stranieri.

ART.16 - AUTORIZZAZIONE PER L'APERTURA DI STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE.

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.17 - SORVEGLIANZA SANITARIA NEGLI STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE.

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

ART.18 - PRESCRIZIONI IGIENICHE E SANITARIE NEGLI STABILIMENTI.

Gli stabilimenti di bagni, tanto aperti con acqua corrente, quanto chiusi, dovranno essere disposti 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 anche una sola volta e per una sola persona.

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 comunale di igiene.

Un cartello con tali disposizioni sarà affisso alle pareti di ogni camerino.

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

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

ART.19 - IMPIANTI DI DEPURAZIONE NEGLI STABILIMENTI

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

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.20 - SERVIZIO DI PRONTO SOCCORSO NEGLI STABILIMENTI

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

ART.21 - ATTIVITA' DI BARBIERE,PARRUCCHIERE ED AFFINI

L'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere od affini è disciplinato dalle norme contenute nella legge 14/2/1963,n.161, e nel regolamento comunale emanato in applicazione della legge stessa.

## TITOLO II°

## IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

### CAPO I°

### NETTEZZA PUBBLICA - IGIENE DEL SUOLO

ART.22 - NETTEZZA DEI MARCIAPIEDI - OBBLIGHI DEI FRONTISTI

I proprietari, coloro che tengono le botteghe e occupa=

no locali al piano terreno,anche se elevati dal suolo con qualche scalino e tutti i concessionari di aree pubbliche, hanno l'obbligo di curare la nettezza del marcipiede fron= teggiante o di corrispondente tratto di suolo. Tale nettez= za deve ottenersi anzichè scopando il marciapiede verso la cunetta o verso il centro della strada, raccogliendo le spazzature e depositandole nelle pattumiere di cui sono forniti i fabbricati.

E' proibito gettare sulle pubbliche piazze o vie, sia di giorno che di notte, sostanze putrescibili e immondizie di qualsiasi specie o lasciarvi acque di rifiuto domestiche od industriali e quelle meteoriche dei tetti; tutte queste acque debbono essere convogliate nella pubblica fognatura o tombinatura e, qualora queste manchino, in pozzi assor= benti previo processo di chiarificazione idoneo allo scopo.

E' vietato pure spazzare fuori dai negozi, magazzini, abitazioni,ecc. aperti verso l'area pubblica, rifiuti di qualsiasi genere.

La spazzatura degli esercizi deve essere eseguita pri= ma dell'apertura al pubblico provvedendo, preventivamente ad un adeguato inaffiamento.

Quando il carico o lo scarico di qualsiasi materia deb= ba,per necessità,essere fatto sulla pubblica via, dovrà sempre eseguirsi in modo da non arrecare danno o lasciare lordure al suolo pubblico, sgombrando e spazzando, ove oc= corra, prontamente la strada.

Il Comune provvederà alla continua nettezza delle piaz= ze e delle strade dell'abitato e impedirà che in qualunque punto dello spazio pubblico si facciano depositi di immon= dizie e letame.

La spazzatura pubblica sarà preferibilmente eseguita di notte, e se di giorno, dovrà essere fatta nelle prime ore del mattino in modo che non venga sollevata eccessiva

quantità di polvere, inaffiando il suolo ove occorra.

I fossi di scolo delle acque dovranno essere livellati in modo che le acque defluiscano liberamente e saranno convenientemente espurgati da chi ne ha l'obbligo (cioè dai proprietari e frontisti). La neve non può essere portata, depositata o gettata sulla pubblica via dai cortili.

ART.23 - NETTEZZA DEI CORTILI, PORTICI E SCALE.

E' vietato lasciare nei cortili, negli anditi delle porte, sui pianerottoli della scale, o in altri luoghi privati in vista dal pubblico, spazzature, detriti, rottami e simili. I luoghi suddetti dovranno mantenersi costantemente puliti.

I proprietari delle case devono provvedere per mezzo dei portinai od in altro modo alla pulizia degli anditi, dei cortili e delle scale e, per ogni casa, dichiarare al comune per cura di chi tale compito viene svolto.

In mancanza tutti i proprietari saranno tenuti responsabili delle contravvenzioni elevate.

ART.24- DIVIETO DI LORDARE I LUOGHI PUBBLICI

Oltre a quanto stabilito dal codice penale, è vietato tanto di giorno che di notte, spargere, gettare o causare la caduta in luoghi pubblici di acque, sassi, rottami, strame, paglia, terriccio, immondezze, spazzatura di case, delle botteghe, dei cortili, dei balconi, o di altra materia di qualsiasi genere.

ART.25 - IMMONDIZIE E RIFIUTI DOMESTICI

Le immondizie e i rifiuti domestici dovranno essere contenuti in recipienti metallici ermeticamente chiusi, e con-

segnati ogni giorno agli spazzini, restando sempre vietato di gettarli in luoghi pubblici o privati. Quando per qualsiasi ragione non fosse possibile la consegna agli spazzini delle immondizie domestiche, queste potranno essere trasportate in via di tolleranza in adatte concimaie situate in terreni lontani almeno 500 metri dall'abitato. Il trasporto deve, in ogni caso, eseguirsi con recipienti metallici coperti ermeticamente, ed è ammesso dalle ore 22 alle ore 6 nei mesi di novembre a tutto febbraio, dalle ore 24 alle ore 5 negli altri mesi.

ART.26 - LATRINE E ORINATOI

E' vietato danneggiare ed insudiciare, in qualsiasi modo, i luoghi e le cose pubbliche e private.

Pertanto è vietato soddisfare ai bisogni naturali fuori dei siti all'uopo destinati.

A tale effetto, è in facoltà dell'Amministrazione comunale di stabilire orinatoi od anche latrine nelle località giudicate convenienti senza che i proprietari possano opporvisi.

E' proibito sopprimere, senza preventivo permesso, gli orinatoi posti dal Comune, o comunque esistenti nelle piazze, corsi, vie e strade pubbliche.

ART.27 - SPOLVERAMENTO DI TAPPETI, PANNI, E SIMILI

E' vietato scuotere, battere o spolverare dalle finestre prospicienti le strade pubbliche tappeti, panni e simili.

Tale operazione sarà permessa solo nei luoghi e nelle ore stabilite dal Sindaco.

## CAPO II

## DEFLUSSO DELLE ACQUE

### ART.28 - ACQUE SOTTERRANEE E SUPERFICIALI

A norma dell'art.202 del T.U. delle leggi sanitarie 27/7/1934, n.1265, ferme le disposizioni riguardanti le acque pubbliche ed il loro deflusso, contenute nel precitato T.U. ed in altre leggi, sono proibite quelle opere le quali modificano il livello delle acque superficiali nei luoghi nei quali tali modificazioni sono riconosciute nocive dal presente regolamento.

Per questo, chiunque intende intraprendere opere sul suolo che possano interessare il naturale deflusso delle acque fuori del fondo privato, deve prima ottenere l'autorizzazione del Sindaco.

### ART.29 - CANALI

E' vietato costruire qualsiasi opera sul corso di canali di acque superficiali per cui, impedendosi il normale deflusso delle acque dai terreni o dai canali o bacini adiacenti, ne derivano impaludamenti nei terreni stessi o sulle sponde dei detti canali o bacini.

### ART.30 - IMPALUDAMENTI

I proprietari devono conservare i terreni, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, costantemente liberi da impaludamenti, provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi sempre in buono stato di funzionamento.

Così pure i proprietari e gli utenti di gore, canali artificiali e fosse di proprietà privata che servono da emissari alle fosse laterali delle strade pubbliche, dovranno perio-

dicamente espurgarli e mantenerli in buono stato a loro cura e spese.

ART.31 - SBARRAMENTI E MARCITE

Non sono permessi gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo o a scopo industriale, se non a condizione che non determinino impaludamenti dannosi alla salute pubblica. La coltivazione dei terreni a marcita è permessa purchè sia fatta in terreni lontani dalle case di abitazione e tale distanza non sia inferiore a 200 metri e sempre sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

Per le frazioni la distanza minima consentita è di metri 100.

ART.32 - ACQUE IMMONDE

E' vietato far sboccare fogne od altri canali in cui vengono immessi i materiali delle latrine, le acque domestiche di rifiuto, od altre acque immonde (fatta eccezione per quelle residue delle industrie se convenientemente depurate e per le acque piovane), nei corsi d'acqua attraversanti gli aggregati urbani, per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati stessi.

Ove ragioni di necessità costringessero le anzidette immissioni, è obbligatorio un preventivo trattamento depurativo con metodi appropriati riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria provinciale.

ART.33 - DISCIPLINA DEGLI SCARICHI LIQUIDI E SOLIDI DI PROVENIENZA DIVERSA, SIA DOMESTICA CHE INDUSTRIALE.

Per quanto riguarda la disciplina degli scarichi liquidi e solidi di provenienza diversa, sia domestica che industriale, dovranno essere rigorosamente rispettate le norme degli

articoli 217, 226 e 227 del T.U. delle leggi sanitarie e relative istruzioni ministeriali, nonchè le norme di cui al T.U. delle leggi sulla pesca R.D.L. 8 ottobre 1931,n.1604 e successive modificazioni (D.P.R. 10 giugno 1955, n.987 in particolare)art.43).

Nessuna nuova attività artigianale o industriale potrà essere iniziata ove non si dimostri che i rifiuti di lavorazione siano allontanati e smaltiti in modo razionale e soddisfacente dal punto di vista igienico.

Le richieste di autorizzazione per esercitare qualsiasi attività produttiva che comporti la necessità di smaltimento di rifiuti liquidi e gassosi, dovranno essere corredate da una descrizione delle lavorazioni e dei prodotti da eliminare, nonchè delle modalità di smaltimento e,qualita necessario, degli impianti di trattamento di cui dovrà essere allegato il progetto.

Per le industrie già esistenti all'entrata in vigore delle norme del presente articolo potrà essere concesso un periodo da un minimo di mesi 6 a un massimo di mesi 12 al fine di uniformarsi alle norme stesse.

Art. 34 - DEPURAZIONE DELLE ACQUE.

La depurazione delle acque industriali dovrà essere eseguita secondo metodi appropriati a ciascuna industria. La scelta di tali metodi è rimessa al titolare delle aziende ma,i metodi stessi, devono essere riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria provinciale.

L'Ufficiale sanitario ha il compito di sorvegliare che la depurazione venga costantemente ed efficacemente effettuata.

Art. 35 - ACQUE PIOVANE.

Le acque piovane cadute sui tetti delle case e le acque pluviali dei cortili, giardini, ecc. dovranno essere convenientemente raccolte ed a cura del proprietario convogliate alle fognature o nei corsi d'acqua superficiali.

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

Il convogliamento di dette acque e la manutenzione delle relative opere devono essere fatte secondo le disposizioni tecniche dei regolamenti comunali.

Sarà permesso in via eccezionale, previa autorizzazione dell'Ufficiale sanitario, l'uso delle cisterne là dove non sia possibile provvedersi d'acqua in altro modo. I tetti destinati alla raccolta delle acque debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

1) non debbono sottostare ad altre abitazioni per evitare che da queste vi siano gettati materiali di rifiuto;

2) gli abbaini di accesso devono restare perennemente chiusi onde evitare il libero accesso agli animali od a chiunque non sia addetto a lavori di riparazione o di pulizia;

3) durante i periodi di lunga siccità debbono essere puliti periodicamente e se vi nascono vegetazioni debbono essere disserbati;

4) debbono essere costruiti con materiali poco o punto attaccabili dall'acqua, come buoni laterizi, ardesia, eternit e simili.

## CAPO III

## IGIENE DELL'ABITATO URBANO

### Art. 36 - OPERE DI EDILIZIA.

A termini degli art. 218 e 219 del T.U. delle leggi sanitarie R.D. 27 luglio 1934,n.1265, le opere di qualsiasi natura che interessano la salubrità degli edifici esistenti nel territorio comunale, devono essere conformi alle disposizioni del presente regolamento d'igiene.

### Art. 37 - LICENZA EDILIZIA.

Il rilascio delle licenze di edilizia o del permesso di abitabilità o di agibilità è subordinato alla osservanza delle seguenti prescrizioni:

- le acque luride e gli scarichi inquinanti devono essere preventivamente sottoposti a trattamenti igienici mediante installazione, sull'effluente di impianto di depurazione riconosciuto tecnicamente idoneo, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche chimico-fisiche deirrifiuti liquidi da immettere nel corso d'acqua;
- potrà essere consentito lo smaltimento dei rifiuti di cui sopra in un corso d'acqua solo se questo offre sufficienti garanzie igieniche in rapporto alla portata, alla velocità della corrente e al suo potere di autodepurazione;
- ad evitare l'inquinamento delle falde idriche sotterranee è vietato smaltire per spargimento sul terreno o mediante pozzi perdenti nel sottosuolo rifiuti liquidi di qualsiasi natura e provenienza;
- i condotti di scarichi di fumi e di vapori provenienti da impianti termici o dal ciclo lavorativo di opifi-

ci,devono essere provvisti di idonee apparecchiature e comunque tali da evitare inquinamento dell'atmosfera;
- dovrà essere stabilita, di volta in volta, la distanza a valle dell'abitato, alla quale le fogne o i canali luridi potranno essere immessi in un corso d'acqua, senza pregiudizio per la salute pubblica;
- l'accertamento dell'idoneità dello smaltimento è demandato all'Ufficiale sanitario che potrà, nei casi di particolare complessità e interesse igienico, valersi della consulenza del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, previa autorizzazione del Medico Provinciale.

Art. 38 - AREE FABBRICABILI.

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

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

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

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

Art. 39 - ISOLAMENTO DEI FABBRICATI.

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti le fonda

zioni saranno separate dai muri soprastanti per mezzo di strati di materiale impermeabile (asfalto,lamiere di piombo,lastre di lavagne o altro materiale adatto).I muri soprastanti,contro terra,saranno difesi dalla umidità del suolo con un intonaco di cemento impermeabile e con intercapedini o 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. 40 - ALTEZZA DEI LOCALI D'ABITAZIONE SUL PIANO STRADALE.

Il pavimento dei locali terreni destinati ad abitazione permanente dovrà essere almeno di m.0,30 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. 41 - USO DEI LOCALI SOTTERRANEI.

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 metri 3, di cui non più di 2/3 sottoterra, e il locale stesso sia difeso

dall'umidità con opere riconosciute idonee e sufficienti dall'Ufficiale sanitario, nonchè illuminato ed aereato come i locali di abitazione.

Art. 42 - ALTEZZA DEI LOCALI.

L'altezza degli ambienti abitabili non sarà mai minore di m.2,80 per il piano terreno, di m.2,80 per gli altri piani eccetto l'ultimo che potrà essere di m.2,50. L'altezza delle botteghe non dovrà essere minore di m. 3,50.

L'altezza di cui sopra sarà misurata dal pavimento al limite inferiore del soffitto esclusi i travi ma non i travicelli. I solai e sottotetti a copertura inclinata non potranno essere abitabili se non avranno in ogni punto un'altezza libera di almeno m.1,80 presso la gronda e di m. 3,20 sulla parete opposta.

E' proibito ridurre la cubatura degli ambianti con tramezzi, soppalchi, ecc.

Le portinerie sono considerate come locali di abitazione permanente.

La trasformazione di vani a piano terreno a negozi, in fabbricati esistenti è autorizzata soltanto quando l'altezza dei vani raggiunga l'altezza regolamentare di cui sopra, con una tolleranza massima in meno del 10%.

Art. 43 - FINESTRE.

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 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 soffit-

te sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno ad 1/15 della superficie del pavimento con un minimo di mq.1,25.

Art. 44 - CUBATURA DEI LOCALI.

I locali utilizzati come camere da letto, come stanze di abitazione permanente, non dovranno avere una superficie minore di mq.8. L'altezza minima consentita è di m.2,80; e la cubatura dei locali non può di conseguenza essere inferiore a mc. 22,40.

Art. 45 - PAVIMENTI E PARETI.

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 esser fatto obbligo dal Sindaco ai proprietari, di una imbiancatura o di altro sistema di ripulimento su proposta motivata dall'Ufficiale sanitario.

Art. 46 - LATRINE.

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 a 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 forniti di cassetta di

lavaggio. I locali della latrina dovranno essere disposti in modo che per accedervi non si debba attraversare la cucina, o locali ove si conservano e manipolano sostanze alimentari; non potranno mai sporgere dai fabbricati sotto forma di bussole isolate visibili dall'esterno.

Art. 47 - TUBATURE DI SCARICO.

Le condutture di scarico delle latrive 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 non sarà inferiore a cm.8.

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

All'immissione nella fogna pubblica saranno dotate di interruttore a sifone a chiusura idraulica e vasche biologiche a tre comparti.

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

Art. 48 - LATRINE NEI LOCALI PUBBLICI.

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. 49 - DIVIETO DI SCARICO NEI TUBI PLUVIALI.

E' vietato convogliare le acque luride di qualsiasi origine nei tubi delle grondaie; resta pertanto proibito anche lo scarico dei lavabi nei tubi pluviali.

Art. 50 - CANALETTE STRADALI.

Le canalette stradali, per tutto il tratto che percorrono nelle proprietà private, dovranno essere coperte a volta a spese del proprietario, e l'autorità comunale potrà esigere che in qualche punto vengano munite di speciali tubi di ventilazione fino al disopra del tetto dei rispettivi fabbricati.

Art. 51 - FOCOLAI E CANNE FUMARIE.

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 emanare il fumo inferiormente al tetto.

Se le canne sono destinate ad emanare fumo di carbone fossile, lignite e torba, i fumaioli devono avere caratteristiche proprie, e collocamento in altezza tale da non creare molestie o danno agli abitanti vicini.

Il Sindaco, comunque, ha facoltà, ove se ne manifesti a suo insindacabile giudizio la necessità, di ordinare le modificazioni necessarie o l'uso di particolari dispositivi o accorgimenti, anche onerosi, perchè il fumo esca dal camino privo di materie incombuste in sospensione.

Art. 52 - VENTILAZIONE DI LOCALI AD USO ABITAZIONE COLLETTIVA.

Nei luoghi destinati ad abituale dimora o di prolunga=

to convegno collettivo,si deve provvedere all'impianto di sistemi di ventilazione che garantiscano un ricambio minimo dell'aria per tre volte all'ora e un riscaldamento ad una temperatura media di 18-20 gradi centigradi.

Gli impianti dovranno essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale sanitario.

Art. 53 - PERMESSO DI ABITABILITA'.

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 la costruzione sia stata eseguita in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati, che non sussistano altre cause d'insalubrità,che vi sia garantito l'approvvigionamento dell'acqua potabile e che lo smaltimento dei rifiuti liquidi avvenga in modo consono alle norme igieniche.

Nessuna casa sarà dichiarata abitabile se non sia fornita di acqua potabile derivante dall'acquedotto pubblico, alla cui rete sono obbligati ad allacciarsi tutte le abitazioni.

Nelle zone sprovviste di acquedotto pubblico può essere permesso l'approvvigionamento da pozzi o sorgenti privati, purchè in questi casi l'acqua sia stata riconosciuta potabile dall'Ufficio Sanitario Provinciale.

Qualora l'acqudotto pubblico venisse esteso a tali zone, si rende obbligatorio per tutte le abitazioni l'allacciamento all'acquedotto stesso.

## DELL'ACQUA POTABILE

Art. 54 - APPROVVIGIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE.

L'acqua potabile per i bisogni della popolazione viene fornita dai pozzi di proprietà comunale o privata, o da sorgenti.

Nelle località fuori del centro dell'abitato che difet= tino di acqua potabile, il Sindaco potrà ordinare, a spe se dei rispettivi proprietari, l'apertura di nuovi pozzi, sempre che gli abitanti delle località stesso non possano provvedersi altrimenti di acqua potabile.

I pozzi, prima dell'uso, dovranno avere ottenuto il cer tificato di potabilità.

Art. 55 - ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA.

Gli edifici privati a qualsiasi uso destinati nelle zo= ne fornite di acquedotto, sono obbligati ad allacciarsi alla rete idrica, previo pagamento del canone stabilito, indipendentemente dal proprio approvvigionamento da pozzi o cisterne private.

L'allacciamento alla rete idrica deve essere praticato da personale del Comune ed è fatto divieto di attuare qualsiasi opera o manomissione di manufatti dell'acquedot to da parte di privati, a qualsiasi titolo. I contravven tori saranno deferiti all'Autorità giudiziaria.

Art. 56 - ESPURGO DELLE SORGENTI.

I pozzi e le sorgenti dovranno essere espurgate di re= gola una volta all'anno ed in via straordinaria quando se ne verificasse il bisogno.

Art. 57 - CHIUSURA DI SORGENTI.

Il Sindaco, su relazione dell'Ufficiale sanitario, potrà

in qualunque tempo ordinare la chiusura di fontane, di pozzi o di sorgenti di acque inquinate o comunque alte= rate.

Art. 58 - APERTURA DI POZZI DI PROPRIETA'PRIVATA.

In tempo di epidemie o di malattie contagiose il Sinda= co, ove ne sia riconosciuto il bisogno, potrà ordinare che i pozzi di acqua potabile di ragione privata siano aperti al pubblico.

Art. 59 - ISTRUZIONI MINISTERIALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO D'ACQUA.

Per quant'altro riguarda l'approvvigiona= mento e la distribuzione di acqua potabile e per uso do= mestico, si richiamano le prescrizioni di cui al Titolo V delle Istruzioni Ministeriali 20 giugno 1896.

Art. 60 - CONTROLLO SANITARIO DELLE NUOVE COSTRUZIONI.

Il controllo dell'Ufficiale sanitario nelle case di nuo va costruzione avrà luogo dopo l'istruttoria del proget= to nella quale devono essere fissate le condizioni di ca= rattere igienico alle quali deve corrispondere il fabbri cato stesso.

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

Art. 61 - CONVOGLIAMENTO DELLE ACQUE DI RIFIUTO.

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

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

Art. 62 - POZZI NERI.

I pozzi neri a tenuta debbono essere impiantati nel sottosuolo, fuori del 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 questi.

Debbono essere circondati sotto e tutto all'interno, fino alla superficie del suolo, di un rivestimento dello spessore di cm. 50 di argilla compatta o di calcestruzzo.

Il fondo sarà arrotondato e le pareti saranno di idoneo spessore ed in cemento, grès o altro materiale impermeabile, raccordate ad angoli smussi.

Ogni pozzo nero dovrà essere convenientemente ventilato con apposito tubo prolungato al tetto del fabbricato più vicino.

Art. 63 - FOSSE SETTICHE.

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.

La camera settica di queste fosse sarà divisa in due o tre parti per mezzo di semplici sepimenti; la capacità dovrà essere tale da poter contenere le acque luride dell'abitazione della giornata. Lo sfioratore dovrà es=

sere sistemato nella parte più alta della parete.

Art. 64 - SVUOTAMENTO DI POZZI NERI.

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

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

Art. 65 - USO DELLE MATERIE DEI POZZI NERI E DELLE FOGNE.

Le materie dei pozzi neri e delle fogne fisse, come pure gli scarichi dei laboratori, non dovranno mai servire a concimare o a innaffiare 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.

## CAPO IV

## ALBERGHI, LOCANDE, PENSIONI E AFFITTACAMERE

Art. 66 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER L'ASSUNZIONE DELL'ESERCIZIO.

Chiunque voglia assumere l'esercizio di locande, di alberghi, pensioni, affittaletti o di qualsiasi luogo per dare alloggio o ricovero, anche temporaneo a cittadini, viandanti e simili, dovrà ottenere, oltre all'autorizzazione della legge di P.S., anche una speciale autorizzazione rilasciata dall'Ufficiale sanitario.

Tale permesso verrà rilasciato dopo verifica eseguita dall'Ufficio comunale d'igiene, diretta a constatare se la capacità degli ambienti è tale che ad ogni individuo

vengano 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 sonoaa sistema inodoro con serbatoi d'acqua a scarico automatico e provviste di sufficiente quantità d'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 l'inosservanza delle suesposte 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 è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti,le trattorie,le osterie,i caffè e le mescite.

Art. 67 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER L'APERTURA DI ALBERGHI.

Chiunque intenda aprire un albergo deve chiederne l'autorizzazione all'Ufficiale sanitario; e ciò indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dall'art.86 della legge di P.S..

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

Art. 68 - VIGILANZA DA PARTE DELL'ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO.

I progetti e le piante suindicate dovranno essere trasmesse per il parere all'Ente Provinciale per il Turismo

il quale eserciterà,anche, opportuna vigilanza sull'os= servanza delle prescrizioni igieniche.

Art. 69 - GABINETTI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI.

I locali adibiti ad uso osteria,locanda,caffè ed altri spacci pubblici di bibite,dovranno essere muniti, a cu= ra e spese del proprietario dello stabile, di un gabi= netto. Tale gabinetto, dotato di antigabinetto con lavan dino e di finestra, non deve essere collocato sulle stra de pubbliche principali, ma sempre in luogo appartato e la Giunta comunale prescriverà la forma dello smaltitoio che dovrà essere espurgato ogni qualvolta il bisogno lo richieda e sempre a spese del proprietario.

Art. 70 - ABITAZIONI COLLETTIVE.

I convitti,gli ospizi,i conventi,i collegi e le collet= tività in genere,ecc. devono avere locali separati per il bagno,l'infermeria e per gli affetti da malattie con tagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali,gli uffici,gli opifici,gli alberghi) devono es= sere quotidianamente pulite e, alla occorrenza, disinfet tate.

Le sale cinematografiche ed i teatri debbono essere di= mensionati in modo da assicurare almeno 7 metri cubi di aria a persona e debbono essere dotati di impianti di ventilazione che consentano un ricambio dell'aria dello ambiente non inferiore a tre volte per ora.

In tali minime condizioni dovrà essere prescritto l'as soluto divieto di fumare.

I cinematografi,teatri,alberghi,trattorie,osterie,caf fè e tutte le collettività. ecc. devono essere provvedu= ti di un numero sufficiente di latrine ed orinatoi per

loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. La latrina deve avere il pavimento ricoperto di piastrelle greificate o similari e le pareti ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili fino a mmm m.1,50 e contenere un lavandino nell'interno.

Latrine ed orinatoi, costruiti con pavimento di piastrelle impermeabili e lavabili, devono essere tenuti in perfetto stato di manutenzione e di nettezza da parte dei proprietari dell'esercizio: da tali locali non devono provenire esalazioni o odori molesti.

Gli orinatoi devono essere collocati in antilatrina o locali appartati con pavimento greificato e pareti piastrellate fino a m.1,50. Tali orinatoi devono essere adeguatamente aereati e forniti di cacciata d'acqua.

Ogni esercizio pubblico o aperto al pubblico deve essere dotato di almeno una latrina aereata direttamente dallo esterno.

Art. 71 - NORME DISCIPLINANTI LA VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA.

La vigilanza igienica sugli alberghi, locande, pensioni, affittacamere, ristoranti, trattorie, mescite, caffè e osterie è svolta secondo le norme degli artt.231, 232 e 239 del T.U. 27 luglio 1934, n.1265, le norme del R.D. 24 Maggio 1925, n.1102, modificato con D.P. 28 giugno 1955, n.630, le norme del decreto del Commissario per il Turismo 29 ottobre 1955.

L'Ufficiale sanitario è tenuto ad ispezionare almeno 2 volte all'anno ed ogni qualvolta ne fosse richiesto dal Sindaco o dalle autorità superiori gli alberghi e le locande esistenti nel Comune e a riferire sulle loro condizioni igieniche.

Qualora l'esercente non voglia o non possa eseguire le migliorie prescritte, potrà dal Sindaco essere ordinata la chiusura dell'albergo, su richiesta ovvero sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

## CAPO V

## MANIFATTURE, FABBRICHE E DEPOSITI DI MATERIE INSALUBRI O PERICOLOSE PER LA SALUTE DEGLI ABITANTI

### Art. 72 - OBBLIGO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMPIANTO ED ESERCIZIO.

Per l'impianto ed esercizio di depositi di materie insalubri o pericolose, nonchè di manifatture o fabbriche che producono materie,vapori,gas insalubri o che possono riuscire in altro modo pericolosi alla salute degli abitanti, si fa richiamo alle norme contenute negli artt.216 e 217 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934,n.1265,nel regolamento generale sanitario approvato con R.D.3 febbraio 1901,n.45, nel capo VI del T.U. delle leggi di P.S. 18 giugno 1931, n.773 nonchè nel regolamento comunale di polizia urbana.

## CAPO VI

## IGIENE DELL'ABITATO RURALE

### Art. 73 - ABITAZIONI SOGGETTE A VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA.

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

### Art. 74 - LICENZA EDILIZIA.

Chiunque intenda costruire una casa rurale o ripararne una già esistente dovrà domandare l'autorizzazione al Sindaco,secondo le modalità dell'art.37 del presente re

golamento.

Art. 75 - ISOLAMENTO DEI FABBRICATI.

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 superficia= le si ricorrerà ad un drenaggio.

Art. 76 - ALTEZZA DEI LOCALI D'ABITAZIONE SUL PIANO DI CAMPAGNA.

Il pavimento del piano terreno dovrà essere rialzato di almeno 30 cm. sul piano di campagna circostante e almeno 1 metro sul più alto livello cui possano giungere i corsi d'acqua nelle adiacenze delle case.

Il vespaio sottoposto al pavimento dovrà misurare alme= no 30 cm. di altezza ed essere ventilato da apposite boc= che d'areazione muniti di griglie.

Art. 77 - DISTANZA DEI FABBRICATI DAI PENDII.

I muri perimetrali, nelle case rurali a ridosso di un mon te o di una collina, dovranno essere mantenuti a una distan za non minore di m.3, edotati all'interno di vanale fugato= re idoneo al rapido smaltimento delle acque piovane.

Art. 78 - ALTEZZA E CUBATURA DEI LOCALI D'ABITAZIONE.

I locali di abituale dimora dovranno avere una altezza di m.3 e una cubatura non inferiore a mc.30.

Le stanze immediatamente sottostanti al tetto dovranno essere munite di controsoffitto.

Art. 79 - FINESTRE.

Tutti gli ambienti destinati a dimora abituale devono avere finestre che si aprono direttamente all'aria li= bera. La superficie illuminante non sarà mai inferiore

a 1/10 della superficie del pavimento.

Art. 80 - FOCOLAI E CANNE FUMARIE.

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 fumaiolo, per il pronto e razionale smaltimento dei prodotti della combustione.

Art. 81 - LATRINE.

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

Art. 82 - POZZI NERI.

I pozzi neri e le fosse settiche destinate a ricevere le acque luride devono rispondere alle norme di cui agli art. 61 e seguenti del presente regolamento.

Art. 83 - RIFORNIMENTO IDRICO.

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

I giudizio di potabilità è riservato al Medico provinciale, previa relazione degli esami chimici e batteriologici eseguiti dal Laboratorio di igiene e profilassi.

Art. 84 - ABITAZIONI E DORMITORI DEI LAVORATORI AGRICOLI.

Le abitazioni dei lavoratori stabili dipendenti dalle aziende agricole devono rispondere alle condizioni di abitabilità delle case rurali contenute nel T.U. delle leggi sanitarie approvate con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, integrate da quelle contenute negli articoli precedenti.

I dormitori dei lavoratori assunti per lavori stagionali devono rispondere alle condizioni prescritte nel Tit.III del D.P. 19 marzo 1956,n.303, e per essi devono applicarsi le norme contenute nel Tit.III del presente regolamento.

Art. 85 - RICOVERO DEGLI ANIMALI NEGLI AGGREGATI URBANI.

Di regola i ricoveri degli animali, qualunque ne sia la specie,saranno proibiti negli aggregati urbani; eccezionali concessioni potranno esssre permesse con apposita ordinanza del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale e semprechè non si tratti di stallaggi pubblici o di mascalcie. La concessione sarà temporanea e subordinata all'osservanza delle norme di cui agli articoli che seguono e che riguardano anche i ricoveri costruiti fuori degli aggregati urbani.

Art. 86 - RICOVERI DEGLI ANIMALI NELLE CASE DI NUOVA COSTRUZIONE.

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 conducenti a piani abitati, saranno soppresse.

Art. 87 - PRESCRIZIONI EDILIZIE PER I RICOVERI DEGLI ANIMALI.

I ricoveri per gli animali situati negli adifici 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 al tetto della casa per una adeguata altezza. L'altezza delle stalle e scuderie non sarà inferiore a m.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 o adatti fognoli muniti di chiusura idrica che consentano il facile completo deflusso del liquame negli appositi pozzetti. Le stesse norme vanno applicate anche agli ovili i quali non dovranno avere una altezza inferiore a m.2.

Nei ricoveri per animali di proprietà altrui (stalli pubblici) si farà la quotidiana lavatura del pavimento. In ogni stalla od almeno in un luogo molto prossimo dovrà esservi una presa di acqua che serva alla pulizia della stalla o della scuderia.

L'esercizio delle stalle di sosta e in genere dei locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini,bovini, caprini,suini e di animali da cortile da parte di negozianti, di gestori di alberghi,mascalcie,mulini e pubblici esercizi, è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, al quale gli interessati devono rivolgere domanda e devono rispondere ai requisiti prescritti dall'art.17 Cap.VIII del regolamento di Polizia Veterinaria Italiana 8/2/1954, n.320.

Il Sindaco in base al risultato del sopralluogo del Veterinario,rilascia l'autorizzazione quando risulta che i locali sono situati in idonea località e che sono provvisti dei necessari requisiti igienici anche

per quanto si riferisce allo smaltimento delle deiezioni degli animali.

Qualora i locali non rispondono alle esigenze igieniche il Sindaco ordina i lavori necessari ed assegna il termine entro il quale devono essere eseguiti.

Le stalle di sosta e gli altri locali anzidetti sottostanno alla vigilanza del Veterinario comunale. Se tra gli animali ricoverati si manifestano malattie infettive non comprese tra quelle indicate all'art.1 del regolamento di Polizia veterinaria sopracitato, l'autorità comunale adotta le misure atte ad impedire la propagazione.

Ai negozianti di animali è fatto obbligo di tenere costantemente aggiornato un registro di scarico e scarico conforme al modello 3 allegato al regolamento in parola.

Per la mancata esecuzione dei lavori ordinati o per altre infrazioni alle precedenti norme, il Sindaco dispone la chiusura temporanea dei locali indicati nei precedenti commi o, nei casi più gravi, la revoca dell'autorizzazione all'esercizio.

Art. 88 -

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono soggetti a vigilanza veterinaria, allo scopo di prevenire la propagazione di malattie infettive e diffusive a norma degli artt. 18, 19, 20 e 21 del regolamento di Polizia Veterinaria 8/2/1954, n.320.

Art. 89 -

Il Sindaco entro il mese di dicembre di ogni anno, trasmette all'Ufficio Veterinario Provinciale un elenco completo dei mercati e delle fiere di animali,ricorrenti nella annata successiva, a norma del suesposto regolamento

di Polizia Veterinaria.

Art. 90 -

Sono sottoposti a vigilanza veterinaria inoltre: i ricoveri animali degli istituti per la preparazione dei prodotti biologici, le scuderie degli ippodromi, i canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento; allevamenti di suini dei caseifici e degli stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari ed allevati a carattere industriale o commerciale, che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza; allevamenti industriali di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserve di caccia, serragli e circhi equestri e giardini zoologici, come prescrive l'art.24 - capitolo 9° del regolamento di Polizia Veterinaria 8/2/1954, n.320.

Art. 91 -

Ai fini delle profilassi delle epizoozie, ai sensi dello art.24 del regolamento di Polizia Veterinaria, sono sottoposti a vigilanza veterinaria gli stabilimenti che comunque utilizzano le spoglie di animali, nonchè le concerie, i depositi di pelli, le colerie di sego e le industrie che lavorano allo stato grezzo sangue, budella, ossi, unghie, corna, lane, crini, setole e peli. La raccolta e la lavorazione dei suindicati avanzi animali, se non è effettuata nei macelli pubblici, oltre l'autorizzazione del Sindaco, deve avere il nulla osta del veterinario provinciale.

Art. 92 -

Sono soggetti alla vigilanza del Veterinario comunale, le stazioni di monta, le quali devono possedere i requisiti igienici e i presidi necessari a conseguire una

efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive. (art.26 del regolamento di polizia veterinaria).

Art. 93 - PULIZIA DELLE STALLE E SCUDERIE.

Le rastrelliere e le mangiatoie saranno costruite in modo e con materiale facilmente lavabile e disinfettabile. La lettiera sarà rinnovata spesso usando paglia,foglie, torba,strame e materie simili.

Anche le rimesse adibite alla pulizia dei veicoli saranno provviste di scolo per la acque di lavatura.

Art. 94 - DIMENSIONI DEI RICOVERI DEGLI ANIMALI.

In ogni ricovero verrà assegnato 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. 95 - STALLE E SCUDERIE ESISTENTI.

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

Qualora, nonstante l'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 dell'Ufficiale sanitario,ordinarne la chiusura definitiva.

Art. 96 - STALLE, PORCILAIE - ALLEVAMENTI AVICOLI.

Non è permessa l'apertura o la riattivazione di stalle di qualunque tipo, di depositi di pollame vivo o di allevamenti avicoli a scopo di industria e commercio, entro l'abitato, compresi in esso le zone di sviluppo edilizio e le zone verdi previste dal programma di fabbricazione del Comune.

Per costruire una stalla o per rimetterne in uso una già abbandonata o per condurre un allevamento di polli in batteria al di fuori dello agglomerato urbano sopradelimitato, si deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, che, su parere dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, per le rispettive competenze, può negarla o concederla con prescrizioni che si rendono necessarie, caso per caso.

In particolare, gli allevamenti avicoli e i depositi di pollame devono corrispondere ai seguenti requisiti igienici:

1) essere distanti metri 200 dal perimetro dell'abitato, come sopra considerato e a metri 100 da gruppi di case e da case isolate;
2) disporre di locali aventi:
   - cubature adeguate al numero dei capi da contenere;
   - sufficiente ventilazione naturale od artificiale;
   - pareti intonacate e lisciate oppure rivestite fino a sufficiente altezza di materiale lavabile, con pareti superiori e soffitto tinteggiati a calce;
   - pavimenti in piastrelle o a gettata di cemento perfettamente lisci e lavabili;
   - attrezzatura e arredamenti adeguati in materiale possibilmente metallico lavabile e disinfettabile;

3) disporre di sufficiente dotazione di acqua potabile;
4) disporre di condotte di scarico delle acque di rifiu= to afferenti a un razionale sistema di depurazione e di smaltimento;
5) disporre di recipienti metallici muniti di coperto a buona tenuta, per la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti solidi.

I depositi e gli allevamenti fuori dell'abitato devono essere dotati di concimaia, avente i requisiti igienici prescritti.

Per le industrie già esistenti all'entrata in vigore delle norme del presente articolo potrà essere concesso un periodo di giorni 360 per uniformarsi alle norme stesse.

Il Sindaco potrà revocare in ogni tempo l'autorizzazione concessa per accertati motivi di ordine igienico-sanitario.

Art. 97 -

Il Sindaco, l'Ufficiale sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di propria competenza, concede la licenza di tenere piccoli depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali, per uso famiglia, nel centro di popolazione agglomerata, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni da potervisi attuare costantemente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche, e dell'igiene dei locali, in modo da evitare inconvenienti all'abitato circostante. Qualora non si osservino le norme igieniche, specie se vi sono inconvenienti dell'abitato, la licenza potrà essere revocata.

Art. 98 - CONCIMAIE.

Le concimaie annesse alle stalle ed alle scu per bovini ed equini, di cui all'art.233 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n.1265,dovranno essere costruite con platea impermeabile ed in modo da evitare il disperdimento dei liquidi e a distanza di ml.15 dalle case e dai pozzi.

Potranno essere coperte o scoperte, a pozzetto od a maceratoio, oppure a celle chiuse.

Dovranno essere preferibilmente situate a nord o a nord-est del fabbricato adibito a stalla.

I materiali 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 e non in ciottoli con gettata in cemento,ecc..

Ove vi sia un terreno per sua natura prevalenmente argilloso impermeabile, la platea potrà essere fatta in terra argillosa ben battuta, circondata da una cunetta che conduce il colaticcio nel pozzetto.

La superficie della platea deve essere tale da corrispondere ad un minimo di mq.3 - 4 per capo grosso.

Qualora manchi la cunetta intorno alla platea, questa dovrà essere circondata da un muricciolo di altezza non inferiore a cm.20. Se la concimaia è a pozzetto questo potrà essere separato da quello che serve per la raccolta delle urine, defluenti dalla stalla, oppure anche costituire un'unica cisterna. In ogni caso la capacità della cisterna unica, oppure la somma dei volumi del pozzetto e della cisterna, non dovrà mai essere inferiore ad ettolitri dieci (mc.1) per ogni capo grosso bovino ed equino.

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

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

## TITOLO III

## IGIENE DEL LAVORO

### Art. 99 - ATTIVITA' SOGGETTE A VIGILANZA.

Sono soggette a vigilanza igienica e sanitaria tutte le attività alle quali sono addetti lavoratori subordinati o equiparati, comprese quelle esercitate dallo Stato,dalle Regioni, dalle Provincie, dai Comuni, da altri Enti pubblici e dagli Istituti di istruzione e di beneficenza.

Sono esclusi i lavori a bordo delle navi mercantili e a bordo degli aeromobili, nonchè l'esercizio delle miniere, delle cave e delle torbiere.

Sono escluse, altresì, le imprese industriali e commerciali gestite direttamente dal titolare con il solo aiuto dei membri della famiglia con lui conviventi e le aziende agricole.

### Art. 100 - OBBLIGO DELLA DENUNZIA DELLE ATTIVITA' SOGGETTE A VIGILANZA.

I titolari delle aziende che iniziano attività con lavoratori subordinati o equiparati sono tenuti a farne denunzia al Sindaco quindici giorni prima.

Per le attività già in esercizio alla data di entrata in vigore del presente regolamento, sarà cura del Sindaco

richiedere ai titolari di esse la presentazione delle denunzie nel termine di quindici giorni.

Art. 101 - MODALITA' PER LA DENUNZIA.

Le denunzie da presentarsi al Sindaco, e contemporaneamente all'Ispettorato del Lavoro al fine dell'adozione dei provvedimenti di sua competenza, dovrà essere corredata da :

1) disegni dei locali e degli impianti usati nell'esercizio dell'attività;
2) descrizione degli ambienti di lavoro con l'indicazione delle misure di essi,dei sistemi usati per il ricambio dell'aria, per l'illuminazione,per il riscaldamento e per l'allontanamento di immondizie,di rifiuti e di materiali insalubri;
3) descrizione dell'oggetto delle lavorazioni, delle modalità delle stesse e dei mezzi di difesa dagli agenti nocivi;
4) descrizione del servizio sanitario e di quello igienico-assistenziale (acqua,lavandini,docce,latrine,spogliatoi,refettori,dormitori,ecc.).

Il Sindaco darà il nulla osta all'inizio dell'attività allorquando l'Ufficiale sanitario avrà espresso il proprio parere favorevole e sarà accertata l'osservanza delle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P. 19 marzo 1956, n.303.

L'accertamento dell'osservanza di tali norme è di competenza dell'Ufficiale sanitario il quale, con relazione scritta, può chiedere ulteriori dati e indicare modificazioni ai progetti dei locali, degli impianti e alle modalità delle lavorazioni, quando le ritenga neces=

sarie per l'osservanza delle norme contenute nel succita= to decreto.

Prima di prescrivere le poc'anzi dette modificazioni, il Sindaco dovrà sentire il parere dell'Ispettorato del la= voro.

Art. 102 - CASEIFICI.

L'apertura dei caseifici è subordinata all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capo allorquan= do, all'esercizio dell'attività casearia, siano addetti lavoratori subordinati.

Qualora sia ammesso l'allevamento di suini occorrerà pu re il parere del Veterinario comunale.

## TITOLO IV

## IGIENE ANNONARIA

Art. 103 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE ED IL COMMERCIO DI ALIMENTI.

Sono soggette a vigilanza per la tutela della pubblica sa lute la produzione ed il commercio delle sostanze destina= te all'alimentazione. L'esercizio di stabilimenti, laborato= ri di produzione, preparazione e confezionamento, nonchè di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordina= ta ad autorizzazione sanitaria; ciò anche nel caso in cui fossero in possesso di autorizzazioni rilasciate da altri dicasteri in base a leggi speciali.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato allo accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di im= pianto che funzionali, previsti dalle leggi e dai rego= lamenti (Legge 30 aprile 1962, n.283).

La domanda, in carta legale, deve essere rivolta al Sindaco del Comune nel cui territorio è ubicato lo stabilimento, il laboratorio, il deposito di sostanze alimentari di cui si richiede l'autorizzazione sanitaria. Copia di essa, in carta semplice, deve essere trasmessa per conoscenza al Medico o al Veterinario provinciale, a seconda delle rispettive ccompetenze. Nella domanda deve essere indicato:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
b) il tipo del prodotto o dei prodotti che si lavorano, si confezionano o si tengano in deposito e le rispettive denominazioni;
c) l'ubicazione dello stabilimento, laboratorio o deposito, con la descrizione dei locali e degli impianti, allegando la pianta planimetrica in scala non inferiore a 1 : 100;
d) gli estremi dell'eventuale autorizzazione rilasciata in precedenza da altri dicasteri, enti provinciali o comunali.

Sono esanerati dall'obbligo dell'autorizzazione i titolari di stabilimenti per la produzione di alimenti per la prima infanzia e di prodotti dietetici, autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi della legge 29 Marzo 1951, n.377, e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 30 maggio 1953, n.578, nonchè i titolari di stabilimenti per la produzione a scopo di vendita di estratti alimentari e di prodotti affini, autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi della legge 6 ottobre 1950, n.836, e relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 30 maggio 1953, n.567.

Art. 104 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER SPACCI DI CARNE FRESCA E LABORATORI DI PRODUZIONE DI CARNI PREPARATE.

Per quanto, in particolare, concerne l'apertura di uno spaccio per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, o l'apertura di un laboratorio per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate dovrà essere chiesta l'autorizzazione prevista dagli artt. 29 e 50 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n.3298.

In particolare dovranno essere osservate le norme contenute nella legge 4 aprile 1964, n.171, sulla disciplina della vendita della carne fresca e congelata.

Art. 105 - LOCALI ADIBITI ALLA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ALIMENTI.

Gli stabilimenti, i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, nonchè gli esercizi pubblici dove le stesse si tengono, conservano, preparano o consumano, devono avere:

a) pavimento impermeabile e lavabile;
b) le pareti dovranno essere fornite di rivestimenti impermeabili e lavabili 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 munito di idoneo dispositivo di protezione dal pubblico;
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.46 e 47 del presente regolamento.
e) tutti i locali e gli oggetti d'uso debbono essere tenuti costantemente in condizione di perfetta pulizia.

## LOTTA CONTRO LE MOSCHE

### Capo I

### NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

### Art. 106

Negli esercizi pubblici di cui all'art.84 del Testo unico delle leggi di P.S., alberghi, trattorie, osterie, ecc., nonchè nelle latterie, oltre le prescrizioni contenute nel regolamento d'igiene dovranno osservarsi le seguenti norme:

a) i locali nei quali si tengano, conservano o preparano i cibi e le bevande devono avere le aperture interne munite di mezzi di protezione atti ad impedire alle mosche di entrare (tende a bacchetta, reti metalliche, reti di spago, ecc.).

Adatta protezione con garza o reti metalliche devono avere pure i cibi e le bevande che si espongono in mostra;

b) le stoviglie e in genere gli accessori da tavola, devono essere tenuti al riparo dalle mosche;

c) i locali tutti, compresi i retrobottega, devono essere mantenuti puliti; i rifiuti e le spazzature devono essere tenuti in bidoni metallici o di plastica col coperchio;

d) la pulizia delle stoviglie e dei recipienti deve essere praticata con particolare scrupolo, con molta acqua corrente, dando affidamento di completa detersione dei vasi.

Il rilascio o la rinnovazione delle licenze di esercizio, poi, deve essere sempre preceduto dal parere favorevole dell'Ufficiale sanitario, che si accerterà della salubrità del locale e della osservanza delle norme igieniche in materia.

### Capo II

### NEGLI SPACCI DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

### Art. 107

Negli spacci di vendita al pubblico di generi alimentari

all'ingrosso od al minuto oltre alle prescrizioni del re= golamento locale d'igiene si devono osservare le seguenti norme:

a) i preparati di carne, il pane, la pasta, i dolciumi, la frutta, le conserve, le verdure, ed in genere qualsiasi sostanza alimentare, che si consumi, senza previa cot= tura, lavaggio o depellamento o simili, devono essere pro tetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, dalla polvere e da qualsiasi altra causa di contaminazione, con l'impiego di mezzi adatti come retine metalliche, campane di vetro, veli, ecc.;

b) i locali tutti adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in bidoni metallici o di plasti= ca col coperchio. Tali bidoni devono essere tenuti ad una certa distanza; devono essere periodicamente lavati e di= sinfettati.

In tutti i locali anzidetti deve costantemente essere fatta la lotta contro le mosche secondo le indicazioni dell'Ufficiale sanitario.

## Capo III

## NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI, NELLE COLLETTIVITA', NEGLI OSPEDALI, ECC.

### Art. 108

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione e pre parazione di sostanze alimentari, in tutti i locali adibi ti alla raccolta ed alla lavorazione delle materie prime ed in quelli di deposito delle materie in corso di lavo= razione o già lavorate, oltre alle prescrizioni contenu= te in regolamenti speciali, deve essere fatta la lotta contro le mosche con mezzi adeguati, pertanto devono os=

servarsi le seguenti norme:

a) le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;

b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni contenuti in recipienti metallici col coperchio di metallo o di plastica, devono essere asportati giornalmente. I depositi dei residui delle lavorazioni suscettibili di ulteriori lavorazioni, devono essere protetti dall'invasione delle mosche in modo adeguato.

I mezzi da impegnarsi, caso per caso, per il trattamento contro le mosche saranno idonei allo scopo.

La disposizione che precede si applica anche nei confronti dei mattatoi, delle sardigne, dei depositi di pelli fresche e dei residui animali, dei pubblici mercati, delle collettività, degli ospedali, delle case di cura, ecc..

## Capo IV

## NELLE SCUDERIE E STALLE

### Art. 109

Le scuderie e le stalle in genere devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche.

In tali locali si dovrà fare costantemente la lotta contro le mosche con prodotti moschicidi idonei.

E' vietato ammassare nelle scuderie, nelle stalle, nei pressi dell'abitato e dei gruppi di case rurali, il letame; questo deve essere asportato giornalmente con mezzi adatti ad evitare disperdimenti, nelle prime ore del mattino e anche nella tarda serata. Chiunque intenda aprire o condurre scuderie o stallaggi o tenere stalle o deposi-

ti di sosta per animali equini, bovini o suini, deve farne partecipazione all'Autorità Comunale per i provvedimenti che potranno essere disposti contro le mosche.

Per tale attività sarà rilasciato il nulla-osta Sanitario da parte del Veterinario comunale o dell'Ufficiale Sanitario per la parte di propria competenza.

## Capo V

## NEI DEPOSITI DI LETAME, DI POLLAME E DI ANIMALI VIVI

### Art. 110

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in bidoni metallici o di plastica col coperchio. Tali recipienti devono essere tenuti in un posto a parte a distanza conveniente dai generi alimentari.

Sono vietati il gettito delle immondizie e di materie putrescibili od il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie o nei terreni pubblici o privati.

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad esse, come pure le strade praticabili, sia private, sia consorziali, ed i tratti di spiaggia annessi a stabilimenti di bagni devono essere tenuti sgombri, a cura dei proprietari, amministratori o conduttori, da immondizie e da materie putrescibili.

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali saranno raccolte in modo razionale.

Art. 111

L'asportazione delle materie di cui al precedente articolo deve essere fatta con recipienti che non permettano disperdimenti.

L'allontanamento delle immondizie e delle materie putrescibili dai centri di popolazione agglomerata deve essere fatto giornalmente.

I carri destinati al trasporto di detti materiali devono avere i requisiti determinati dall'Ufficiale Sanitario.

E' vietata nell'abitato la sosta dei carri, carichi di detti materiali, oltre il tempo necessario per la loro raccolta. Il trasporto deve avvenire nelle prime ore del mattino o della tarda serata.

Art. 112

Le aree destinate al deposito dei materiali di cui ai precedenti articoli sono designate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e devono distare dal centro di popolazione agglomerata non meno di 500 metri. I depositi, compresi quelli annessi a scali ferroviari, tranviari o portuali, devono essere costruiti per modo che sia possibile il trattamento contro le mosche, da effettuarsi obbligatoriamente, a regola d'arte, con mezzi diretti ad ostacolarne la invasione e la moltiplicazione.

La utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili, di cui ai precedenti articoli, devono essere eseguiti nelle aree e con le norme che saranno stabilite dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 113

Il Sindaco,sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà permettere la costituzione di depositi dei materiali di cui agli articoli precedenti, per la loro utilizzazione come fertilizzanti, nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni nei giardini urbani o in terreni coltivati siti a distanza minore di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata. Per detti depositi devono osservarsi le prescrizioni di cui all'articolo precedente e quelle altre maggiori che il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ritenga di dover prescrivere ai fini di un più efficace trattamento contro le mosche.

Art. 114

Il Sindaco, l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di propria competenza, concede la licenza di tenere piccoli depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali, per uso di famiglia, nel centro di popolazione agglomerata, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni di potervisi attuare costantemente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche, e dell'igiene dei locali. Qualora non si osservino le norme igieniche, specie se vi sono inconvenienti nell'abitato, la licenza potrà essere revocata.

Art. 115

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di sua competenza, concede la licenza di costruire e tenere stabili destinati all'allevamento e deposito di animali (polli,cincillà,visoni,ecc. ecc.) a scopo industriale e commerciale, sempre previ gli

accertamenti di cui all'ultimo comma dell'articolo pre=cedente.

Detti stabili devono distare dall'ultima casa del centro abitato non meno di m.200; in aperta campagna dovranno invece distare non meno di m.100 dalla più prossima casa di abitazione.

Art. 116

Chiunque, in occasione di fiere, di feste o di mercati, intende aprire o condurre scuderie o stallaggi, o tenere stalle e depositi di sosta per animali equini, bovini, ovini o suini deve darne partecipazione, sette giorni prima al Sindaco, per i provvedimenti che questi è tenuto ad emanare, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di sua competenza ai finn della osservanza delle norme igieniche e del trattamento contro le mosche.

E' vietato, di regola, di tenere fiere, feste o mercati nelle immediate vicinanze di istituti pubblici di ricovero e di cura.

Capo VI

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 117

Per quanto non è previsto nel presente titolo, si richiamano la legge 23 marzo 1928, n.588, l'art.263 del T. U. leggi sanitarie, sostituito dall'art.28 del D.P.R. 10 giugno 1955, n.854, il decreto ministeriale 20 maggio 1928 e le successive circolari ministeriali per la lotta contro le mosche e le altre disposizioni vigenti in materia.

## PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI

### Art. 118

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo ed ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti.

E' vietato assumere o mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.

Chi è a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva diffusiva, non deve attendere alla preparazione, produzione, manipolazione o vendita di sostanze alimentari (L.30 aprile 1962, n.283).

## TUTELA DELL'IGIENE E SANITA' DEGLI ALIMENTI

### Art. 119

E' vietato impiegare nella preparazione degli alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti,o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiori o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;

b) in cattivo stato di conservazione;

c) con cariche microbiche che, per quantità e più ancora per qualità siano tali da far giudicare l'alimento

pericoloso per la salute;

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;

e) colorate artificialmente quando la colorazione artificiale non sia autorizzata o,nel caso che sia autorizzata, senza l'osservanza delle norme prescritte e senza l'indicazione a caratteri chiari e ben leggibili, della colorazione stessa.

Questa indicazione, se non espressamente prescritta da norme speciali, potrà essere omessa quando la colorazione è effettuata mediante caramello, infuso di trucciolo di quercia, enocianina od altri colori naturali consentiti;

f) con aggiunte di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego;

g) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo (L.30 aprile 1962, n.283 e L.26 febbraio 1963, n.441).

## AUTORIZZAZIONE PER LA PRODUZIONE, IL COMMERCIO E LA VENDITA DI PRODOTTI TOSSICI

### Art. 120

La produzione, il commercio, la vendita delle sostanze di cui alla lettera g) dell'articolo precedente - fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate - sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, a controllo e a registrazione come presidi sanitari.

Sono parimenti soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, anche se disciplinati da leggi speciali:

a) la produzione, il commercio, la detenzione e la pubblicità degli additivi chimici destinati alla preparazione di sostanze alimentari;

b) la produzione ed il commercio di surrogati o succedanei di sostanze alimentari.

Tale disposizione non si applica ai surrogati o succedanei disciplinati da leggi speciali, salvo il controllo del Ministero della Sanità per quanto attiene alla composizione, all'igienicità e al valore alimentare di essi (L. 26 febbraio 1963, n.441).

## INDICAZIONI SULLA CONFEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

### Art. 121

I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o su etichette appostevi, l'indicazione a caratteri leggibili e indelebili, della denominazione del prodotto, nonchè la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato, e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, con l'elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, ed infine il quantitativo netto in peso o volume; allorchè verrà richiesto dovrà essere indicata anche la data di confezionamento.

I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume secondo le norme che

verranno emanate con apposito regolamento (L. 26 febbraio 1963, n.441).

Art. 122 - VENDITA E PROPAGANDA DEGLI ALIMENTI.

E' vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonchè disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentase.

E' pure vietato offrire in vendita, verbalmente, per iscritto, a mezzo stampa ed in qualsiasi modo, sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti o bevande (L. 30 aprile 1962, n.283).

Art. 123 - CONTROLLO SULLA PRODUZIONE E COMMERCIO DEGLI ALIMENTI.

Al fine della vigilanza, per la tutela della salute pubblica, della produzione e del commercio delle sostanze destinate all'alimentazione, l'autorità sanitaria può procedere, in qualunque momento ed a mezzo dei competenti organi ed uffici, ad ispezioni e prelievo di campioni negli stabilimenti ed esercizi pubblici, dove si producono, si conservino in deposito, si smerciano o si consumino le predette sostanze, nonchè sugli scali e sui mezzi di trasporto.

Chiunque produce, prepara, detiene, vende o pone in vendita sostanze destinate all'alimentazione, è tenuto a fornire gratuitamente al personale sanitario o tecnico appositamente incaricato, dipendente dall'autorità sanitaria

provinciale o comunale, i campioni delle sostanze stesse.

L'autorità sanitaria può, altresì, procedere al sequestro delle merci e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione. Gli esami e le analisi dei campioni sono compiuti nei laboratori provinciali di igiene e profilassi o da altri laboratori all'uopo attrezzati (L. 30 aprile 1963, n.284).

Art. 124 - ANALISI DEGLI ALIMENTI.

Quando dall'analisi risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il capo del laboratorio trasmetterà denuncia al medico o al veterinario provinciale, unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà allo esercente presso cui è stato fatto il prelievo ed all'autorità che ha disposto il prelievo stesso il risultato della analisi. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro quindici giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al Medico o Veterinario provinciale istanza di revisione, in bollo, unendo la ricevuta del versamento effettuato, presso la Tesoreria provinciale, della somma che sarà indicata nel regolamento per ogni singola voce. Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto superiore di sanità entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione, nei termini, dell'istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il Medico o il Veterinario pro=

vinciale, qualora si tratti di frode tossica o comunque dannosa alla salute, trasmetteranno immediatamente le denuncie all'autorità giudiziaria (L. 30 aprile 1962, n. 283 e L. 26 febbraio 1963, n.441).

Art. 125 - VENDITA PROMISCUA DI ALIMENTI.

E' vietata la vendita promiscua dei generi alimentari con varechina (ipoclorito di sodio) lisciva, petrolio e prodotti simili.

Ciò può essere tollerato, caso per caso, negli esercizi di minor importanza e nella zona rurale. In tal caso tali prodotti dovranno essere venduti in confezione chiusa e inodora.

I titolari degli esercizi commerciali e di vendita di prodotti antiparassitari ad uso agricolo o commerciale, devono provvedere a che questi siano custoditi e venduti in locali separati, essendone vietata la custodia e la vendita promiscua con i generi alimentari. Gli antiparassitari particolarmente tossici, contrassegnati con il simbolo "teschio su tibie" o "croce di S.Andrea", dovranno essere custoditi in armadi o locali chiusi a chiave, separatamente dagli altri prodotti antiparassitari.

L'acquisto e la vendita degli anzidetti prodotti tossici, devono essere annotati su di un registro di carico e scarico ed accompagnati da dichiarazione scritta, firmata dal venditore e dall'acquirente.

Art. 126 - VENDITA AMBULANTE DI ALIMENTI.

Nella vendita ambulante i generi alimentari dovranno essere difesi con opportuni accorgimenti, ritenuti idonei dall'Ufficio comunale d'igiene, dalle mosche e dalla polvere.

La vendita ambulante è ammessa per la frutta, gli or= taggi, i semi salati, la pasticceria secca e i gelati, non per il latte o i latticini freschi.

Ai venditori di frutta, di verdura e di altri comme= stibili con banchi o carrette è prescritto di tenere sempre pulito il suolo occupato e di riporre in adatti cesti di metallo o di plastica, con coperchio ben ade= rente, i rifiuti fino a quando non vengano asportati.

Art. 127 - BURRO.

La denominazione "burro" è riservata al prodotto otte= nuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca.

Al prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca può essere attribuita la de= nominazione "burro", purchè seguita dall'indicazione del= la specie animale da cui proviene il latte.

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

a) che non corrisponde alle definizioni di cui ai commi precedenti;

b) che non proviene da latte conforme alle disposizioni sanitarie;

c) che contiene materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza;

d) che contiene agenti di conservazione diversi dal sa= le comune;

e) che è colorato con sostanze non consentite dalla legge;

f) che all'esame organolettico e chimico risulta rancido o comunque alterato.

L'impiego di agenti di conservazione diversi da quello indicato nella lettera d) del presente articolo deve es=

sere autorizzato dal Ministero della Sanità (D.M. 19 gennaio 1963 - D.M. 3 dicembre 1963).

Art. 128 - CONFEZIONAMENTO E VENDITA DEL BURRO.

Il burro posto in vendita per il consumo diretto deve essere confezionato in pacchi sigillati, aventi peso netto non superiore ad un chilogrammo. Il sigillo deve essere consegnato in modo che in seguito alla 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 e il cognome del produttore~~ o la ragione sociale della ditta.

Nei locali destinati alla vendita al minuto per il consumo diretto non è consentita la detenzione di burro che non sia confezionato secondo le predette norme.

Per la difesa della genuinità del burro valgono le disposizioni contenute nella legge 23 dicembre 1956, n.1526.

Art. 129 - MARGARINA.

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 sulla carta 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 alla legge 4 novembre 1951, n.1316 e successivo regolamento approvato con il D.P. 14 gennaio

1954, n.131, modificato con D.P.R. 22 gennaio 1958, n.277, e quelle contenute nel D.M. 26 novembre 1959, e legge 30/4/1962, n.283.

Art. 130 - FORMAGGI.

Generalità sui formaggi. Valgono le norme contenute nel capo VI del R.D.L. 15 ottobre 1925, n.2033, con le aggiunte e le modificazioni prescritte dal R.D.L. 6 aprile 1933, n.381; nel R.D.L. 30 novembre 1933, n.1752; nel R.D.L. 1 maggio 1938, n.1177; nella legge 10 aprile 1954, n.125 e relativo regolamento approvato con D.P.R. 5 agosto 1955, n.667.

Gorgonzola: la crosta di gorgonzola non deve oltrepassare, trasformata in ceneri, il peso di 0,2 per centimetro quadrato.

Art. 131 - VACCHERIE,LATTERIE,TRASPORTO E COMMERCIO DEL LATTE.

L'apertura delle vaccherie per la produzione di latte destinato alla alimentazione diretta, di latterie, e tutto quanto riguarda la disciplina del trasporto e del commercio del latte, è regolata dal R.D. 9 maggio 1929,n.994, dal D.L.C.P.S. 29 ottobre 1947, n.1172 e dal D.M. 14 settembre 1963.

Art. 132 - PERSONALE ADDETTO ALLE VACCHERIE E LATTERIE.

Il personale addetto alle vaccherie, latterie, trasporti, e in genere alla raccolta e smercio di latte destinato al cohsumo diretto, oltre che tenuto all'osservanza delle prescrizioni contenute nel precedente art.93, è soggetto alla vaccinazione antitifica, obbligatoria per l'art.11 ~~del D.C. G. 2 dicembre 1926.~~ del R.D. 9 magg. 1929 n 994

Art. 133 - ACCERTAMENTO SANITARIO DEGLI ANIMALI LATTIERI.

L'Autorità comunale, a termini dell'art. ~~113 del regolamento generale~~ 6 del R.D. 7.5.29 n 994, è tenuta a far accertare frequentemente le condizioni di salute degli animali lattiferi ricorrendo anche, nel sospetto di tubercolosi, alla prova della tubercolina, in conformità delle istruzioni della Direzione generale della sanità pubblica 20 novembre 1929.

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

Art. 134 - REQUISITI DEL LATTE DESTINATO AD USO ALIMENTARE

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 grasso;

b) avere una densità a + 15° tra 1,029 - 1,034;

c) avere un tenore di grasso non inferiore al 3%;

d) avere un residuo di magro non inferiore all'8,70%;

e) avere un indice crioscopico medio di 0,55;

f) avere un residuo nullo al sudiciometro;

g) essere esente da germi patogeni;

h) avere una carica batterica contenuta nei limiti della legge e il colibacillo assente.

Art. 135 - GARANZIA SULLA GENUINITA' E SANITA' DEL LATTE DESTINATO ALLA RIVENDITA

Le ditte fornitrici, sia proprietarie di stalle che di società industriali, dovranno dare ogni assicura=

zione circa la genuinità e la sanità del latte consegnato ai rivenditori di questo Comune e ciò dovrà avvenire con apposite dichiarazioni sanitarie che accompagneranno ogni partita di latte. Le ditte fornitrici dovranno rispondere civilmente e 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.

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

Art. 136 - CONTENITORI DEL LATTE DESTINATO ALLA RIVENDITA

Il latte dovrà, a cura delle ditte fornitrici, essere consegnato ai rivenditori in:

a) bottiglie di vetro trasparente e incolore, senza spalle, perfettamente sigillato con capsule di alluminio portanti la data di imbottigliamento e la sigla depositata;

b) contenitori di carta perfettamente sigillati, portanti l'indicazione del contenuto e la data di preparazione.

La taglia dei contenitori in vetro o in bottiglia dovrà essere: da un litro, da mezzo litro e da un quarto di litro.

Gli stessi dovranno riportare le indicazioni volute dall'art. 158 del presente regolamento.

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

Art. 137 - TRASPORTO DEL LATTE.

Il trasporto del latte con autocisterne deve avvenire secondo le norme previste nel decreto del Ministro per la Sanità ~~14 settembre 1963~~. 22-9-1972

Resta ferma la vigilanza igienico-sanitaria prevista dal R.D. 9 maggio 1929,n.994, e da ogni altra norma vigente in materia, per il trasporto del latte nell'interno del Comune o della zona bianca di cui all'art. 11 della legge 16 giugno 1938, n.852, in caso di impiego di bidoni od altri recipienti di limitata capacità.

In caso di trasporto, con impiego dei contenitori di cui al precedente comma, fuori dell'ambito comunale e del perimetro della zona bianca, gli automezzi sono sottoposti alla disciplina del dianzi richiamato decreto del Ministro per la sanità.

Il trasporto del latte nell'interno del Comune o della zona bianca deve avvenire con un automezzo dichiarato idoneo dall'Ufficiale sanitario. Le ditte fornitrici dovranno informare l'ufficio comunale d'igiene dell'orario presumibile in cui sarà eseguito il trasporto 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. 138 - LICENZA DI COMMERCIO PER LA RIVENDITA DEL LATTE

La rivendita del latte sarà eseguita esclusivamente da quei rivenditori che siano in possesso della prescritta licenza di cui al R.D. 16 dicembre 1926, n.2174, e che prestino certificato dell'Ufficiale sanitario da cui ri=

sulti che la rivendita soddisfi alle esigenze igieniche, e che il rivenditore sia immune da malattie contagiose o infettive e comunque da ogni altra malattia.

Per ottenere la licenza dianzi detta deve fare domanda al Sindaco indicando se la vendita sarà fatta:

a) in forma fissa con una 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, previa visita dell'Ufficiale sanitario, risulti che siano state rispettate le prescrizioni del presente regolamento e di quelle in esso richiamate.

Art. 139 - LOCALI ADIBITI ALLA RIVENDITA DEL LATTE.

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

a) avere altezza di almeno m.3,30;

b) avere pareti rivestite di mattonelle smaltate e di altro materiale liscio lavabile e impermeabile per l'altezza di almeno m.2 ;

c) avere pavimento unito lavabile e impermeabile;

d) aver il soffitto ben plafonato con materiale che non permetta caduta di polvere o detriti;

e) avere le finestre difese da reticelle fisse anti-mosche 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,delle bottiglie;

h) avere una cella o armadio frigorifero per la conser=

vazione del latte;

i) essere dotati di mezzi idonei di illuminazione artificiale.

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

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. 140 - PREZZO DEL LATTE.

Il prezzo al consumatore sarà stabilito in correlazione alle esigenze locali e in ogni caso in rapporto al prezzo stabilito dalla Camera di commercio.

Art. 141 - SANZIONI PER LE TRASGRESSIONI ALLE NORME SULLA DISCIPLINA DEL LATTE

Le infrazioni alle suddette norme saranno punite con la ammenda fino a £.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 dicembre 1926, n.2174.

Art. 142 - PREPARAZIONE DI LATTI SPECIALI.

Valgono le norme fissate dall'art.46 del R.Decreto 9 maggio 1929, n.994.

I locali dovranno rispondere alle norme di cui al precedente art.114. Il personale addetto dovrà avere ottemperato agli obblighi previsti dagli artt. 118 e 132 del presente regolamento e dall'art.11 del precitato regio decreto.

Art. 143 - PANNA.

La panna deve contenere il 25% di grasso.

Art. 144 - OLII.

Valgono le norme contenute nel capitolo IV del R.D. 15 ottobre 1925, n.2033 e relativo regolamento approvato con R.D. 1 luglio 1926, n.1361,nonchè nel R.D.L.30 dicembre 1929,n.2316 "Disposizioni per la produzione ed il commercio di olii commestibili"; nella legge 13 novembre 1960, n.1047; nella legge 24 luglio 1962,n.1104; art.9 legge 27 gennaio 1968,n.35.

Art. 145 - STRUTTO.

Per le generalità dello strutto vale pure il suddetto capitolo V del R.D. 15/10/1925,n.2033

Le vasche dove si ammollano e si mettono in guazza il merluzzo,il baccalà o lo stoccafisso dovranno essere di materiale impermeabili. L'acqua da servire per tale uso dovrà essere potabile e rinnovata.

Art. 146 - GRASSI ANIMALI.

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 od altre sostanze estranee.

Art. 147 - UOVA.

E' proibito vendere o ritenere per vendere uova con contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, uova guaste o 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 mezzo col quale sono state conservate.

PRODOTTI DELLA PESCA

Art. 148 - La vendita di pesce fresco, refrigerato, di pesce congelato ed eventuali depositi, deve farsi in spacci debitamente autorizzati o in località fissate dal Sindaco, nei limiti d'orario stabilito dall'autorità comunale, previo accordo con l'ufficio del Veterinario comunale, per assicurare l'azione di vigilanza.

Art. 149 - I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai requisiti emanati dal Ministero della Sanità con circolare n.134 bis del 17 giugno 1968.

Art. 150 - Il pesce congelato, quando non sia presentato in confezioni, non può essere tenuto e venduto negli spacci destinati alla vendita dei prodotti freschi della pesca.

Art. 151 - La vendita ambulante a posto fisso o non fisso dovrà essere effettuata in conformità della disciplina stabilita dalla legge 5 febbraio 1934, n.327. Le attrezzature di vendita ed i locali adibiti alla conservazione dei prodotti ed al ricovero delle attrezzature stesse, dovranno rispondere ai requisiti dell'igiene generale e alle modalità prescritte dalla sopracitata

circolare del Ministero della Sanità.

Art. 152 - La vendita ambulante dei prodotti ittici può essere effettuata solo con il permesso del Sindaco, il quale lo rilascia su parere favorevole dell'ufficio del Veterinario comunale. Il servizio veterinario accerta in particolare l'idoneità del mezzo di trasporto e del banco di vendita.

Art. 153 - Per la conservazione, il trasporto e la vendita dei prodotti della pesca allo stato di congelazione, si dovrà attenersi alle disposizioni della circolare ministeriale in parola.

Art. 154 - La vendita al dettaglio dei prodotti ittici congelati confezionati in cartoni, materiali plastici od altri involucri rispondenti alle norme di leggi vigenti in materia, è consentita anche negli spacci adibiti alla vendita al dettaglio dei prodotti freschi, nei supermercati e negli spacci di generi alimentari, a condizione che gli esercizi siano dotati di apposito contenitore frigorifero per la conservazione di detti prodotti ad una temperatura costante non superiore ai 18 gradi sotto zero, e la vendita venga effettuata in confezione originale e integra, e la licenza di commercio comprenda tale specifica: "prodotti alimentari surgelati" (Legge 27/1/1968, n.32).

Art. 155 - Il servizio veterinario curerà una assidua vigilanza su tutto il pesce oggetto di commercio, nei mercati ittici (Legge 25/3/1959, n.125, art.11), nei magazzini dei grossisti, negli spacci di vendita al minuto, nonchè in qualunque posto fisso o non fisso per

(*) I venditori di molluschi eduli dovranno esibire, a richiesta dell'Autorità di Vigilanza, il certificato di provenienza (allevamento depurazione) rilasciato dall'Autorità competente del luogo.



per la vendita ambulante (Legge 30/4/1962, n.283, artt.70, 71 - 73; del R.D. 3 agosto 1890, n.7045, art.4 del D.P.R. 11/2/1961, n.264).

Art. 156 - Sino a che in materia non vengano emanate precise norme di legge, la vendita dei prodotti della pesca fritti, sarà consentita anche negli spacci autorizzati per la vendita del pesce fresco e refrigerato, con il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, purchè le operazioni di cottura siano praticate in un locale separato da quello di vendita e siano osservate scrupolosamente le norme igienico-sanitarie e sia provvisto di adatta attrezzatura e di acqua corrente in abbondanza.

Art. 157 - E' assolutamente proibita la cottura delle carni di qualunque specie e dei prodotti della pesca all'aperto. (*)

Art. 158 - CEREALI.

E' proibita la vendita di cereali:

a) oliati, umidi, contenenti lolla o sostanze e minerali estranei;

b) imbrattati da semi che rendano le farine nocive o che danno prodotti di sapore od odore cattivo come il loglio, il miello, il rafano selvatico, il rinanto, il mellampiro;

c) invase da crittogame come la segala cornuta, il carbone, il verde di gran turco e simili;

d) guasti da parassiti animali o alterati per processi fermentativi o comunque avariati.

I grani impuri e quelli che si trovano nelle condizioni dianzi riportate, che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali domestici, devono essere dichiarati come tali.

Art. 159 - GRANOTURCO.

Per il granoturco devesi osservare quanto è disposto dall'art.244 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n.1265.

Art. 160 - FARINE.

Sono da osservarsi le norme contenute nella legge 17 marzo 1932, n.368: "Disciplinamento 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 al decreto A.C.A. 18 novembre 1953.

E' proibita la vendita di farine:

a) ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni numerate nell'art. 158;

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

c) alterate per fermentazione o comunque acide, alcali= ne, rancide, di odore o sapore anormale o invase da paras siti animali o vegetali.

Art. 161 - AUTORIZZAZIONE PER L'IMPIANTO, IL TRASFERIMENTO E LA TRASFORMAZIONE DEI PANIFICI.

L'impianto di nuovi panifici, nonchè i trasferimenti e la trasformazione di quelli esistenti sono soggetti ad autorizzazione della Camera di Commercio,Industria, Arti gianato e Agricoltura della provincia, previo accertamen to della efficienza degli impianti e della loro rispon= denza ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari,previsti dalla legge 31 luglio 1956, n.1002 e dalle leggi e rego= lamenti vigenti in materia di igiene del lavoro.

I panifici di nuovo impianto devono essere dotati di impastatrice meccanica e di forno di cottura a riscaldamento elettrico oppure a riscaldamento indiretto.

Art. 162 - LOCALI ADIBITI ALLA PANIFICAZIONE.

I forni per la confezione del pane dovranno essere costruiti in modo da non recare danno o molestia qualsiasi agli inquilini della casa ove sono impiantati od al vicinato. L'eccessivo calore dovrà essere eliminato mediante opportuni accorgimenti.

I camini oltre che sopra elevati sui tetti ad altezza sufficiente, devono essere provvisti di idoneo apparecchio di depurazione e, lungo tutto il loro percorso, garantire i circostanti ambienti abitati dai pericoli d'incendio e dall'irradiazione di calore eccessivo.

I locali di deposito delle farine e degli attrezzi e suppellettili del panificio e quelli per la preparazione del pane e delle paste e dei confetti e preparati di zucchero e delle paste dolci, devono essere non umidi e tenuti sempre puliti.

Non devono servire ad uso di abitazione o di dormitorio, nè contenere oggetti sudici, o corpi con odori comunicabili al pane, nè avere comunicazione diretta con camere di abitazione, conllatrine od orinatoi o con il locale di caricamente del combustibile.

Detti locali devono essere al piano terreno e rispondere ai seguenti requisiti igienico-sanitari:

- laboratorio di confezionamento del pane: pavimento a mattonelle liscio, lavabile con scarico dell'acqua di lavaggio, pareti con rivestimento impermeabile e lavabile

fino all'altezza di due metri, finestre ampie e munite di reti antinsetti;
- deposito di farine: pavimento a mattonelle,liscio ed impermeabile,pareti con rivestimento impermeabile e lavabile isolate termicamente dal forno, finestre munite di reti antinsetti.

I locali adibiti a forni per il confezionamento di pane devono essere dotati di idonei servizi igienici.

Gli apparecchi e suppellettili del panificio e quelli per contenere e trasportare il pane devono mantenersi in stato di scrupolosa pulizia.

Gli operai che attondono alla preparazione del pane devono tenersi sempre puliti e non incompletamente vestiti. A tale scopo dovrà essere messo a loro disposizione un lavabo ad alimentazione continua di acqua, in posizione comoda, provvisto di sapone e asciugamano, a spese del proprietario o del conduttore.

Art. 163 - PANIFICAZIONE.

Nella fabbricazione del pane si deve fare uso esclusivamente di farina di buona qualità, che risponda alle caratteristiche fissate dalle norme richiamate nel precedente art.160, le quali dovranno essere osservate anche nella panificazione.

L'acqua usata per la panificazione deve essere potabile, il lievito di qualunque natura deve essere ben conservato e non alterato per fermentazione eccessiva.

Il pane non deve essere: mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito o comunque alterato o sudicio, ovvero con odore cattivo e ripugnante.

Art. 164 - VENDITA DEL PANE.

La vendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle imprese in possesso della licenza commerciale con la specifica indicazione della voce "pane".

Le imprese, con rivendita di pane non annessa al panificio non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori per ciascuno dei tipi di pane di cui è consentita la produzione e la vendita, e sono tenute a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito con l'indicazione dell'indirizzo della ditta produttrice, della data di consegna, qualità e quantità di pane consegnato.

I locali di vendita devono essere divisi da banco o tramezza in modo che il compratore non possa toccare la merce posta in vendita.

Allorquando la vendita del pane è promiscua ad altre generi, le rivendite devono disporre di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite agli altri generi, approvate dall'Ufficiale sanitario.

Il pane, quando venga esposto all'esterno delle botteghe o sul limitare di esse, dovrà essere protetto con vetrine.

Le panetterie con forno non potranno vendere che pane, paste, farine, cereali e prodotti dolciari in genere.

Art. 165 - TRASPORTO DEL PANE.

Il trasporto del pane dal laboratorio di confezione al luogo di vendita o di consumo deve essere eseguito con mezzi di trasporto che si chiudano ermeticamente, onde evitare l'infiltrazione di polvere o acqua, foderati internamente di lamiera ed approvati dall'Ufficiale sanita-

rio che ne curerà il controllo annuale.

Anche dell'interno dei mezzi di trasporto il pane deve essere contenuto in recipienti igienici in modo che non possa essere manomesso.

Sia i mezzi di trasporto che i recipienti devono essere tenuti puliti all'interno ed all'esterno.

Il personale addetto al trasporto deve essere sano e mantenere la persona e gli indumenti con scrupolosa pulizia e decoro.

Per il recapito presso i consumatori il pane deve essere contenuto in sacchi di carta o di tela che ne eviti la contaminazione.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti.

Il trasporto a spalla dovrà essere fatto con recipienti muniti di coperchio e foderati internamente con tela bianca.

Art. 166 - PASTE ALIMENTARI.

Sono da osservarsi le norme di cui alla Legge 22 giugno 1933, n.874; legge 2 agosto 1948, n.1036; D.A.C.A. 18 novembre 1953.

Art. 167 - FRUTTA.

Non si potrà vendere frutta:

a) immatura, ammuffita, fermentata, o comunque guasta;

b) colorata artificialmente senza l'osservanza delle norme contenute nel decreto del Ministro della Sanità 19 gennaio 1963 modificato dal successivo in data 3 dicembre 1963.

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

Art. 168 - VENDITA DI COCOMERI.

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 lavabili.

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 dell'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.

Art. 169 - VENDITA DEI LEGUMI E DEGLI ERBAGGI.

E' vietato vendere e detenere per vendere erbaggi troppo maturi, germogliati ed appassiti e legumi freschi sudici, ammuffiti o comunque guasti e commisti con piante o parti di piante nocive, coltivati con concimi infetti.

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

Art. 170 - COLTIVAZIONE E LAVAGGIO DEI LEGUMI, DEGLI ERBAGGI E DELLE VERDURE.

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

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

E',perciò, proibita l'introduzione nel territorio comunale di legumi, erbaggi e verdure che si trovino in una delle condizioni negative dianzi previste, a meno che essi non siano previamente sottoposti a completa depurazione parassitaria e batterica.

Art. 171 - TRASPORTO DEI LEGUMI, DEGLI ERBAGGI E DELLE VERDURE.

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,fermentati o putrefatte.

Art. 172 - FUNGHI.

La vendita dei funghi freschi e secchi è soggetta a speciale autorizzazione del Sindaco. Potrà essere esercitata sia nei luoghi di mercato determinati dal Sindaco, sia nei negozi di commestibili o di frutta e verdura alle condizioni che saranno indicate nell'autorizzazione.

L'Ufficio comunale d'igiene eserciterà particolare sorveglianza controllando il rispetto delle condizioni di vendita, nonchè i requisiti igienici e sanitari della merce; della cui commestibilità ne risponde sempre il venditore.

E' vietata la vendita ambulante ed a domicilio dei funghi freschi e secchi. L'inosservanza di questo divieto comporta il sequestro della merce e l'applicazione delle sanzioni previste dal presente regolamento.

I funghi freschi posti in vendita dovranno essere contenuti in ceste o cassette ed essere nettamente separati e distinti per ciascuna specie; su di essi dovranno essere indicati i nomi con i quali vengono comunemente denominati.

I funghi mescolati, tanto se freschi che secchi, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati e distrutti.

I funghi secchi dovranno essere chiusi in contenitori sigillati portanti l'indicazione della ditta produttrice e la specie del fungo contenuto.

E' vietata la vendita di funghi:

a) bacati,fermentati,soverchiamente maturi,comunque alterati,velenosi o sospetti di esserlo;

b)di specie diversa da quelle che si elencano:

- amanita caesarea: ovolo o ovolo buono;
- armillaria mellea: chiodini, famiglia buona;
- boletus edulis: porcino,ceppatella buono,boleto edule;
- boletus aereus: porcino nero;
- clavaria flava: ditola gialla manine;
- chantarellus cibarius: gallinuccio,capo gallo;

- morchella esculenta: spugnola;
- psalliota campestris: prataiolo (se coltivato artifi= cialmente);
- tuber magnum: tartufo bianco;
- tuber melonosporum: tartufo nero dolce, tartufo di evor cia.

L'ovolo ancor chiuso entro la tunica bianca (velo genera le) può essere venduto purchè selezionato, cioè tagliato a metà. L'ovolo a perfetto sviluppo dovrà essere integro, cioè fornito del gambo, dell'anello e volva (sacco basale).

Art. 173 - MIELE.

E' vietata la vendita del miele alterato, naturalmente no= civo, sofisticato con acqua, zucchero di fecola, melasso, destrina, saccarina o con altre sostanze organiche o mi= nerali.

Art. 174 - ZUCCHERO.

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

Art. 175 - CONFETTURE E PREPARATI ZUCCHERINI.

E' proibita la vendita di confetture e preparati zucche= rini:

a) preparati con sostanze nocive; b) dolcificati con sac carina o con sostanze dolci artificiali; c) contenenti ma terie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impu= rità; d) alterati o contenenti composti tossici.

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

Art. 176 - CONSERVE E MARMELLATE.

Per quelle vegetali si applicano le disposizioni contenute negli articoli 37 e 38 del R.D.L. 15 ottobre 1925,n. 2033 sui prodotti agrari; nel R.D.L. 8 febbraio 1923, n. 501; R.D. 14 ottobre 1926, n.1927; R.D. 30 novembre 1924, n.2035; R.D.L. 25 agosto 1932, n.1260; D.M. 30 ottobre 1957 e successivi aggiornamenti di dette dispisizioni.

Nei riguardi della colorazione artificiale devono essere osservate le norme d'impiego e le materie coloranti prescritte dal decreto del Ministero per la Sanità 19 gennaio 1963 modificato con successivo decreto ministeriale 3 dicembre 1963.

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 quello di cui la conserva porta il nome quando la miscela non sia chiaramente indicata; d) addizionate di acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di glicerina, saccarina, acido salicilico, ecc. o di altre sostanze pure nocive.

Art. 177 - SCIROPPI.

Sono da osservarsi le disposizioni contenute nell'art. 14 del R.D.L. 2 settembre 1932, n.1225.

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

Art. 178 - CAFFE'.

Sono da osservarsi le norme contenute nel R.D.L. 15 ottobre 1925, n.1929 ed il relativo regolamento 19 dicembre 1926, n.2415, che dettano norme per combattere

le frodi nella torrefazione, nella preparazione e nel commercio del caffè.

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.

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messe in vendita solo con scritte 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.

Art. 179 - CIOCCOLATO E CACAO.

Debbonsi osservare le disposizioni contenute nella legge 9 aprile 1931, n.916 e nel relativo regolamento 26 maggio 1932, n.1174.

Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecola, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi o di altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nella legge 9 aprile 1931, n.916, deve essere venduto sotto la denominazione di surrogato di cioccolato.

Art. 180 - DROGHE.

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 specie con sostanze che ne diminuiscano il valore stimolante dovranno essere chiaramente indicate al compratore.

Art. 181 - VINO.

Sono da osservarsi le norme contenute nel R.D.L. 2 settembre 1932, n.1225 "Provvedimenti per la difesa economica della viticoltura". Vengono in esso sostituiti o modificati gli articoli 13 e 17 del precedente R.D.L. 15 ottobre 1925,n.2033. Nei riguardi dell'acidità del vino devesi osservare il R.D.L. 16 luglio 1936, n.1606. Sono applicabili, a difesa della genuinità dei vini e dell'aceto, le norme della legge 31 luglio 1954, n.561.

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

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 comunale d'igiene e riportarne la approvazione; il vino potrà poi essere messo in commercio dopo nuova analisi a spese dell'interessato.

E' vietato aggiungere al vino le materie qui appresso

indicate o le miscele che le contengono:

a) qualsiasi sostanza colorante, sia artificiale che naturale, all'infuori della enocianina;

b) i sali solubili di bario, magnesio, alluminio, piombo, glicerina, acido salicilico o solforico, alcool metilico impuro, zucchero di fecola e saccarina.

Art. 182 - ACQUEVITI.

A norma della legge 7 dicembre 1951, n.1559, le acqueviti debbono essere ottenute dalle distillazioni di liquidi fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate, sane, genuine, in buono stato di conservazione, distillate in modo da eliminare ogni gusto sgradevole e da conservare i principi aromatici delle sostanze fermentate e delle sostanze derivate dalla fermentazione.

Le acqueviti, risultanti dal processo di distillazione e di eventuali ridistillazioni per affinamento, debbono avere gradazione alcoolica non inferiore a 40°, nè superiore a 80°, dell'alcoolometro ufficiale adottato dalla Amministrazione finanziaria, ferma restando la gradazione massima stabilita dalle leggi fiscali per l'acquavite di vino.

Le acqueviti poste in commercio debbono essere stabilmente limpide e non debbono contenere acidi minerali, metalli tossici, sostanze estranee alla loro specifica composizione e, comunque, nocive alla salute, salvo quelle tolleranze normali che, per ciascuna specie, tenuto conto dello stato di invecchiamento, corrispondono alla migliore tecnica praticata nella lavorazione e nella conservazione.

Art. 183 - VERMOUTH ED ALTRI VINI AROMATIZZATI.

Il nome di vermouth è riservato al vino la cui tradizionale caratteristica aromatizzazione è stata conseguita con l'impiego di una miscela di sostanze tra le quali devono essere sempre presenti le artemisie, tranne che il prodotto sia destinato alla esportazione verso paesi che non ne consentano l'impiego.

Sono "vini aromatizzati" i vini speciali aventi un contenuto in alcoole inferiore al 21% in volume, costituiti in prevalenza di vino addizionato o non di alcoole e di saccarosio nonchè di sostanze permesse dalle vigenti disposizioni per la tutela dell'igiene e della sanità pubblica, atte a conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino.

La produzione ed il commercio del vermouth e degli altri vini aromatizzati sono disciplinati dal D.L. 11 gennaio 1956, n.3.

Art. 184 - BIRRA.

La denominazione "birra" è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcoolica con ceppi selezionati di saccharoenyces cerevisiae dei mosti preparati con malto d'orzo torrefatto e acqua, amaricati con luppolo. Il malto d'orzo può essere sostituito con malto di frumento o di altri cereali o con riso fino alla percentuale massima del 25 per cento calcolato sul peso complessivo del cereale impiegato.

Non può essere posta in commercio "birra" che abbia un grado saccarometrico in volume inferiore ad undici.

E' vietato impiegare nella fabbricazione della birra materie prime avariate o guaste o contenenti sostanze

che per natura, qualità e quantità possono essere nocive. E' altresì vietato detenere le materie prime in siffatti condizioni nell'interno degli stabilimenti o delle fabbriche di produzione della birra.

E' vietato, nella preparazione della birra:

a) impiegare sostanze amidacee o aggiungere ai mosti di birra zuccheri o succhi di frutta, salvo il disposto dell'articolo precedente:

b) colorare la birra con sostanze diverse da quelle provenienti dal malto d'orzo torrefatto;

c) aggiungere alla birra agenti di conservazione. E' tollerata la presenza di anidride solforosa nella quantità massima di 20 milligrammi per litro derivante dalla solforazione del luppolo o dal trattamento dei recipienti;

d) aggiungere alla birra o, comunque, impiegare nella sua preparazione alcool, sostanze schiumogene o sostanze amare diverse dal luppolo;

e) impiegare ogni altra sostanza, il cui uso non sia stato specificamente autorizzato dal Ministero per la Sanità, sentiti i Ministeri dell'Agricoltura e Foreste, dell'Industria e del Commercio e delle Finanze, ciascuno per la parte di rispettiva competenza, e il Consiglio superiore di sanità.

Per la chiarificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue autorizzate ai sensi della lettera e) del presente articolo.

La birra deve essere limpida, priva di sedimento, non deve essere affetta da malattie anche incipienti e non deve contenere sostanze tossiche o comunque nocive.

Per la disciplina della produzione, per l'uso di apparecchi ed impianti, per quanto attiene all'igiene e sanità del personale, per l'autorizzazione all'esercizio degli

stabilimenti, per l'importazione e l'esportazione, per quanto attiene ai locali di produzione,mescita,rivendi= ta e deposito, nonchè per la vigilanza e le sanzioni,si fa espresso richiamo alle norme contenute nella legge 16 agosto 1962, n.1354.

Art. 185 - ACETO.

Il nome "aceto" o "aceto di vino" è riservato al pro= dotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, avente il 5% di acidità totale espressa in acido acetico, senza alcuna aggiunta di materie coloranti, ivi compresa l'enocianina, o di acido acetico anche se puro o di altre sostanze.

E' vietato produrre o detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio per uso commestibile qualsiasi altro aceto, ad eccezione di quello ottenuto dalla fermentazione acetica dell'alcool etilico. Tale aceto deve essere venduto col nome di "aceto di spirito" e può essere commerciato esclusivamente per la conserva= zione dei prodotti agricoli.

La denominazione di "aceto di spirito" deve essere se= gnata sopra i recipienti che lo contengono, nonchè nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovarne la vendita o la somministrazione.

Nella preparazione e vendita, oltre che le norme del R. D.L. 2 settembre 1932, n.1225, dovranno essere osserva= te le prescrizioni e i divieti posti dal R.D. 1 luglio 1926, n.1361. Oltre le sanzioni previste dalle singole norme penali dei suddetti decreti, verranno applicate,

ove del caso,le pene previste dalla legge 31 luglio 1954, n.561.

La vendita ed il trasporto dell'aceto può essere fatta solamente con l'osservanza delle disposizioni contenute nella legge 14 dicembre 1950, n.1151.

Art. 186 - ACQUE GASSATE.

Per la produzione ed il commercio delle acque gassate devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.P.R. 19 maggio 1958, n.719.

Art. 187 - APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA POTABILE.

L'approvvigionamento di acque per uso potabile deve avvenire o a mezzo dell'acquedotto pubblico o con pozzi privati ed in quantitativo sufficiente per il fabbisogno domestico.

ACQUEDOTTO PUBBLICO

Dovranno servirsi dell'acquedotto pubblico tutte le abitazioni che si trovano ad una distanza non superiore a trecento metri dal pubblico acquedotto.

I tubi conduttori dell'acqua destinata ad uso potabile non dovranno avere alcun contatto con fognature,fognoli, pozzetti di smaltimento,fosse luride; saranno costruiti con materiale perfettamente impermeabile, interrati o rivestiti di materiale coibente che impedisca gli effetti del gelo e del riscaldamento; collocati in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti.

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

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete dovrà avvenire in modo diretto senza la costituzione

di serbatoi di carico aperti.

Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente a erogare acqua a tutti i piani (autoclavi).

I serbatoi chiusi dovranno essere a perfetta tenuta e coperti con coperchio a vite; riparati da ardori solari e situati lontano da sbocchi di grondaie e dai tubi di scarico delle acque immonde. Le loro caratteristiche costruttive saranno determinate dall'Ufficiale sanitario al momento dell'approvazione del progetto di impianto della rete di distribuzione di acqua dei fabbricati.

POZZI PRIVATI

L'approvvigionamento idrico non può essere fatto mediante l'uso di acqua proveniente da pozzi comuni o a camicia. E' ammesso l'uso dei pozzi tubolari metallici i quali dovranno distare almeno venticinque metri dai pozzi neri, dalle letamaie o da qualsiasi causa di inquinamento, e sempre ubicati a monte di essi.

Ogni pozzo, ed il relativo avampozzo, devono essere ermeticamente chiusi ed il sollevamento dell'acqua deve avvenire a mezzo di pompa.

Chi voglia impiantare un pozzo dovrà farne domanda al Sindaco il quale accorderà la licenza solamente se l'Ufficiale sanitario avrà approvato il luogo della perforazione, il sistema e la costruzione del pozzo stesso.

E' sempre necessaria, prima dell'uso dell'acqua, la dichiarazione di potabilità del Laboratorio provinciale d'igiene e profilassi, che dovrà essere presentata al Sindaco a cura e spese dell'interessato.

Il Sindaco potrà ordinare al privato l'esecuzione a sue spese di analisi chimiche e batteriologiche dell'acqua dei pozzi quando sussistano dubbi sulla potabilità, come ordinarne la chiusura temporanea e permanente qualora l'acqua risultasse pericolosa.

I pozzi soppressi saranno, per cura dei proprietari e a loro spese, riempiti con pietra o terra fino al livello del suolo o murati a volta al piano della casa. Non potranno per nessuna ragione venire riaperti i rimessi in attività.

I proprietari stessi dovranno però in un perentorio termine provvedere altrimenti alla alimentazione delle persone che ne abbiano il diritto.

Art. 188 - CONTAMINAZIONI DELL'ACQUA.

Chiunque contamini l'acqua delle fonti, pozzi, cisterne, canali, acquedotti e dei serbatoi di acqua potabile, è punito ai sensi dell'art.240 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n.1265, salva l'applicazione delle sanzioni previste nel codice penale, quando il fatto renda l'acqua pericolosa per la salute pubblica.

Art. 189 - PRODUZIONE DEL GHIACCIO.

Chiunque intende aprire una fabbrica di ghiaccio per uso alimentare o portare modificazioni a quelle esistenti deve farne domanda al Sindaco indicando specificatamente l'acqua che intende utilizzare e, in caso non adoperi l'acqua potabile dell'acquedotto, l'origine di essa e i mezzi adoperati per garantirne la purezza.

A cura dell'Autorità sanitaria sarà proceduto alla 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 acquedotto.

Art. 190 - INTRODUZIONE DI GHIACCIO NEL TERRITORIO COMUNALE.

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 eventuali inquinamenti.

Art. 191 - MANIPOLAZIONE DEL GHIACCIO.

Gli operai addetti al carico, allo scarico e alle manipolazioni del ghiaccio alimentare devono essere forniti di adatti grembiuli e di canovacci di tela bianca con cui avvolgere temporaneamente il ghiaccio, il quale non deve aver contatto nè con le mani nè con gli abiti degli operai stessi.

Art. 192 - TRASPORTO DEL GHIACCIO.

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 l'indicazione "Ghiaccio alimentare".

Tutti i materiali (fodere metalliche, pareti, grembiuli o canovacci) destinati a venire a contatto diretto col ghiaccio devono essere tenuti colla massima nettezza e non cedere frustoli, peli, colori, ecc.

Tutti i ~~[illegible]~~ recipienti, i serbatoi e i carri destinati alla conservazione ed al trasporto del ghiaccio per uso industriale nonchè gli spacci in cui si vende, dovranno essere contrassegnati colla dicitura ben visibile "Ghiaccio non alimentare".

Il ghiaccio naturale non potrà venire introdotto o distribuito che per uso industriale.

Art. 193 - LICENZA DI PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI.

Chiunque intende produrre, vendere o ritenere per vendere gelati, deve farne domanda al Sindaco il quale, previo parere favorevole dell'Ufficiale sanitario, rilascierà la relativa licenza sanitaria.

La licenza sanitaria ha la durata di un anno e deve essere vidimata per il rinnovo anno per anno.

La domanda deve indicare:

1) luogo e ubicazione dei locali dove avviene la produzione, vendita o tenuto il deposito dei gelati;

2) la provenienza dell'acqua e del ghiaccio adoperati;

3) la natura delle principali sostanze impiegate;

4) la descrizione del macchinario di fabbrica o delle diciture che valgono ad identificare la fabbrica;

5) la generalità del personale comunque addetto alla confezione e vendita dei gelati;

6) se la vendita è effettuata in forma ambulante o fissa.

Coloro che sono in possesso di licenza sanitaria sono tenuti a richiederne il rinnovo per l'anno in corso.

Art. 194 - LOCALI ADIBITI ALLA PRODUZIONE DEI GELATI.

I locali adibiti alla produzione, vendita o deposito di gelati devono essere conformi alle prescrizioni

contenute nell'art. 105 ed in essi deve essere attuata la lotta contro le mosche nel modo indicato nell'art. 106.

Art. 195 - PRODUZIONE DEI GELATI.

Nella produzione dei gelati devono essere osservate le prescrizioni contenute, in quanto applicabili, nella legge 30 aprile 1962, n.283.

In particolare viene disposto:

1) il latte e la panna usati devono essere pastorizzati. Non è permesso l'uso di latte in polvere;

2) le miscele gelate residuate alla fine della vendita di ciascun giorno dovranno essere mantenute sotto zero sino alla ripresa del giorno successivo. E' pertanto vietato il reimpiego di miscele residue tenute a temperatura ambiente.

E' permessa l'aggiunta degli additivi chimici indicati negli elenchi allegati ai decreti del Ministro per la Sanità 19 gennaio 1963 e 3 dicembre 1963, applicando, nell'uso e quantità, le prescrizioni in essi contenute.

La colorazione deve avvenire secondo le prescrizioni e con i coloranti indicati nei decreti del Ministro per la Sanità 19 gennaio 1963 e 3 dicembre 1963.

Gli imballaggi, gli utensili e i recipienti dovranno essere conformi alle prescrizioni contenute nel decreto del Ministro per la Sanità 19 gennaio 1963.

Art. 196 - VENDITA AMBULANTE DI GELATI.

E' ammessa la vendita ambulante di gelati allorquando i venditori osservino le seguenti prescrizioni:

1) il prodotto venduto deve provenire da un produttore autorizzato secondo le norme del precedente art.193 o dal proprio laboratorio;

2) il veicolo usato per la vendita ambulante deve indicare il nome e cognome del venditore nonchè la gelateria o ditta produttrice;

3) il veicolo deve essere rivestito internamente di materiale impermeabile e lavabile e costruito in modo da garantire la conservazione dei gelati alla giusta temperatura, nonchè la difesa dalle mosche e dalla polvere;

4) i recipienti, gli involucri, gli imballaggi e gli utensili devono essere conformi alle norme contenute nel D. M. 19 gennaio 1963 "disciplina organica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale";

5) gli involucri, i contenitori o recipienti contenenti il gelato devono portare le indicazioni richieste dal precedente art. 121.

I venditori ambulanti devono essere muniti oltre che della licenza prescritta dalla legge 5 febbraio 1934, n. 327 anche della licenza sanitaria voluta dal precedente art. 193.

Art. 197 - PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE DI GELATI.

Per il personale, sia fisso che provvisorio, addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di gelati vanno osservate le norme contenute nel precedente art. 118.

Art. 198 - UTENSILI DA CUCINA E CONTENITORI DI SOSTANZE ALIMENTARI.

E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola,

recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonchè qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, che siano:

a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stagnati interamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;

c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che, messi a contatto per 24 ora con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;

d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purchè le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;

e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;

f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

Per le sostanze che possano essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare devono essere applicate le eventuali condizioni, limitazioni o tollerenze d'impiego che, ai fini indicati, sono prescritte dal Ministero della Sanità.

Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili od apparecchi che possano venire a con=

tatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione,nonchè ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose (L.30aprile 1962,n.283).

Art. 199 - CARTA DA INVOLGERE SOSTANZE ALIMENTARI.

Le sostanze e i prodotti alimentari non possono essere involte in carta usata,stampata o preparata con gesso, allume,larite od altra materia che si presti a frode nel peso o ceda facilmente il colore.

Nella lavorazione della carta destinata ad involgere gli alimenti dovranno essere usate le materie coloranti autorizzate con i decreti del Ministro per la Sanità 19 gennaio 1963 e 3 dicembre 1963.

L'ampiezza,il peso e la qualità dei fogli usati nella pesatura e per avvolgere gli alimenti sono determinati da apposita norma nel regolamento comunale di polizia urbana.

I piattelli di carta sono tollerati soltanto per gli alimenti che si vendono a numero e non a peso.

Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta,ricotta ed altri alimenti,non devono appartenere a specie pericolose,devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rame od altre sostanze nocive.

Art. 200 - MATERIE COLORANTI.

Ai fini dell'impiego delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari,delle carte e degli imballaggi di sostanze alimentari,degli oggetti d'uso personale e domestico,con il termine

"coloranti" si intendono i colori e le materie coloranti.

Per "alimenti" si intendono le sostanze alimentari, i prodotti alimentari e le bevande, nonchè i preparati da masticare, come il "chewing gum" ed analoghi.

Nella colorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico, dovranno essere osservate le norme d'impiego e le materie coloranti prescritte dal decreto del Ministro per la Sanità 19 gennaio 1963 modificato con successivo decreto ministeriale 3 dicembre 1963.

Art. 201 - COLORAZIONE DI OGGETTI D'USO DOMESTICO

E' proibito l'uso di colori arsenicali per la colorazione:

a) delle stoffe per indumenti, per mobili, tende, arazzi, tappezzerie e della carta per tappezzeria, delle foglie, dei fiori e dei frutti artificiali; delle candele, degli oggetti di cartoleria; dei paralumi; degli schermi da fuoco; delle stampe e litografie; di oggetti similari d'uso domestico;

b) delle vernici o patine per pavimenti, soffitti, pareti, porte, finestre, persiane, imposte ecc.; dei vani d'abitazione o di soggiorno; per mobili ed altri oggetti di uso domestico.

I filati e tessuti trattati con mordenti arsenicali a scopo di stampa o di tintura, non debbono contenere arsenico in forma solubile nell'acqua ovvero in quantità maggiore di due milligrammi per cento centimetri quadrati degli oggetti dianzi menzionati.

Art. 202 - SAPONI, CIPRIA E DENTIFRICI.

Nella preparazione dei saponi,della cipria e dei denti= frici è vietato l'impiego di sostanze nocive o proibite per la colorazione delle sostanze alimentari e delle be= vande.

Art. 203 - COLORAZIONE DEI GIOCATTOLI.

Nella fabbricazione dei giocattoli è proibito l'impiego di coloranti vietati per le sostanze alimentari e per le bevande, di sostanze esplosive o infiammabili, che nella combustione producano gas o vapori nocivi.

Art. 204 - POPPATOI,CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE.

Si osservano le disposizioni del R.D.L. 19 dicembre 1926, n.2266 convertito nella legge 22 dicembre 1927,n.2761.

Art. 205 - COSMETICI E TINTURE.

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 non proibiti,quan= do sulle boccette e sulle carte che contengono detti pro dotti non sia indicato in modo chiaro e con la denomina= zione propria, escluso l'uso di formule chimiche, la qua lità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nel= la 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'eventuale pericolo.

# TITOLO V

# PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

======

## CAPO I

## MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DELL'UOMO

Art. 206 - MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE - DENUNZIA.

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denunzia all'Ufficiale sanitario ed al Sindaco e coadiuvarli, se occorra, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione delle malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie. L'Ufficiale sanitario ne informa il Medico provinciale.

L'elenco delle malattie infettive e diffusive soggette a denuncia è contenuto nel D.M. 23 aprile 1940, aggiornato con DD.ACIS in data 26 marzo 1941, 13 ottobre 1947, 1° febbraio 1950, 1° agosto 1953, 14 gennaio 1955 e con D.M.S. 15 gennaio 1960.

Art. 207 - MODALITA' DELLA DENUNZIA DELLA MALATTIA.

Nelle denunzie il sanitario, servendosi di apposito modulo fornito dall'ufficio comunale d'igiene, dovrà indicare:

a) il nome, il cognome, l'età, il 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 denunziare 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 vaiuolo, se fu già vaccinato o rivaccinato,e con quale esito, o se fu altre volte compito 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 comunale d'igiene;

d) le misure dal 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 necessario il suo trasporto all'ospedale; ed 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 si deve provvedere dall'ufficio comunale d'igiene.

Tali denunzie devono, con la massima sollecitudine, essere inviate direttamente all'ufficio comunale d'igiene.

Nello stesso modo il sanitario ha l'obbligo di avvisare l'ufficio d'igiene del giorno in cui si ritiene che lo individuo sia guarito; oppure quando l'ammalato fosse in seguito ricoverato in un ospedale; o quando,durante la malattia,il malato cambiasse d'abitazione; e ciò perchè l'ufficio stesso possa far praticare le necessarie disinfezioni.

Della denuncia sarà rilasciata ricevuta al medico dall'ufficio comunale d'igiene,quando ne sia fatta richiesta.

Art. 208 - OBBLIGATI ALLA DENUNZIA.

Oltre al medico curante, i direttori di collegi,di educatori, d'istituti,di ricoveri,di case di lavoro o di pena, gli albergatori (compresi coloro che tengono pensione,locande,pubblici dormitori e simili), i direttori di opifici,di scuole e simili, hanno pure l'obbligo di denunziare all'Ufficiale sanitario 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. 209 - MISURE DI PROFILASSI.

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

Art. 210 - TRASPORTO DI AMMALATI.

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 comunale d'igiene.

Art. 211 - ISOLAMENTO DEGLI INFERMI ED EXAME BATTERIOLOGICO.

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.

Nei casi di malattie infettive nelle quali sia possibi= le 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 relati= vo al Laboratorio provinciale d'igiene e profilassi del capoluogo.

L'Ufficiale sanitario,ricevuta la denuncia di malattia infettiva dai medici condotti - liberi esercenti nel co= mune - dovrà imporre agli stessi analogo procedimento e richiederne i risultati.

## CAPO II

## VACCINAZIONI

Art. 212 - SERVIZIO DELLE VACCINAZIONI.

Il Comune provvede in ogni contingenza,per mezzo dello ufficio comunale d'igiene, o di personale sanitario allo 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 comunale d'igiene provvede a curare che tali pratiche di profilassi siano da tutti rispettate e tiene in ordine lo schedario ed i registri.

Art. 213 - VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE AI BAMBINI.

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria al secon= do anno di età e di regola sarà associata a quella anti= difterica.

La vaccinazione antivaiolosa deve praticarsi all'ottavo

anno di età ed ogni qualvolta sia ordinata dalle autorità sanitarie le quali potranno anche prescrivere l'iniezione antidifterica di richiamo per i già vaccinati contro la difterite.

Sono esclusi da tale obbligo:

1) i bambini 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 sessione.

Tutti i vaccinati e i rivaccinati devono presentarsi al medico vaccinatore fra il 7° e il 10° giorno dalla vaccinazione per essere visitati.

I vaccinati non risultato negativo devono essere rivaccinati nella prossima sessione.

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 oltre passato l'anno undecimo di età, non presenti un certificato dell'ufficio comunale di avere subita la rivaccinazione in data non anteriore all'ottavo anno di età. Anche i vaccinati privatamente devono ritirare il certificato dal Municipio.

I direttori di scuole, d'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 11 anni, sono tenuti all'osservanza di questa disposizione.

Essi dovranno, ad ogni richiesta dell'autorità, esibire i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli loro affidati.

Art. 214 - VACCINAZIONI ANTITIFICHE.

La vaccinazione antitifica è obbligatoria:

a) per il personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura, sia pubblici che privati;

b) per il personale addetto al servizio delle disinfezioni, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendente da istituzioni private;

c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte.

L'autorità sanitaria provinciale può rendere obbligatoria la vaccinazione antitifica:

a) alle collettività in caso di minaccia epidemica. In questo caso l'obbligo si può estendere oltre che ai componenti della collettività, anche alle persone addette al servizio e che hanno rapporti con l'esterno;

b) al personale addetto ai pubblici servizi e che, a causa delle sue attribuzioni, può essere particolarmente esposto al contagio;

c) in tutti gli altri casi di riconosciuta necessità ai fini di una più completa profilassi della febbre tifoide.

Le vaccinazioni vengono fatte a cura delle rispettive amministrazioni, quando si tratti di collettività o di personale dipendente da istituzioni pubbliche; a cura del Comune negli altri casi.

Le esenzioni dall'obbligo della vaccinazione, le modali=

tà,i compiti dei medici e dell'ufficio comunale d'igiene sono disciplinate dal D.C.G. 2 dicembre 1926 a cui si fa riferimento per tutto quanto non è disciplinato con il presente regolamento.

Art. 215 - VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE.

La vaccinazione contro la difterite è obbligatoria per tutti i bambini dal secondo al decimo anno di età.

Essa, di regola, deve associarsi a quella antivaiolosa ed è eseguita nel secondo anno di età.

Le esenzioni dall'obbligo della vaccinazione,le modalità, i compiti dei medici e dell'Ufficiale sanitario,dell'ufficio comunale d'igiene, sono disciplinati dalla legge 6 giugno 1939,n.891 e dal D.C.G. 7 marzo 1940, a cui è fatto riferimento per tutto quanto non è disciplinato dal presente regolamento.

Art. 216 - VACCINAZIONI ANTIPOLIOMIELITICHE.

La vaccinazione contro la poliomielite è obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età ed è eseguita gratuitamente dal Comune nell'ambulatorio del proprio territorio.

La persona che esercita la patria potestà o la tutela sul bambino o il direttore dell'istituto di pubblica assistenza in cui è riceverato o la persona cui il bambino sia stato affidato da un istituto di pubblica assistenza, è responsabile dell'osservanza dell'obbligo della vaccinazione.

Per la prima ammissione alla scuola d'obbligo è necessaria la presentazione del certificato attestante la dubita vaccinazione.

Le modalità e i tempi di vaccinazione,i compiti dell'ufficio comunale d'igiene sono disciplinati dalla legge 4 febbraio 1966, n.51, alla quale è fatto riferimento per

tutto quanto non è disciplinato con il presente regola= mento.

Art. 217 - VACCINAZIONI ANTITETANICHE.

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria per i sog= getti indicati nell'art.1 della legge 5 marzo 1963, n. 292. Può essere estesa,su richiesta,ai bambini della pri ma infanzia in contemporaneità alla vaccinazione antidif= terica ed alle madri gestanti dal quinto all'ottavo mese.

La vaccinazione e rivaccinazione è eseguita a cura ed a spese degli enti tenuti per legge alle prestazioni sa= nitarie.

I modi e i tempi della vaccinazione, i compiti dell'uf= ficio comunale d'igiene sono disciplinati dalla legge dian zi citata e dal regolamento relativo emanato con D.P.R. 7/9/1965,n.1301 a cui è fatto riferimento per tutto quan to non viene previsto con il presente regolamento.

## CAPO III

## IGIENE SCOLASTICA

Art.218 - VIGILANZA IGIENICA E SANITARIA NELLE SCUOLE.

Vale quanto stabilito nel Regolamento comunale adottato con deliberazione consiliare n.534, in data 13/XI/1969, approvato dalla G.P.A. in data 27/7/1970 ai nn.32713/4539 Div.II^.

## CAPO IV

## MISURE SPECIALI CONTRO LE MALATTIE TRANSITORIE

Art. 219 - SPUTACCHIERE.

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 e negli 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.

Art. 220 - STRACCIVENDOLI.

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 coh regolare autorizzazione ed i raccoglitori devono essere muniti di libretto di sanità rilasciato dall'Ufficiale sanitario.

I depositi e la cernita degli stracci sono vietati nell'interno dell'abitato.

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

Art. 221 - OSSA, PELLAMI, ECC.

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 fe= tori.

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.

E' vietato tenere in deposito o lavorare ossa,pelli fre sche o salate in stabilimento nel perimetro urbano.

Tali stabilimenti saranno consentiti in campagna, a di= stanza dalle abitazioni,osservando le prescrizioni dello Ufficiale sanitario.

## TITOLO VI

## POLIZIA MORTUARIA

Art. 222 - RICHIAMO ALLE NORME DEL REGOLAMENTO DI POLIZIA MORTUARIA.

Si intendono come facenti parte del presente regolamento le norme fissate dal regolamento speciale di polizia mor= tuaria 21 dicembre 1942, n.1880 e dal regolamento comuna= le di polizia mortuaria.

Art. 223 - SERVIZIO CONSTATAZIONE DECESSI.

Il servizio di constatazione dei decessi è affidato ai medici condotti.

Art. 224 - TRASPORTO DELLE SALME.

L'ufficio di stato civile presenterà a quello d'igiene le denunzie 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 quanto può riferirsi alle moda= lità dell'accompagnamento funebre; il quale potrà anche essere completamente vietato quando ciò si ritenesse op= portuno.

Del pari,quando per misura igienica fosse ritenuto ne= cessario,l'Ufficiale sanitario,promuoverà le disposizio= ni 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, tra trascorso il tempo prescritto, farne il seppellimento.

## TITOLO VII

## DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITA'

### Art. 225 - RICHIAMO ALLE NORME LEGISLATIVE.

Per quanto non è compreso nel presente regolamento val= gono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi sani= tarie,approvato con R.D. 27/7/1934 n.1265 e nelle altre leggi e regolamenti governativi in vigore.

### Art. 226 - SANZIONI.

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal codice penale o da altre leggi o regolamenti generali, sono ac= certate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106-110 della legge comunale a provinciale T.U. 3/3/1934, n.383, modificato dall'art.9 della legge 9/6/1947,n.530.

Le sanzioni previste dalla legge 30 aprile 1962, n.283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963,n.441, sulla di= sciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distri

buisce per il consumo prodotti in confezioni originali, qualora la non corrispondenza alle prescrizioni della legge stessa riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti e sempre che il commerciante non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione.

Art. - 227 - PROVVEDIMENTI CONTINGIBILI E URGENTI.

Nei casi ammessi il Sindaco potrà adottare in materia di igiene pubblica i provvedimenti contingibili e 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. 228 - DEROGHE ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO.

E' in facoltà del Sindaco e della Giunta, su parere dell'Ufficiale sanitario,di concedere deroghe,non superiori però di un anno,per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente regolamento non possa effettuarsi.

Art. 229 - ENTRATA IN VIGORE DEL REGOLAMENTO.

Il presente regolamento entrerà in vigore dopo l'approvazione della Giunta Provinciale Amministrativa e la susseguente pubblicazione per 15 giorni consecutivi in conformità delle norme di cui al terzo comma dell'art.62 della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934,n.383,modificato dall'art.21 della legge 9 giugno 1947,n.530.

=======

# I N D I C E

## TITOLO I°

## Vigilanza igienico-sanitaria - Ufficio Comunale d'igiene

CAPO I° - Vigilanza sanitaria e veterinaria.


Art. 1 - Attribuzioni del Sindaco pag. 2
Art. 2 - Attribuzioni dell'Ufficiale Sanitario " 2
Art. 3 - Attribuzioni del Veterinario Comunale " 3
Art. 4 - Servizi sanitari del Comune " 4


CAPO II° - Ufficio d'igiene e ufficio veterinario comunale.


Art. 5 - Ufficio comunale d'igiene " 5
Art. 6 - Ufficio veterinario comunale " 5


CAPO III° - Assistenza medico-chirurgica ed ostetrica. Elenco dei poveri.


Art. 7 - Servizio medico-chirurgico " 6
Art. 8 - Servizio ostetrico " 6
Art. 9 - Assistenza ostetrica gratuita " 6
Art. 10- Aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita " 7
Art. 11- Compilazione dell'elenco dei poveri " 7
Art. 12- Condizioni per l'iscrizione nell'elenco dei poveri " 7
Art. 13- Persone a carico " 7
Art. 14- Condizioni negative per l'iscrizione nell'elenco dei poveri " 8


CAPO IV° - Vigilanza sulle professioni, sulle arti sanitarie e sulle attività soggette a vigilanza sanitaria.


Art. 15- Professioni e arti soggette a vigilanza " 8

Art. 16- Autorizzazioni per l'apertura di stabilimenti balneari e piscine pag. 10

Art. 17- Sorveglianza sanitaria negli stabilimenti balneari e piscine " 10

Art. 18- Prescrizioni igieniche e sanitarie negli stabilimenti " 10

Art. 19- Impianti di depurazione negli stabilimenti " 11

Art. 20- Servizio di pronto soccorso negli stabilimenti " 11

Art. 21- Attività di barbiere, parrucchiere ed affini " 11

## TITOLO II

## Igiene del suolo e dell'abitato

### CAPO I° - Nettezza pubblica - igiene del suolo

Art. 22- Nettezza dei marciapiedi - obblighi dei frontisti " 11

Art. 23- Nettezza dei cortili, portici e scale " 13

Art. 24- Divieto di lordare i luoghi pubblici " 13

Art. 25- Immondizie e rifiuti domestici " 13

Art. 26- Latrine e orinatoi " 14

Art. 27- Spolveramento di tappeti, panni e simili " 14

### CAPO II° Deflusso delle acque.

Art. 28- Acque sotterranee e superficiali " 15

Art. 29- Canali " 15

Art. 30- Impaludamenti " 15

Art. 31- Sbarramenti e marcite " 16

Art. 32- Acque immonde " 16

Art. 33- Disciplina degli scarichi liquidi e solidi di provenienza diversa, sia domestica che industriale " 16

Art. 34- Depurazione delle acque " 17

Art. 35- Acque piovane " 18

CAPO II° - Igiene dell'abitato urbano.


Art. 36- Opere di edilizia pag. 19

Art. 37- Licenza edilizia " 19

Art. 38- Aree fabbricabili " 20

Art. 39- Isolamento dei fabbricati " 20

Art. 40- Altezza dei locali d'abitazione sul piano stradale " 21

Art. 41- Uso dei locali sotterranei " 21

Art. 42- Altezza dei locali " 22

Art. 43- Finestre " 22

Art. 44- Cubatura dei locali " 23

Art. 45- Pavimenti e pareti " 23

Art. 46- Latrine " 23

Art. 47- Tubature di scarico " 24

Art. 48- Latrine nei locali pubblici " 24

Art. 49- Divieto di scarico nei tubi pluviali " 24

Art. 50- Canalette stradali " 25

Art. 51- Focolai e canne fumarie " 25

Art. 52- Ventilazione di locali ad uso abitazione collettiva " 25

Art. 53- Permesso di abitabilità " 26

Art. 54- Approvvigionamento dell'acqua potabile " 27

Art. 55- Allacciamento alla rete idrica " 27

Art. 56- Espurgo delle sorgenti " 27

Art. 57- Chiusura di sorgenti " 27

Art. 58- Apertura di pozzi di proprietà privata " 28

Art. 59- Istruzioni ministeriali per l'approvvigionamento d'acqua " 28

Art. 60- Controllo sanitario delle nuove costruzioni " 28

Art. 61- Convogliamento delle acque di rifiuto " 28

Art. 62- Pozzi neri " 29

Art. 63- Fosse settiche " 29

Art. 64- Svuotamento di pozzi neri pag. 30

Art. 65- Uso delle materie dei pozzi neri e delle fogne " 30

CAPO IV° - Alberghi,locande,pensioni e affittacamere

Art. 66- Autorizzazione sanitaria per l'assunzione dell'esercizio " 30

Art. 67- Autorizzazione sanitaria per l'apertura di alberghi " 31

Art. 68- Vigilanza da parte dell'Ente Provinciale per il Turismo " 31

Art. 69- Gabinetti degli esercizi pubblici " 32

Art. 70- Abitazioni collettive " 32

Art. 71- Norme disciplinanti la vigilanza igienico-sanitaria " 33

CAPO V° - Manifatture,fabbriche e depositi di materie insalubri o pericolose per la salute degli abitanti

Art. 72- Obbligo dell'autorizzazione all'impianto ed all'esercizio " 34

CAPO VI° - Igiene dell'abitato rurale.

Art. 73- Abitazioni soggette a vigilanza igenico-sanitaria " 34

Art. 74- Licenza edilizia " 34

Art. 75- Isolamento dei fabbricati " 35

Art. 76- Altezza dei locali d'abitazione sul piano di campagna " 35

Art. 77- Distanza dei fabbricati dai pendii " 35

Art. 78- Altezza e cubatura dei locali d'abitazione " 35

Art. 79- Finestre " 35

Art. 80- Focolai e canne fumarie " 36

Art. 81- Latrine " 36

Art. 82- Pozzi neri " 36

Art. 83- Rifornimento idrico " 36

Art. 84- Abitazioni e dormitori dei lavoratori agricoli pag. 36
Art. 85- Ricovero degli animali negli aggregati urbani " 37
Art. 86- Ricoveri degli animali nelle case di nuova costruzione " 37
Art. 87- Prescrizioni edilizie per i ricoveri degli animali " 37
Art. 88- Vigilanza veterinaria fiere e mercati " 39
Art. 89- Trasmissione elenco fiere annuali al veterinario provinciale " 39
Art. 90- Vigilanza veterinaria ricovero animali " 40
Art. 91- Profilassi delle epizoozie degli animali " 40
Art. 92- Vigilanza veterinaria sulla stazione di monta " 40
Art. 93- Pulizia delle stalle e scuderie " 41
Art. 94- Dimensioni dei ricoveri degli animali " 41
Art. 95- Stalle e scuderie esistenti " 41
Art. 96- Stalle, porcilaie - allevamenti avicoli " 42
Art. 97- Vigilanza ai piccoli allevamenti di pollame, ecc. " 43
Art. 98- Concimaie " 44

## TITOLO III

## Igiene del lavoro

Art. 99- Attività soggette a vigilanza " 45
Art.100- Obbligo della denunzia delle attività soggette a vigilanza " 45
Art.101- Modalità per la denunzia " 46
Art.102- Caseifici " 47

## TITOLO IV

## Igiene annonaria

Art.103- Autorizzazione sanitaria per la produzione ed il commercio di alimenti " 47

Art. 104- Autorizzazione sanitaria per spacci di carne e laboratori di produzione di carni preparate pag. 49

Art. 105- Locali adibiti alla produzione, confezionamento e deposito di alimenti " 49

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 106- Capo I° - Negli esercizi pubblici " 50

Art. 107- Capo II°- Negli spacci di vendita di generi alimentari " 50

Art. 108- Capo III°- Negli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nelle collettività, negli ospedali, ecc. " 51

Art. 109- Capo IV°- Nelle scuderie e stalle " 52

Art. 110- Capo V° - Nei depositi di letame, di pollame e di animali vivi " 53

Art. 111- Allontanamento e trasporto immondizie " 54

Art. 112- Aree destinate al deposito di materiali " 54

Art. 113- Costituzione di depositi di materiali " 55

Art. 114- Concessione licenze depositi pollame vivo e altri piccoli animali " 55

Art. 115- Stabili destinati all'allevamento e deposito di animali " 55

Art. 116- Norme igieniche per animali in occasione di fiere, feste o mercati " 56

Art. 117- Capo VI° - Disposizioni finali " 56

---

Art. 118- Personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di alimenti " 57

Art. 119- Tutela dell'igiene e sanità degli alimenti " 57

Art. 120- Autorizzazione per la produzione, il commercio e la vendita di prodotti tossici " 58

Art. 121- Indicazioni sulla confezione dei prodotti alimentari e delle bevande " 59

Art. 122- Vendita e propaganda degli alimenti " 60

Art. 123- Controllo sulla produzione e commercio degli alimenti pag. 60
Art. 124- Analisi degli alimenti " 61
Art. 125- Vendita promiscua di alimenti " 62
Art. 126-Vendita ambulante di alimenti " 62
Art. 127- Burro " 63
Art. 128- Confezionamento e vendita del burro " 64
Art. 129- Margarina " 64
Art. 130- Formaggi " 65
Art. 131- Vaccherie, latterie, trasporto e commercio del latte " 65
Art. 132- Personale addetto alle vaccherie e latterie " 65
Art. 133- Accertamento sanitario degli animali lattieri " 66
Art. 134- Requisiti del latte destinato ad uso alimentare " 66
Art. 135- Garanzia sulla genuinità e sanità del latte destinato alla rivendita " 66
Art. 136- Contenitori del latte destinato alla rivendita " 67
Art. 137- Trasporto del latte " 68
Art. 138- Licenza di commercio per la rivendita del latte " 68
Art. 139- Locali adibiti alla rivendita del latte " 69
Art. 140- Prezzo del latte " 70
Art. 141- Sanzioni perlle trasgressioni alle norme sulla disciplina del latte " 70
Art. 142- Preparazione di latti speciali " 70
Art. 143- Panna " 71
Art. 144- Olii " 71
Art. 145- Strutto " 71
Art. 146- Grassi animali " 71
Art. 147- Uova " 72

## PRODOTTI DELLA PESCA

La materia è trattata dai seguenti articoli:


| | | | |
|---|---|---|---|
| Art. 148- | | pag. | 72 |
| Art. 149- | | " | 72 |
| Art. 150- | | " | 72 |
| Art. 151- | | " | 72 |
| Art. 152- | | " | 73 |
| Art. 153- | | " | 73 |
| Art. 154- | | " | 73 |
| Art. 155- | | " | 73 |
| Art. 156- | | " | 74 |
| Art. 157- | | " | 74 |
| Art. 158- | Cereali | " | 74 |
| Art. 159- | Granoturco | " | 75 |
| Art. 160- | Farine | " | 75 |
| Art. 161- | Autorizzazione per l'impianto, il trasferimento e la trasformazione dei panifici | " | 75 |
| Art. 162- | Locali adibiti alla panificazione | " | 76 |
| Art. 163- | Panificazione | " | 77 |
| Art. 164- | Vendita del pane | " | 78 |
| Art. 165- | Trasporto del pane | " | 78 |
| Art. 166- | Paste alimentari | " | 79 |
| Art. 167- | Frutta | " | 79 |
| Art. 168- | Vendita di cocomeri | " | 80 |
| Art. 169- | Vendita dei legumi e degli erbaggi | " | 80 |
| Art. 170- | Coltivazione e lavaggio dei legumi, degli erbaggi e delle verdure | " | 81 |
| Art. 171- | Trasporto dei legumi, degli erbaggi e delle verdure | " | 81 |
| Art. 172- | Funghi | " | 81 |
| Art. 173- | Miele | " | 83 |

| | | |
|---|---|---|
| Art. 174- Zucchero | pag. | 83 |
| Art. 175- Confetture e preparati zuccherini | " | 83 |
| Art. 176- Conserve e marmellate | " | 84 |
| Art. 177- Sciroppi | " | 84 |
| Art. 178- Caffè | " | 84 |
| Art. 179- Cioccolato e cacao | " | 85 |
| Art. 180- Droghe | " | 86 |
| Art. 181- Vino | " | 86 |
| Art. 182- Acqueviti | " | 87 |
| Art. 183- Vermouth ed altri vini aromatizzati | " | 88 |
| Art. 184- Birra | " | 88 |
| Art. 185- Aceto | " | 90 |
| Art. 186- Acque gassate | " | 91 |
| Art. 187- Approvvigionamento di acqua potabile | " | 91 |
| Art. 188- Contaminazioni dell'acqua | " | 93 |
| Art. 189- Produzione del ghiaccio | " | 93 |
| Art. 190- Introduzione di ghiaccio nel territorio comunale | " | 94 |
| Art. 191- Manipolazione del ghiaccio | " | 94 |
| Art. 192- Trasporto del ghiaccio | " | 94 |
| Art. 193- Licenza di produzione e vendita di gelati | " | 95 |
| Art. 194- Locali adibiti alla produzione dei gelati | " | 95 |
| Art. 195- Produzione dei gelati | " | 96 |
| Art. 196- Vendita ambulante di gelati | " | 96 |
| Art. 197- Personale addetto alla produzione di gelati | " | 97 |
| Art. 198- Utensili da cucina e contenitori di sostanze alimentari | " | 97 |
| Art. 199- Carta da involgere sostanze alimentari | " | 99 |
| Art. 200- Materie coloranti | " | 99 |
| Art. 201- Colorazione di oggetti d'uso domestico | " | 100 |
| Art. 202- Saponi, cipria e dentifrici | " | 101 |
| Art. 203- Colorazione dei giocattoli | " | 101 |

Art. 204- Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte pag. 101

Art. 205- Cosmetici e tinture " 101

## TITOLO V

## Profilassi delle malattie infettive dell'uomo e degli animali

CAPO I - Malattie infettive e contagiose dell'uomo

Art. 206- Malattie infettive e contagiose-denunzia " 102

Art. 207- Modalità della denunzia della malattia " 102

Art. 208- Obbligati alla denunzia " 104

Art. 209- Misure di profilassi " 104

Art. 210- Trasporto di ammalati " 104

Art. 211- Isolamento degli infermi ed esame batteriologico " 104

CAPO II - Vaccinazioni

Art. 212- Servizio delle vaccinazioni " 105

Art. 213- Vaccinazioni antivaiolose ai bambini " 105

Art. 214- Vaccinazioni antitifiche " 107

Art. 215- Vaccinazioni antidifteriche " 108

Art. 216- Vaccinazioni antipoliomielitiche " 108

Art. 217- Vaccinazioni antitetaniche " 109

CAPO III - Igiene scolastica

Art. 218- Vigilanza igienica e sanitaria nelle scuole " 109

CAPO IV - Misure speciali contro le malattie transitorie

Art. 219- Sputacchiere " 110

Art. 220- Straccivendoli " 110

Art. 221- Ossa, pellami, ecc. pag. 110

## TITOLO VI

## Polizia mortuaria

Art. 222- Richiamo alle norme del regolamento di polizia mortuaria " 111
Art. 223- Servizio contestazione decessi " 111
Art. 224- Trasporto delle salme " 111

## TITOLO VII

## Disposizioni generali e penalità

Art. 225- Richiamo alle norme legislative " 112
Art. 226- Sanzioni " 112
Art. 227- Provvedimenti contingibili e urgenti " 113
Art. 228- Deroghe alle prescrizioni del regolamento " 113
Art. 229- Entrata in vigore del regolamento " 113

Deliberato con atto del Consiglio Comunale N. 129 del 5 febbraio 1971.

Approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa con provvedimento N. 15383/5251/3ª del 30-7-1971

Pubblicato all'albo pretorio per quindici giorni consecutivi dal 6-8-1971 al 20-8-1971 a norma dell'art.62 della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934, n.383, sostituito dall'art.21 della legge 9 giugno 1947, n.530.

Il Sindaco
fto Remigio Zomba

Il Segretario
fto rag. Marcello Quadrelli

Omologato dal Ministero per la Sanità il 3-6-975

con atto N. 400.1/III.91.1/5/256 con modifiche -

IL SINDACO

IL SEGRETARIO COMUNALE

COMUNE DI [illegible] (VICENZA)