

S C H E M A

D I

REGOLAMENTO COMUNALE

D' I G I E N E

P R E M E S S A

Il presente schema così come è stato predisposto non può essere applicato in qualsiasi Comune: esso pertanto è solo una guida per le amministrazioni comunali che devono aggiornare od approvare il regolamento di igiene del proprio Comune.

Lo schema infatti richiama molte volte altri regolamenti comunali. Il richiamo ha un significato se ed in quanto nel Comune esiste quel tale regolamento con quelle tali disposizioni. In altre parole le norme del presente schema dovranno essere uniformate e coordinate con quelle degli altri regolamenti comunali.

Si osserva ancora che le misure e gli orari ecc. segnati nello schema lo sono a puro titolo indicativo: essi dovranno essere fissati in rapporto alle particolari condizioni ambientali e di clima dei singoli Comuni.

Così infine in rapporto all'esistenza o meno in tutto od in parte di una fognatura si dovrà introdurre o togliere le norme conseguenziali dettate nello schema.

Le avvertenze che precedono sono a volte richiamate in nota ai singoli articoli ma anche se non espressamente richiamate devono essere tenute presenti nella redazione del regolamento di igiene dei singoli Comuni.

TITOLO I.

VIGILANZA SANITARIA.

Capo I.
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.

Autorità ed organi sanitari.

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale, provvede il Sindaco a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, Medico Capo del Comune.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dall'Ufficiale Sanitario e dal personale dell'Ufficio di Igiene, col concorso ove occorra, degli altri uffici municipali.

Art. 2.

Tenuta dei registri delle Arti e Professioni.

A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficio di Igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri:

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

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

Art. 3.

Ufficiale Sanitario.

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

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

Capo II.

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA
E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DI MEDICINALI AI POVERI.

Art. 4.

Assistenza ai poveri.

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

Il Comune integra altresì l'attività del Dispensario Antitubercolare assumendo a proprio carico, nei limiti delle disposizioni di legge, la spedizione delle ricette dispensariali e provvedendo al ricovero negli istituti ospedalieri nei casi nei quali ciò sia reso necessario dalle condizioni dell'ammalato o da misure di profilassi.

Art. 5.

Condotte mediche ed ostetriche.

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è diviso in condotte mediche e condotte ostetriche, a cui sono preposti medici-chirurghi condotti e ostetriche condotte.

Apposito regolamento redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici chirurghi e delle ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Ogni medico chirurgo condotto ha l'obbligo dell'attenta vigilanza sulle condizioni igieniche della sua condotta e deve riferirne all'Ufficio Sanitario (1).

Art. 6.

Elenco dei poveri.

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

Uno speciale regolamento determina le norme particolareggiate per la formazione dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza sanitaria e alla somministrazione gratuita dei medicinali (2).

Art. 7.

Medicinali ai poveri.

Per la somministrazione gratuita dei medicinali agli iscritti nell'elenco dei poveri valgono le norme determinate da apposito regolamento comunale (2).

(1) Per la redazione o l'aggiornamento del regolamento potrà essere utile la consultazione dello *Schema di Regolamento organico del Personale sanitario del Comune*, edito recentemente dalla Editrice Caparrini - Empoli.

(2) Per la redazione o l'aggiornamento del regolamento potrà essere utile la consultazione dello *schema di Regolamento per la disciplina del rilascio dei medicinali agli iscritti nell'elenco dei poveri*, edito recentemente dalla Editrice Caparrini - Empoli.

Capo III.
SERVIZI DI VIGILANZA

Art. 8.
Ispezioni Sanitarie.

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

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

Art. 9.
Medici e Veterinari aiuti.

I Medici aiuti e i Veterinari addetti all'Ufficio d'Igiene coadiuvano, nell'espletamento delle pratiche di ufficio e nelle ispezioni per la vigilanza igienico sanitaria, l'Ufficio Sanitario che li destina alle varie sezioni dell'ufficio secondo la loro competenza e secondo lo richiedono i bisogni dell'ufficio, con facoltà di trasferirli periodicamente da una ad altra sezione.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel Regolamento Organico del Comune, in quello per il personale dell'Ufficio d'Igiene nonché quelle del T. U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, del regolamento 11 marzo 1935, n. 281, del D. P. 10 giugno 1955, n. 854, che disciplina lo svolgimento dei concorsi a posti di sanitari addetti ai servizi dei Comuni e delle Provincie nonché tutte le altre disposizioni nazionali e locali che venissero emanate circa il personale degli uffici sanitari (1).

Art. 10.
Vigili Sanitari.

I vigili sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'Ufficio Sanitario o dal medico di sezione, redigono i verbali di contravvenzione, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli al Laboratorio di analisi, vigilano sull'applicazione del regolamento d'igiene e delle leggi d'igiene e sanità, controllano l'igiene del suolo dell'abitato, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quant'altro sia loro

(1) Cfr. nota ad art. 5: il regolamento ivi citato contiene anche le norme per l'Ufficio di igiene.

ordinato in materia d'igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel regolamento organico del Comune, in quello per il personale dell'Ufficio d'Igiene nonché tutte le eventuali disposizioni di legge o locali che possano concernerli.

Art. 11.

Assistenti Sanitarie visitatrici.

Le Assistenti Sanitarie visitatrici compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario o dal medico di sezione, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, eseguono le ispezioni domiciliari per le malattie contagiose o sociali e, secondo anche le indicazioni del Direttore del Dispensario Celtico per quelle veneree, coadiuvano l'assistenza sanitaria domiciliare, quella ambulatoriale, ospedaliera e postospedaliera degli iscritti nell'elenco dei poveri, coadiuvano altresì nella tenuta dei registri e degli atti relativi alle malattie trasmissibili, assistenza sanitaria e pubblica igiene.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel regolamento organico del Comune, in quello per il personale dell'Ufficio d'Igiene nonché tutte le eventuali altre disposizioni di legge o locali che possano concernerle.

Art. 12.

Verbali di contravvenzione.

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

Art. 13.

Sequestri per contravvenzioni.

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

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

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

Art. 14.

Sostanze sospette e prelievo di campioni.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 15.

Relazioni sulle analisi delle sostanze sospette.

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

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

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

Art. 16.

Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate.

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

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

L'ispezione e l'avviso suddetti devono farsi prima che sia comunicato alla persona interessata od all'autorità giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

Art. 17.

Divieti per il personale di vigilanza.

Al personale addetto ai servizi d'ispezione è proibito:

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

Capo IV.

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI.

Art. 18.

Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie.

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono a termini dell'art. 100 del T. U. delle Leggi

Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265; dell'art. 65 del Regolamento generale 3 febbraio 1901, n. 45; della Legge 6 gennaio 1931, n. 99 e dell'art. 3 del R. D. 31 maggio 1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio d'Igiene, entro il primo mese di residenza nel Comune.

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

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

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

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

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

Art. 19.

Esercizio delle arti sanitarie.

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

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

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

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

Sui fanali o richiami luminosi delle farmacie non dovrà leggersi che la parola « Farmacia », seguita o non dal titolo commerciale.

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

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

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

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

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

Art. 20.

Autorizzazioni per gli ambulatori.

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

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

Art. 21.

Autorizzazione per la pubblicità sanitaria.

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

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

Art. 22.

Orario delle Farmacie.

L'orario delle farmacie per la somministrazione dei medicinali al pubblico è disposto dal Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, sentito l'Ordine dei Farmacisti ed in conformità alle norme di carattere generale fissate dal Prefetto.

L'orario diurno si applica a tutte le farmacie del territorio comunale ed in esso sarà previsto il turno di servizio per le farmacie che debbono rispondere alle chiamate nell'intervallo meridiano. L'orario notturno prevede la farmacia o le farmacie che sono tenute a far servizio a battenti aperti per tutto l'orario notturno.

Gli orari predetti debbono essere esposti al pubblico in ciascuna farmacia e tutte avranno un cartello esterno che indichi quali farmacie sono aperte nell'intervallo diurno o per il servizio notturno.

Art. 23.

Licenza di commercio per oggetti sanitari.

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

Art. 24.

Registro dei parti e degli aborti.

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

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

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

Il contenuto dei registri dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 23 giugno 1927, n. 1070.

Assistenza ai parti.

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.

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

Art. 26.

Denunce di deformità, lesioni, immaturità, lussazione anca.

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

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

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

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

Art. 27.

Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico.

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

Art. 28.

Piante officinali ed erboristerie.

Chiunque intenda raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche e da profumo, comprese in un elenco approvato con R. D. 26 mag-

gio 1932) deve richiedere, in carta libera, l'autorizzazione al Sindaco, che rilascia apposita carta di autorizzazione.

Chiunque intenda coltivare, raccogliere piante officinali indigene ed utilizzarle con preparazione industriale, deve conseguire il diploma di erborista, che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria presso le Scuole di Farmacia Universitaria. Detto diploma che non dà la facoltà di vendere al minuto, riservata ai farmacisti, verrà registrato presso l'ufficio d'igiene in apposito registro.

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

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

Aconito - Adonici - Angelica - Arnica - Artemisia - Assenzio gentile, maggiore, pontico alpino, romano - Bardana - Belladonna - Brionia - Calamo aromatico - Camomilla comune - Cardosanto - Centaurea minore - Cicuta maggiore - Colchico - Colocintide - Digitale - Dulcamara - Elleboro bianco - Enula campana - Erbarola - Farfara - Fallandrio - Frangula - Frassino da Manna - Genepi - Genziana - Giusquiamo - Imperatoria - Issopo - Iva - Lavanda vera, lavanda spigo - Licopodio - Limonella - Liquirizia - Melissa - Pino mugo - Psillo - Polio montano - Dabina - Saponaria - Scilla marittima - Spincervino - Stafisagria - Stramonio - Tanacetum - Tarassaco - Tiglio - Timo volgare - Valeriana.

Art. 29.

Datori di sangue.

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

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

Capo V.
VIGILANZA ZOOIATRICA (1)

Art. 30.
Autorità ed organi di vigilanza.

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

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

Art. 31.
Condotte veterinarie.

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

Il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei veterinari condotti, i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio sono determinati nello speciale Regolamento citato al precedente art. 5 (2° comma).

Art. 32.
Veterinari municipali.

Per le nomine, i doveri e i diritti dei veterinari municipali non preposti alle condotte valgono le norme sancite nel Regolamento speciale, citato al precedente art. 5 (2° comma).

Detti veterinari, oltre le normali mansioni per cui sono stati nominati, possono essere chiamati dal Sindaco, sentito l'Ufficio Sanitario, a disimpegnarne altre, per le quali si renda utile la loro opera di veterinari.

Art. 33.
Macellazione animali.

Per la macellazione degli animali bovini, equini, suini, ovini e caprini, il Comune esercisce un pubblico macello, a cui sono preposti veterinari municipali alle dipendenze del Direttore del Macello.

I servizi del macello pubblico e di quelli privati e della bassa macelleria sono disciplinati dal regolamento speciale deliberato dal Consiglio comu-

(1) Le norme contenute nel presente capitolo andranno opportunamente coordinate con quelle del regolamento comunale di polizia veterinaria.

nale, a norma dell'art. 8 del R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298. La macellazione e l'ispezione delle carni verranno eseguite unicamente nelle ore in potrà utilizzarsi la luce naturale.

Art. 34.

Denunce di malattie infettive e di morte di animali.

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

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

Art. 35.

Trasporto d'animali morti.

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

Questo certificato non è richiesto per i feti e per gli animali neonati. La visita del sanitario ed il certificato relativo possono omettersi nei soli casi di infortunio che si verifichino in luoghi pubblici od aperti al pubblico.

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

Art. 36.

Operazioni su animali morti.

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

Art. 37.

Mandre e greggi.

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

Art. 38.

Mercati di bestiame.

I mercati di bestiame debbono essere tenuti nella località a ciò adibita dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento comunale e sotto la sorveglianza del Direttore del Mercato.

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

Art. 39.

*Permessi per pubblici stallaggi e scuderie,
stalle di sosta, case di cura, mascalcie e circhi equestri.*

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

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

Art. 40.

Istituti di cura zootecnica.

L'apertura di un Istituto di cura zootecnica è subordinata alla ottemperanza delle seguenti condizioni:

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

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

Art. 41.

Mascalcie.

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

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

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

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

È vietato introdurre animali affetti da malattie infettive.

TITOLO II.
IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI.

Capo I.
SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI

Art. 42.

Depositi di rifiuti sul suolo pubblico.

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

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'autorità sanitaria comunale.

Nei depositi e nei luoghi di cernita ed utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche.

Art. 43.

Pulizia del suolo pubblico.

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

Art. 44.

Battitura e sorveglianza di oggetti.

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico. Questa operazione è permessa soltanto nelle ore e nei luoghi indicati al successivo art. 54.

Art. 45.

Scolo delle acque meteoriche.

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

Art. 46.

Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali.

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

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

La scelta del processo di depurazione è lasciata ai privati, salva però l'approvazione dell'Autorità Sanitaria comunale e salva la sorveglianza sul regolare funzionamento degli impianti.

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

Art. 47.

Gettito di materiali nei corsi d'acqua.

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

Art. 48.

Deflusso delle acque.

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

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

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

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato

dei luoghi o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'Ufficio a spese dell'inadempiente.

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

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

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

Art. 49.

Scarichi pubblici.

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

Art. 50.

Irrigazioni a scopo agricolo.

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

Art. 51.

Cave.

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

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

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

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

el

Art. 52.

Macerazione di pianti tessili.

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

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

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

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

Capo II.

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO
E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

Art. 53.

Nettezza urbana.

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

~~Art. 54.~~

Battimento tappeti.

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

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombo delle scale, ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei

cortili, ecc. dalla mezzanotte alle 5, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

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

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

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

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

Art. 55.

Acque luride e rifiuti.

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

Art. 56.

Depositi di immondizie.

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

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

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

I depositi di immondizie, di ossa, residui di animali, prodotti chimici e altri materiali nauseanti, putrefattibili e pericolosi, potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'Autorità comunale, sentito l'Ufficio Sa-

nitario e sempre a distanza di almeno metri 500 dall'abitato agglomerato e di metri 200 da ogni abitazione.

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

Art. 57.

Immondezzai.

Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili con una capacità non superiore a mc. 1½. Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che si innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 metri almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

Art. 58.

Vuotatura degli immondezzai.

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

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

Capo III.

PERMESSI PER COSTRUZIONI (1).

Art. 59.

Domanda per lavori edilizi.

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

(1) Le norme del presente capitolo andranno coordinate con quelle del regolamento edilizio. Le misure minime e massime dovranno essere stabilite secondo le condizioni ambientali del Comune. Quelle indicate nel testo sono puramente indicative.

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

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

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

Art. 60.

Ricostruzioni e riattamenti di fabbricati esistenti.

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

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

Art. 61.

Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

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

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale delegato dall'Amministrazione comunale per accertare la osservanza delle leggi e di tutte le prescrizioni regolamentari e speciali.

Capo IV.

TERRENO, FONDAMENTA, MUFI ESTERNI E CORTILI.

Art. 62.

Fondazioni su depositi insalubri.

Non è permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri per cui sia rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo corrispondente sia bonificato.

Art. 63.

Terreni a basso livello.

È proibito edificare specialmente per uso di abitazione, stabilimento industriale, stalle e simili, sopra un suolo il cui livello sia uguale o più basso di quello di corsi d'acqua o bacini acquei vicini, per cui sia difficile o impossibile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride, se tale livello non sia rialzato sufficientemente.

Art. 64.

Terreni montani.

Le costruzioni presso i rilievi montani e terrapieni non sostenuti da muri debbono distare da essi almeno di metri 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

Art. 65.

Scolo delle acque.

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

Art. 66.

Materiale inquinato.

È vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni d'inquinamento.

È pure vietato l'uso di terra o di altri materiali inquinati nelle colmate.

Art. 67.

Materiali impermeabili.

Nei nuovi fabbricati, o in quelli ricostruiti, le fondazioni devono sempre essere separate, sopra il piano stradale, dai muri che sopportano, per mezzo di strati di materiali impermeabili atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti anche attraverso l'intonaco.

Art. 68.

Spessore dei muri esterni.

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

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattoni, a cm. 40 se costruiti in sassi od in pietrame. Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altri materiali oltre a quelli accennati in questo articolo deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'art. 59. L'autorizzazione può essere data caso per caso.

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

Art. 69.

Ampiezza dei cortili.

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

L'altezza massima dei muri prospicienti sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la normale media tra le pareti opposte. La normale minima condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto deve essere di metri sei.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 70.

Cortili secondari.

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

Ogni cortile secondario deve avere un'area libera minima di un decesimo della somma delle superfici dei muri che lo circondano.

La normale minima misurata tra una finestra e il muro opposto deve essere di metri 4, se i muri prospicienti il cortile non superano metri 10 di altezza, di metri 4,50 se l'altezza è compresa tra metri 10 e metri 16 e di metri 5 se l'altezza è superiore a metri 16.

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

Art. 71.

Pozzi di luce e chiostrine.

È permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, acquai, stanze da bagno, corridoi, esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Ogni chiostrina deve avere un'area libera uguale almeno ad un diciottesimo della somma delle superfici dei muri che la limitano, e la normale, misurata tra una finestra e il muro opposto, dovrà essere di metri 2,50 se la chiostrina non supera metri 10 di altezza, di metri 3,50 se l'altezza è superiore ai metri 16.

Le chiostrine devono essere aeree dal basso, per mezzo di corridoi o passaggi, ed essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

Art. 72.

Cortili e chiostrine a confine di proprietà.

Per i cortili e per le chiostrine da costruire sul confine di altre proprietà, debbono sempre essere soddisfatte le condizioni di area minima e di minima normale stabilite nei precedenti articoli, tenuto conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente Regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi; e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti.

A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuol costruire adduca un atto di costituzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà o a carico di una sola fra esse, un cortile (o chiostrina) rispondente all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Nell'atto di costituzione di servitù, regolarmente trascritto, deve essere dichiarato che le medesime non potranno essere rinunciate né estinte, né modificate senza il consenso del Comune.

Art. 73.

Pavimentazione dei cortili ed aree libere.

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

Art. 74.

Cortili con vetriate.

È vietato di ricoprire con vetriate i cortili al disopra di aperture praticate per aereare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Qualora si vogliano sopraelevare i muri perimetrali di un cortile che fu coperto con invetriata o con altro mezzo, il calcolo dell'area di detti muri,

agli effetti delle prescrizioni dell'art. 69, viene fatto partendo dal piano del cortile.

Art. 75.

Altezza delle case e numero dei piani (1).

L'altezza delle case di nuova costruzione prospicienti sulle vie pubbliche non potrà essere superiore ad una volta e mezzo la larghezza media del piano stradale prospiciente.

In ogni caso l'altezza massima assoluta di un fabbricato non potrà mai superare i metri 22.

L'altezza si misura tra il punto del piano stradale e del cortile da cui parte il muro di facciata, sino al punto più elevato del muro stesso, comprendendo cioè nella misura, il cornicione di gronda.

Il numero dei piani dei nuovi edifici potrà essere:

| | |
|---|--------------------------------------|
| 5 | per quelli di altezza di m. 18 e più |
| 4 | » » » 14 » |
| 3 | » » » 11 » |
| 2 | » » » 8 » |

Sempre compresi il piano terreno e gli ammezzati e le soffitte abitabili.

Capo V.

SPAZI DI RAGIONE PRIVATA.

Art. 76.

Vicoli e passaggi privati.

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

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

(1) Le norme di questo articolo dovranno essere intonate alla natura urbanistica della città.

zione ed illuminazione naturali; del pari è vietato ricoprire a qualsiasi altezza gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne e simili con vetrate o con qualsiasi altro mezzo.

Art. 77.

Pulizia degli spazi di ragione privata.

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

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

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

Art. 78.

Pulizia e risanamento delle cantine.

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

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

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

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

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

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

Capo VI.

DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI E MATERIALE
DA COSTRUZIONE.

Art. 79.

Permesso per demolizione di fabbricati.

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

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiame e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polve

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

Art. 80.

Deposito di materiale di demolizione.

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

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

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

Art. 81.

Impiego di materiali di demolizione.

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

È pure proibito l'uso di materiali troppo igroscopici.

Art. 82.

Precauzioni per costruzioni e demolizioni.

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

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

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

Capo VII.

LOCALI D'ABITAZIONE.

Art. 83.

Locali sotterranei.

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

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

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità e dotati di finestre apertesi all'aria libera, delle dimensioni complessive di almeno un decimo della superficie del pavimento.

Si dovrà anche efficacemente provvedere allo scolo delle acque di rifiuto. È in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, di autorizzare l'abitabilità di locali seminterrati, qualora possiedano i seguenti requisiti:

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

Art. 84.

Locali a piano terreno.

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

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

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

Art. 85 (1).

Altezza degli ambienti.

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

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

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

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

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

Art. 86.

Soffitte abitate.

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

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

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

(1) L'altezza minima degli ambienti potrà essere quella indicata nell'articolo o altra che si riterrà di adottare nei singoli Comuni.

Art. 87.

Ampiezza delle finestre.

Tutti gli ambienti per abitazione devono essere abbondantemente aereati ed illuminati e comunicare, almeno con una finestra, direttamente con l'esterno. Le finestre devono avere una superficie non inferiore a 1/10 di quella del pavimento e, quando vi sia una sola finestra, questa non deve avere una luce inferiore a mq. 1,80. Per le soffitte è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di 1/15 della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola, non minore di mc. 1,40. Per gli ammezzati è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di 1/8 della superficie del pavimento. Però se l'ammezzato ha le finestre sotto i portici, l'ampiezza complessiva di queste deve essere non inferiore ad 1/5 della superficie del pavimento.

Art. 88.

Superficie degli ambienti.

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

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

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

Art. 89.

Manutenzione e pulizia dei locali.

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

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

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

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

Art. 90.

Scale.

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

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

Art. 91.

Camini, fumaioi.

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

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

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

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

Art. 92.

Canne fumarie e caloriferi.

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

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

I caloriferi ad aria calda devono essere alimentati da aria presa direttamente dall'esterno, non però dalla pubblica via. La bocca di presa deve essere munita di reticella metallica. Se la bocca di presa è collocata nello spessore di un muro perimetrale essa deve essere all'altezza di m. 2 dal piano del cortile e del giardino; se è collocata al piano del suolo deve essere situata il più lontano possibile da altri muri e protetta, per mezzo di ripari vegetali od artificiali, dal pulviscolo proveniente dalla scopatura del cortile, dei balconi o dallo sbattimento di panni.

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

Art. 93.

Controllo dei fumi e delle esalazioni.

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

Art. 94.

Case popolari e popolarissime (1).

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

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

Per le case qualificate popolari o popolarissime è consentita per gli

(1) La definizione data in questo articolo di case popolari o popolarissime non ha a che vedere con quella data nel regolamento per la riscossione delle imposte di consumo sui materiali da costruzione da adottarsi al sensi dell'art. 33 del regol. 30 aprile 1936, n. 1138 (cfr. art. 36 regol. citato).

ambienti di abitazione di tutti i piani un'altezza minima di m. 2,80 ed una superficie minima di mq. 8.

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

Capo VIII.

SCUOLE (1)

Art. 95.

Igiene delle scuole.

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

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

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

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

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

Art. 96.

Ventilazione e riscaldamento.

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

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

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

Art. 97.

Latrine.

Le latrine annesse alle scuole debbono essere in numero corrispondente alle aule.

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

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

(1) Per quanto riguarda le costruzioni delle scuole cfr. L. 9 agosto 1954, n. 645.

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

Art. 98.

Lavatoi ed acqua potabile.

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

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

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

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

Art. 99.

Spogliatoio.

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

I singoli posti degli attaccapanni devono essere distanziati fra loro in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi. Qualora sia usato come spogliatoio il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a m. 3.

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

Art. 100.

Sale di custodia.

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

- a) avere un'altezza non inferiore a m. 3,50, una superficie non inferiore a mq. 20;
- b) disporre almeno per ogni fanciullo di mq. 0,80 e di mc. 3;
- c) essere provviste di fascia di vernice e di pavimento impermeabile, di stufa di terra refrattaria per riscaldamento a legna (quando non vi sia termosifone), di latrina in luogo appartato e di acqua potabile;

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

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

Capo IX.

ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO.

Art. 101.

Permesso del Sindaco.

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

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

L'autorizzazione comunale di cui al 1° comma del presente articolo è prescritta altresì ai sensi della L. 16 giugno 1939, n. 1112 per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili, le norme del presente capo.

Art. 102

Camere d'albergo.

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

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

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

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

Art. 103.

Latrine e bagni.

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

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

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

Art. 104.

Infermerie d'albergo.

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

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

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

Art. 105.

Sputacchiere.

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

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

Art. 106.

Blancheria ed arredamenti.

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

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

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

Art. 107.

Personale.

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

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

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

Art. 108.

Abitazioni collettive.

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

- a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di 25 mc. di spazio ed ogni ragazzo non meno di 20 mc. oltre a quanto prescrivono i comma a), b) e c) dell'art. 100. Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;
- b) un locale speciale per i bagni;
- c) un locale separato per infermeria;
- d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente ammalino di malattia contagiosa.

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

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

Art. 109.

Laboratori.

Indipendentemente da tutte le altre condizioni che saranno imposte dal Comune nell'esercizio delle industrie insalubri, agli effetti dell'art. 216 della legge sanitaria (T. U.) e degli art. 93, 102, 101 e 105 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 e del regolamento generale sull'igiene del lavoro 14 aprile 1927, n. 530, i locali da lavoro nei quali si esercita una qualsiasi industria, dovranno avere cubatura e superficie proporzionata al numero degli operai che vi sono impiegati, in ogni caso mai inferiori a 10 mc. ed a 2 mq. per individuo, avere assicurate conveniente ventilazione ed illuminazione, essere dotati di latrine proprie, di acqua potabile in quantità abbondante (di condotto ove esista) e di tutto l'occorrente per i primi soccorsi d'urgenza in caso d'infortunio, di lavabi con erogazione in serie, di spogliatoi ed all'occorrenza di refettori e di dormitori proporzionati al numero degli operai ed in doppio reparto quando vi sia maestranza mista.

Negli stabilimenti in cui lavorino più di 50 operai, vi sarà la camera di allattamento. Nell'interno dei locali di lavoro dovrà esservi erogazione di acqua potabile mediante rubinetti a zampillo saliente ed inclinati con relativa vaschetta di scarico regolamentare.

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

Art. 110.

Esercizio laboratori.

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

Art. 111.

Dormitori ed abitazioni temporanee per operai.

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

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

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nel precedente art. 108.

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

Art. 112.

Dormitori pubblici.

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

- a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile ripulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 mc. di spazio;
- c) una latrina almeno per ogni 15 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e disinfezione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti; nonché un servizio per la bonifica dell'individuo;
- e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero sufficiente di rubinetti di acqua con lavandini necessari per la pulizia del corpo.

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

Art. 113.

Soccorsi agli alloggiati nei dormitori pubblici.

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

Art. 114.

Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione.

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

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

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

Le finestre delle latrine e delle antilatrine e del locale ove trovansi gli orinatoii devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 115.

Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo.

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

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

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

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo), devono essere adeguatamente disinfettati, nei giorni

In cui hanno luogo gli spettacoli, con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposite pompe.

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

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

Art. 116.

Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi.

Le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti, ecc. con vaschette sottostanti munite di solo scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, contenente soluzione di carbonato di soda al 5% da rinnovarsi secondo il bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

Art. 117.

Pulizia dei pubblici esercizi e locali di riunione.

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

Art. 118.

Cucine.

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

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

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

Il pavimento deve essere impermeabile.

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

Le cucine debbono avere lavandini, in numero adeguato all'importanza dell'esercizio, provvisti di due rubinetti per acqua potabile fredda e calda. L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

Art. 119.

Acquai.

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

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

Art. 120.

Stoviglie.

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

Art. 121.

Personale delle cucine.

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

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

Art. 122.

Scansie.

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

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

Art. 123.

Chiusura di esercizi pubblici.

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

Art. 124.

Campi di giuoco, arene, stadi, luoghi di esercitazione ginnica o sportiva.

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

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

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

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

Art. 125.

Impianti sportivi coperti, palestre, piscine, sferisteri e simili.

Gli impianti sportivi coperti, le palestre, gli sferisteri e simili dovranno rispondere alle norme del presente capo, in quanto applicabili ed inoltre avranno vie di accesso convenientemente illuminate e ventilate, i cambia-

menti di piano e di livello (rampe, scalini e simili) saranno contrassegnati con visibili segnali, le illuminazioni artificiali dei campi di gara e di esercitazioni non produrranno abbagliamenti al pubblico, agli sportivi ed agli animali; avranno servizi igienici in ogni piano e settore distinto con proprio accesso, un impianto di estrazione di aria viziata con bocche applicate nella parte alta dell'edificio, anche nel caso di condizionamento dell'aria, in vista di grandi affollamenti o di notevoli inquinamenti dell'aria.

Art. 126.

Farmacie, depositi di prodotti chimici ed articoli sanitari, ambulatori.

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

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

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

Capo X.

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

Art. 127.

Stabilimenti balneari, piscine, Alberghi diurni.

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

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

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

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

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

Art. 128.

Camerini.

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

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

I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

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

Art. 129.

Vasche da bagno.

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

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

Art. 130.

Bagni medicati.

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

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

Art. 131.

Piscine.

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

Inoltre l'esercizio delle piscine dovrà essere regolato da un regolamento interno, preventivamente approvato dall'Autorità Sanitaria comunale e dall'Autorità Provinciale tutoria.

Le piscine balneari avranno specchi d'acqua di varia profondità per nuotatori esperti, non nuotatori e bambini. Nella piscina vi saranno spogliatoi aperti verso l'alto, con materiale lavabile e disinfettabile. I servizi igienici di acqua corrente saranno disposti tra gli spogliatoi e le vasche.

Ogni piscina deve avere un ambulatorio provvisto del necessario per il pronto soccorso, di un impianto per rianimazione automatica di tipo approvato dall'Ufficio di Igiene, di bombole e serbatoi per somministrazione di ossigeno. Il materiale di cui sopra sarà collocato in scanie o casse e l'elenco di esso sarà ostensibile con affissione nell'interno dell'ambulatorio in modo da rendere possibile a qualunque medico il pronto impiego.

Art. 132.

Latrine pubbliche.

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

Art. 133.

Lavanderie.

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

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

I locali devono essere sempre tenuti con la massima nettezza.

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

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi in carretti diversi e chiusi. I locali di ripostiglio provvisorio della biancheria sporca saranno autorizzati, dietro domanda, solo alla periferia della città, e risponderanno di massima alle esigenze previste per i depositi di cenci.

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

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

I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua potabile.

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

Art. 134.

Divieti di lavare.

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

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

Capo XI.

ACQUE POTABILI

Art. 135.

Vigilanza sulle acque.

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

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

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

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifosa.

Art. 136.

Conduttura pubblica.

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

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

Deve ritenersi nel raggio di distribuzione dell'acqua della condotta, lo stabile, che trovisi dentro una rete di vie, comprese nel piano regolatore (1), e disti, in linea retta ed orizzontale, non più di 300 metri dalla più vicina tubatura pubblica.

Così pure nelle strade suburbane e rurali, esterne al tracciato del piano regolatore (1), uno stabile sarà considerato nel raggio di distribuzione della condotta, quando disti, in linea retta orizzontale, non più di m. 300 dalla più vicina tubatura pubblica.

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

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

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

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

(1) Se il Comune non ha un piano regolatore l'articolo andrà opportunamente modificato.

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

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

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

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

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

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

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

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

a) chi intenda utilizzare con impianti fissi acqua di sottosuolo, di sorgente, di cisterna ecc. dovrà farne preventiva domanda all'Autorità comunale corredandola di un tipo illustrativo della località nella quale l'acqua viene captata e del modo di distribuirla e di utilizzarla;

b) è strettamente vietato di eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalle rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzanti acque derivate dal sottosuolo, da sorgenti, da cisterne ecc. comunque tale collegamento possa essere eseguito ed anche se provvisto di dispositivi di sicurezza;

c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dell'acquedotto cittadino dovrà presentare preventiva domanda all'Autorità

comunale uniformandosi comunque alla prescrizione di interporre un serbatoio di raccolta di sufficiente capacità ed igienicamente protetto fra la tubazione di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento;

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

Art. 138.

Pozzi.

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

Detti pozzi devono essere:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 139.

Chiusura dei pozzi.

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

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

Art. 140.

Cisterne.

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

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere autorizzata colle modalità stabilite dall'art. 137, e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene.

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

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

Art. 141.

Fontanelle.

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

Art. 142.

Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque.

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

Le condutture degli acquedotti a bassa pressione avranno al di sopra una zona di protezione della larghezza di m. 3,50 che dovrà essere limitata con appositi segnali. La zona di proprietà comunale deve essere lasciata libera e incolta. Vi sarà vietato ogni deposito di concime e di materiale putrescibile.

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

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

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

È pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.

Capo XII.

STALLI E RIMESE

ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI (1)

Art. 143.

Permessi per stalle.

Per costruire una stalla o rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso entro i confini di cui al successivo art. 140 si deve chiederne l'autorizzazione al Sindaco che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del veterinario per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendano necessarie caso per caso.

Art. 144.

Località in cui è vietata la costruzione di stalle.

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

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

(1) Le norme contenute in questo capitolo andranno opportunamente coordinate con quelle del regolamento comunale di polizia veterinaria.

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

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

Art. 145.

Condizioni delle scuderie e delle stalle.

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

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

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

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

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

I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne a perfetta tenuta, devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica.

Le stalle non devono servire per abitazioni, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per un custode; né per deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

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

Art. 146.

Letamai.

Ogni stalla deve essere dotata di letamai.

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

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

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

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

Art. 147.

Vuotatura dei letamai.

La vuotatura dei letami e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art. 58.

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

Art. 148.

Allevamenti di bovini, suini ed ovini.

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

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

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

Art. 149.

Depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali.

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

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

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

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

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

c) gli ambienti debbono essere provvisti di ampie aperture comuni-canti con l'esterno.

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

Art. 150.

Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano.

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

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

Art. 151.

Depositi ed esercizi di vendita di animali.

È vietato tenere nell'abitato depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali anche non destinati all'alimentazione, senza il permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario, nel campo delle rispettive competenze,

abbiano riferito che tali esercizi od industrie o depositi possono funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza recar danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

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

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

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

Art. 152.

Pulizia di animali e veicoli.

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

Art. 153.

R i m e s s e.

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

Capo XIII.

FOGNATURA DOMESTICA

Art. 154.

Permessi per fognature.

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

Allacciamento degli stabili alla rete della fognatura.

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

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

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

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

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

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

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

Numero delle latrine e degli acquai.

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

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

Art. 157.

Dimensioni, aereazione ed illuminazione delle latrine.

Le latrine debbono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,50 col lato minore non inferiore a m. 1,00, pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

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

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

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

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

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

Art. 158.

Sistemi di latrine.

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

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

Art. 159.

Condutture di scarico delle latrine.

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

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

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

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

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

Art. 160.

Condotti di acquai, bagni, ecc.

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

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

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

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

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

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

Art. 161.

Grondaie.

Tutte le coperture di fabbriche debbono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti, di canali di

gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurrè le acque pluviali ai tubi di scarico.

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

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

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Art. 162.

Obbligo dei pozzi neri.

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

Art. 163.

Condizioni dei pozzi neri.

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

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

Le bocche d'accesso ai pozzi neri devono avere:

a) una superficie non inferiore a mq. 0,50;

b) un doppio chiusino di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno spazio di almeno 20 cm. riempito di terriccio.

Inoltre tutti i pozzi neri devono avere un tubo di aereazione di diametro non inferiore a cm. 10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini e non possono assolutamente essere provvisti di sfioratolo.

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

Art. 164.

Spurgo dei pozzi neri e delle chiaviche.

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

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

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

Art. 165.

Soppressione di pozzi neri, fognature, ecc.

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

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

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

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

Art. 166.

Manutenzione degli scarichi. — Riparazioni.

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

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

IMPIANTI DI DEPURAZIONE BIOLOGICA E INDUSTRIALE.

Art. 167.

Autorizzazione per la costruzione ed il funzionamento d'impianti di depurazione biologica ed industriale.

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

Dovrà altresì indicare la tombinatura pubblica o privata nella quale intende far defluire lo scarico dell'impianto.

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

Gli impianti di depurazione biologica saranno permessi solo nelle località ove non esista la fognatura nera dinamica finché la rete stessa non giunga nella località. Ad ogni modo, le concessioni di cui sopra sono revocabili in qualunque tempo e per qualsiasi causa, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, mediante preavviso di tre mesi, senza alcun diritto ad indennità o compensi di sorta.

Art. 168.

Sopraluogo degli Uffici di Igiene e Tecnico.

Al termine dei lavori, ma prima di procedere alla definitiva copertura dell'opera, il proprietario dello stabile od il costruttore dovrà richiedere, a sue spese, sopraluogo dell'Ufficio d'Igiene, perché sia accertato se l'opera stessa fu eseguita a regola d'arte e conforme al progetto approvato.

Art. 169.

Autorizzazione per il funzionamento.

Il funzionamento dell'impianto non potrà iniziarsi che dopo ottenuta l'autorizzazione del Sindaco.

Art. 170.

Fognatura industriale.

Non potranno scaricarsi direttamente in nessun canale stradale le materie liquide di scolo provenienti da esercizi di industrie in genere, quando contengano sostanze melmose, ingombranti, acide o soverchiamente alcaline, se prima non saranno, per cura ed a spese degli interessati, neutralizzate o leggermente alcalizzate e praticati quegli altri trattamenti ed adempite quelle altre prescrizioni che il Sindaco, sentito l'Ufficio Sanitario, avuto riguardo alle esigenze dell'igiene ed alla conservazione delle opere di fognatura, si riserva di stabilire caso per caso, in relazione alle disposizioni della legge sulla sanità pubblica e del presente Regolamento.

Per conseguenza, gl'interessati, nel chiedere la licenza di immissione dei liquidi nei canali della fognatura, devono indicare la reazione che tali liquidi hanno, e, se hanno reazione acida e alcalica caustica, gl'interessati stessi dovranno costruire nel loro stabilimento uno o più vasche impermeabili di adeguata capacità, nelle quali siano raccolte le dette acque per procedere alla loro neutralizzazione prima della immissione nella fognatura, la quale sarà fatta sotto il controllo di speciale agente dell'Ufficio d'Igiene.

Queste operazioni di neutralizzazione non esonereranno gl'interessati dalle filtrazioni dei liquidi di scolo, ove queste venissero ritenute necessarie dall'Ufficio d'Igiene.

Capo XV.

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI.

Art. 171.

Norme comuni con le altre abitazioni.

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

Art. 172.

Ambienti.

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

Le camere d'abitazione debbono avere un'altezza minima di m. 3,00 ed una superficie non inferiore a mq. 9. Le finestre devono essere ampie e della superficie minima di 1/10 di quella del pavimento. I locali di abitazione devono essere pavimentati come è prescritto all'art. 89. Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tavellonato, devono avere un controsoffitto, un'altezza minima di m. 2,50 se a tetto piano, una superficie minima di mq. 8 e le finestre con una superficie di almeno 1/15 di quella del pavimento.

Per quelle a tetto inclinato il punto più basso non deve mai essere inferiore a m. 1,80. Tutti i vani di finestre devono essere provvisti di telai a vetro. Tutti gli ambienti devono essere internamente intonacati, imbiancati e mantenuti in buone condizioni.

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

Art. 173.

Latrine.

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

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

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

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

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

Art. 174.

Acqua potabile.

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

Ove è possibile, l'approvvigionamento idrico sarà fatto mediante allacciamenti alla rete di distribuzione dell'acquedotto comunale.

In caso contrario, con uno degli altri sistemi ammessi dal presente Regolamento.

Art. 175.

Acquai.

Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquaio conforme alle prescrizioni dell'art. 160 del presente Regolamento.

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

Art. 176.

Scoli delle acque.

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

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

Art. 177.

Stalle.

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

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

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

Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

Art. 178.

Concimato.

Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti devono essere provviste di letamai. Questi devono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla; essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetti a tenuta per i liquidi ed uniformarsi

alle prescrizioni del decreto prefettizio di cui all'art. 243 del T. U. delle Leggi Sanitarie.

Art. 179.

Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie di rifiuto devono essere posti lontani dal pozzo, o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m. 50.

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

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

Art. 180.

Porcili.

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di m. 25 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi di materiale impermeabile.

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

Art. 181.

Pollai, forni, essiccatoi, tinaie.

I pollai debbono essere possibilmente distaccati dalla casa, in ogni modo non essere mai in comunicazione diretta con i locali d'abitazione; debbono essere aereati e tenuti puliti.

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

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

Art. 182.

Abbeveratoi.

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

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

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

Art. 183.

Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi.

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

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

Art. 184.

Mantenimento delle case coloniche.

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

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

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

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

Capo XVI.

EDIFICI IN COSTRUZIONE — ABITABILITÀ ED USABILITÀ

Art. 185.

Autorizzazione del Sindaco.

In esecuzione dell'art. 221 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934, n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova

costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto o in parte non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorché, sentiti l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause d'insalubrità.

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

Art. 186.

Visite a case di nuova costruzione o riattate.

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

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

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

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

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

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

Art. 187.

Ingiunzioni.

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

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

Avrà in ogni caso il Sindaco la facoltà di provocare dalle competenti Autorità la demolizione e la riforma delle opere costruite in contravvenzioni al presente Regolamento ed all'autorizzazione rilasciata, e ciò salvo

sempre le disposizioni dell'art. 153 del T. U. 4 febbraio 1915, n. 148, e l'applicazione dell'art. 140 della legge di pubblica sicurezza.

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

Art. 188.

Rilievi sulle abitazioni.

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

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

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

Art. 189.

Vigilanza sanitaria sugli ospedali, convitti, laboratori, alberghi ecc.

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

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

Art. 190.

Decreti di inabitabilità.

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

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

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

Capo XVII.

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 191.

Igiene del lavoro.

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

Art. 192.

Determinazione degli stabilimenti industriali.

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

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

Art. 193.

Vigilanza industrie.

Sono sottoposti alla vigilanza sanitaria comunale tutte le industrie e tutti i laboratori, qualunque sia il numero degli operai.
Non ne sono esclusi gli Istituti, i luoghi di ricovero, di istruzione e di educazione che occupino fanciulli e fanciulle in lavori manuali a carattere industriale e commerciale.

Perciò gli esercenti industrie, opifici, laboratori sono tenuti a denunciare 15 giorni prima l'apertura del loro esercizio al Sindaco, il quale per mezzo del personale tecnico dell'Ufficio d'Igiene, provvederà per la visita dei locali. Qualora questi si trovino nelle condizioni volute dal regolamento, siano dotati di acqua di condotta e di latrine regolamentari, gli impianti siano fatti a regola d'arte e vi esistano tutte le installazioni interne di fabbriche (spogliatoi, lavabi, refettori, dormitori, docce, camere e cassetta di pronto soccorso), sempre salvi i diritti dei terzi, si rilascerà la licenza di esercizio.

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

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

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

Art. 194.

Locali.

I locali degli stabilimenti e laboratori in genere devono essere:

- a) di altezza non inferiore a m. 3 e con una cubatura non inferiore a m. 10 per persona;
- b) tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'industria;
- c) convenientemente ventilati, asciutti e ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidità;
- d) provvisti in tutte le parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia;
- e) convenientemente illuminati, ove non sia diversamente richiesto dai bisogni della lavorazione, a luce naturale diretta;

f) provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti o rifiuti dell'opificio o per altra causa qualunque;

g) provvisti di latrine, completamente isolate dai locali di lavoro, a sifone ed a cacciata d'acqua, in numero di almeno una per 40 operai, separate per uomini e per donne;

h) abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale;

i) provvisti di sputacchiere adatte e di cartelli portanti divieto di sputare fuori delle medesime.

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

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

Art. 195.

Ventilazione naturale ed artificiale.

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

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

Art. 196.

Sale di ristoro.

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

Detta sala di ristoro può essere situata anche fuori dell'opificio, purché nelle vicinanze e provvista di latrina come al comma g) dell'art. 194.

Art. 197.

Spogliatoi.

Salvo in casi eccezionali debitamente comprovati gli stabilimenti industriali devono essere anche dotati di idoneo spogliatoio, essendo proibito agli operai medesimi di uscire dallo stabilimento o di entrare nel refettorio, senza avere spogliato l'abito da lavoro ed essersi lavati.

Art. 198.

Sale di allattamento.

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

Art. 199.

Bagno degli operai.

Quando trattasi di lavori polverosi o che diano luogo a sviluppo di gas o fumi contenenti sostanze untuose ed incrostanti, le aziende che occupano più di 20 operai devono mettere a disposizione i mezzi atti perché gli operai facciano il bagno generale.

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

Art. 200.

Locali in cui si spandono liquidi.

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

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

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

Art. 201.

Stabilimenti con emanazioni sgradevoli.

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

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

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

Art. 202.

Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste.

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

- a) di camino di conveniente altezza, per mezzo del quale il fumo e i prodotti gassosi nocivi siano facilmente diluiti e dispersi nell'atmosfera;
- b) eventualmente di apparecchi destinati alla condensazione, od alla neutralizzazione chimica, od alla trasformazione piroorganica dei gas, per ridurre al minimo possibile la parte eliminata dei camini.

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

Art. 203.

Lavorazioni di materie grasse.

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

Art. 204.

Industrie con materie putrescibili.

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, o capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasfor-

mazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si pratica la disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento e alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

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

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

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

Art. 205.

Stabilimenti con industrie polverose.

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

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

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

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

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo la approvazione dell'Ufficio d'Igiene.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Particolari precauzioni debbono essere altresì adottate nei depositi, negozi di carbone e combustibili in genere, onde impedire il sollevamento

delle polveri ed il danno agli abitanti vicini, salvo in ogni caso le prescrizioni contro i rumori e gli incendi. In caso di inosservanza potrà essere revocata la licenza di esercizio.

Art. 206.

Stabilimenti pericolosi.

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

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

Art. 207 (1).

Stabilimenti rumorosi.

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

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

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

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

Art. 208.

Misura dei rumori e dei suoni

Le attività di qualunque genere che producano suoni complessi e continui non dovranno produrre un rumore di fondo che superi i 50 decibel per più di due ore nella giornata: nei 50 decibel predetti sarà valutato anche il rumore di fondo stradale quale viene percepito nell'interno dell'edificio in posizione opportunamente scelta: la relativa determinazione sarà fatta nell'ora di maggior traffico a macchinari fermi.

Quando si producono rumori con successione irregolare e comunque non periodica (scoppi, colpi, ecc.) la gravità della molestia sarà determinata

(1) Le norme dell'articolo andranno coordinate con quelle del regolamento di polizia urbana.

in ragione della frequenza e delle caratteristiche fisiche del suono, valutando anche gli effetti depressivi di natura psichica. Nel caso che non sia possibile eliminare in maniera tollerabile i disturbi, il Sindaco, su proposta dell'Ufficio Sanitario, ingiungerà all'esercente l'industria di trasferirsi in zona più adatta.

Art. 209.

Impianto di meccanismi.

Gli industriali debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni, perché l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la solidità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordigni, capaci di produrre forti vibrazioni, sopra apposite fondazioni isolanti indipendenti da quelli della casa o che non siano solivati con pavimenti, ponti, pilastri, punti d'appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose.

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

Art. 210.

Radiazioni varie.

Gli impianti che, nelle abitazioni, negli stabilimenti industriali, nei locali di riunione o di spettacolo e simili, possano innalzare il tenore dell'atmosfera circostante in radiazioni o corpuscoli attivi o in prodotti o sottoprodotti della scissione atomica, sono sottoposti ad intervento dell'Ufficio di Igiene che determinerà se la radioattività dell'atmosfera circostante o delle acque provenienti da detti punti sia variata. Per tale determinazione l'Ufficio di Igiene potrà richiedere la collaborazione di Istituti specializzati a spese dei proprietari dell'impianto.

Art. 211.

Materie infettive.

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

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

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

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili per poter essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri, destinati alla raccolta

ed al trasporto delle materie che possono trasmettere l'infezione, devono essere costruiti con materiali appropriati, con rivestimento idrofuogo, di lamiera di zinco atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Art. 212.

Essiccazione di bozzoli.

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

Art. 213.

Depositi di residui.

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

Per quanto riguarda l'immissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono i disposti degli artt. 46 e 48 del presente Regolamento.

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

Art. 214.

Depositi di cenci.

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

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

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rila a un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 215.

Depositi di ossa, pelli, ecc.

I depositi di ossa, pelli fresche, pelli salate e simili debbono, di massima, corrispondere alle prescrizioni dell'articolo precedente. I.e ossa, le pelli fresche, le pelli salate, ecc., per le quali siano state osservate le speciali

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

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

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

Art. 216.

Raccolta di stracci e di residui.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 217.

Raccolta e vendita di pezzame, strofinacci e simili.

I pezzami o strofinacci e simili, provenienti dalla raccolta degli stracci (frammenti di indumenti personali o di effetti letteroci usati o simili)

destinati alla pulizia di macchinari o ad altro uso di pulizia, non possono essere messi in commercio (venduti, detenuti per vendere, ecc.) se prima non sono stati sottoposti almeno a lavatura, liscivatura ed essiccamento e, secondo la necessità, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, anche a trattamento disinfettante con cloro.

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

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

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

Art. 218.

Filande di seta.

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

Art. 219.

Permessi ed ordini per industrie insalubri.

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

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

Spetta al Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di ordinare la chiusura delle manifatture e fabbriche e l'allontanamento dei depositi insa-

lubri, salvo, nei casi d'urgenza, le facoltà attribuite al Sindaco dalla legge comunale e provinciale.

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

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

Art. 220.

Ubicazione delle industrie insalubri di 1ª classe.

Le industrie o manifatture insalubri iscritte nella 1ª classe del citato elenco devono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni.

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

Art. 221.

Lavorazioni di materie nocive.

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

In detti stabilimenti i proprietari sono obbligati ad esporre in luoghi ben visibili tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito di compiere con la bocca e con le mani ed in qualsivoglia altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio ed altro rischio per la salute; di portar cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che è loro imposto di lavarsi le mani e viso, prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di ristoro, di cui all'art. 196.

Art. 222.

Sostanze tossiche.

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

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

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

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

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

TITOLO III.

IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE
E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO

Capo I.

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 223.

Vigilanza.

L'Ufficio d'Igiene, a norma del T. U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R. D. 27 luglio 1934, n. 1265, dei regolamenti vigenti e del titolo I°, capo 3° del presente Regolamento, esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita e somministrazione; sulla loro introduzione nel Comune, sui loro mezzi di trasporto; sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

Art. 224.

Ispezioni e prelevamenti di sostanze.

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

Art. 225.

Sequestro provvisorio delle sostanze sospette.

Le sostanze sospettate in contravvenzione, per il giudizio delle quali occorrono ulteriori analisi, saranno sottoposte a sequestro provvisorio, finché l'esame completo sia ultimato, previo prelevamento del campione necessario,

redigendo verbale con le formalità e le garanzie di cui all'art. 74 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45.

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

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

Art. 226.

Distribuzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica.

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

Art. 227.

Registrazione di campioni.

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

Art. 228.

Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale.

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

Art. 229.

Esame dei campioni da parte del Laboratorio Provinciale.

Salvo il contrario disposto di Leggi e Regolamenti speciali il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite nel Laboratorio Provinciale su presentazione dell'Ufficio d'Igiene deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario, il quale lo rimetterà all'Autorità Giudiziaria o

al Sindaco dopo averlo munito del suo visto e con l'aggiunta delle proprie conclusioni e di quelle argomentazioni che crederà opportune per i provvedimenti del caso.

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

Art. 230.

Prelevamento di campioni nelle fabbriche, magazzini o spacci all'ingrosso.

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

Art. 231.

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

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

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

Art. 232.

Distribuzione di sostanze sequestrate e loro speciale utilizzazione.

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

Art. 233.

Domande e denunce per esercizi.

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci già esistenti dove

inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio. La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente Regolamento o da altre disposizioni di legge.

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

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

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

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

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

Art. 234.

Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici.

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

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

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

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e di sostanze ad uso stagionale, prima di iniziarsi nella propria attività lavorativa e produttiva, devono ottenere il nulla osta dell'Ufficio Sanitario il quale lo rilascia in

seguito a sopralluogo, dopo essersi accertato che le condizioni igieniche e sanitarie degli impianti di lavoro e dei rispettivi arredamenti, nonché dei macchinari propri all'industria e del personale, siano in condizioni tali che ne consentano l'esercizio con sicura garanzia della salute pubblica.

Art. 235.

Rilascio di autorizzazioni sanitarie varie.

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

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

Art. 236.

Locali.

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

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

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

Gli spacci di alimenti e di bevande, devono avere il pavimento impermeabile (non mai di legno) e devono sempre essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante rivestimento impermeabile, rife-

nuto idoneo; i laboratori di alimenti e bevande devono altresì avere le pareti fino all'altezza di m. 2, rivestite di materiale bianco impermeabile.

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

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

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

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

Art. 237.

Persone addette ai generi alimentari.

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

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

La visita sanitaria sarà ripetuta ogni anno.

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

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

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

Art. 238.

Protezione dei generi alimentari.

In tutte le stagioni e specialmente dal maggio all'ottobre compreso, i generi alimentari, che si consumino senza previa cottura o lavaggio, o depollamento, tanto nei locali di fabbricazione o manipolazione, quanto in quelli di deposito e di vendita e presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa d'inquinamento a mezzo di vetrine, e quando non sia possibile, con ripari a

fitta rete, veli, campane a vetro, ventilatori, ecc. a seconda della merce, salvo altri mezzi approvati dall'Ufficio d'Igiene.

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

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

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

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

Art. 239.

Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili.

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

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

Art. 240.

Mercati e spacci di alimentari e bevande.

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

Tutti gli esercenti si uniformeranno alle prescrizioni dell'Ufficiale Sanitario nei riguardi della ubicazione del posto di vendita, della sistemazione dell'ambiente e della tenuta degli attrezzi.

I mercati saranno divisi in reparti, in modo che le vendite si svolgano riunite, per affinità di generi, in ciascuna zona.

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

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

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

I pesci, crostacei, molluschi e funghi saranno venduti negli appositi reparti del mercato, ove saranno esclusivamente accentrati per lo smercio.

Gli spacci dovranno avere le pareti rivestite di materiale bianco smal-

tato, fino all'altezza di metri due; saranno dotati di acqua potabile e di fognatura.

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

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

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

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

In tutti i locali, dovranno essere curate la aereazione, la protezione contro i raggi solari, e la difesa contro le mosche e contro la polvere.

I venditori indosseranno costantemente una vestaglia bianca pulita, lunga fino al ginocchio e da chiudersi ai polsi; le venditrici avranno inoltre una cuffia bianca che involga completamente i capelli ed i venditori un berretto di un tipo unico riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene; gli effetti suddetti saranno mantenuti sempre in uno stato di pulizia accurata.

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

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

Le operazioni sopra dette, verranno fatte al Pubbico Macello od in casi speciali, nei luoghi riconosciuti idonei e sorvegliati dall'Ufficio Sanitario.

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

La merce non rispondente alle condizioni igieniche verrà senz'altro sequestrata e dispersa.

La vendita ambulante di alimentari o bevande, non potrà svolgersi in luoghi insalubri, sterrati, centrali o di molto traffico; la vendita stessa sarà concentrata in determinate aree stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficio d'Igiene.

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

Tavole calde - Pizzerie - Vendita di cibi cotti.

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

Pasticcerie - Sale da tè ed annessi.

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

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

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

Art. 243.

Vendita ambulante di alcuni prodotti.

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

I rivenditori ambulanti di dolciumi e gelati dovranno riformarsi esclusivamente presso esercizi di dolciumi e gelateria, ovvero presso stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità sanitaria.

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

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

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

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

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

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

Art. 244.

Sostanze adulterate.

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

Ai sensi dell'art. 108 del Regolamento suddetto si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura e qualità alla denominazione colla quale sono designati e richiesti per consuetudine, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati o spogliati in parte dalle proprie materie nu-

trienti o mescolati a materie di qualità inferiore o prive di valore nutritivo non commestibili o indigeribili, o comunque trattati in modo da variane la composizione naturale, o da mascherarne la cattiva qualità.

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

Art. 245.

Applicazione delle disposizioni.

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

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

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

Capo II.

VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO (1).

Art. 246.

Carni da macello.

Le carni di qualunque specie, il pesce, il pollame, e la servaggina sono sottoposti alle prescrizioni recate dal regolamento di polizia veterinaria, da quello per la vigilanza sanitaria sulle carni, dal regolamento veterinario comunale e dal presente regolamento.

(1) Le norme contenute in questo capitolo e nei successivi III, IV, V, VI e VII andranno opportunamente coordinate con quelle del regolamento comunale di polizia veterinaria.

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

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

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

Per la macellazione e la lavorazione dei suini fuori del Pubblico Macello, gl'interessati debbono presentare domanda all'Ufficio d'Igiene che, accertata l'osservanza delle norme del presente regolamento e dei regolamenti speciali e l'escensione da malattie contagiose dei richiedenti, rilascerà apposito permesso stagionale.

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

Art. 247.

Autorizzazione per gli spacci.

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

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

Art. 248.

Indicazione degli spacci.

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

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

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

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

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

Condizioni dei locali.

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

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

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

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

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

Gli utensili (rastrelliere, uncini, ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni devono essere costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile, tenendo presenti le disposizioni prescritte dall'art. 368.

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

Celle ed armadi refrigeranti.

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

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci di carni congelate.

Personale degli spacci.

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

Art. 252.

Esposizione delle carni.

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

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

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

Art. 253.

Rimozione dei residui.

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

Art. 254.

Carni alterate.

È proibito di vendere, di distribuire, o anche soltanto di tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate.

I contravventori sono deferiti all'Autorità Giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 255.

Controlli sanitari.

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

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

Art. 256.

Frigoriferi.

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

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

Art. 257.

Registro per i frigoriferi.

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

a) la qualità e la quantità delle carni in deposito in ogni singola cella;

b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne;

c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

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

Art. 258.

Vigilanza sulle carni congelate.

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

Art. 259.

Carni congelate non adatte al consumo.

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

Capo III.
TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 260.
Carri per trasporto.

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

Tali carri di un modello approvato dall'Autorità Comunale, e collaudati dall'Ufficio d'Igiene, debbono servire unicamente per il trasporto delle carni ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

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

Art. 261.
Introduzione nel Comune di carni fresche.

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

Art. 262.
Trasporti di carni fresche.

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

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

Art. 263.
Trasporti di carni congelate.

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

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

Capo IV.

CARNI LAVORATE

Art. 264.

Autorizzazione per i laboratori.

I laboratori per la produzione della carne insaccata, salata o comunque preparata, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

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

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

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

Art. 265.

Condizioni dei locali ad uso laboratorio.

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

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

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

Il personale addetto agli spacci ed alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica, a sensi dell'art. 51 del citato Regola-

mento 20 dicembre 1928, n. 3298 e munirsi dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 266.

Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati.

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

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

Art. 267.

Chiusura dei laboratori.

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

Art. 268.

Tripperie.

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

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificino il provvedimento, può essere consentita, dall'Autorità Sanitaria Comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

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

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

Art. 269.

Trasporto delle trippe.

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

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

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

Art. 270.

Spacci di vendita.

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

Capo V.

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 271.

Vigilanza su animali da cortile e selvaggina.

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

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

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

Art. 272.

Divieto di vendita di animali.

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

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

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

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

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

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

Art. 273.

Spacci e depositi di pollame e selvaggina.

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori dell'esercizio e d'estate devono essere coperti con veli in contatto con le carni e difesi con ripari di rete metallica.

L'uccisione dei conigli, polli e simili e la sparatura o vuotatura di budellame nonché la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio d'Igiene può prescrivere norme speciali.

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

Capo VI.

PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 274.

Vendita dei pesci e dei crostacei.

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

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

Art. 275.

Divieto di impiego di sostanze coloranti.

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

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

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

Art. 276.

Vendita e deposito di pesci e crostacei.

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

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

Detta visita sarà compiuta gratuitamente dalle ore 9 alle 12 di ogni giorno feriale, mentre sarà a carico del richiedente quando debba effettuarsi all'infuori di detto orario.

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

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

Art. 277.

Locali adibiti a vendita e deposito di pesce - Personale adetto.

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

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

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

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

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

Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche; comunque non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme sopra citate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

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

I pesci morti devono subito essere eliminati da dette vasche.

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

Art. 278.

Baccalà, merluzzo.

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

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

Art. 279.

Laghi di pesca.

È vietata la pesca in fossi di scolo, stagni e canali inquinati da materie luride e dovunque in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità Sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza di acque luride sia permessa la pesca.

È vietata la pesca nelle acque dolci nei periodi di fregola dei pesci.

Art. 280.

Molluschi eduli.

La coltivazione ed il commercio dei molluschi eduli sono disciplinati dalla Legge 4 luglio 1929, n. 1315.

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

Capo VII.
VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

Art. 281.
Vaccherie, produzione e commercio del latte.

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

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

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

Le vacche, le capre, e le asine destinate alla produzione del latte nel Comune introdotte in vaccherie autorizzate preventivamente, dovranno essere denunziate entro 3 giorni all'Ufficio d'Igiene per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

Art. 282.
Registro di stalla.

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

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

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

Art. 283.

Elenchi dei prodotti di latte.

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

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

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

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

Art. 284.

Vendita del latte sul luogo di produzione.

È vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autori- zazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

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

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

Art. 285.

Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti.

Il latte messo in commercio, oltre ad essere, in ogni caso, genu- ed integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti: a) peso specifico ca- preso fra 1.029 e 1.034 alla temperatura di + 15° C.; b) peso speci- del siero non inferiore a milleventisette e tre alla temperatura di + 15° (1.0273 a + 15); c) residuo secco magro non inferiore al nove per ce- (9%); d) titolo di sostanza grassa non inferiore ai tre e venticin- que per cento (3,25%); e) residuo secco totale non inferiore a dodici e ve- soddisfacente su filtrazioni di 500 gr. di latte.

Si riterrà per annacquato il latte che alla temperatura di + 15 abbia una densità inferiore a 1.029 e contemporaneamente un titolo sostanza grassa minore del 3.25 oppure quando il suo siero abbia temperatura di + 15° C. una densità inferiore a 1.0273.

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

Si riterrà annacquato e scremato il latte, quando avendo alla temperatura di + 15° C. una densità non inferiore a 1.029 abbia contemporaneamente titolo in sostanza grassa inferiore a 3,25% e la densità del suo siero alla temperatura di + 15° C. sia inferiore a 1.0273.

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

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

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

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

Art. 286.

Latte pastorizzato.

Il latte pastorizzato dovrà avere carica batterica non superiore ai 20 mila germi per cm.³, determinata secondo i metodi proposti ufficialmente o, in caso che questi non siano stabiliti, con le tecniche proposte dall'Associazione Italiana per l'Igiene e la Sanità.

Parimenti il latte pastorizzato dovrà essere esente da B. Coli (come tale considerando tutta la famiglia di Escheridia e l'Acrobacter Aerogenes) in un cm.³ almeno.

Il latte da potersi consumare crudo ed i latti sottoposti a trattamento diverso, dovranno presentare le stesse caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche.

Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio, i modi della conservazione dei recipienti riempiti sono sottoposti al controllo dell'Ufficio Sanitario che può valersi all'uopo del concorso dei laboratori provinciali d'Igiene e profilassi.

L'Ufficio Sanitario e i suoi collaboratori controlleranno pertanto tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti, ivi compreso il trattamento industriale e preleveranno i campioni necessari a garantire la salubrità di ogni operazione. Il latte pastorizzato e i latti sottoposti a trattamenti diversi, ammessi dall'Ufficio d'Igiene, saranno posti in vendita o al consumo in recipienti chiusi con dispositivi di chiusura non manomontabili

e non suscettibile di nuovo impiego: di questi lattini confezionati in bottiglie o in altri recipienti non manomontabili, è ammessa la consegna a domicilio a cura della latteria e dell'esercizio fisso, consegna che è vietata ove trattisi di latte sfuso. Le caratteristiche dei recipienti (materiale, forma, capacità, dispositivi di chiusura e quant'altro attinente) sono determinate dall'Ufficio Sanitario.

Il latte pastorizzato in bottiglie o in altri recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene deve essere conservato a temperatura non superiore a 5° C. sia durante il trasporto dallo stabilimento alla distribuzione (mediante carri isoterfici) sia nei depositi, esercizi, latterie e simili che devono pertanto essere muniti di adatti refrigeranti per conservarvi, oltre il pastorizzato, anche i lattini speciali non sterilizzati.

Resta vietato di tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita, salvo una bottiglia per miscela immediata, nonché di farne esposizione e vetrina o di travasare in recipienti ai consumatori o di venderne in quantità inferiore a quella della bottiglia della capacità minima autorizzata. Sui dispositivi di chiusura delle bottiglie di latte pastorizzato dovrà essere ben leggibile la data dell'avvenuta pastorizzazione.

Art. 287.

Divieto di vendita di latte.

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

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

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

Art. 288.

Divieto di vendere latte infetto.

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

Art. 289.

Trattamenti immunizzanti.

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

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

Art. 290.

Trasporto e vendita del latte. — Recipienti.

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

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

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

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

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

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, a larga imboccatura, senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura

sarà applicato a stampo un'apposita capsula di stagnola portante la data della giornata.

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

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

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

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

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

Ogni recipiente deve portare le generalità del venditore responsabile.

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

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

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

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

Art. 291.

Vendita di panna.

È proibita la vendita della panna inacidata, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 287, nonché della panna a cui si sia aggiunto albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna (crema o grasso) del latte posta in commercio è consentita soltanto in recipienti chiusi (bottiglie sigillate) contenenti prodotto pulito e pastorizzato di concentrazione in grasso non inferiore al 25% in volume e non inferiore al 35% in volume se dichiarata doppia panna. La panna pastorizzata dovrà presentare una carica batterica non superiore ai 30 mila germi per cm.³ del prodotto e l'assenza di batterium coli in un cm.³

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

Recipienti e panna saranno conservati in armadio refrigerato con temperatura non superiore a + 5 C. La preparazione della panna montata dovrà essere estemporanea, con battitori a propulsione automatica, non manuale o con emulsione o con gas appositamente (protossido di azoto); la conservazione di essa avverrà in armadio refrigerato a non più di + 5 C. Le razioni di panna saranno allestite al momento della vendita.

Art. 292.

Produzione, vendita e depositi di formaggi.

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

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

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

Art. 293.

Formaggi dei quali è vietata la vendita.

È vietato di vendere formaggi:

- a) ottenuti dal latte avente le caratteristiche designate all'art. 287 del presente Regolamento;
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tali da renderli nocivi;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;

d) colorati all'interno od all'esterno con colori nocivi (colori designati nell'elenco Ministeriale);

e) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, farine, patate ecc. si potranno solo vendere colla designazione delle sostanze che contengono.

Art. 294.

Divieto di vendita di latticini.

È proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, siero di latte, burro, latte acido, scremato, irradiato, reintegrato o simili preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 287 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Il latte stesso dovrà altresì corrispondere alle caratteristiche di cui agli articoli precedenti, riservato in ogni caso, il giudizio dell'Ufficiale Sanitario sulle singole fasi di preparazione e di lavorazione dei latticini e dei lattii speciali.

Art. 295.

Uova.

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

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

L'indicazione di «uova da bere» non può essere apposta alle uova oltre al quinto giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

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

Capo VIII.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLI VEGETALI

Art. 296.

Vendita di grassi a scopo alimentare.

È permessa la vendita a scopo alimentare dei grassi solidi animali o vegetali che posseggono buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui composizione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione colla quale essi vengono offerti.

Lo strutto non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1%, sostanze estranee di qualsiasi natura ad eccezione del sale da cucina.

Art. 297.

Divieto di vendita.

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

Art. 298.

Grassi animali o vegetali per uso industriale.

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

Art. 299.

Requisiti per il burro.

La produzione e la vendita del burro è regolata dal R. D. 3 agosto 1890, n. 7045; R. D. 3 febbraio 1901, n. 45; R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033; R. D. 1° luglio 1926, n. 1361; R. D. L. 6 aprile 1933, n. 381; D. L. C. P. S. 29 ottobre 1947, n. 1172; L. 23 dicembre 1956, n. 1526 e successive disposizioni.

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

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, oli di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del sale comune o di altri agenti di conservazione autorizzati dall'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica.

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

Art. 300.

Burri genuini

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

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

Art. 301.

Fabbricazione dei surrogati del burro.

La produzione e la vendita della margarina, dei grassi idrogenati alimentari e degli altri surrogati del burro è regolata dal R. D. 3 agosto 1890, n. 7045; R. D. 3 febbraio 1901, n. 45; R. D. 1° luglio 1926, n. 1361; R. D. 6 aprile 1933, n. 381; L. 4 novembre 1951, n. 1361 e successive disposizioni.

Art. 302.

Requisiti per la margarina e i grassi idrogenati.

La denominazione « margarina » è la miscela od emulsione di grassi animali o vegetali diversi dal burro e dai grassi suini; si denomina « grasso idrogenato » il grasso idrogenato alimentare. La margarina deve avere un grado di acidità non superiore all'1%, espressa in acido oleico, non più del 2% di umidità, non meno dell'84% di materie grasse e gli altri requisiti di legge; il grasso idrogenato deve avere un grado di acidità non superiore all'1%, non più del 2% di umidità e gli altri requisiti di legge. La margarina ed i grassi idrogenati debbono essere posti in vendita in panetti originali ed interi del peso netto non superiore ad un chilogrammo, contenuti in rivestimenti chiusi, con sigilli inscrivibili dopo l'apertura. Sull'involucro del panetto stesso, in una delle facce maggiori devono figurare, con caratteri indelebili ben visibili la denominazione « margarina » e « grasso idrogenato », il peso netto in grammi, il nome e cognome e la ragione sociale del produttore, sua residenza o sede; nelle altre facce dell'involucro saranno ripetute su righe successive la dicitura « margarina » o « grasso idrogenato ».

Art. 303.

Requisiti dell'olio d'oliva.

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

Sono oli di oliva commestibili quelli che contengono non più del 5 per cento di acidità espressa in acido oleico, salva contraria disposizione di legge, e che dall'esame organolettico, non rilevano odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

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

- 1) olio sovraffino vergine di oliva;
- 2) olio fino di oliva;
- 3) olio di oliva;
- 4) olio di oliva rettificato A;
- 5) olio di oliva rettificato B.

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

Valgono inoltre per gli olii le disposizioni contenute nel R. D. 3 agosto 1890, n. 7045; R. D. L. 15 ottobre 1925, n. 2033; R. D. 1° luglio 1926, n. 1361; R. D. L. 27 settembre 1937, n. 449; D. M. 4 agosto 1949 e successive disposizioni.

Art. 304.

Vendita di olii vegetali.

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

Art. 305.

Raffinatura degli olii di semi.

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

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

Art. 306.

Denominazione degli olii di semi.

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

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

Art. 307.

Divieti di vendita e di miscela per gli olii.

È vietato vendere, detenere per vendere, o mettere comunque in commercio, olii di oliva che non posseggano le caratteristiche di cui al secondo comma dell'art. 303 ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

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

Capo IX.

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

Art. 308.

Requisiti per i cereali.

È vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonché delle farine da essi provenienti.

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

Art. 309.

Produzione e vendita di farina e pane.

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

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

Art. 310.

Divieto di vendita delle farine.

È proibita la vendita di farine:

- a) ottenute dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'art. 308 del presente Regolamento;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfati di rame o di zinco, talco, creta, gesso, o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenenti in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui sono richieste e vendute;
- d) ammuffite, alterate per fermentazione, inacidimento ecc. ed invase da parassiti vegetali od animali.

Art. 311.

Grano di mais.

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto deve attenersi alle disposizioni della Legge speciale 21 luglio 1902, n. 427 e del relativo Regolamento 5 novembre 1903, n. 451, nonché alle successive circolari Ministeriali ed agli artt. 244, 245 e 246 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. L. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 312.

Panificazione.

L'esercizio della industria di panificazione è regolato dalle disposizioni della L. 31 luglio 1956, n. 1002.

Art. 313.

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

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

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

Le fabbriche saranno di massima ubicata in apposito fabbricato, senza abitazioni sovrastanti, che, in ogni caso, dovranno essere rigorosamente isolate, e protette contro i gas della combustione dei forni, contro il calore, gli incendi e contro ogni molestia; alla distanza di cm. 50 degli ordinari

armati soffitti armati a travi e travicelli di legno sarà fatto un controsoffitto completamente incombustibile.

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

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e delle paste alimentari debbono avere il pavimento impermeabile in mattonelle di cemento e le pareti con rivestimento impermeabile di mattonelle di ceramica bianche.

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

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

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

Art. 314.

Fabbricazione del pane.

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

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

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Art. 315.

Qualità di pane vietate.

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

È pure vietata la vendita del pane di frumento contenente:

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

Art. 316.

Qualità di pane permesso.

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

Art. 317.

Produzione e vendita delle paste alimentari.

La produzione e la vendita delle paste alimentari è disciplinata dalle norme di cui al R. D. 3 agosto 1890, n. 1045, al R. D. 3 febbraio 1901, n. 45, alla L. 22 giugno 1933, n. 874, al D. M. 26 marzo 1945, alla L. 2 agosto 1948, n. 1036, al D. Ac. 8 ottobre 1949, al D. Ac. 18 novembre 1953.

Art. 318.

Divieto di vendita paste alimentari.

È vietata la vendita di paste alimentari:

- a) preparate con farine di cui all'art. 310 del presente Regolamento;
- b) colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
- c) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali o vegetali.

Art. 319.

Miscela di farine.

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

Art. 320.

Locali per macinazione e fabbricazione di farina.

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

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

Art. 321.

Trasporto pane.

Il trasporto del pane sulla pubblica via deve essere fatto in casse o ceste munite di coperchio che protegga completamente il contenuto e sia fissato al recipiente in modo da non essere staccato.

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

Art. 322.

Divieto di toccare il pane.

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

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

Art. 323.

Macine ed apparecchi per macinazione.

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

Art. 324.

Prodotti dietetici ed alimenti per la prima infanzia.

La produzione e la vendita di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia sono disciplinati dalla L. 29 marzo 1951, n. 327 e dal Regol. 30 maggio 1953, n. 578.

Capo X.

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI, FUNGHI

Art. 325.

Divieti di vendita.

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

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

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

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

Art. 326.

Lavatura.

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

Art. 327.

Ripari per la frutta ed erbaggi.

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

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

Art. 328.

Vendita dei cocomeri.

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

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo e deve essere dotato di una bocca d'acqua potabile direttamente allacciata alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

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

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

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

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

Concimazione degli ortaggi.

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

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

F u n g h i .

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Capo XI.

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

Art. 331.

Estratti alimentari.

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti affini destinati alla preparazione dei brodi o condimenti, è disciplinata dalla Legge 13 giugno 1935, n. 1350 e del relativo Regolamento approvato con R. D. 30 gennaio 1936, n. 398.

Art. 332.

Preparazione sciropi.

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

a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

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

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

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

Art. 333.

Divieto di vendita di conserve alimentari.

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

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate di sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quella di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, o di sostanze antifermentative, di glucosio impuro di glicerina, di saccarina o di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze e altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

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

È vietata altresì la vendita ambulante di qualsiasi conserva alimentare.

Art. 334.

Indicazioni sugli involucri.

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

Art. 335.

Estratti e succhi di pomodoro.

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R. D. L. 25 agosto 1932, n. 1260.

Art. 336.

Conserve preparate con olii vegetali.

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono recare sul recipiente in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato: d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

Art. 337.

Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve.

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

Art. 338.

Confetti, canditi, caramelle ecc.

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

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

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

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

Art. 339.

Zucchero.

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

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zuccheri riduttori.

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 5 per cento.

È proibita la vendita di zucchero sofisticato con glucosio, saccarina od altre sostanze organiche e minerali, e di zucchero umido contenente più dell'1% di umidità.

Art. 340.

Miele.

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

È proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina, o di altre sostanze organiche, minerali e conservatrici.

È proibita la vendita di miele alterato, anche solo col riscaldamento, o naturalmente nocivo.

Capo XII.

CAFFÈ, THE, CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

Art. 341.

Caffè.

È vietato di dare il nome del caffè e di vendere con questa designazione una sostanza in grani od in polvere con costituita esclusivamente ed interamente da semi della *Coffea arabica*.

È proibita la vendita del caffè crudo colorato con sostanze nocive, od avariato e del caffè torrefatto che contenga sostanze estranee non autorizzate dal Ministero e di quello macinato misto con polvere di caffè esaurito o con altre polveri di qualsiasi natura. L'impiego di sostanze estranee deve sempre essere notificato al pubblico con le prescritte indicazioni.

Si considera avariato il caffè crudo quando i grani esalino odore di muffa o di rancido o presentino una tinta chiazzata o siano bacati o rosi dal tarlo.

Art. 342.

Surrogati e miscele di caffè.

I succedanei del caffè e le miscele di questi fra loro o colla polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive, e debbono essere messi in vendita con scritte indicanti la natura e la proporzione degli ingredienti adoperati per la loro preparazione. Tali miscele e tali succedanei non debbono essere foggiate come i chicchi del caffè.

Art. 343.

Vendita di infuso di caffè.

Negli spacci di caffè deve essere indicato con cartello esposto al pubblico se l'infuso è preparato con solo caffè o con succedanei.

Le sostanze in polvere da impiegare nella preparazione delle bevande suddette devono essere conservate in appositi recipienti da tenersi sul banco degli esercizi, in vista del pubblico, con la indicazione delle sostanze contenute.

Art. 344.

Torrefazione caffè.

È proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere messo in vendita qualora conservi una percentuale di umidità superiore al 5%.

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R. D. L. 15 ottobre 1925, n. 1929 e del Regolamento 19 dicembre 1926, n. 2415, nonché del D. M. 30 luglio 1925 e del D. M. 19 febbraio 1927 sull'impiego degli oli di vasellina nella torrefazione.

Art. 345.

The.

È proibita la vendita di the (foglie di *Thea chinensis*) sofisticate con foglie estranee, colorato artificialmente, esaurito od avariato.

Art. 346.

Cacao e cioccolato.

La preparazione e la vendita del cacao e cioccolato sono disciplinate dal R. D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla Legge 9 aprile 1931, n. 916 e relativo Regolamento approvato con R. D. 26 maggio 1932, n. 1174.

Art. 327.

Surrogato di cioccolato.

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'art. 4 della Legge sopradetta, distribuito nei pubblici esercizi deve essere indicato col nome di « surrogato di cioccolato » mediante cartelli con caratteri di almeno cm. 5 di altezza, ben visibili al pubblico.

Art. 348.

Droghe, spezie e zafferano.

È vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite ed in qualunque modo alterate o falsificate.

Le miscele di dette sostanze con materie estranee non nocive, escluse le materie minerali di qualunque natura, devono essere vendute con la scritta « artificiale », « succedaneo », « surrogato ».

La detenzione e la vendita dello zafferano sono disciplinate dal R. D. L. 12 novembre 1936, n. 2217 e dal R. D. L. 5 novembre 1937, n. 2169.

Art. 349.

Preparazione e commercio di vini.

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R. D. L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal Regolamento approvato con R. D. 1° luglio 1926, n. 1361, dalla L. 31 luglio 1954, n. 561 e dalla L. 15 febbraio 1956, n. 46.

Art. 350.

Divieto di vendita del vino alterato.

È proibito tenere per vendere o vendere vino sensibilmente alterato per malattia o avariato, o con sapore di muffa e simili, o contenente qualunque sostanza nociva.

Quando il vino sia semplicemente inacidito ed abbia un titolo alcoolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità acetica possa raggiungere almeno il 5%, se ne permetterà la conversione in aceto.

I vini alterati per altre malattie potranno essere utilizzati per il ricupero dell'alcool, previa denaturazione e distillazione.

I vini con germi dell'incenerimento, amarezza, vischiosità e simili malattie, quando non siano ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciale trattamento che ne assicuri la conservabilità e dopo che l'ufficio d'Igiene abbia constatato, con ulteriore esame, che il vino sottoposto a questi trattamenti è divenuto sano e commestibile.

I vini contenenti colori artificiali potranno solo essere utilizzati per il ricupero dell'alcool, osservando quei trattamenti che valgono a denaturarli e che saranno dettati dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 351.

Vinello.

La preparazione e la detenzione del vinello, è regolato dall'art. 12 del R. D. L. 2 settembre 1932, n. 1225 che sostituisce e modifica l'art. 17 del R. D. L. 15 ottobre 1925, n. 2033.

Art. 352.

Birra.

Il nome di birra non seguito da altre indicazioni è riservato alla birra ottenuta dal malto d'orzo.

Quella ottenuta con malto di altri cereali (riso, mais, frumento, ecc.) deve essere indicata col nome di birra di frumento, di riso, di mais ecc.

Art. 353.

Vendita di birra.

Nessuno può vendere, ritenere per vendere o somministrare come compreso ai propri dipendenti, birra fabbricata con altra materia prima che non sia il malto di orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito e fermenti selezionati, colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto; nonché birra a cui siano state aggiunte, per chiarificarla, conservarla o per altro scopo, sostanze estranee o nocive, quali anidride solforosa e suoi sali, acido salicilico, benzoico, acido borico e loro sali, acido ossalico, acido picrico, glucosidi, alcaloidi, glicerina, ecc.

È vietata la vendita della birra sensibilmente affetta da malattie dell'inacidimento, della vischiosità, ecc. o comunque avariata.

Art. 354.

Trasporto di birra.

Per il trasporto della birra si devono solo impiegare recipienti di legno, di vetro scuro non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra.

Art. 355.

Apparecchi a pressione per la birra.

Quando per la vendita e somministrazione al minuto della birra si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi che vengono a contatto con la birra, debbono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro materiale alterabile e specialmente il piombo.

La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

Art. 356.

Spiriti e bevande alcooliche.

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcooliche, per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico contenute nella Legge sugli spiriti, sono soggette al Regolamento approvato con R. D. 26 febbraio 1890, n. 6653.

Art. 357.

Acquavite, liquori.

È vietato di vendere acquavite, rum, cognac, kirsch, arrac, liquori, tinture ed essenze contenenti acido cianidrico in dose superiore a dieci centigrammi per Kg., acidi minerali liberi, metalli tossici, materie colo-

ranti proibite, alcool metilico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, gomma gotta, droghe medicinali a dose di rimedio od in genere qualunque sostanza nociva.

La disciplina della produzione e del commercio delle acquaviti è regolata dalla L. 7 dicembre 1951, n. 1559.

Art. 358.

Divieto di vendita.

È proibito di vendere col nome di tintura o di essenza, estratto di e simili, seguite dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Art. 359.

A c e t o .

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dall'art. 13 del R. D. L. 2 settembre 1932, n. 1225, che sostituisce e modifica l'art. 18 del R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033, del Regolamento 1° luglio 1926, n. 1361, della L. 14 dicembre 1950, n. 1151 e della L. 31 luglio 1954, n. 561.

Art. 360.

Divieto di vendita di aceto.

Col nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino, senza alcuna aggiunta di materie coloranti e di altre sostanze.

È proibito in genere di vendere e di impiegare nei pubblici esercizi a uso alimentare aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, contenente anguillume, o avente meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico o contenente acidi liberi diversi dall'acido acetico, sostanze vegetali forti, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, aldeidi, sostanze empireumatiche, sale comune oltre l'1%, composti metallici o sostanze coloranti.

Capo XIV.

ACQUE MINERALI, LIMONATE, GELATI, GHIACCIO
E ACQUE GASSOSE.

Art. 361.

Acque minerali.

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nella Legge 16 luglio 1916, n. 947, nel relativo Regolamento 28 settembre 1919, n. 1924, nel D. M. 26 gennaio 1927, nel T. U. 27 luglio 1934, n. 1265 e nel D. C. G. 7 novembre 1939.

Art. 362.

Limunate e bevande.

È proibito vendere limonate ed altre bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenente acidi minerali liberi, metalli tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori.

È permesso l'impiego di glucosio puro purché esso sia dichiarato. Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acque minerali, artificiali da tavola ed a quella delle limonate non debbono contenere alcuna delle sostanze proibite dal presente Regolamento.

Art. 363.

Gelati.

Col nome di gelato di panna non può essere messo in commercio che quello ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova e sostanze aromatiche.

I gelati di cioccolato non possono essere preparati che usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao.

Art. 364.

Preparazione di gelati di frutta.

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

Art. 365.

Produzione e vendita di gelati speciali.

È permessa la produzione e la vendita di gelati contenenti fecolacci, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati ottenuti con prodotti artificiali » e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

Art. 366.

Produzione e vendita di gelati.

I gelati di crema, di panna, e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte pastorizzato o sterilizzato. La massima carica batterica, determinata coi metodi ufficiali o, in difetto, con

quelli proposti dall'Associazione Italiana per l'Igiene e la Sanità, nel gelato è stabilita in 300.000 germi, con l'assenza di bacterium Coli in cm.³ 0, (10 Coli per cm.³) per i gelati confezionati con latte, panna o uova e in 100.000 germi, con assenza del bacterium Coli in cm.³ 0,1 per i gelati confezionati senza latte, panna e uova.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

È assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione del gelati devono essere sempre lavati con acqua di soda calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono sempre essere perfettamente stagnati e tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione del gelato ed il personale addetto alla preparazione e vendita del gelato stesso devono essere ritenuti idonei i seguito a visita dell'Ufficiale Sanitario.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio d'Igiene quale potrà consentire l'uso di altri recipienti (di cartone, ecc.) purché ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota all'Autorità Sanitaria comunale.

Il gelato deve essere mantenuto a temperatura sufficiente ad impedire il disgelo e comunque non superiore a — 5°.

Art. 367.

Personale addetto alla manipolazione e vendita del gelato.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale.

La visita sanitaria personale e la vaccinazione antitifica di cui a l'art. 237 devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

Art. 368.

Vendita ambulante del gelato.

È assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema di panna o comunque preparato con l'impiego di latte.

I venditori ambulanti di gelato diversamente confezionato devono chiuder

dere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

a) la qualità o composizione del gelato posto in vendita;

b) il luogo di produzione del gelato ed il nome del produttore.

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (tricyclo, carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'Autorità Sanitaria Comunale.

I venditori ambulanti di gelato, dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

Art. 369.

Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale.

Chiunque voglia produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dall'Autorità Comunale, previo parere dell'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene procederà all'ispezione dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua che si intende adoperare.

Art. 370.

Fabbricazione di ghiaccio artificiale.

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato coll'acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spessore paglia, detriti vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile e pura.

Art. 371.

Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale.

In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficio Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio per uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo ed i lavori di epurazione dei bacini a totali spese del proprietario.

Art. 372.

Trasporto di ghiaccio artificiale.

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio d'Igiene.

Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 373.

Spacci di ghiaccio artificiale.

Negli spacci il ghiaccio artificiale deve essere tenuto in recipienti foderati in zinco senza interposizione di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

Art. 374.

Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni.

L'introduzione nel Comune del ghiaccio artificiale prodotto in altri Comuni deve essere autorizzata dal Sindaco.

La licenza d'importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficio d'Igiene, il quale si accerterà coi mezzi più sicuri sulla qualità dell'acqua e sulla idoneità, dal lato igienico sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

Art. 375.

Uso del ghiaccio naturale.

È proibita l'introduzione e la vendita nel Comune di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

L'impiego del ghiaccio naturale e della neve potrà consentirsi per uso refrigerante od industriale sempre con le cautele di cui all'art. 123 del Regolamento Generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, e con le modalità indicate volta a volta dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 376.

Introduzione di ghiaccio naturale.

L'introduzione del ghiaccio naturale deve farsi in sacchi suggellati dall'importatore e dovrà essere direttamente consegnato all'acquirente autorizzato ad usarlo, in quantitativi non inferiori a Kg. 20, restando assolutamente vietato stabilire nel Comune depositi o venderlo a privati.

Art. 377.

Acque gassose.

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal R. D. 29 ottobre 1931, n. 1601.

Art. 378.

Divieto di vendita di acque gassose.

All'infuori dei casi previsti dal Regolamento sopracitato, è proibita la vendita di acque gassose preparate con acqua dichiarata insalubre dall'Ufficio d'Igiene, di quelle che per difettosa preparazione o per altra ragione contengono acidi minerali, rame, piombo, saccarina, sciroppi di glucosio, miele, glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero puro.

Capo XV.

SUPPELLETILI DA CUCINA E OGGETTI D'USO CASALINGO
GIOCATTOLI, PROFUMERIE
E POPPATOI, CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE

Art. 379.

Suppelletili vietate.

A termini dell'art. 125 del Regolamento Generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, modificato con legge 26 giugno 1904, n. 369, è vietato vendere o tenere per vendere e usare:

- 1) suppelletili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande:
 - a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
 - b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1% di piombo;
 - c) fatti di leghe o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione all'1% d'acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
 - d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenente più del 10% di piombo.

La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari;

- 2) gli oggetti di gomma o cautchou, per uso giocattoli, poppatoi, arsenico od altri metalli nocivi;
- 3) stagnole o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengano più dell'1% di piombo;
- 4) pompe per la birra e sifoni per acque gassose fatti di metallo o di vetro, contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido;

5) gli oggetti sopraenumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

È pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere, distribuire, travasare, misurare od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita od alla somministrazione come compenso, compresi i recipienti ed attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile.

Art. 380.

Divieto di uso di colori nocivi.

Per la preparazione degli oggetti d'uso personale, domestico ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono essere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

Il divieto di impiegare materie coloranti nocive nella preparazione degli oggetti sopraindicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando siano incorporate per fusione nella massa del vetro o degli smalti, in modo da non poter essere cedute alle sostanze alimentari colle quali vengano a contatto.

Art. 381.

Carte da involti.

È vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, o che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dm².

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

Il deposito della carta da involgere nei locali di vendita deve effettuarsi con tutte le garanzie igieniche specialmente per ciò che riguarda la pulizia, la difesa contro le mosche, la polvere ed il sudiciume.

Art. 382.

Foglie per involti.

Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta ed altre sostanze alimentari, non debbono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rame od altre sostanze nocive.

Art. 383.

Tappezzerie.

Le stoffe e le carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniaci o nocive in genere.

Art. 384.

Giocattoli.

È proibito pure l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione dei giocattoli.

È proibita la vendita ed il gettito di coriandoli di vario colore rinchiusi in uno stesso sacchetto.

Art. 385.

Cosmetici e tinture.

È vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunzi al pubblico, non sia indicato in modo chiaro e colla denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta « veleno ».

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono tornar nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liquisce (contenenti sostanze velenose come l'ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose.

Art. 386.

Dentifrici.

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti ed in genere per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 387.

Ciprie.

È permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 388.

Petrolio e gas per illuminazione.

Colla denominazione di petrolio s'intende il petrolio greggio ed i suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21° C. e pressione di 760 mm. (dimostrato coll'apparecchio di Abel), non può essere venduto per uso domestico; può essere solo tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta, sopra fondo rosso, in modo ben chiaro e indelebile, la indicazione *infiammabile*.

La vendita al minuto di tale petrolio per usi industriali e terapeutici deve farsi con recipienti su cui sia indicato: pericoloso per usi domestici. Il gas della tubatura stradale non deve contenere acido solfidrico, né solfuro di carbonio, né prodotti arsenicali.

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare, rispettivamente: gr. 0,3 e gr. 0.005 per mc. di gas; quella di ossigeno e di azoto gr. 1 e quelle di anidride carbonica gr. 0,5 per 100 gr. di gas.

Art. 389.

Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte.

A norma del disposto del R. D. L. 19 dicembre 1926, n. 2266, convertito in Legge il 22 dicembre 1927, n. 2761 e del R. D. 27 luglio 1934, n. 1265, è vietato importare, fabbricare, o comunque vendere e rit tenere per vendere:

- a) poppatoi a tubo, nonché i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi;
- b) succhiatoi o succini per bambini che non siano di gomma elastica;
- c) tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per bambini, come capezzoli per bottiglie poppatoio, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzolo, tiralatte, succhietti e simili devono portare la indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

TITOLO IV.

MALATTIE INFETTIVE DELL' UOMO E DEGLI ANIMALI

Capo I.

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE
DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL' UOMO

Art. 390.

Obblighi dei Medici per le malattie infettive.

A termine degli artt. 256 e 257 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, tutti i medici chirurghi iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie del Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire a combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici e chirurghi, iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Prefetto o dal Ministero a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

A termine dell'art. 258 dello stesso T. U. delle Leggi Sanitarie in caso di manifestazione di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 391.

Denuncia di malattie infettive.

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta d'esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

Oltre ai medici, hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di educatori di istituti di ricovero, di asili notturni e di opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo

di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie od altri stabilimenti destinati alla produzione ed al consumo del latte alimentare e dei gelati.

Particolare denuncia immediata all'Ufficio di Igiene, ai sensi del R. D. 24 maggio 1925, n. 1102 e del D. Acis 1 febbraio 1950, di qualsiasi infermità degli ospiti e del personale di servizio che dia luogo a sospetti circa la natura contagiosa, deve essere fatta dai titolari (o in loro vece da chi legalmente li rappresenta) di licenze di esercizi, di alberghi, di pensioni, locande, dormitori, camere ammobiliate e simili.

Art. 392.

Malattie soggette a denuncia.

Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffuse e sociali:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide ed infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica ed amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenza, poliomielite a. a., encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero-infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmo blenorrea dei neonati, sifilide da balatico;

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;

c) malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;

d) vulvovaginiti;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni;

h) epatopatie acute primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma grave (atrofia gialla acuta) che in forma lieve (ittero catarrale) (D. Acis 13 ottobre 1947); febbre Q (D. Acis 1° agosto 1953); tetano (D. Acis 14 gennaio 1955).

Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva o diffusiva.

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna malattia infettiva e diffusiva specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati:

- 1) per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera a) in tutti i casi accertati o sospettati;
- 2) per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera b) solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e nelle balie; negli ospedali civili e militari; nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica-ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre alla denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamenti di domicilio del malato o del suo trasporto all'Ospedale od in altri Istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

- 3) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera c); nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica od ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.; negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere; negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

- 4) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;

- 5) per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera e), nei casi accertati nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza;

- 6) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche; le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli ospedali o asili di

mendicità e negli Istituti di ricovero in genere: nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggetti a vigilanza; negli opifici e cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 394.

Malattie infettive nelle scuole.

Agli effetti del Regolamento 9 ottobre 1921, n. 1931, per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie, oltre quelle elencate nell'art. 392 del presente Regolamento, che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato:

- a) erisipela;
- b) rosolia;
- c) stati impetiginoidi della cute;
- d) pediculosi;
- e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 395.

Moduli per le denunce.

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dal Municipio e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio Municipale d'Igiene.

Qualora ne venga fatta richiesta, l'Ufficio comunale rilascia appositi ricevuti della denuncia data.

Nella denuncia deve essere indicato:

- a) il nome e cognome, la paternità, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) se il malato frequenta la scuola, se è operaio in opifici, in cantieri se vive in collettività, e le indicazioni ed osservazioni che possono essere di utile norma all'Ufficio Sanitario per l'azione profilattica;
- d) tutto ciò che il medico ha fatto per prevenire la diffusione della malattia.

Se trattasi di vaiolo o di varicella deve indicare se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici

e dove è quante; se trattati di tifoide o di difterite deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale. Possibilmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale e sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a fare immediata comunicazione all'Ufficiale Sanitario o del ricovero dell'infecto in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infecto durante la malattia.

Art. 396.

Consigli del Medico per casi di malattie infettive e diffuse.

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono e avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi della infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento).

Quando comunque risulti che l'isolamento a domicilio non viene osservato o non è conveniente, l'autorità sanitaria comunale provvederà, occorrendo, con speciale ordinanza, perché l'isolamento sia assicurato col trasporto dell'infermo all'ospedale reparto isolamento.

Art. 397.

Provvedimenti contro le malattie infettive.

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite e ricerche, e di ordinare l'applicazione di quelle misure profilattiche che possono essere del caso.

Sono considerate d'obbligo: l'isolamento del malato, di massima al reparto apposito, e delle persone che l'assistono; la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti; le vaccinazioni profilattiche nelle malattie in cui sono indicate; l'allontanamento degli infermi e conviventi dalle collettività di qualunque specie, ambienti di lavoro, scuole pubbliche e private, negozi di alimentari e bevande e simili.

Art. 398.

Esame batteriologico.

Nei casi di malattie infettive e diffuse elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata

dall'esame batteriologico del sangue, dello scivolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudati ecc. dell'ammalato, i medici, esercenti nel Comune che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia sia della data di invio dei detti materiali sia del risultato delle indagini all'Ufficio d'Igiene.

Art. 399.

Disinfezioni.

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria Comunale.

A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione od alla sola camera dell'ammalato, e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi; nella stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettercci di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente, per cura e sotto la direzione dell'Ufficio d'Igiene.

È permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio d'Igiene, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi poterlo concedere.

A cura dello stesso personale potrà essere affisso, specialmente per le malattie di maggior rilievo, alla porta dell'appartamento o della casa infetta, un cartellino indicante la malattia contagiosa, il divieto a chiunque di entrare nell'appartamento per esistenza di pericolo di contrarre la malattia stessa.

Art. 400.

Disinfettatori.

I disinfettatori eseguono le disinfezioni, sia domiciliari sia allo stabilimento di disinfezione, loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario, ritirando a domicilio degl'infermi la biancheria e gli oggetti da disinfezione e restituendoli disinfettati, previa elencazione della merce. Essi coadiuvano, la pratica delle vaccinazioni sia nelle sessioni pubbliche che al domicilio, nei casi di malattie contagiose, coadiuvano altresì il servizio di lotta contro le mosche, specialmente nei casi di infezioni intestinali o di notevole trasmissione attraverso le mosche, eseguono, occorrendo, il piantonamento al domicilio dell'ammalato, cooperano a tutti i provvedimenti di profilassi generali e speciali loro ordinati dall'Ufficiale Sanitario, mantengono infine colla più scrupolosa cura e pulizia gli ambienti ed il materiale in dotazione al servizio.

I disinfettatori vengono diretti da un sorvegliante che, munito di patente di conducente caldaie a vapore e di conducente autoveicoli di 2° grado, custodisce i locali, impianti fissi e mobili, tiene tutta la registrazione, la contabilità e la corrispondenza, riferendo di ogni fatto al Direttore dell'Ufficio d'Igiene.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel Regolamento organico del Comune, in quello per il personale dell'Ufficio d'Igiene, nonché tutte le altre eventuali disposizioni di legge e locali che possono concernerli.

Art. 401.

Divieto di alloggiare in locali non disinfettati.

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio comunale d'Igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crede opportuno di ordinare nei singoli casi.

Art. 402.

Trasporto degli infermi per malattie infettive.

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli Ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.

Resta comunque obbligatoria, per ogni ambulanza, o vettura o carro funebre, la disinfezione appena effettuato il trasporto del malato o del morto per malattia contagiosa.

Art. 403.

Biancheria degli infermi per malattie infettive.

È vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiari od oggetti, prima che siano disinfettati.

È pure proibito consegnare ai lavandai biancherie, vestiti, effetti letterci ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tali biancherie durante la malattia devono essere avvolte in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenute a disposizione dell'Ufficio di Igiene.

Comunque tali biancherie saranno bagnate con soluzioni di sublimato al 3% e raccolte in sacchi di tela impermeabili.

Le biancherie di morti per malattie contagiose, non potranno essere vendute; particolare sorveglianza sarà fatta sulle aziende di presto che avranno una stanza speciale per tale raccolta e che avranno per ogni partita la dichiarazione di provenienza della biancheria e la prova dell'avvenuta disinfezione.

È proibito introdurre nel Comune, vendere o tenere per vendere abiti vecchi, effetti lettereci, mobili e simili, già usati senza che prima siano stati puliti e disinfettati.

L'Autorità sanitaria potrà a garanzia farvi apporre un segno di riconoscimento.

Art. 404.

Isolamento degli infermi.

Gli infermi delle malattie di cui alla lettera a) dell'art. 392 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perché ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, sino a che l'Autorità sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 405.

Periodo contumaciale per esigenze profilattiche.

Il periodo di isolamento e contumaciale per ammalati di malattie trasmissibili e loro conviventi e contatti, questi ultimi specialmente se appartengono a qualsiasi collettività civile e militare, anche se temporanea o occasionale, è il seguente per ciascuna malattia, salvo sempre la facoltà nell'Ufficiale Sanitario di poter ridurre e prolungare il periodo, caso per caso, sempreché siano soddisfatte le esigenze della profilassi:

| DENOMINAZIONE della malattia | PER MALATTIA | PER CONVIVENZA O CONTATTO | OSSERVAZIONI |
|-------------------------------------|---|--|--|
| Febbre tifoide o paratifoide. | 40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine. | 21 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per alimenti e bevande infetti. | Il periodo di convivenza del guarito e dei portatori sani può subdormirsi al referto degli esami di laboratorio quando è possibile e cioè farlo cessare dopo 3 esami consecutivi con risultati negativi. |
| Dissenteria. | 40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine, con particolare frequenza per la forma amebica. | 8 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti, bevande od alimenti infetti. | |
| Valuolo o valvulide. | Fino a perfetta guarigione clinica. | 12 giorni, possibilità di forme attenuate, (valuoloidi), pericolo grave di diffusione mediante indumenti ed oggetti infettivi. | |
| Morbillo. | 15 giorni dalla guarigione clinica. | 10 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti infetti. | |
| Scarlattina. | 40 giorni dopo la guarigione clinica; anche dopo questo periodo. | 7 giorni, frequenza di forme attenuate per indumenti, oggetti ed oggetti infetti. | |
| Difterite, croup, angina difterica. | 40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine. | 7 giorni, possibilità di forme attenuate di diffusione per indumenti, oggetti vari ed alimenti infetti. | |
| Meningite cerebrospinale epidemica. | 40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine. | 23 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti di recente infettati. | |
| Polliomielite ant. acuta. | Quattro settimane a partire dal momento in cui è comparsa la febbre. | 14 giorni se il paziente è stato ricoverato in Ospedale; 4 settimane se curato a domicilio. | |
| Pertosse, (T. convulsiva) | 21 giorni dopo la fine degli accessi convulsivi. | Possibilità di diffusione anche con le secrezioni degli infetti e con gli oggetti da loro contaminati. | |
| Influenza. | 15 giorni dopo la guarigione clinica. | 15 giorni dalla cessazione del contatto. | |
| Parotite. | 15 giorni dopo la guarigione clinica. | | |

Art. 406.

Vigilanza case infette.

Sempreché in una casa di verificchino malattie infettive, l'Ufficio d'Igiene potrà fare ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponde alle prescrizioni della Legge sanitaria, del Regolamento Generale sanitario e del presente Regolamento.

Ove ciò non risulti e vi sia pericolo per chi l'abita o per chi abita le case vicine, il Sindaco dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima, procedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto, e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

Art. 407.

Obblighi dei cittadini.

Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel Comune si manifesti una malattia infettiva di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale Sanitario per i servizi di assistenza e di conformarsi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesta dal Sindaco e con le condizioni contenute nel provvedimento di assunzione preso dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 408.

Tubercolotici in abitazioni collettive.

I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere infermi denunziati per tubercolosi, se, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, non dispongono di locali e di servizi adatti.

Art. 409.

Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione.

È proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letereci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'autorità municipale, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio d'Igiene.

È vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti di

I medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

Art. 410.

Biglietti del tram e spugne per francobolli.

È vietato al personale del tram, degli autobus e di aziende, negozi e simili, di bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche, i tagliandi e simili.

È fatto obbligo ai tabaccai e a chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare ed affini, di tener sempre a disposizione del pubblico, bene in vista, sul banco, spugne costantemente bagnate con acqua semplice per umettare i francobolli, le marche, etichette, ecc.

Art. 411.

Padiglioni per pubblici spettacoli.

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri, ecc. durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene.

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed ai giuocavaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dell'Autorità comunale che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio d'Igiene l'immunità da malattie trasmissibili per via orale o per contatto sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

Art. 412.

Sputacchiere.

I tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo le eccezioni consentite dalla Autorità Sanitaria comunale in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori delle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture tramviarie.

Le sputacchiere dovranno essere chiuse con coperchio manovrabile a pedale o con altro sistema equivalente ed avere una base solida atta ad impedirne il rovesciamento.

Art. 413.

Tessera sanitaria a domestici ed affini.

Ai sensi della legge 22 giugno 1939, n. 1239, è vietato assumere o trattene in servizio per prestazioni di opere inerenti al funzionamento della vita familiare, persone affette da malattie infettive o da postumi di esse, che le mettano in condizioni di contagiare altri.

A tal fine tutte le persone da assumere o assunte in servizio debbono essere munite di una tessera sanitaria rilasciata ai domestici ed affini dall'Ufficio d'Igiene, conforme al modello ministeriale, dopo visita medica praticata dall'Ufficiale Sanitario che, a tal uopo, potrà valersi dell'opera dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico. Le successive visite di controllo sono eseguite nel primo trimestre dell'anno ed in qualsiasi tempo quando si reputi necessario, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

I domestici ed affini si presenteranno all'Ufficio d'Igiene muniti della carta d'identità.

Capo II.

BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 414.

Permessi di apertura di un esercizio.

Chiunque intenda aprire o conduca già una bottega o comunque eserciti l'arte di barbiere e parrucchiere da uomo o da donna nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni) deve chiedere licenza all'Amministrazione comunale che potrà concederla inteso il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 415.

Licenza di esercizio per barbieri già esercenti.

Coloro che già conducono bottega o esercitano l'arte di barbiere o parrucchiere, come indicato al precedente articolo, al momento dell'andata in vigore del presente Regolamento, dovranno presentare immediatamente istanza per concessione di regolare licenza, uniformandosi alle prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 416.

Rinnovo annuale della licenza.

La licenza s'intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa che potrà

essere per uomo, per signora o mista. Conseguentemente chi è munito della licenza mista deve avere appositi reparti distinti e adiacenti, possibilmente intercomunicanti, adibiti per signora. La licenza dovrà essere rinnovata annualmente con istanza da presentarsi entro il 31 dicembre per l'anno successivo, mentre dovrà essere fatta domanda preventiva in caso di cambiamento di titolare o di aggiunta di locali nell'esercizio stesso.

Art. 417.

Norme per concessione di licenza.

La concessione della licenza è subordinata alle norme procedurali contenute nel seguente art. 418 ed alla osservanza delle condizioni igieniche e sanitarie stabilite dal presente Regolamento.

Art. 418.

Domanda di concessione della licenza.

La domanda di concessione di licenza dovrà essere presentata all'Amministrazione comunale stesa in competente bollo e dovrà indicare:

- a) generalità complete del richiedente;
- b) impegno di osservare tutte le prescrizioni portate dal presente Regolamento;
- c) indicazione della località ove si intende aprire o continuare l'esercizio di barbiere o parrucchiere.

Alla domanda dovrà essere allegato il certificato penale generale del richiedente di data non anteriore a tre mesi e l'elenco del personale di lavoro e di assistenza con indicato il numero della tessera sanitaria per ciascuno rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 419.

Esposizione della licenza nell'esercizio.

La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello predisposto dall'Autorità comunale che riporti le principali disposizioni contenute nel presente Regolamento riguardante gli esercizi di barbiere e parrucchiere ed insieme con la tabella contenente l'orario di apertura e di chiusura dell'esercizio e la tariffa.

Art. 420.

Requisiti dei locali.

I locali ad uso bottega od accessori, debbono essere sufficientemente ampi, bene illuminati e arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a metri 2

di altezza saranno formati di materiali continui lisci di color chiaro ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione. Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori e per la pulizia delle mani del barbiere.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

Tutte le botteghe di barbiere e di parrucchiere devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

Art. 421.

Difesa dei locali contro le mosche.

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi debbono essere muniti di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega una cassa a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

Art. 422.

Arredamento dei locali.

La bottega deve essere fornita di sedili con appoggiatesta da coprire con carta impermeabile e rinnovabile per ogni servizio; di un sufficiente numero di asciugamani ed accappatoi da ricambiare per i vari servizi; di rasoi, forbici, pennelli e accessori in proporzione all'importanza della bottega.

Art. 423.

Norme igieniche.

Il concessionario o titolare della licenza, è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

a) Il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera

sanitaria di idoneità fisica rilasciata dall'Ufficio d'Igiene (Ufficiale Sanitario comunale) dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o deturpanti.

Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio, per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'Autorità sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio d'Igiene, la quale visita è a carico del richiedente. Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provviste del certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;

b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio d'Igiene comunale;

c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato) mediante un batuffolo di cotone;

d) la risciacquatura della faccia, dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante e corrente. Dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcoolica al 50% anche se profumata, e occorrendo, cipria con polverizzatore a secco.

Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria e di preparati essiccatori e disinfettanti da applicarsi con contatto diretto sulla pelle;

e) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ciascun servizio.

Art. 424.

Pulizia e requisiti del personale.

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie, ed indossare un vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso. Prima di iniziare ciascun servizio ed alla presenza del cliente, il personale deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 425.

Impiego dei solventi.

Le operazioni di lavatura a secco mediante l'impiego di solventi clorati, bromati, iodati, ecc. devono sempre essere eseguite da rapida ed abbondante aereazione dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

Le persone alle quali si pratica l'applicazione dovranno essere circondate da un paravento metallico di materiale ignifugato, quando l'applicazione medesima non avvenga in compartimenti individuali chiusi.

Art. 426.

Sputacchiere.

Nella bottega e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere, coperte, manovrabili a pedale e dovranno essere esposti sufficienti cartelli che indicano il divieto di sputare sul pavimento.

Art. 427.

Norme per le botteghe già esistenti.

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari e conduttori di esse.

Art. 428.

Eccezioni.

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, nelle botteghe dei barbieri che si trovino in località eccentriche, dove manca la condotta dell'acquedotto possono essere tollerate alcune eccezioni, fermo restando il criterio della possibile massima pulizia dei locali e dei lavoranti.

Capo III.

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI.

Art. 429.

Divieto di fumare e di sputare.

È fatto assoluto divieto di fumare nelle sale di trattamenti pubblici, nei teatri e nei cinematografi.

È vietato altresì di sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle vetture tramviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

È ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare, in qualsiasi modo, gli orinatoi pubblici e le latrine.

Art. 430.

Disinfezioni pubbliche e private.

L'Ufficio comunale d'Igiene oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati farà eseguire le disinfezioni di locali di abitazione, di indumenti personali, di oggetti e utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

Capo IV.

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE
ESOTICHE.

Art. 431.

Norme generali.

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo debbono innanzi tutto essere applicate in massima le norme profilattiche generali contro le malattie infettive come al presente Regolamento.

Art. 432.

Isolamento degli infetti.

Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art. 153 del T. U. 4 febbraio 1915, n. 148, provvede all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case, ove si è manifestata la malattia.

Qualora le case o gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Art. 433.

Persone provenienti da luoghi infetti.

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivati nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilito nei singoli casi, dall'Autorità sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono farne immediata denuncia al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario.

Art. 434.

Oggetti provenienti da luoghi infetti.

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfettati, devono essere posti alla disinfezione per cura dell'Ufficio d'Igiene comunale.

Art. 435.

Divieti di fiere e pubbliche riunioni.

Nei casi di malattie esotiche l'Autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

Art. 436.

Casi sospetti.

Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finché non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

Capo V.

MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO

Art. 437.

Malattie celtiche.

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede colla distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza medico-chirurgica, colla cura ospedaliera e con un apposito dispensario a sensi dell'art. 126 e seguenti del T. U. delle Leggi Sanitarie.

Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche valgono il Regolamento Speciale 15 marzo 1923, n. 846 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.G.

Apposito regolamento disciplina l'esercizio del dispensario comunale

Art. 438.

Tutela del baliatico.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, e viene rilasciata dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, bienorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

Tutte le balie che prendono presso di sé un bambino, anche se proveniente dal Brefotrofo o da altro Istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni quindici giorni all'Ufficio Sanitario per far constatare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata, quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficio Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al Brefotrofo od ai genitori, parenti o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza del Prefetto sentito il parere del Medico provinciale o del Questore.

Art. 439.

Sifilide da baliatico.

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, dall'art. 168 all'art. 186 nonché il Regolamento legislativo 4 luglio 1918, n. 1395 e l'ordinanza Ministeriale 6 gennaio 1919.

Capo VI.

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI.

Art. 440.

Cautele contro la diffusione della tubercolosi.

In base al disposto dell'art. 224 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra polmonare contagiosa, in condizioni familiari o di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile a sensi dell'art. 392 del presente Regolamento, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 441.

Morte o cambiamento d'alloggio di una tubercolotico.

In seguito a morte od a cambiamento d'alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi, od in altre collettività che non siano Istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettercci, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle

collettività, ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario.

Capo VII.

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI, ECC.

Art. 442.

Vigilanza nelle scuole.

Agli effetti degli artt. 143 e seguenti del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, la vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, nidi d'infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili, è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche dei medici scolastici.

I medici delle condotte visiteranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio.

Ogni scuola deve essere provveduta del necessario per soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.

Nei convitti e negli Istituti di istruzione e di educazione, le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile di provvedere al rigoroso loro isolamento.

Art. 443.

Doveri del medico scolastico.

Il medico scolastico deve ispezionare almeno una volta al mese tutte le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, ivi compresi locali e suppellettili della refezione scolastica, bagni, docce, palestre, ecc. proponendo, ove occorra, all'Ufficio d'Igiene i relativi provvedimenti.

Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati affetti da malattie contagiose o sospette, e la visita di quelli indicati dagli insegnanti.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private, degli istituti d'istruzione ed educazione, devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

Il personale incaricato della sorveglianza igienica sulle scuole, dovrà rivolgere speciale attenzione alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari ed allo stato della dentatura per rilevare le eventuali anomalie che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni.

Art. 444.

Riammissione degli alunni.

Tenute presenti le disposizioni degli artt. 391, 392 e 393 del presente Regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, il medico scolastico, in base all'art. 5 del R. D. 9 ottobre 1921, n. 1981, dovrà dare, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la sua riammissione alla scuola, assicurandosi che sono state eseguite le misure di profilassi prescritte.

Art. 445.

Obbligo ai parenti degli alunni.

È fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattia di denunciare alla direzione della scuola la ragione dell'assenza, non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.

Gli alunni che si assentano dalla scuola, non potranno, qualunque sia il motivo della assenza, essere riaccettati, quando siano trascorsi cinque giorni da quello in cui cominciò l'assenza, questo compreso, se non presentino all'Ufficio d'Igiene un certificato medico che attesti non avere e non avere avuto alcuna malattia trasmissibile.

I certificati dei medici privati hanno valore per la riammissione solo quando facciano esplicitamente detta dichiarazione, e siano stati vistati dall'Ufficio Sanitario.

Art. 446.

Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti.

Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli articoli 392 e 394 del presente Regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno esseri riammessi che in seguito a presentazione di un nulla-osta dell'Ufficio Sanitario che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni ritenute necessarie, caso per caso.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica od altra ragione possano riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica e convulsiva, i tic nervosi, l'ozena.

Art. 447.

Allontanamento dalla scuola di conviventi.

I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno essi pure allontanati dalle scuole per il numero di giorni corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione coll'ammalato essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

Art. 448.

Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi.

La riammissione alla scuola degli alunni e del loro conviventi che ne erano stati allontanati per ragioni profilattiche in base all'art. 2 del Regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R. D. 9 ottobre 1921, n. 1931, è subordinata al nulla-osta dell'Ufficio Sanitario.

Di regola l'allontanamento dalla scuola durante il probabile periodo di incubazione, sarà per ciascuna malattia del numero dei giorni indicati nella tabella riportata all'art. 405 del presente Regolamento, sia per i malati che per i conviventi.

Per alcune malattie, specialmente per quelle di obbligatoria denuncia nelle scuole ed in qualsiasi istituto d'istruzione pubblica e privata, il periodo di allontanamento è il seguente:

DURATA DI ALLONTANAMENTO

| DENOMINAZIONE DELLA MALATTIA | PER MALATTIA | PER CONVIVENZA O CONTATTO |
|------------------------------|---|---------------------------|
| Rosolia. Difterite. | 15 giorni. Quello previsto nella tabella generale. Corrisponde negativo dell'esame batteriologico del muco faringeo e tonsillare eseguito per tre volte, alla distanza di almeno 6 giorni l'uno dall'altro. | Almeno 8 giorni. |
| Varicella. | 15 giorni dalla guarigione clinica. | Almeno 14 giorni. |
| Parotite. | 15 giorni dopo la guarigione clinica. | Almeno 18 giorni. |
| Eresipela. | 3 settimane dall'inizio della malattia. | — |
| Influenza. | 15 giorni dopo la guarigione clinica. | 4 giorni. |

N. B. — Il periodo di allontanamento incomincia quando si siano presi i provvedimenti nei riguardi dell'effettivo isolamento del malato e della disinfezione.

I periodi sopraindicati potranno variare in più o in meno, caso per caso, a seconda del giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la rimissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere caso per caso:

a) i tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteo-ghiandolare con seni fistolosi);

b) il tracoma (nella fase non acuta sempre che manchino scuole per tracomatosi).

Art. 449.

Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici.

La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusibile nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitino in un edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento e allontanamento, seguito dalle necessarie disinfezioni.

Art. 450.

Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie.

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorvegliaranno perché essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né scambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti e colla cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

Art. 451.

Pulizia dei locali scolastici.

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione, sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente Regolamento oltre quelle speciali dettate dall'Ufficio d'Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

È vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento.

Quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riannessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Il numero massimo degli alunni che ciascuna aula scolastica potrà contenere sarà stabilito dall'Ufficio Sanitario, ed indicato in apposito cartello. Tale numero non sarà superiore a quello dei metri quadrati che misura la superficie del pavimento ed al quarto dei metri cubi di volume dell'aula stessa.

Art. 452.

Chiusura di classi.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa pel tempo necessario a farne la disinfezione completa; in caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito felice entro i sei mesi.

Il Sindaco, su avviso dell'Ufficio Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove sian manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, prescrivendo anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.

La riapertura della classe o della scuola si farà dopo che è cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che sono state eseguite le necessarie disinfezioni.

Art. 453.

Disinfezione di scuole.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili, educandati, orfanotrofi, e gli istituti di istruzione e di educazione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio comunale d'Igiene, prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli Istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio comunale d'Igiene.

Art. 454.

Orario per la pulizia dei locali scolastici.

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione o di ricreazione, rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno.

Per la pulitura dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

Capo VIII.

VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

Art. 455.

Vaccinazione antivaiolosa.

L'Autorità comunale, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa di tutti gli abitanti del territorio comunale.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Art. 456.

Obbligo delle vaccinazioni.

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione: in tale caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della contro indicazione.

È inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità sanitaria per pericolo di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaiolosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza si procederà a termini di legge.

Art. 457.

Registrazione delle vaccinazioni.

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore fra il 7° e il 10° giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio d'Igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta e deve essere specificato il modo d'allattamento del vaccinato.

Gli attestati di subita vaccinazione, vengono rilasciati gratuitamente e su carta bollata dall'Ufficio Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati nel Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficio Sanitario trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

Art. 458.

Responsabilità dei genitori.

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

Art. 459.

Vaccinazioni nelle collettività.

I direttori di scuola, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici, industriali ecc. o chiunque stia a capo di una collettività di persone non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'8° anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono ad ogni richiesta, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

Capo IX.

VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA

Art. 460.

Obbligo della vaccinazione antitifica.

Oltre le disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere in base al Decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926, per la profilassi del tifo, è obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti persone:

a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia degli ospedali ed in genere negli Istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;

b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da Istituzioni private;

c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, panna e simili;

d) per le persone che convivono o hanno contatti con ammalati di febbri tifoidee o di paratifi.

È pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco, a norma dell'art. 153 del T. U. 4 febbraio 1915, n. 148, negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato decreto.

Art. 461.

Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario.

Qualunque medico che eseguisca privatamente la vaccinazione antitifica, deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascerà gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

Art. 462.

Modalità per la vaccinazione antitifica.

La vaccinazione antitifica viene attuata colle modalità fissate dalle Istruzioni Ministeriali, annesse al succitato decreto del Capo del Governo.

Art. 463.

Vaccinazione antidifterica.

È resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno d'età. Essa di regola si associa alla vaccinazione antiviolosa ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, colle modalità e norme Ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

Art. 464.

Registri delle vaccinazioni antidifteriche.

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito schedario.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

Art. 465.

Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati.

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, colle norme e le modalità stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati.

Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'Igiene la fornitura dell'amatossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

Art. 466.

Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche.

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Allo scopo l'Ufficio d'Igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco e degli essudati da sottoporre all'esame.

Art. 467.

Gratuità degli accertamenti batteriologici.

Gli accertamenti diagnostici e batteriologici, richiesti per misure di profilassi dall'Ufficio d'Igiene, sono gratuiti.

Capo X.

☒ LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 468.

Accumulo o gettito delle immondizie.

Richiamate per questo Capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (Legge 23 marzo 1928, n. 858, art. 263 del T. U. Leggi Sanitarie, 27 luglio 1934, n. 1265, Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928, le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari Ministeriali nonché le leggi interessanti alcuni settori (quali l'art. 6 del R. D. 24 maggio 1925, n. 1102, sulle migliori igieniche degli alberghi, l'art. 14 del R. D. 29 ottobre 1931, n. 1601, sulla disciplina igienica della produzione e commercio delle acque gassose, l'art. 14 della L. 20 marzo 1941, n. 366, sulla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e la Legge 10 giugno 1955, n. 854 (art. 28), sul decentramento dei servizi dell'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica) è vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerotoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili sono obbligatori per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere di metallo inattaccabile dall'umidità, da acidi o da altro ordinario agente, a tenuta perfetta ed a chiusura completa ed automatica. Ogni altro recipiente non rispondente alle suddette norme, sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'Ufficio d'Igiene e della nettezza pubblica.

Art. 469.

Immondizie degli stabilimenti industriali.

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di capacità non superiore al metro cubo, salvo le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, secondo le entità di certe lavorazioni.

La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 470.

Deposito di letame, concime e simile.

È proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pellami, biancherie sporche e simili; la cernita e la eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie, saranno caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi colle modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficiale Sanitario. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.

I depositi di immondizie o di materie putrescibili e simili, compresi quelli annessi a scali ferroviari o tramviari, avranno comunque una platea di cemento o di calcestruzzo, circondata da un muretto di cemento di altezza non inferiore a cm. 30; avranno canali impermeabili di raccolta dei liquidi, terminanti in un pozzetto impermeabile a tenuta perfetta, verranno ricoperti in maniera idonea, e, caso per caso, verrà indicato dall'Ufficiale Sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche; resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungono nuove immondizie sopra e presso le materie in deposito.

Art. 471.

Carri per il trasporto delle immondizie.

I carri per il trasporto delle sopradette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti, saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di lamiera metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

Il trasporto con carri che non siano del servizio pubblico della nettezza si svolgerà dentro il seguente orario: ore 24-7 nei mesi estivi (maggio, giugno, luglio, agosto, settembre); ore 24-9 negli altri mesi.

Art. 472.

Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili.

Le scuderie, le rimesse, stalle, porcelli, pollai, i locali simili, oltre le altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedenti la penetrazione delle mosche.

Il letame sarà asportato giornalmente nelle ore stabilite dai regolamenti e dalle ordinanze municipali e mediante carri di cui al precedente articolo.

Giornalmente dovranno pure essere asportate le immondizie provenienti dalle case, spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettivi. Resta fermo il divieto di gettito delle immondizie sul pubblico o privato suolo. È vietata la concimazione con concime umano o animale dei terreni e degli orti situati entro 2 Km. dal centro urbano.

Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

Art. 473.

Tenuta dei polli, conigli ed animali da cortile.

È vietato nei centri agglomerati di popolazione, di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, giardini, orti, ecc.

Chiunque tenga per allevamento o commercio, il pollame vivo o altri animali, deve farne domanda al Sindaco il quale concederà il permesso, dopo che l'Ufficio Sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche ed idonei per un efficace trattamento contro le mosche, che rimane sempre obbligatorio.

Art. 474.

Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici.

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, trattorie, pensioni, le latterie, macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compresi i retro-

bottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica fitta, le porte munite di fitte tende a bacchetta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo internamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nel periodo estivo le vetrate debbono essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusa. Nelle cucine, nelle dispense ecc. i cibi, ove non siano conservati in un refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo). I cibi o le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio, saranno contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, e protetti dalle mosche, mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscherole, veli, purché non a contatto coi cibi ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili protetti da reti metalliche o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci ecc. saranno tenuti in recipienti del tutto chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario; specialmente nei retrobottega, magazzini annessi, non sarà ammessa la presenza di merci, oggetti non confacenti al genere di vendita.

Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio; ogni 20 mq. di superficie, compresi i retrobottega, i locali saranno forniti di apparecchi di cattura delle mosche in perfetta efficienza.

Art. 475.

Cartellini per la lotta contro le mosche.

Nei locali pubblici (bar, trattorie, rivendite ecc.) devono essere apposte a cura degli esercenti ed esposte in modo visibile, oltre a cartelli, i fogli di propaganda per la lotta contro le mosche previsti da ordinanze del Sindaco, anche adatte leggendo a stampa colle quali s'invitano i consumatori e gli acquirenti a rifiutare cibi e bevande offerte per il consumo in sito o poste in vendita, quando siano stati raggiunti o siano facilmente raggiungibili dalle mosche.

Art. 476.

Trasporto di alcuni generi alimentari.

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci ecc. da un negozio ad un altro o per la consegna a domicilio, deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti del tutto chiusi e ben verniciati e con nome della Ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli e carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette. Eventuali giustificicate eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficio Sanitario, semprechè la sostanza alimentare sia convenientemente difesa.

Art. 477.

Doveri dei venditori ambulanti.

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

Resta comunque vietata la vendita dei dolci e generi affini in vassoi anche se protetti con veli e con mezzi simili.

Art. 478.

Stabilimenti e sostanze alimentari ed affini.

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di polli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, di latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si conformeranno sia per la difesa meccanica alle aperture esterne, sia per il trattamento contro le mosche, sia per la rimozione dei rifiuti delle lavorazioni o dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

Le finestre saranno munite di vetro di colore azzurro o reso tale con applicazioni vetrofanie; gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

È vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto sui mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, le frutta, le insalate, ecc.

Art. 479.

Stallaggi a carattere industriale e commerciale.

Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale e commerciale, dovranno rispondere sempre alle prescrizioni regolamentari igieniche, nonché a quelle altre che l'Ufficio Sanitario crederà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche. In particolare, le vetrate saranno azzurre e colorite in azzurro le pareti al disopra dello zoccolo impermeabile ed i soffitti.

Non saranno accordati, per nessun motivo, permessi di stallaggi, scuderie o di stalle di sosta dentro gli agglomerati urbani.

Le scuderie private e padronali, eccezionalmente tollerate nel centro agglomerato e sempreché munite di speciale permesso rilasciato dall'Ufficio d'igiene, dovranno rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento ed in particolare dell'art. 472.

Art. 480.

Ospedali ed istituti di cura e di ricovero - Collettività - Fiere e Mercati.

Tutte le norme contenute nel presente capo sono estese, in quanto applicabili, a tutti gli ospedali, istituti, case di cura e di ricovero, pubblici e privati, ad ogni collettività, alle fiere e mercati. Dette istituzioni sono altresì tenute ad osservare le prescrizioni che l'Ufficio sanitario riterrà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche. In particolare ogni istituto dovrà provvedere ad una reale ed efficace lotta indiretta e diretta mediante una razionale tenuta e smaltimento delle immondizie e di ogni materiale di rifiuto, sottraendoli ad ogni possibile contatto con le mosche, con una accurata, sistematica, pulizia di ogni ambiente, con la protezione meccanica, non solo di porte, finestre, latrine, cucine, dispense, infermerie e simili, ma anche dei cibi, bevande da conservare in frigorifero nei periodi caldi, con la dotazione e l'uso di apparecchi e sostanze moschicide efficienti biologicamente a giudizio dell'ufficiale sanitario.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta, negli ospedali e nelle case di cura, alle misure di protezione indirette o dirette da adottarsi nelle cucine, dispense, nei locali di isolamento per le malattie trasmissibili, nelle camere mortuarie, nelle sale di medicazione ed operatorie, per le quali è da prevedere una razionale raccolta, in recipienti a perfetta tenuta e chiusi dei materiali di medicazione o di rifiuto, idonei mezzi di sterilizzazione ed uno o più forni di incenerimento di sufficiente capacità.

Le stesse misure avranno un carattere più esteso e pressoché universale negli ospedali sanatoriali ed in altri istituti specializzati nella cura di una o più malattie contagiose.

Capo XI.

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI (1)

Art. 481.

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria.

La materia di cui al presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme seguenti, dal T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, dal Regolamento di

Le norme del presente capitolo andranno opportunamente coordinate con quelle del regolamento comunale di polizia veterinaria.

Polizia Veterinaria 10 maggio 1914, n. 533 e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

Art. 482.

Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame.

Chiunque venga a conoscenza di un caso accertato o sospetto, di una delle malattie di cui all'art. 484 del presente Regolamento, o di un caso di morte improvvisa di animali, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta all'Ufficio d'Igiene o ai Veterinari comunali che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo.

Art. 483.

Malattie infettive del bestiame.

Le malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia sono: afta epizootica, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico, barbone bufalino, rabbia, tubercolosi clinicamente diagnosticabile, peste bovina, pleuropolmonite essudativa (polmonare), morva, farcino cruptococcico, morbo coitale maligno, vaiolo ovino, agalassia contagiosa delle pecore e delle capre, malattie infettive dei suini, aborto epizootico, diarrea dei vitelli, malattie infettive dei polli, influenza del cavallo, rogna nelle pecore e nelle capre, rogna negli equini, vaginite granulosa, setticemia emorragica dei bovini, difterite aviaria, laringotracheite infettiva dei polli, e le altre malattie infettive o diffuse o sospette di essere tali, indicate con speciale ordinanza dal Ministero dell'Interno.

Capo XII.

MISURE DI PROFILASSI GENERALE

Art. 484.

Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame.

L'Ufficio d'Igiene appena avrà ricevuta la denuncia di malattia infettiva nel bestiame, provvederà all'accertamento della diagnosi, all'isolamento dell'animale ed eventuale sequestro della stalla, che potrà essere fiduciario, cioè affidato al proprietario sotto la sua responsabilità, o di rigore sbarrando o facendo piantonare le porte o le finestre o le strade di accesso alla corte, alla stalla o pascolo infetto.

Il sequestro di rigore potrà applicarsi anche quando per avere violati o male eseguiti gli ordini relativi alla profilassi della malattia, il proprie-

tario o il custode del bestiame non dessero affidamento di osservare o fare osservare il sequestro fiduciario.

Il Sindaco, appena ricevuta la denuncia di malattia infettiva, o diffusa, in attesa delle ulteriori disposizioni del Prefetto, a cui deve trasmettere la denuncia stessa, adotta le misure prescritte dal Regolamento di Polizia Veterinaria ~~del 1954~~ *8 febbraio 1954, n. 330.*

Art. 485.

Distruzione di animali morti.

La distruzione degli animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite sardigne.

L'Ufficio d'Igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

Art. 486.

Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame.

Quando vi sia minaccia di epizoozia o quando si verificasse in un Comune confinante un'epizoozia notevole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedirne, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

Art. 487.

Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito.

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio, al mercato e le altre stalle pubbliche dove si tengono temporaneamente gli animali, restano sotto la vigilanza dell'Ufficio ~~di veterinaria~~ *di veterinaria.*

I proprietari dei pubblici stallaggi hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti per i provvedimenti d'urgenza, da adottarsi in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

Art. 488.

Vigilanza sui mercati e sulle fiere.

La vigilanza veterinaria sulle fiere e sulle esposizioni di animali viene praticata secondo le modalità previste dall'apposito regolamento sul mercato di bestiame.

Quando sia richiesta una speciale vigilanza ~~per il servizio~~ *di veterinaria* si disporrà per il servizio.

Durante le fiere o l'esposizione di animali nel detto mercato, i veterinari municipali devono essere sempre presenti, coll'obbligo di curare la

vigilanza sanitaria secondo le norme prescritte nelle istruzioni ministeriali di Polizia veterinaria, e di compilare un rapporto sull'andamento del servizio di vigilanza zoiatrica, nei mercati, nelle fiere e nelle esposizioni a cui hanno presenziato, e sulle speciali circostanze attinenti alla polizia veterinaria, che abbiano relazione col servizio suddetto.

Nei giorni precedenti il mercato, la fiera o la esposizione di animali, il Veterinario Capo si terrà informato, con tutti i mezzi a sua disposizione, delle condizioni sanitarie del bestiame nei Comuni contermini e in quelli da cui di solito proviene il maggior numero di animali.

Dopo ogni fiera, mercato, od esposizione di bestiame, i piazzali, i viali, le piattaforme dei pesi pubblici, ecc. su cui si sono soffermati gli animali, e i mezzi di attacco di questi saranno convenientemente ripuliti.

È vietata nel recinto del mercato e nelle stalle l'uccisione di animali. La mungitura delle lattifere è vietata sui piazzali o recinti della fiera, del mercato o dell'esposizione.

È proibita l'esecuzione di qualsiasi atto operatorio sugli animali esposti.

Se un animale ammalato, od arriva morto, o muore su mercato, il proprietario, od i suoi dipendenti, debbono darne immediato avviso al Veterinario comunale per i provvedimenti di competenza.

Quando si riconoscano casi di malattia contagiosa durante il mercato, la fiera o esposizione di animali, il veterinario incaricato della sorveglianza deve provvedere:

- a) all'isolamento degli animali infermi e di quelli sospetti;
- b) all'allontanamento di quelli sani;
- c) alla disinfezione ed a tutta la restante profilassi.

Finché l'autorità comunale provveda direttamente alla disinfezione dei vagoni ferroviari che hanno servito al trasporto degli animali (equini, bovini, ovini, suini e pollami), o dei loro avanzzi, queste disinfezioni sono fatte secondo le norme prescritte nelle Istruzioni Ministeriali di polizia veterinaria. Quando queste disinfezioni si facessero dalle Amministrazioni ferroviarie, l'Autorità comunale provvederà alla relativa sorveglianza.

Art. 489.

Transporto animali - Veicoli.

Tutti gli animali bovini che vengono trasportati fuori del Comune a mezzo di veicoli a trazione animale (cosidette barrocce) devono essere, prima della partenza, visitati dal Veterinario comunale che, a prova della visita effettuata, rilascerà un certificato di accompagnamento.

Tutti i proprietari dei veicoli a trazione animale (cosidette barrocce) che sono destinati al trasporto degli animali bovini e suini, sono obbligati a fare la denuncia di tali veicoli all'Ufficio Veterinario.

Tutti i veicoli a trazione animale destinati al trasporto di animali verranno sottoposti ad accurate disinfezioni che saranno eseguite dal personale

della stazione disinfezione comunale, nel modo e nei giorni che saranno appositamente stabiliti.

Art. 490.

Requisiti degli abbeveratoi.

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il Veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi, trattorie, dei negozianti di bestiame, ecc. sono sotto la vigilanza dell'Autorità sanitaria comunale.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'acquedotto comunale; lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata né per lavatoi, né per altri abbeveratoi, né per la lavatura di ortaggi.

Capo XIII.

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 491.

Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo.

Appena sarà fatta denuncia di affezione morvo-farcinosa, di brucellosi, di rabbia, di carbonchio, di attia e di altre malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, l'Autorità Sanitaria farà tutte le indagini atte a rintracciarne l'origine e prenderà gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio e a salvaguardare l'incolumità delle persone.

Capo XIV.

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA BRUCELLOSI.

Art. 492.

Denuncia dei greggi ovisi e caprini.

Tutti i proprietari di greggi ovisi e caprini sono obbligati a denunciare all'Ufficio d'Igiene (Sezione Veterinaria), il numero preciso dei capi ovisi e caprini da essi posseduti entro il giorno 15 novembre di ogni anno e successivamente ogni variazione nel numero degli animali.

Art. 493.

Prove diagnostiche negli animali.

Tutti gli animali ovini e caprini costituenti i greggi saranno sottoposti da parte dei Veterinari comunali alla prova diagnostica della « Brucellina Mirri » ed a tutte quelle altre prove diagnostiche che si rendessero necessarie, specialmente nel caso di epidemie brucellari, sia umane che animali. Le stesse prove verranno praticate nelle stalle di bovini e di altre specie di animali infetti o sospetti e normalmente sugli animali bovini, ovini e caprini destinati alla produzione del latte per il consumo diretto o alla preparazione di burro e latticini in genere; in prova dell'«seguito trattamento, il Veterinario comunale rilascerà agl'interessati apposito certificato.

Art. 494.

Divieti di sosta nelle aree abitate.

È fatto divieto di sosta e di pascolo dei greggi e di cessioni di terreni a scopo di pascolo negli agglomerati urbani, entro un raggio di Km. 2 fuori del perimetro del capoluogo e di m. 150 da ogni centro agglomerato o frazionale, come pure di fare trattenere, per qualsiasi ragione, i greggi lungo i margini, cigli, fossi e le scarpate delle pubbliche strade.

Art. 495.

Denunce delle stalle ed ovili.

I pastori ed i proprietari di greggi, sono tenuti a fare domanda all'Ufficio d'Igiene indicante la stalla, l'ovile e la località precisa in campagna dove intendono ricoverare i greggi stessi; se la stalla risulterà conforme alle norme igieniche, verrà rilasciato un permesso di occupazione valido solo per la stalla indicata, con divieto di fare sosta e stallatico in altre stalle; sarà poi cura dei pastori e proprietari di attenersi, in materia d'Igiene dei ricoveri, alle disposizioni contenute nel presente ed in altri Regolamenti e Ordinanze.

Rimane vietato il pernottamento dei greggi all'aperto; così pure il pascolo prima del sorgere del sole e del tramonto.

Art. 496.

Denunce degli aborti e parti prematuri.

Tutti i pastori, i proprietari ed i tenutari di bestiame bovino, ovino, caprino e suino, hanno l'obbligo della denuncia scritta immediata di ogni caso di aborto o di parto prematuro che si verificherà negli animali da essi posseduti o custoditi.

Art. 497.

Trattamento del latte e dei latticini.

Il latte di tutti gli animali del gregge o della stalla dove si è verificato un caso di brucellosi, non può essere destinato al consumo diretto, se non previa bollitura controllata dall'Ufficio d'Igiene, o alla preparazione dei latticini, da consumarsi allo stato fresco.

È solo permessa la fabbricazione del formaggio, che però dovrà subire una lunga stagionatura di almeno 6 mesi, in locali di proprietà del Comune, oppure ritenuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.

I commercianti ed i venditori di generi alimentari non potranno acquistare latticini freschi da pastori o da produttori nella cui famiglia o nel cui gregge siasi manifestata la brucellosi o in quella zona, località o frazioni riconosciute infette.

Art. 498.

Disinfezioni dei ricoveri, attrezzi ed effetti.

Oltre ai provvedimenti profilattici generali (sequestro ed isolamento del gregge e della stalla, ecc.) presi di autorità, i pastori e i proprietari di greggi o di stalle, dove si sono verificati casi di brucellosi, devono provvedere alla disinfezione dei ricoveri e degli attrezzi e a cospargere di calce la lettiera; uno strato di calce sarà posto all'ingresso della stalla.

Il concime, asportato dalla stalla, dovrà essere ammucciato nella cimaia di prescrizione a tenuta ed in mancanza, in località appartata e distante dalle strade, cosparsa abbondantemente di calce, ricoperto di terra; potrà essere rimosso solo dopo un lungo periodo di fermentazione, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene.

Le persone addette alla custodia degli animali e quelle addette alla manipolazione del latte e alla preparazione dei latticini, oltre ad osservare le altre norme di legge o di regolamenti, dovranno di frequente lavarsi le mani con soluzioni antisettiche e disinfettarsi le calzature, passando ripetutamente su uno strato di calce.

Capo XV.

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 499.

Detenzione e custodia di cani.

La detenzione e la custodia dei cani nel Comune è disciplinata dalle norme portate dal Regolamento comunale per la determinazione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

Disposizioni per la detenzione di cani.

I cani, nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità comunale, ed essere legati con catena solidamente fissata in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, giardini, ecc. alle persone che vi transitano.

Solo nei luoghi privati, recinti e chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani potranno essere tenuti liberi e senza museruola.

Art. 501.

Denuncia di casi di morsicature di cani e gatti.

Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficiale Sanitario.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsi-catori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore deve essere posto a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile municipale per un periodo di 15 giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali nei quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accoppiamento potranno essere uccisi.

Anche l'animale morsicato sarà isolato a spese dei proprietari o detentori per il periodo di tempo ritenuto necessario dall'Ufficio d'Igiene.

Trattandosi di cane morsicato da un cane ignoto o sospetto di rabbia, il cane sarà tenuto in sequestro per un periodo non inferiore a quattro mesi.

I locali in cui sono stati animali rabbiosi o sospetti di esserlo, gli attrezzi e gli arnesi, per essi adoperati, saranno rigorosamente disinfettati.

Art. 502.

Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia.

I proprietari, i detentori o custodi, oltre i medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco, tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia nel cane o in qualunque altro animale; per i medesimi si osserveranno le stesse norme di osservazione e di isolamento indicate nel citato Regolamento comunale per la determinazione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

TITOLO V.
POLIZIA MORTUARIA

Capo I.
D E N U N C I E.

Art. 503.

Obbligo della denuncia della causa di morte.

Ferme restando le disposizioni sulla dichiarazione di morte contenute nel R. Decreto 9 luglio 1939, n. 1238, sull'ordinamento dello stato civile, gli esercenti la professione di Medico Chirurgo, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento di Polizia Mortuaria 21 dicembre 1942, n. 1880, agli effetti dell'art. 103 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, debbono per ogni caso di morte di persona, da essi assistita, denunciare all'Ufficio d'Igiene la malattia che, a loro giudizio, ne sarebbe stata la causa.

Nel caso di decesso senza assistenza medica la denuncia della presunta causa di morte deve essere fatta dal Medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia è fatto anche ai medici incaricati di eseguire autopsie dall'Autorità giudiziaria o che comunque eseguono autopsie o riscontri diagnostici.

La denuncia deve essere fatta entro ventiquattro ore, dall'accertamento del decesso, su apposita scheda di morte che ha finalità esclusivamente sanitaria.

Art. 504.

Decessi di persone prive di assistenza - Rinvenimento di cadaveri

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informarne immediatamente l'Autorità Comunale, affinché sia provveduto al trasporto alla Camera mortuaria comunale ed alla visita del Medico necroscopo, oltre alla eventuale

comunicazione all'Autorità giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza; deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa della morte.

Art. 505.

Rinvenimento di membra, pezzi di cadavere o ossa.

Nel caso di rinvenimento di membra o di pezzi di cadavere umano, anche soltanto di ossa umane, chi ne fa la scoperta deve informarne immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza.

Il Sindaco incarica dell'esame delle parti rinvenute il Medico necroscopo e comunica i risultati degli accertamenti eseguiti all'Autorità giudiziaria perché questa rilasci il nulla osta per la sepoltura.

Art. 506.

Accertamento della morte - Medici necroscopi.

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata da un Medico necroscopo, le cui funzioni sono esercitate dai Medici coniotti, ciascuno per la propria zona territoriale.

Per i decessi negli istituti ospedalieri il Sindaco può autorizzare a disimpegnare le funzioni dell'accertamento quei Medici dell'Istituto stesso che saranno da lui appositamente designati.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta comprovante che la morte è accertata e non è presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

La visita del medico necroscopo deve essere effettuata non prima di quindici ore dal decesso. Il medico necroscopo dipende dall'Ufficiale Sanitario ed a questi riferisce sull'espletamento del proprio esercizio.

Art 507.

Denunce per cause criminali e malattie infettive.

Ove dalla scheda di morte risulti o, sorga comunque il sospetto che la morte sia dovuta a reato, il Sindaco deve darne immediatamente comunicazione all'Autorità giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza, salvi sempre i referti che all'uopo possano fare i Medici visitatori.

Nei casi di morte per le cause indicate nelle lettere a) e c) dell'art. 392 il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio d'Igiene; uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffuse, indicate con speciali ordinanze dell'Autorità Sanitaria.

Capo II.

PERIODO DI OSSERVAZIONE.

Art. 508.

Durata del periodo di osservazione.

Nessun cadavere può essere chiuso in cassa, né essere sottoposto ad autopsia, ad imbalsamazione, a trattamenti conservativi, congelazione o conservazione in frigorifero, né essere inumato, tumulato, cremato, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, salvo i casi di decapitazione, maciullamento ed altri con note tanatologiche assolutamente sicure accertate dal Medico necroscopo.

Nei casi di morte improvvisa ed in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione deve essere protratta fino a 48 ore, salvo che il medico necroscopo non accerti prima sicuri segni di iniziale putrefazione del cadavere.

Art. 509.

Riduzione del periodo di osservazione.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia infettiva diffusiva o il cadavere presenti segni di iniziale putrefazione, o quando altre ragioni speciali lo richiedano, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, il periodo di osservazione può essere ridotto a meno di 24 ore.

Art. 510.

Custodia dei cadaveri.

I cadaveri nel periodo di osservazione non possono essere rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Non sarà pertanto ammessa alcuna esposizione di salma durante il periodo di osservazione, né alcuna affluenza di pubblico, né l'accensione di grossi ceri o l'uso di altre sostanze che possano alterare l'aria confinata.

Art. 511.

Cautele per i morti per malattie infettive-diffusive.

I cadaveri di deceduti per malattie infettive-diffusive devono essere protetti, mediante opportuni veli, dalle mosche e da altri insetti, e devono essere adottate altresì quelle speciali misure cautelative, prescritte dall'Ufficiale Sanitario, per evitare ogni contatto diretto o indiretto.

Art. 512.

Depositi di osservazione.

L'Ufficio d'Igiene provvede al trasporto (fino al deposito di osservazione) ed alla custodia, per il periodo prescritto, dei cadaveri di persone:

- a) morte in abitazioni anguste o povere che siano inadatte o nelle quali sia pericoloso il mantenerle per il prescritto periodo di osservazione;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

Il trasporto dei cadaveri, prima che sia trascorso il periodo di osservazione, dev'essere eseguito in modo da non ostacolare eventuali manifestazioni di vita.

Capo III.

TRASPORTO DELLE SALME.

Art. 513.

Obbligo della cassa.

È vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere rinchiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso, salvo i casi di riduzione del periodo di osservazione contemplate nei precedenti articoli.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvede alla distribuzione della cassa ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetti provvedere direttamente.

Art. 514.

Casse per inumazione e tumulazione.

Le casse per inumazione devono essere di legno di abete col coperchio chiuso a viti e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte.

Per le tumulazioni i cadaveri devono essere rinchiusi in doppia cassa; una metallica saldata a fuoco con spessore delle pareti non inferiori a 7 decimi di millimetro se di zinco e ad 1,5 mm., se di piombo; l'altra di legno forte con spessore delle pareti non inferiori a cm. 4; con l'indicazione del nome, cognome e data di morte del defunto.

Art. 515.

Contrassegni di piombo.

Prima di procedere alle inumazioni ed alle tumulazioni dovrà essere introdotta nelle casse una targa di piombo portante un numero d'ordine corrispondente al numero di registro esistente negli uffici del Cimitero.

Art. 516.

Casse per trasporti fuori Comune.

Nei casi di cui all'art. 523 la salma deve essere chiusa in duplice cassa, l'una di legno forte, l'altra di metallo.

La cassa metallica, deve essere saldata a fuoco, e tra le due casse, al fondo, deve essere interposto per uno spessore non minore di cm. 4, una strato di torba polverizzata o di segatura di legno o di altro materiale assorbente riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene.

Lo spessore delle pareti della cassa metallica non deve essere inferiore a 7/10 di mm, se di zinco; a 1,5 mm, se è di piombo.

Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4, e le tavole devono essere di un solo pezzo.

Le intersezioni delle diverse facce della cassa debbono essere riunite con intaglio a coda di rondine.

Le congiunture debbono essere, inoltre, saldate con buon mastice e assicurate mediante chiodi a vite disposti di 20 in 20 cm.

La cassa deve esser cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di cm. 2 e distanti l'una dall'altra non più di 50 cm.

Per il trasporto ad altro Comune che disti non più di 25 Km. salvo il caso di morti per malattie contagiose, e sempreché il trasporto stesso, dal luogo di deposito della salma al Cimitero, possa farsi direttamente e con carro mortuario idoneo, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, non è obbligatoria la duplice cassa.

Le casse così confezionate, devono essere avvolte in croce con fettuccia nera fissata alla cassa con sigilli di cerallacca postivi a cura dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 517.

Trasporto dei cadaveri.

Trascorse 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, sotto la vigilanza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nella cassa, alla Camera mortuaria del Cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei famigliari del defunto o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio d'Igiene comunale deb-

bono essere iniettate nella cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tal fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio d'Igiene talché le iniezioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore dal decesso.

Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposito carro chiuso, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto conveniente, dal punto di vista sanitario e civile, dal Sindaco. Anche in questo caso però il trasporto è soggetto alla vigilanza del Comune al quale spetta sempre di fissare con apposito permesso l'orario, le modalità ed i percorsi consentiti per ogni trasporto.

Art. 518.

Carri funebri e rimesso per carri.

I carri destinati al trasporto dei cadaveri su strade ordinarie debbono essere interamente rivestiti di lamiera metallica e facilmente lavabili.

Detti carri possono essere posti in servizio dopo che siano stati riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, il quale deve controllarne, almeno una volta all'anno, lo stato di manutenzione.

Le rimesse dei carri devono essere ubicate in località appartata, fuori dell'abitato, e devono essere provviste dei mezzi per la pulizia e l'eventuale disinfezione; resta obbligatorio l'allacciamento alla rete dell'acquedotto e della fognatura, ove esistono.

L'esercizio di dette rimesse è autorizzato dal Sindaco previo riconoscimento di idoneità da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Anche le agenzie funebri ed i loro laboratori per la costruzione delle casse saranno sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 519.

Sosta alla Chiesa.

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dall'abitazione alla Chiesa; in questa il cadavere può sostare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

Art. 520.

Speciali onoranze funebri.

Quando le famiglie intendano tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del precedente art. 519, può autorizzare la permanenza del cadavere dopo trascorso il periodo di osservazione, in apposito locale anche attiguo alla Chiesa, rispondente alle

norme stabilite dall'art. 95 del Regolamento di Polizia Mortuaria, approvato con R. D. 21 dicembre 1942, n. 1880, sempreché sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tale caso l'Ufficio Sanitario comunale si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente Regolamento.

Art. 521.

Trasporto di morti per malattie contagiose.

I cadaveri delle persone morte per una delle malattie infettive e diffuse comprese nell'apposito elenco ministeriale, trascorso il periodo di osservazione, devono essere depositi nel feretro, senza essere spogliati dei loro indumenti, senza essere stati toccati o manipolati in alcun modo ed avvolti in un lenzuolo inzuppato in soluzione acida di sublimato corrosivo al 2 per mille.

Resta vietata qualsiasi esposizione di salma durante il periodo di osservazione e qualsiasi affluenza di estranei. Nelle camere mortuarie del Comune e degli Ospedali un'apposita stanza ben separata sarà riservata ai morti per malattie trasmissibili. È consentito in tali casi rendere al defunto le estreme onoranze con l'osservanza, caso per caso, delle misure profilattiche indicate dall'Ufficio Sanitario.

Art. 522.

Trasporti fuori Comune.

Il trasporto fuori del Comune di cadaveri destinati agli altri Comuni della Repubblica è autorizzato dal Sindaco, sentito, in ogni caso, l'Ufficio Sanitario. Di ogni concessione sarà dato avviso dal Comune di destinazione.

Per i trasporti nel Comune in luogo diverso dal Cimitero e per trasporti per e dall'estero, la competenza del rilascio della autorizzazione relativa è del Prefetto.

L'Ufficio di Igiene provvederà al rilascio delle autorizzazioni comunali e non potrà ricevere i cadaveri provenienti da altri Comuni della Repubblica o dall'estero che non siano accompagnati dalla autorizzazione, rispettivamente, del Sindaco o del Prefetto competente.

Art. 523.

Trasporto fuori Comune dei morti per malattie contagiose.

Per i morti di malattie infettive-diffusive, di cui all'apposito elenco pubblicato dal Ministero per l'Interno, l'autorizzazione al trasporto prevista dal precedente articolo, può essere data soltanto quando risulti accertato dall'Ufficio Sanitario che il cadavere, trascorso il periodo di os-

servazione, è stato composto nella duplice cassa di metallo e di legno, dopo averlo depositato nella cassa cogli indumenti di cui era rivestito al momento della morte, avvolto in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante e sottoposto a iniezioni conservative.

Ove tali prescrizioni non siano state osservate, l'autorizzazione anzidetta può essere concessa soltanto dopo due anni dal decesso e con l'osservanza delle speciali cautele che, caso per caso, saranno determinate dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 524.

Iniezioni conservative.

Per i trasporti fuori Comune in località raggiungibili, col mezzo di trasporto prescelto, dopo 24 ore di tempo, o a qualunque distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, oltre l'esecuzione delle sopra enumerate prescrizioni, si deve esigere che il cadavere sia iniettato nel torace e nella cavità addominale con almeno due litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3 per mille o di acido fenico al 5 per cento o di formalina al 30% e sia avvolto con un lenzuolo imbevuto delle soluzioni di acido fenico o di altra soluzione disinfettante.

Nell'ambito della giurisdizione territoriale del Comune le iniezioni conservative di cui sopra sono sempre praticate esclusivamente a cura dell'Ufficio d'Igiene.

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro Comune o dall'estero, l'Ufficio d'Igiene dovrà constatare le condizioni del feretro; se queste saranno conformi alle disposizioni di legge, darà permesso di seppellimento o tumulazione.

Capo IV.

SEPOLTURE

Art. 525.

Cimitero.

Ogni salma deve essere sepolta nel Cimitero comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il custode del Cimitero non può prendere in consegna le salme che non siano accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli è responsabile della tenuta dei registri, dell'osservazione dei cadaveri nella Camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del Cimitero ed è tenuto a riferire all'Ufficio d'Igiene qualunque inconveniente debba rilevare.

Art. 526.

Vigilanza e controllo sui cimiteri.

La manutenzione, l'ordine e la vigilanza su tutti i cimiteri comunali spettano all'Autorità Sanitaria comunale.

L'Ufficiale Sanitario vigila e controlla il funzionamento di tutti i cimiteri comunali e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurarne il regolare esercizio; la vigilanza si estende anche a tutti i cimiteri non comunali, alle cappelle private e gentilizie.

Art. 527.

Camera mortuaria.

La Camera mortuaria serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.

Nella Camera mortuaria i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazione devono essere tenuti in condizioni tali che nel caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

Art. 528.

Inumazioni.

Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo o l'indicazione dell'anno del seppellimento.

Per le inumazioni non è permesso l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile. Qualora il cadavere sia rinchiuso in una cassa metallica nei funerali, come nell'art. 517, nell'atto della inumazione si deve, mediante tagli, mettere la cassa in condizioni da permettere una normale decomposizione del cadavere stesso.

Art. 529.

Tumulazioni.

L'Autorità comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, luoghi per tumulazioni temporanee, nonché posti privilegiati per sepolcri individuali o di famiglia.

Le salme destinate alla tumulazione, anche se provvisoria, devono essere racchiuse in duplice cassa, di legno e di metallo, corrispondenti ai requisiti di cui all'art. 517.

Art. 530.

Distruzione di casse e di fusti per fiori.

Le casse d'imballaggio che hanno servito al trasporto di feretri non possono essere restituite agli interessati, ma debbono essere abbruciate nel recinto del Cimitero.

Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essiccati, i fusti per i fiori che sono collocati sui campi di inumazione e sui sepolcri privati.

Capo V.

AUTOPSIE, MASCHERE, IMBALSAMAZIONI

Art. 531.

Autopsie.

Le autopsie devono eseguirsi nell'apposito locale dietro domanda al Sindaco, con consenso della famiglia e dopo il versamento della somma stabilita per la sorveglianza, servizio, deperimento dell'armamentario ecc.

Le autopsie di individui morti per malattie contagiose devono eseguirsi solo in via eccezionale e con le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria municipale e sotto la sua sorveglianza.

Art. 532.

Riscontri diagnostici ed autopsie negli Ospedali ed altrove.

I cadaveri delle persone decedute negli Ospedali o quelli deceduti altrove senza assistenza sanitaria, sono sottoposti, ai sensi delle vigenti leggi, al riscontro diagnostico negli Ospedali stessi o nelle altre sedi competenti, purché in esse esista un locale riconosciuto adatto dall'Autorità Municipale.

I risultati delle autopsie e dei riscontri diagnostici, anche se ordinate dall'Autorità Giudiziaria, devono essere comunicati al Sindaco per la eventuale rettifica, da parte dell'Ufficiale Sanitario, sulla scheda di morte.

Quando come causa di morte risulti una malattia infettiva-diffusiva, la comunicazione deve essere fatta d'urgenza ed essa vale come denuncia ai sensi delle vigenti leggi sanitarie.

Quando nel caso di riscontro diagnostico o di autopsia non ordinate dall'Autorità Giudiziaria, si abbia il sospetto che la morte sia dovuta a reato, il settore deve sospendere le operazioni e darne immediata comunicazione all'Autorità Giudiziaria.

Art. 533.

Asportazioni dalle sale di autopsia.

È vietato a chicchessia di asportare dalle sale di autopsia per essere conservati, cadaveri o parti di essi, senza averne ottenuta prima l'autorizzazione scritta dal Sindaco; tale autorizzazione è negata in caso di esplicita opposizione della famiglia dell'estinto.

Art. 534.

Maschere.

Per levare la maschera ad un defunto è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla trascorse 24 ore dal decesso e sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 535.

Imbalsamazione.

Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibizione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo, che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

L'imbalsamazione deve essere eseguita o da personale medico dell'Ufficio d'Igiene o sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene, da un Medico che ne dichiari il metodo, il luogo e l'ora della operazione.

Capo VI.

RIMOZIONE DELLE SALME.

Art. 536.

Distinzioni delle esumazioni.

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo quando, scorso il decennio di seppellimento, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti; le seconde, allorché, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengano disseppelliti per indagini nell'interesse della giustizia o per essere trasportati in altre sepolture o cremati.

Tutte le esumazioni straordinarie, devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario o del Custode del Cimitero.

Art. 537.

Esumazioni ordinarie.

Per procedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale.

Ad esse provvede il Custode del Cimitero, sotto la propria responsabilità e a seconda del bisogno, dopo trascorso il decennio d'inumazione del cadavere.

Art. 538.

Raccolta di ossa.

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvennero devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccogliercle per deporle in cellette particolari, da essi acquistate, nel recinto del Cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro il Cimitero.

Art. 539.

Esumazioni straordinarie.

Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizzazione del Sindaco od ordine dell'Autorità giudiziaria.

Nel primo caso bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale Sanitario; nel secondo caso il cadavere è trasferito nella sala delle autopsie, osservando tutte le norme suggerite dall'Autorità giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.

A tali operazioni devono sempre assistere, oltre ad un personale dell'Ufficio d'Igiene, il Custode del Cimitero e due testimoni.

Art. 540.

Limiti alle esumazioni.

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per malattia infettiva contagiosa, se non trascorsi due anni dalla morte e sempreché l'Ufficiale Sanitario dichiarerà che può essere eseguita senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità Giudiziaria, non è concessa un'esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

Art. 541.

Estumulazioni.

L'estumulazione di feretri destinati ad essere trasportati in altra sede nello stesso o in altro Cimitero, può essere autorizzata dopo qualsiasi periodo di tempo ed in qualunque mese dell'anno, a condizione che, aperta la sepoltura, l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiarati che il suo trasferimento in altra sede può farsi senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ'

Art. 542.

Applicazione del regolamento.

Il presente Regolamento andrà in vigore dopo l'approvazione della Giunta Provinciale Amministrativa previo parere del Consiglio Provinciale di sanità e dopo la pubblicazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

Con la sua adozione il precedente regolamento comunale d'Igiene ed ogni altra contraria disposizione riguardante l'igiene e la sanità pubblica, s'intendono abrogati.

Art. 543.

Applicazione di altre Leggi.

Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934, n. 1265 e nelle Leggi e Regolamenti governativi in vigore.

Art. 544.

Penalità.

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale o da altre Leggi o Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106-110 della Legge Comunale e Provinciale, approvata con T. U. 3 marzo 1934, n. 383 e successive modifiche (art. 9 L. 9 giugno 1947, n. 536) con ammende sino a lire ottomila, in base alla tabella che sarà approvata con apposita deliberazione del Sindaco.

Art. 545.

Provvedimenti d'urgenza.

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingibili ed urgenti determinati da ragioni d'Igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma dell'art. 153 del T. U. 4 febbraio 1935, n. 148.

Art. 546.

Concessione di deroghe.

È in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

COMUNE DI VERO JUVENUS

PROVINCIA DI PREENZA

Il presente Regolamento d'igiene è stato deliberato dal Consiglio Comunale nella seduta del 25 luglio 1957 con atto n. 86

IL SINDACO

gt. E. Scum

IL SEGRETARIO COMUNALE

gt. W. Bragiotti

Publicato all'Albo Pretorio nel giorno 28-7-1957 festivo di martedì senza opposizioni.

Sub Fin

IL SEGRETARIO COMUNALE

gt. W. Bragiotti

14.5.1957

Approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa nella seduta del

con decisione n. 3763 previo parere del Consiglio

Provinciale di Sanità.

IL PREFETTO - PRESIDENTE

gt. Capasso

Il sottoscritto dichiara che copia del presente regolamento venne pubblicata

all'albo pretorio per 15 giorni consecutivi e così dal 29.5.1958

al 12.6.1958 ai sensi dell'art. 62 del T. U. della legge comunale

e provinciale 3 marzo 1934, n. 383, modificato dall'art. 21 della legge 9 giugno 1947,

n. 530, senza opposizioni.

Sub Fin 13.6.58

IL SEGRETARIO COMUNALE

gt. W. Bragiotti

Per copia conforme all'originale salvo... ecc. per uso amministrativo.

A) INDICE DELLE MATERIE

Titolo I. VIGILANZA SANITARIA

Capo I. Disposizioni generali.

- Art. 1. — Autorità ed organi sanitari.
- » 2. — Tenuta dei registri delle Arti e Professioni.
- » 3. — Ufficio sanitario.

Capo II. Assistenza medico-chirurgica-ostetrica o somministrazione gratuita di medicinali ai poveri.

- Art. 4. — Assistenza ai poveri.
- » 5. — Condotte mediche ed ostetriche.
- » 6. — Elenco dei poveri.
- » 7. — Medicinali ai poveri.

Capo III. Servizi di vigilanza.

- Art. 8. — Ispezioni sanitarie.
- » 9. — Medici e Veterinari aiuti.
- » 10. — Vigili sanitari.
- » 11. — Assistenti Sanitarie visitatrici.
- » 12. — Verbali di contravvenzione.
- » 13. — Sostanze sospette e prelievo di campioni.
- » 14. — Sequestri per contravvenzioni.
- » 15. — Relazioni sulle analisi delle sostanze sospette.
- » 16. — Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate.
- » 17. — Divieti per il personale di vigilanza.

Capo IV. Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini.

- Art. 18. — Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie.
- » 19. — Esercizio delle arti sanitarie.
- » 20. — Autorizzazioni per gli ambulatori.
- » 21. — Autorizzazioni per la pubblicità sanitaria.
- » 22. — Orario delle farmacie.
- » 23. — Licenza di commercio per oggetti sanitari.
- » 24. — Registro dei parti e degli aborti.
- » 25. — Assistenza ai parti.
- » 26. — Denunce di deformità, lesioni, immaturità.
- » 27. — Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico.
- » 28. — Piante officinali ed erboristeria.
- » 29. — Datori di sangue.

Capo V.
Vigilanza zootiatrica.

- Art. 30. — Autorità ed organi di vigilanza.
» 31. — Condotte veterinarie.
» 32. — Veterinari municipali.
» 33. — Macellazione animali.
» 34. — Denunce di malattie infettive e di morte degli animali.
» 35. — Trasporto d'animali morti.
» 36. — Operazioni su animali morti.
» 37. — Mandre e greggi.
» 38. — Mercati di bestiame.
» 39. — Permessi per pubblici stallaggi e scuderie, stalle di sosta, case di cura, mascaie e circhi equestri.
» 40. — Istituti di cura zootiatrica.
» 41. — Mascaie.

Titolo II.
IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

Capo I.
Suolo pubblico e acque superficiali.

- Art. 42. — Depositi e rifiuti sul suolo pubblico.
» 43. — Pulizia del suolo pubblico.
» 44. — Battitura e sorveglianza di oggetti.
» 45. — Scolo di acque meteoriche.
» 46. — Immissioni nei corsi d'acque e nei fossi stradali.
» 47. — Gettito di materiali nei corsi d'acqua.
» 48. — Deflusso delle acque.
» 49. — Scarichi pubblici.
» 50. — Irrigazioni a scopo agricolo.
» 51. — Cave.
» 52. — Macerazione di piante tessili.

Capo II.
Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private.

- Art. 53. — Nettezza urbana.
» 54. — Battimento tappeti.
» 55. — Acque luride e rifiuti.
» 56. — Depositi di immondizie.
» 57. — Immondizal.
» 58. — Vuotatura degli immondizal.

Capo III.
Permessi per costruzioni.

- Art. 59. — Domande per lavori edili.
» 60. — Ricostruzioni e riframenti di fabbricati esistenti.
» 61. — Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

Capo IV.
Terreno, fondamenta, muri esterni e cortili.

- Art. 62. — Fondazioni su depositi insalubri.
» 63. — Terreni a basso livello.
» 64. — Terreni montani.
» 65. — Scolo delle acque.
» 66. — Materiale inquinato.
» 67. — Materiali impermeabili.
» 68. — Spessore dei muri esterni.
» 69. — Ampiezza dei cortili.
» 70. — Cortili secondari.
» 71. — Pozzi di luce e chiostrine.
» 72. — Cortili e chiostrine a confine di proprietà.
» 73. — Pavimentazione dei cortili ed aree libere.
» 74. — Cortili con vetrate.
» 75. — Altezza delle case e numero dei piani.

Capo V.
Spazi di ragione privata.

- Art. 76. — Vicoli e passaggi privati.
» 77. — Pulizia degli spazi di ragione privata.
» 78. — Pulizia e risanamento delle cuntee.

Capo VI.
Demolizione degli edifici e materiale di costruzione.

- Art. 79. — Permesso per demolizione di fabbricati.
» 80. — Deposito di materiale di demolizione.
» 81. — Impiego di materiali di demolizione.
» 82. — Precauzioni per costruzioni e demolizioni.

Capo VII.
Locali d'abitazione.

- Art. 83. — Locali sotterranei.
» 84. — Locali a piano terreno.
» 85. — Altezza degli ambienti.
» 86. — Solitte abitate.
» 87. — Ampiezza delle finestre.
» 88. — Superficie degli ambienti.
» 89. — Manutenzione e pulizia dei locali.
» 90. — Scale.
» 91. — Camini, fumaioli.
» 92. — Canne fumarie e caloriferi.
» 93. — Controllo dei fumi e delle esalazioni.
» 94. — Case popolari e popolarissime.

Capo VIII.
Scuole.

- Art. 95. — Igiene delle scuole.
» 96. — Ventilazione e riscaldamento.
» 97. — Latrine.
» 98. — Lavatoi ed acqua potabile.
» 99. — Spogliatoio.
» 100. — Sale di custodia.

Capo IX.

Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo.

- Art. 101. — Permesso del Sindaco.
- » 102. — Camere d'albergo.
- » 103. — Latrine e bagni.
- » 104. — Infermerie d'albergo.
- » 105. — Sputacchiere.
- » 106. — Biancheria ed arredamenti.
- » 107. — Personale.
- » 108. — Abitazioni collettive.
- » 109. — Laboratori.
- » 110. — Esercizio laboratori.
- » 111. — Dormitori ed abitazioni temporanee per operai.
- » 112. — Dormitori pubblici.
- » 113. — Soccorsi agli alloggiati nei dormitori pubblici.
- » 114. — Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione.
- » 115. — Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo.
- » 116. — Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi.
- » 117. — Pulizia dei pubblici esercizi e locali di riunione.
- » 118. — Cucine.
- » 119. — Acquai.
- » 120. — Stoviglie.
- » 121. — Personale delle cucine.
- » 122. — Scansie.
- » 123. — Chiusura di esercizi pubblici.
- » 124. — Campi di giuoco, arene, stadi, luoghi di esercitazione ginnica o sportiva.
- » 125. — Impianti sportivi coperti, palestre, piscine, sferisteri e simili.
- » 126. — Farmacie, depositi di prodotti chimici ed articoli sanitari, ambulatori.

Capo X.

Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche e lavanderie.

Art. 127. — Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni.

- » 128. — Camerini.
- » 129. — Vasche da bagno.
- » 130. — Bagni medicinali.
- » 131. — Piscine.
- » 132. — Latrine pubbliche.
- » 133. — Lavanderie.
- » 134. — Divieti di lavare.

Capo XI.

Acque potabili.

- Art. 135. — Vigilanza sulle acque.
- » 136. — Conduzione pubblica.
- » 137. — Acqua nelle case.
- » 138. — Pozzi.
- » 139. — Chiusura dei pozzi.
- » 140. — Clisterne.
- » 141. — Fontanelle.
- » 142. — Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque.

Capo XII. Stalle e rimesse, allevamenti, depositi e vendita di animali.

- Art. 143. — FERMESSI per stalle.
» 144. — Località in cui è vietata la costruzione di stalle.
» 145. — Condizioni delle scuderie e delle stalle.
» 146. — Letamai.
» 147. — Vuotatura del letamai.
» 148. — Allevamenti di bovini, suini e ovini.
» 149. — Depositi di pollame e di altri piccoli animali.
» 150. — Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano.
» 151. — Depositi ed esercizi di vendita di animali.
» 152. — Pulizia di animali e veicoli.
» 153. — Rimesse.

Capo XIII. Fognatura domestica.

- Art. 154. — FERMESSI per fognature.
» 155. — Allacciamento degli stabili alla rete della fognatura.
» 156. — Numero delle latrine e degli acquai.
» 157. — Dimensioni, aereazione ed illuminazione delle latrine.
» 158. — Sistemi di latrine.
» 159. — Condotte di scarico delle latrine.
» 160. — Condotti di acquai, bagnai, ecc.
» 161. — Grondaie.
» 162. — Obbligo dei pozzi neri.
» 163. — Condizioni dei pozzi neri.
» 164. — Spurgo dei pozzi neri e delle chiaviche.
» 165. — Soppressione di pozzi neri, fognature, ecc.
» 166. — Manutenzione degli scarichi - Riparazioni.

Capo XIV.

Impianti di depurazione biologica e industriale.

- Art. 167. — Autorizzazione per la costruzione ed il funzionamento di impianti di depurazione biologica ed industriale.
» 168. — Sopralluogo degli Uffici di Igiene e Tecnico.
» 169. — Autorizzazione per il funzionamento.
» 170. — Fognatura industriale.

Capo XV.

Case coloniche e loro annessi.

- Art. 171. — Norme comuni con le altre abitazioni.
» 172. — Ambienti.
» 173. — Latrine.
» 174. — Acqua potabile.
» 175. — Acquai.
» 176. — Scoli delle acque.
» 177. — Stalle.
» 178. — Concimale.
» 179. — Distanza delle concimale, pozzi neri, ecc.
» 180. — Forcelli.
» 181. — Follai, forni, essicatori, tinale.
» 182. — Abbeveratoi.
» 183. — Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi.
» 184. — Manutenzione delle case coloniche.

Capo XVI.

Edifici in costruzione - Abitabilità ed usabilità.

- Art. 185. — Autorizzazione del Sindaco.
- » 186. — Visite a case di nuova costruzione o rilate.
- » 187. — Impiunzioni.
- » 188. — Rilievi sulle abitazioni.
- » 189. — Vigilanza sanitaria sugli ospedali, convitti, laboratori, alberghi, ecc.
- » 190. — Decreti di inabitabilità.

Capo XVII.

Stabilimenti industriali.

- Art. 191. — Igiene del lavoro.
- » 192. — Determinazione degli stabilimenti industriali.
- » 193. — Vigilanza industriale.
- » 194. — Locali.
- » 195. — Ventilazione naturale ed artificiale.
- » 196. — Sale di ristoro.
- » 197. — Spogliatoi.
- » 198. — Sale di allattamento.
- » 199. — Bagno degli operai.
- » 200. — Locali in cui si spandono liquidi.
- » 201. — Stabilimenti con emanazioni sgradevoli.
- » 202. — Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste.
- » 203. — Lavorazioni di materie grasse.
- » 204. — Industrie con materie putrescibili.
- » 205. — Stabilimenti con industrie polverose.
- » 206. — Stabilimenti pericolosi.
- » 207. — Stabilimenti rumorosi.
- » 208. — Misura dei rumori e del suono.
- » 209. — Impianto di meccanismi.
- » 210. — Radiazioni varie.
- » 211. — Materie infettive.
- » 212. — Essiccazione di bossoli.
- » 213. — Depositi di residui.
- » 214. — Depositi di ceneci.
- » 215. — Depositi di ossa, pelli, ecc.
- » 216. — Raccolta di stracci e di residui.
- » 217. — Raccolta e vendita di pezzame, strofinacci e simili.
- » 218. — Filande di seta.
- » 219. — Termessi ed ordini per industrie insalubri.
- » 220. — Ubicazione delle industrie insalubri di 1^a classe.
- » 221. — Lavorazione di materie nocive.
- » 222. — Sostanze tossiche.

Titolo III.

IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO

Capo I.

Disposizioni generali.

- Art. 223. — Vigilanza.
- » 224. — Ispezioni e prelievi di sostanze.
- » 225. — Sequestro provvisorio delle sostanze sospette.

- Art. 226. — Distribuzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica.
- » 227. — Registrazione di campioni.
- » 228. — Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale.
- » 229. — Esame dei campioni da parte del Laboratorio Provinciale.
- » 230. — Prelevamento di campioni nelle fabbriche, magazzini e spacci all'ingrosso.
- » 231. — Risultato delle analisi dei campioni e relazione dell'Ufficio Sanitario.
- » 232. — Distruzione di sostanze sequestrate e loro speclate utilizzazione.
- » 233. — Domande e denunce per esercizi.
- » 234. — Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici.
- » 235. — Rilascio di autorizzazioni sanitarie varie.
- » 236. — Locali.
- » 237. — Persone addette ai generi alimentari.
- » 238. — Protezione dei generi alimentari.
- » 239. — Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili.
- » 240. — Mercati e spacci di alimentari e bevande.
- » 241. — Tavole calde - Pizzerie - Vendita di cibi cotti.
- » 242. — Pasiterie - Sale da tè ed annessi.
- » 243. — Vendita ambulante di alcuni prodotti.
- » 244. — Sostanze adulterate.
- » 245. — Applicazione delle disposizioni.

Capo II.

Vendita e deposito di carni di animali da macello.

- Art. 216. — Carni da macello.
- » 217. — Autorizzazione per gli spacci.
- » 218. — Indicazione degli spacci.
- » 219. — Condizioni dei locali.
- » 250. — Celle ed armadi refrigeranti.
- » 251. — Personate degli spacci.
- » 252. — Esposizione delle carni.
- » 253. — Rimozione dei residui.
- » 254. — Carni alterate.
- » 255. — Controlli sanitari.
- » 256. — Frigoriferi.
- » 257. — Registro per i frigoriferi.
- » 258. — Vigilanza sulle carni congelate.
- » 259. — Carni congelate non adatte al consumo.

Capo III.

Trasporto delle carni.

- Art. 260. — Carri per trasporto.
- » 261. — Introduzione nel Comune di carni fresche.
- » 262. — Trasporti di carni fresche.
- » 263. — Trasporti di carni congelate.

Capo IV.

Carni lavorate.

- Art. 264. — Autorizzazione per i laboratori.
- » 265. — Condizioni dei locali ad uso laboratorio.
- » 266. — Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati.
- » 267. — Chiusura dei laboratori.
- » 268. — Tripperie.
- » 269. — Trasporto delle trippe.
- » 270. — Spacci di vendita.

Capo V.

Animali da cortile e selvaggina.

- Art. 271. — Vigilanza su animali da cortile e selvaggina.
- » 272. — Divieto di vendita di animali.
- » 273. — Spacci e depositi di pollame e selvaggina.

Capo VI.

Pesci, crostacei e molluschi.

- Art. 274. — Vendita di pesci e di crostacei.
- » 275. — Divieto di impiego di sostanze coloranti.
- » 276. — Vendita e deposito di pesci e crostacei.
- » 277. — Locali adibiti a vendita e deposito di pesce - Personale addetto.
- » 278. — Baccalà, merluzzo.
- » 279. — Luoghi di pesca.
- » 280. — Molluschi eduli.

Capo VII.

Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova.

- Art. 281. — Vaccherie, produzione e commercio del latte.
- » 282. — Registro di stalla.
- » 283. — Elenchi dei produttori di latte.
- » 284. — Vendita di latte sul luogo di produzione.
- » 285. — Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetto.
- » 286. — Latte pastorizzato.
- » 287. — Divieto di vendita di latte.
- » 288. — Divieto di vendere latte infetto.
- » 289. — Trattamenti immunizzanti.
- » 290. — Trasporto e vendita del latte - Recipienti.
- » 291. — Vendita di panna.
- » 292. — Produzione, vendita e depositi di formaggi.
- » 293. — Formaggi dei quali è vietata la vendita.
- » 294. — Divieto di vendita di latticini.
- » 295. — Uova.

Capo VIII.

Grassi animali e vegetali ed olii vegetali.

- Art. 296. — Vendita di grassi a scopo alimentare.
- » 297. — Divieto di vendita.
- » 298. — Grassi animali o vegetali ad uso industriale.
- » 299. — Requisiti per il burro.
- » 300. — Burri genuini.
- » 301. — Fabbricazione dei surrogati del burro.
- » 302. — Divieto di impiego della margarina.
- » 303. — Requisiti dell'olio d'oliva.
- » 304. — Vendita di olii vegetali.
- » 305. — Rafinatura degli olii di semi.
- » 306. — Denominazione degli olii di semi.
- » 307. — Divieti di vendita e di miscela per gli olii.

Capo IX.

Cereali, farine e paste alimentari.

- Art. 308. — Requisiti per i cereali.
- » 309. — Produzione e vendita di farina e pane.

- Art. 310. — Divieto di vendita di farine.
- » 311. — Grano di mals.
- » 312. — Pannificazione.
- » 313. — Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pane e pasta.
- » 314. — Fabbricazione del pane.
- » 315. — Qualità di pane vietate.
- » 316. — Qualità di pane permesse.
- » 317. — Produzione e vendita di paste alimentari.
- » 318. — Divieto di vendita paste alimentari.
- » 319. — Miscele di farine.
- » 320. — Locali per macinazione e fabbricazione di farina.
- » 321. — Trasporto pane.
- » 322. — Divieto di toccare il pane.
- » 323. — Macine ed apparecchi per macinare.

Capo X.

Frutta, legumi, erbaggi, funghi.

- Art. 324. — Prodotti dietetici.
- » 325. — Divieti di vendita.
- » 326. — Lavatura.
- » 327. — Ripari per le frutta ed erbaggi.
- » 328. — Vendita di cocomeri.
- » 329. — Conclusione degli ortaggi.
- » 330. — Funghi.

Capo XI.

Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucchero e miele.

- Art. 331. — Estratti alimentari.
- » 332. — Preparazione sciroppi.
- » 333. — Divieto di vendita di conserve alimentari.
- » 334. — Indicazione sugli involucri.
- » 335. — Estratti e succhi di pomodoro.
- » 336. — Conserve preparate con oli vegetali.
- » 337. — Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve.
- » 338. — Confetti, canditi, caramelle, ecc.
- » 339. — Zucchero.
- » 340. — Miele.

Capo XII.

Caffè, the, cioccolato, droghe e spezie.

- Art. 341. — Caffè.
- » 342. — Surrogati e miscele di caffè.
- » 343. — Vendita di infuso di caffè.
- » 344. — Torrefazione caffè.
- » 345. — The.
- » 346. — Cacao e cioccolato.
- » 347. — Surrogato di cioccolato.
- » 348. — Droghe, spezie e zafferano.

Capo XIII.

Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcoliche.

- Art. 349. — Preparazione e commercio di vini.
- » 350. — Divieto di vendita del vino alterato.
- » 351. — Vinello.
- » 352. — Birra.
- » 353. — Vendita di birra.
- » 354. — Trasporto di birra.
- » 355. — Apparecchi a pressione per la birra.
- » 356. — Spiriti e bevande alcoliche.
- » 357. — Acquavite, liquori.
- » 358. — Divieto di vendita.
- » 359. — Aceto.
- » 360. — Divieto di vendita di aceto.

Capo XIV.

Acque minerali, limonate, gelati, ghiaccio e acque gassose.

- Art. 361. — Acque minerali.
- » 362. — Limonate e bevande.
- » 363. — Gelati
- » 364. — Preparazione di gelati di frutta.
- » 365. — Produzione e vendita di gelati speciali.
- » 366. — Produzione e vendita di gelati.
- » 367. — Personale addetto alla manipolazione e vendita del gelato.
- » 368. — Vendita ambulante del gelato.
- » 369. — Pernesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale.
- » 370. — Fabbricazione di ghiaccio artificiale.
- » 371. — Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale.
- » 372. — Trasporto di ghiaccio artificiale.
- » 373. — Spacci di ghiaccio artificiale.
- » 374. — Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni.
- » 375. — Uso del ghiaccio naturale.
- » 376. — Introduzione di ghiaccio naturale.
- » 377. — Acque gassose.
- » 378. — Divieto di vendita di acque gassose.

Capo XV.

Suppellettili da cucina e oggetti d'uso casalingo, giocattoli, profumerie e poppatoli, capezzoli artificiali e tiralatte.

- Art. 379. — Suppellettili vietate.
- » 380. — Divieto di uso di colori nocivi.
- » 381. — Carte da Involti.
- » 382. — Foglie per involti.
- » 383. — Tappezzerie.
- » 384. — Giocattoli.
- » 385. — Cosmetici e tinture.
- » 386. — Dentifrici.
- » 387. — Clorite.
- » 388. — Petrolio e gas per illuminazione.
- » 389. — Poppatoli, capezzoli artificiali e tiralatte.

TITOLO IV.
MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

Capo I.
Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo.

- Art. 390. — Obblighi dei medici per le malattie infettive.
- » 391. — Denuncia di malattie infettive.
- » 392. — Malattie soggette a denuncia.
- » 393. — Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva o diffusiva.
- » 394. — Malattie infettive nelle scuole.
- » 395. — Moduli per le denunce.
- » 396. — Consigli del medico per casi di malattie infettive o diffuse.
- » 397. — Provvedimenti contro le malattie infettive.
- » 398. — Esame batteriologico.
- » 399. — Disinfezioni.
- » 400. — Disinfettori.
- » 401. — Divieto di alloggiare in locali non disinfettati.
- » 402. — Trasporto degli infermi per malattie infettive.
- » 403. — Biancheria degli infermi per malattie infettive.
- » 404. — Isolamento degli infermi.
- » 405. — Periodo contumaciale per esigenze profilattiche.
- » 406. — Vigilanza case infette.
- » 407. — Obblighi dei cittadini.
- » 408. — Tuberculotici in abitazioni collettive.
- » 409. — Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione.
- » 410. — Biglietti del tram e spugne per francobolli.
- » 411. — Padiglioni per pubblici spettacoli.
- » 412. — Sputacchiere.
- » 413. — Tessera sanitaria a domestici ed allini.

Capo II.
Barbieri e parrucchieri.

- Art. 414. — Permessi di apertura di un esercizio.
- » 415. — Licenza di esercizio per barbieri già esercenti.
- » 416. — Rinnovo annuale della licenza.
- » 417. — Norme per concessione di licenza.
- » 418. — Domanda di concessione della licenza.
- » 419. — Esposizione della licenza nell'esercizio.
- » 420. — Requisiti dei locali.
- » 421. — Difesa dei locali contro le mosche.
- » 422. — Arredamento dei locali.
- » 423. — Norme igieniche.
- » 424. — Pulizia e requisiti del personale.
- » 425. — Impiego dei solventi.
- » 426. — Sputacchiere.
- » 427. — Norme per le botteghe già esistenti.
- » 428. — Eccezioni.

Capo III.
Misure di profilassi speciali.

- Art. 429. — Divieto di fumare e di sputare.
- » 430. — Disinfezioni pubbliche e private.

Capo IV.

Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche.

- Art. 431. — Norme generali.
- » 432. — Isolamento degli infetti.
- » 433. — Persone provenienti da luoghi infetti.
- » 434. — Oggetti provenienti da luoghi infetti.
- » 435. — Divieti di fiere e pubbliche riunioni.
- » 436. — Casi sospetti.

Capo V.

Malattie celtiche o sifilide da baliatico mercenario.

- Art. 437. — Malattie celtiche.
- » 438. — Tutela del baliatico.
- » 439. — Sifilide da baliatico.

Capo VI.

Misure contro la diffusione della tubercolosi.

- Art. 440. — Cautele contro la diffusione della tubercolosi.
- » 441. — Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico.

Capo VII.

Vigilanza igienica sanitaria nelle scuole, nei conritti, ecc.

- Art. 442. — Vigilanza nelle scuole.
- » 443. — Doveri del medico scolastico.
- » 444. — Riammissione degli alunni.
- » 445. — Obbligo dei parenti degli alunni.
- » 446. — Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti.
- » 447. — Allontanamento dalla scuola di conviventi.
- » 448. — Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi.
- » 449. — Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici.
- » 450. — Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie.
- » 451. — Pulizia dei locali scolastici.
- » 452. — Chiusura di classi.
- » 453. — Disinfezione di scuole.
- » 454. — Orario per la pulizia dei locali scolastici.

Capo VIII.

Vaccinazione antivaiolosa.

- Art. 455. — Vaccinazione antivaiolosa.
- » 456. — Obbligo delle vaccinazioni.
- » 457. — Registrazione delle vaccinazioni.
- » 458. — Responsabilità dei genitori.
- » 459. — Vaccinazioni nelle collettività.

Capo IX.

Vaccinazione antitiflica e antidifterica.

- Art. 460. — Obbligo della vaccinazione antitiflica.
- » 461. — Comunicazione scritta all'Ufficio Sanitario.
- » 462. — Modalità per la vaccinazione antitiflica.
- » 463. — Vaccinazione antidifterica.

- Art. 464. — Registri delle vaccinazioni antiftitferiche.
 » 465. — Vaccinazioni antiftitferiche eseguite da medici privati.
 » 466. — Accertamenti batteriologici per infezioni ftitferiche.
 » 467. — Gratuità degli accertamenti batteriologici.

Capo X.

Lotta contro le mosche.

- Art. 468. — Accumulo o gettito delle immondizie.
 » 469. — Immondizie degli stabilimenti industriali.
 » 470. — Deposito di letame, concime e simili.
 » 471. — Carri per il trasporto delle immondizie.
 » 472. — Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili.
 » 473. — Tenuta dei polli, conigli ed animali da cortile.
 » 474. — Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici.
 » 475. — Cartellini per la lotta contro le mosche.
 » 476. — Trasporto di alcuni generi alimentari.
 » 477. — Doveri dei venditori ambulanti.
 » 478. — Stabilimenti di sostanze alimentari ed affini.
 » 479. — Stallaggi a carattere industriale e commerciale.
 » 480. — Ospedali.

Capo XI.

Malattie infettive degli animali.

- Art. 481. — Disposizioni sulla vigilanza veterinaria.
 » 482. — Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame.
 » 483. — Malattie infettive del bestiame.

Capo XII.

Misure di profilassi in genere.

- Art. 484. — Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame.
 » 485. — Distruzione di animali morti.
 » 486. — Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame.
 » 487. — Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito.
 » 488. — Vigilanza sui mercati e sulle fiere.
 » 489. — Trasporti animali - Veccoli.
 » 490. — Requisiti degli abbeveratoi.

Capo XIII.

Misure di profilassi specialie.

- Art. 491. — Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie dagli animali all'uomo.

Capo XIV.

Misure per la profilassi della brucellosi.

- Art. 492. — Denuncia del gregge ovini e caprini.
 » 493. — Prove diagnostiche negli animali.
 » 494. — Divieti di sosta nelle aree abitate.
 » 495. — Denunce delle stalle ed ovili.
 » 496. — Denuncia degli aborti e parti prematuri.
 » 497. — Trattamento del latte e dei latticini.
 » 498. — Disinfezioni dei ricoveri, attrezzi ed effetti.

Capo XV.
Misure per la profilassi della rabbia.

- Art. 499. — Detenzione e custodia di cani.
- » 500. — Disposizione per la detenzione dei cani.
- » 501. — Denuncia di casi di morsicature di cani e gatti.
- » 502. — Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia.

Titolo V.
POLIZIA MORTUARIA

Capo I.
Denunce.

- Art. 503. — Obbligo della denuncia delle cause di morte.
- » 504. — Deversi di persone prive di assistenza - Rinvenimento di cadaveri.
- » 505. — Rinvenimento di membra, pezzi di cadavere o ossa.
- » 506. — Accertamento della morte - Medici necroscopi.
- » 507. — Denunce per cause criminali e malattie infettive.

Capo II.
Periodo di osservazione.

- Art. 508. — Durata del periodo di osservazione.
- » 509. — Riduzione del periodo di osservazione.
- » 510. — Custodia dei cadaveri.
- » 511. — Cautele per i morti per malattie infettive-diffuse.
- » 512. — Depositi di osservazione.

Capo III.
Trasporto delle salme.

- Art. 513. — Obbligo della cassa.
- » 514. — Casse per inumazione e tumulazione.
- » 515. — Contrassegni di piombo.
- » 516. — Casse per trasporti fuori Comune.
- » 517. — Trasporto dei cadaveri.
- » 518. — Carri funebri e rimesse per carri.
- » 519. — Sosta alla Chiesa.
- » 520. — Speciali onoranze funebri.
- » 521. — Trasporto di morti per malattie contagiose.
- » 522. — Trasporti fuori Comune.
- » 523. — Trasporto fuori Comune dei morti per malattie contagiose.
- » 524. — Iniezioni conservative.

Capo IV.
Sepulture.

- Art. 525. — Cimitero.
- » 526. — Vigilanza e controllo sui cimiteri.
- » 527. — Camera mortuaria.
- » 528. — Inumazioni.
- » 529. — Tumulazioni.
- » 530. — Distruzione di casse e di fusti per fiori.

Capo V.
Autopsie, maschere, imbalsamazioni.

- Art. 531. — Autopsie.
» 532. — Ricerche diagnostiche ed autopsie negli Ospedali ed altrove.
» 533. — Asportazioni dalle sale di autopsia.
» 534. — Maschere.
» 535. — Imbalsamazione.

Capo VI.
Emozione delle salme.

- Art. 536. — Distinzione delle esumazioni.
» 537. — Esumazioni ordinarie.
» 538. — Raccolta di ossa.
» 539. — Esumazioni straordinarie.
» 540. — Limiti delle esumazioni.
» 541. — Estumulazioni.

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ'

- Art. 542. — Applicazione del regolamento.
» 543. — Applicazione di altre leggi.
» 544. — Penalità.
» 545. — Provvedimenti d'urgenza.
» 546. — Concessione di deroghe.

B) INDICE ALFABETICO - ANALITICO

(I numeri di fianco a ciascuna voce indicano gli articoli)

| | | |
|--|---|--|
| <p>A</p> <p>Abbeveratoi, 182-190</p> <p>Abitabilità, 185-186-187-188</p> <p>Abitazioni collettive, 108</p> <p>Aborti, 21</p> <p>Aceto, 359-360</p> <p>Acquai, 156-160-166-175</p> <p>Acquavite, 357</p> <p>Acque (corsi di), 46-47-52</p> <p>» (deflusso delle), 48</p> <p>» (depurazione biologica), 167-168-169</p> <p>» grasso, 377-378</p> <p>» industriali, 213</p> <p>» meteoriche (scolo di), 45-176</p> <p>» minerali, 361</p> <p>» nere, 46-55</p> <p>» potabili, 135 a 137-141-142-174</p> <p>» residui delle industrie, 213</p> <p>Acquedotti, 135 a 137-141-142</p> <p>Ampliamento, 101</p> <p>Alberghi, 2-101 a 107-189</p> <p>Alberghi diurni, 127 a 129</p> <p>Alimentari, 2-223 a 245</p> <p>Alimenti prima infanzia, 324</p> <p>Allattamento di bovini, suini ed ovini, 148</p> <p>Altezza delle case, 75</p> <p>Ambulatori, 20</p> <p>Analisi delle sostanze sospette, 15</p> <p>Anca (denuncia lussazione congenita), 26</p> <p>Animali, 30-33-34-143 a 147-148 a 152-181 a 502</p> <p>Animali da corito, 271</p> <p>Animali morti, 35-36-185</p> <p>Arca edificabili, 62 a 65</p> <p>Arca libere, 73</p> <p>Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, 2-18-19</p> <p>Asili infantili, 189</p> <p>» notturni, 112-113</p> <p>Assistenza medico-chirurgica, 4</p> <p>Assistenti sanitario visitatrici, 11-18-19</p> <p>Assistenza ostetrica, 4</p> <p>Aule scolastiche, 96-97-98-99-100-112 a 151</p> <p>Autopsie, 531 a 533</p> <p>Autorità sanitario, 1</p> <p>Autorizzazioni sanitario varie, 235</p> | <p>B</p> <p>Bacca, 278</p> <p>Bagni, 160</p> <p>Bagni medicinali, 130</p> <p>Balatico, 2-438-439</p> <p>Bar, 2-101-114-139</p> <p>Barbieri, 2-414 a 423</p> <p>Battitura e spolveratura di oggetti di uso domestico, 44-54</p> <p>Bestiame, 38-481 a 502</p> <p>Bevande, 2-223-245-362</p> <p>» alcooliche, 356-357</p> <p>Biglietti del tram, 410</p> <p>Birra, 352 a 355</p> <p>Bovini, 148-246</p> <p>Bozzoli, 212</p> <p>Bucato, 183</p> <p>Burro, 293-300-301</p> | <p>C</p> <p>Cacao, 346</p> <p>Cadaveri (custodia), 510</p> <p>» (periodo di osservazione), 508-509-512</p> <p>» (pezzi e ossa), 505</p> <p>» (rinvenimento), 504</p> <p>» (sosta alla Chiesa), 519</p> <p>» (trasporto), 513-517-518-521 a 524</p> <p>Caffè, 2-341 a 344</p> <p>Caloriferi, 92</p> <p>Camera mortuaria, 527</p> <p>Camini, 91-92</p> <p>Campi da gioco, 2</p> <p>Cani, 40-151-199 a 502</p> <p>Canne fumario, 92</p> <p>Canditi, 338</p> <p>Cantine delle case di abitazione o di edifi- fici in genere, 78</p> <p>Capozzoli artificiali, 389</p> <p>Capro da latte, 235-492</p> <p>Caprini, 246-492</p> <p>Carancelle, 338</p> <p>Carni, 216 a 273</p> <p>» (esposizione), 252</p> <p>» (trasporto), 260-262</p> <p>» di bassa macelleria, 248</p> |
|--|---|--|

Carni congelate, 218-238-239
 » congelate (trasporto), 263
 » inaccato, salate o comunque preparate, 235-264 a 267
 Carri funebri, 518
 Carte da involti, 281
 Cuscami, 213
 Case coloniche, 171 a 184
 Case di cura zooteriche, 39-40
 Case popolari e popolarissime, 91
 Case di lavoro, 108
 Casso funebri, 513 a 516-530
 Cavig, 51
 Cavo, 151
 Cello ed armadi refrigeranti, 250-256
 Cenci, 214-216-217
 Cereali, 308
 Chiaviche, 161
 Chiostrine, 71-72
 Cimiteri, 525 a 530
 Cinematografi, 114
 Cioccolato, 346-317
 Ciprio, 387
 Circhi equestri, 39
 Circoli, 114
 Cisterne, 140
 Coconeri, 328
 Collegi, 108
 Colori nocivi, 380
 Commercio ambulante delle derrate alimentari e delle bevande, 233-213-177
 Commercio fisso delle derrate alimentari e delle bevande, 233
 Commercio del latte, 281-284-287-290
 » del vino, 349 e 350
 Concimame, 178-179-170
 Condotte mediche, 5
 » ostetriche, 5
 » veterinaria, 31
 Confetti, 338
 Conigli, 149-151-271-273-173
 Conserva alimentari, 333-334-336-337
 Contravvenzioni, 12-511
 Conzanti, 108
 Corviti, 108-189
 Cortili, 69-70-72-73-74
 Cosmetici, 385
 Costruzioni di fabbricati, 82
 Crene, 235
 Crostacei, 274 a 280

D

Demolizioni di fabbricati, 79-80-82
 Dentifrici, 386
 Dentisti, 19

Denuncia della causa di morte, 503
 » negli alberghi, 504
 Depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali, 149
 Depositi ed esercizi di vendita di animali, 151
 Disinfezioni, 399-400-430
 Divieto di fumare o sputare, 429
 Dolci, 2-231-243
 Domestici, 413
 Dormitori pubblici, 100-112-113-189
 Droghie, 337-348

E

Edilizia, 60 a 75-185 a 190
 » scolastica, 95 a 100-451-454
 Edificandati, 108
 Elenco dei poveri, 4-6
 Erbaggi, 325 a 329
 Erboristi, 18-25
 Ervisti, 19
 Esame batteriologico, 398
 Esercizi pubblici, 114 a 124-411-474
 » per la vendita delle derrate alimentari o delle bevande, 233
 Essiccatoi, 181
 Estratti alimentari, 331
 Estumazioni, 536 a 540
 Estumazioni, 541

F

Farina, 309-310-319-320
 Farmacie, 22-126
 Farmacisti, 18-19
 Fieno o mercuri, 488
 Finestre, 87
 Foglie per involti, 380
 Fognature, 136-151-155
 » industriali, 170
 Fontanelle pubbliche, 141
 Fornaggi, 292-293
 Forni, 181
 Fossi stradali, 46-52
 Frigoriferi, 256-257
 Frutta, 325 a 329
 Fumaioli, 91-92
 Fiumi ed esalazioni, 93
 Fuoghi, 330

G

Gas per illuminazione, 398
 Gatti, 151-501-502
 Gelati, 243
 Ghiaccio artificiale, 360 a 374
 » naturale, 375

Giocattoli, 384
Giunta municipale, 6
Grano di mais, 311
Granoturco, 235
Grassi, 253-296 a 302
» *idrogenati*, 122
» *solidi animali e vegetali*, 296-297
» *per uso industriale*, 298
Greggi, 37
Grondate, 161

I

Igiene, 1-30
» *del lavoro*, 191
Imbalsamazione, 535
Immondicizie, 57-58
Immondizie, 43-49-55-56-78-168-169-171
Impianti sportivi, 125
Industrie insalubri, 105-169-204-211-219-220-221-222
» *pericolose*, 169-206-214-220-221-222
» *polverose*, 205
» *rumorose*, 207
Infante deforme, 26
» *immaturato*, 26
» *con lesioni*, 26
Infermieri, 18-19
Innauazione, 514-528
Irrigazioni, 50

L

Laboratori, 109-110-111-189-191 a 222
» *di carni lavorate*, 261-265-267
» *di generi alimentari e bevande*, 231
Laboratorio provinciale d'igiene, 223-229
Latrine, 156 a 159-166-173
» *pubbliche*, 132
Latte, 2-235-281
» *pastorizzato*, 290-397
Latticini, 291-397
Lavanderie, 133-134
Legumi, 325 a 329
Letamai, 146-147-150
Limonate, 362
Liquori, 357-358
Luoghi destinati ad abitazione (altezza), 85
» *destinati ad abitazione (mondanizzazione e pulizia)*, 89
» *destinati ad abitazione (superficie)*, 83-88
» *a piano terreno*, 81
» *di riunione*, 114 a 123-189
» *sotterranei*, 83
» *per la vendita di alimentari e bevande*, 236-240

Luoghi per la fabbricazione e vendita di farina, pane e pasta, 313
» *adibiti a vendita e deposito di pesce*, 277
Locunde, 101 a 107-189

M

Macellazione, 33-246
Macello pubblico, 33
Macinazione, 314
Malattie celtiche, 437 a 439
» *esotiche*, 431 a 436
» *infettive dell'uomo*, 390 a 413
» *infettive del bestiame*, 481 a 502
» *infettive nelle scuole*, 394
Mancro, 37
Margarine, 302
Mascate, 39-41
Maschere di defonti, 534
Massaggiatori, 19
Materiali da costruzione, 66-67
» *di demolizione*, 81
Materie nocive, 221
Medicinali (fabbricazione e vendita), 2
» *(somministrazione)*, 4-7
Medico provinciale, 8-24
Medici, 9-18-19-390
» *neuroscopi*, 506
Medico scolastico, 443
Mercati di alimentari e bevande, 240
» *di bestiame*, 38-488
Merluzzo, 278
Miele, 340
Molluschi eduli, 280
Mosche, 468 a 479
Muri dello case di abitazione, 68

N

Nettesza stradale, 42-43
» *urbana*, 53

O

Odontoiatra, 19
Odontotecnico, 19
Ospedali sanitari (commercio), 23-27
» *d'uso casalingo*, 369
Oli, 303 a 307
» *di semi*, 305-306
» *vegetali*, 304-336
Olio d'oliva, 303-307
Ordinanze funebri, 529
Ordinanze d'urgenza, 432-450-545
Organi sanitari, 1
Ortaggi, 183

Pubblici spettacoli, 411
 Pubblicità sanitaria, 21
 R
 Rabbia, 499 a 502
 Radiazioni, 210
 Registri delle arti e professioni, 218
 Registri delle firme dei sanitari, 18
 » dei parti e degli aborti, 24
 Rimesse per deposito dei veicoli, 153
 Ristoranti, 101
 Rumori, 207-208
 S
 Sato da id, 212
 Sanità pubblica, 1-30
 Sangue (datori di), 29
 Sante, 30
 Scatolati pubblici, 49
 Sciroppi, 332
 Scuderie, 39-145-150
 Scuole, 95 a 100-189-394-442 a 454
 Sebbaggina, 271
 Sequestri per contravvenzioni, 13-225-226-232
 Serragli, 39
 Seta, 248
 Sferisterio, 125
 Sifilide, 439
 Stucco, 1-30-184
 Soffitto, 86
 Sostanze antidolorate, 16-214-254
 » coloranti, 275
 » tossiche, 222
 Spacci per la vendita di carne macellata, 247-248-249
 » per depositi di pollame o selvaggina, 272-273
 Spedalità, 4
 Specie, 337-348
 Spiriti, 356
 Spugna per francobolli, 410
 Spuntacchiere, 412
 Stabilimenti balneari, 127 a 129
 » idropnici, 231
 » industriali, 189-191 a 222
 Stadio, 124
 Stallaggio, 34-39-472-479-486
 Stalle, 143 a 147-150-177-472-486
 » di sosta, 39-172-486
 Stracci, 216-217
 Suoni, 148-180-216
 Suolo pubblico, 42-43
 Suoni, 207-208
 Suppellettili da cucina, 379

Ortopedici (meccanici), 19
 Ospedali, 189
 Opuscoli, 108
 Ossid., 215-253
 Osteria, 101-114-189
 Ostetriche, 18-19
 Uffici, 19
 Omini, 148-246-492
 P
 Palestre, 125
 Pance, 2-308 a 323
 Panificazione, 312
 Panna montata, 235-291
 Parrucchiere, 2-414 a 428
 Parti, 21-25-26
 Passaggi privati, 76-77
 Pasta alimentare, 2-313-317-318
 Pasticcero, 242
 Pelli, 215-253
 Penalità, 544
 Pensioni, 101 a 107
 Pepe, 337
 Personale sanitario, 1-8-17-30
 Persone attente ai generi alim., 237-239
 » degli spacci di carne, 251
 » addette alle latterie, 285
 » alla vendita di pesce, 277
 Pesca, 279
 Pesci, 264-280
 » congelati, 276
 Petrolio, 388
 Piani di nuovi edifici, 75
 Piani officinali, 28
 » tessili (macerazione), 52
 Piccioni, 149-271-273
 Piscine, 125-127-131
 Pizzeria, 241
 Polizia mortuaria, 492 a 530
 Pollame, 149-151-181-210-271-273
 Pomodoro (succhi di), 335
 Poppatoi, 389
 Porcili, 180
 Pozzi di acqua potabile, 138-139
 » di luce, 71
 » neri, 162-165-179
 Prefetto, 184-276
 Predico campioni, 224-227 a 231
 Prodotti chimici, 2-126
 » dietetici, 324
 » farmaceutici, 2-126
 Produttori di latte, 283
 Professioni sanitarie, 2-18
 » sanitarie ausiliarie, 2
 Protezione di generi alimentari, 238
 Provvedimenti contingibili ed urgenti, 432-450-545

T

Tappezzerie, 383
 Tavola calda, 211
 Teatri, 114-189
 Tessera di povertà, 6
 Tho, 345
 Tinato, 181
 Tinture, 385
 Trulatte, 389
 Trufforie, 2-101-114-189
 Tripperie, 268 a 270
 Tubercolosi, 4-408-410-441
 Tumultazione, 514-529

U

Uccelli, 181
 Ufficio sanitario, 1-3-5-8-30-184-169
 Ufficio d'igiene, 1-2
 Uova, 295

V

Vaccinatio, 281-290
 Vaccinazione antidipterica, 463-467
 > antitifica, 460-462
 > antituberculosa, 455-459
 Veicoli, 152-153
 > per trasporto animali, 489
 Vendita di cibi cotti, 235-241
 Vendita di pesci e crostacei, 276
 Verbali di contravvenzione, 12
 Veterinari, 9-18-33-34
 Vicoli privati, 76-77
 Vigilanza igienico sanitaria nelle scuole,
 442 a 454
 Vigilanza veterinaria, 30 a 41-481
 Vigili sanitari, 10
 Vinello, 351
 Vino, 349-350

Z

Zucchero, 339
 Zafferano, 348