

PREFETTURA DI BERGAMO
31 GEN 1965
ARRIVO

7.01.65
1965

Comune di TERNO D'ISOLA

Provincia di BERGAMO

PREFETTURA DI BERGAMO
FEB 1965

36

REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE

(artt. 344 e 345 del Testo unico Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265)

CASA EDITRICE I.C.A. - 1964

(N. 24 - IV cat.)

Comune di TORRE TRISOLA

Provincia di TRIPOLI

REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE

(artt. 344 e 345 del Testo unico Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265)

CASA EDITRICE I.C.A. - 1964

(N. 24 - IV cat.)

Art. 344 Testo unico Leggi sanitarie approvato con R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265.

I regolamenti locali d'Igiene e sanità contengono le disposizioni richieste dalla topografia del Comune e dalle altre condizioni locali, per:

- 1 - l'assistenza medica;
- 2 - la vigilanza sanitaria;
- 3 - l'igiene del suolo e degli abitati;
- 4 - la purezza dell'acqua potabile;
- 5 - la salubrità e la genuinità degli alimenti e delle bevande;
- 6 - le misure contro la diffusione delle malattie infettive;
- 7 - la polizia mortuaria, e in generale l'esecuzione delle disposizioni contenute nel presente Testo Unico, dirette ad evitare e rimuovere ogni causa di insalubrità.

I contravventori alle prescrizioni dei regolamenti locali d'igiene, quando non si applichino pene stabilite nel presente Testo Unico o in altre leggi, sono puniti con l'ammenda fino a lire 40.000.

Per le contravvenzioni si applicano le disposizioni contenute nel Testo Unico della legge comunale e provinciale concernenti la conciliazione amministrativa.

I N D I C E

TITOLO 1°

Capo	I - Vigilanza Sanitaria	pag.	7
Capo	II - Assistenza Sanitaria	»	10

TITOLO 2°

Igiene del suolo e dell'abitato

Capo	I - Igiene del suolo	»	11
Capo	II - Igiene dell'abitato:		
	a) Nuove costruzioni	»	16
	b) Abitazioni esistenti	»	24
	c) Abitazioni collettive	»	25
	d) Alberghi	»	25
	e) Stalle	»	26
Capo	III - Igiene delle scuole	»	28
Capo	IV - Igiene delle Chiese	»	31
Capo	V - Igiene degli abitati rurali	»	31
Capo	VI - Sorveglianza sulle acque potabili	»	33
Capo	VII - Igiene del Lavoro	»	35
Capo	VIII - Norme comuni ai capitoli precedenti	»	36

TITOLO 3°

	<i>Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico</i>	»	39
--	--	---	----

TITOLO 4°

Lotta contro le mosche

Capo	I - Negli esercizi pubblici	»	51
Capo	II - Negli spacci di vendita di generi alimentari	»	52

Capo	III - Negli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari nelle collettività, negli ospedali, ecc. .	pag.	52
Capo	IV - Nelle scuderie e stalle	»	53
Capo	V - Nei depositi di letame di pollame e di animali vivi	»	53
Capo	VI - Disposizioni finali	»	56

TITOLO 5°

Misure contro le malattie infettive e diffuse dell'uomo e degli animali

Capo	I - Malattie infettive dell'uomo	»	57
Capo	II - Misure speciali in caso di epidemie	»	62
Capo	III - Vigilanza igienica sugli Alberghi	»	65
Capo	IV - Malattie infettive degli animali	»	65

TITOLO 6°

	Norme di polizia mortuaria	»	68
--	--------------------------------------	---	----

TITOLO 7°

	Disposizioni generali, transitorie e penali	»	69
--	---	---	----

REGOLAMENTO D'IGIENE

TITOLO 1°

CAPO I.

VIGILANZA SANITARIA

Art. 1

La tutela della salute pubblica nel Comune spetta al Sindaco e viene esercitata dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 2

L'Ufficiale Sanitario esercita tutti i servizi municipali attinenti alla vigilanza igienica assistito e coadiuvato, quando occorra:

- a) dal Medico condotto,
- b) dal Veterinario condotto,
- c) dall'Ostetrica condotta,
- d) dal Tecnico comunale,
- e) dai Vigili urbani o dalle Guardie locali.

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario condotto i mezzi adeguati (sede, mobilio, cancelleria, attrezzatura ecc.) per il buon funzionamento dell'Ufficio.

Art. 3

L'Ufficiale Sanitario oltre ai compiti di organo periferico del Ministero della Sanità:

a) vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica anche per quanto riguarda gli Enti Pubblici;

b) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nell'espletamento e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

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

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

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

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

g) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale. L'Ufficiale Sanitario si avvale dell'opera dei Vigili Sanitari comunali e provinciali, dei Vigili Urbani e dei Messi comunali.

Art. 4

All'Ufficiale Sanitario, per le sue prestazioni professionali nell'interesse dei privati compete un compenso in conformità delle tariffe vigenti; tale compenso è dovuto anche dagli Enti Pubblici quando esercitano attività private, commerciali o industriali. Nel compenso devono essere comprese le spese di trasporto da corrispondere al Sanitario.

Art. 5

Il Veterinario Comunale tutela la salute pubblica per quanto concerne il controllo degli alimenti di origine animale di sua competenza e delle zoonosi.

Quale ufficiale governativo:

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

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

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

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

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

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

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

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

Inoltre il Veterinario Comunale collabora con l'Ufficiale Sanitario per quanto attiene all'igiene ed alla salute pubblica.

Art. 6

Al Veterinario Comunale per le sue prestazioni professionali nell'interesse dei privati compete un compenso in conformità delle tariffe vigenti; tale compenso è dovuto anche dagli Enti Pubblici quando esercitano attività private, commerciali o industriali. Nel compenso devono essere comprese le spese di trasporto da corrispondere al Sanitario.

Art. 7

I Vigili urbani e le Guardie comunali hanno l'obbligo di eseguire inappuntabilmente gli ordini impartiti dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario e comunque in conformità delle leggi e dei regolamenti sanitari vigenti.

Art. 8

Chiunque intenda esercitare nel Comune la professione di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, ostetrica, assistente sanitaria visitatrice o infermiera professionale, deve far registrare il proprio *diploma di abilitazione* nell'ufficio sanitario comunale.

L'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, meccanici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati od abilitati, massaggiatori, capibagnini di stabilimenti idroterapici) è subordinato alla registrazione della licenza o del certificato di abilitazione nell'ufficio sanitario del Comune ai sensi del regolamento 31 maggio 1928, n. 1334 per l'esecuzione della legge 23 giugno 1927, n. 1264 sulla disciplina delle arti sanitarie e delle professioni sanitarie.

CAPO II.**ASSISTENZA SANITARIA****Art. 9**

L'Assistenza Medica è affidata al medico chirurgo condotto e l'assistenza ostetrica, all'ostetrica condotta i cui obblighi e diritti sono regolati da appositi separati regolamenti.

Art. 10

Il Comune ogni anno nel mese di dicembre procede alla formazione dell'elenco degli aventi diritto all'assistenza medico-sanitaria chirurgica ed ostetrica gratuita. Agli iscritti nell'elenco predetto saranno somministrati gratuitamente anche i medicinali occorrenti, i presidi igienico-chirurgici e sarà assicurato il ricovero ospedaliero ove occorra.

In via eccezionale l'elenco può essere aggiornato durante l'anno anche in via provvisoria. Se esistono Opere Pie od altre fondazioni, che provvedono in tutto o in parte all'assistenza gratuita ai poveri ed alla somministrazione gratuita dei medicinali, i Comuni sono soltanto obbligati a completarla.

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla gratuita somministrazione dei medicinali, sono fissate in apposito regolamento nel quale, inoltre sono fissate le modalità e le condizioni alle quali devono attenersi i farmacisti per tale servizio. Peraltro tale assistenza deve essere concessa anche a coloro che, pur non iscritti nell'elenco, dimostrino che si trovano in condizioni di bisogno.

Art. 11

I medici condotti hanno l'obbligo di prestare, se richiesti, la loro opera anche ai non aventi diritto all'assistenza gratuita, in base alla tariffa prefettizia pei medici condotti.

TITOLO 2°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I.

IGIENE DEL SUOLO

Art. 12

I terreni debbono costantemente conservarsi liberi da impaludamenti provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi in buono stato di funzionamento.

Quindi sono vietate:

a) le opere, qualunque sia il loro scopo, che impediscano il normale deflusso delle acque dai terreni;

b) le irrigazioni a scopo agricolo che apportano danni a fabbricati prossimi per sopraelevazione dell'umidità sotterranea e per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno a meno che questo non vi abbia, durante tale tempo, un continuo ricambio, purchè non si danneggino i fabbricati;

c) le escavazioni di fosse, buche, vasche, ecc. che possano dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

Gli scoli, canali, fossati ed altre raccolte idriche situate in vicinanza degli abitati dovranno — a cura dei proprietari — essere sistemati, e cioè: diserbate e regolarizzate le ripe, escavati i fondali, liberate le acque dalle alghe e dalle piante acquatiche e attuate tutte le altre provvidenze atte a favorire il deflusso delle acque ed a liberare le superfici idriche in modo da permettere utilmente il razionale impiego di mezzi larvicidi.

Art. 13

I bacini di raccolta d'acqua, a scopo agricolo o industriale, debbono essere situati, costruiti e tenuti convenientemente ripuliti in modo che non risultino nocivi alla salute pubblica o comunque evitando qualsiasi impaludamento.

Art. 14

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

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

La spazzatura degli esercizi deve essere eseguita prima dell'apertura al pubblico, provvedendo preventivamente ad un adeguato innaffiamento.

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

Il Comune provvederà alla continua nettezza delle piazze e delle strade dell'abitato e impedirà che in qualunque punto dello spazio pubblico si facciano depositi di immondizie e letame.

La spazzatura pubblica sarà preferibilmente eseguita di notte, e se di giorno, dovrà essere fatta nelle prime ore del mattino in modo che non venga sollevata eccessiva quantità di polvere, innaffiando il suolo, ove occorra.

I fossi di scolo delle acque dovranno essere livellati in modo che le acque defluiscano liberamente e saranno convenientemente espurgati da chi ne ha l'obbligo, (cioè dai proprietari e frontisti).

Art. 15

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in bidoni metallici o di plastica col coperchio ben chiuso, a perfetta tenuta e posti in un locale idoneo lavabile e disinfettabile, di capacità sufficiente.

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

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad essi, come pure le strade praticabili, sia private, sia consorziali, devono essere tenute sgombre, a cura dei proprietari, amministrati o conduttori, da immondizie e da materie putrescibili.

Art. 16

E' vietato appendere oggetti sudici, tappeti, biancheria od altro, di batterli dai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche

come pure sui pianerottoli e nei vani scale. Questa operazione sarà permessa sulle terrazze di copertura ed, ove queste manchino, nei cortili e sui balconi e finestre verso corti dalle ore 7,30 alle ore 9 nei mesi da ottobre ad aprile, e dalle 7 alle 8 negli altri mesi.

La battitura e spolveratura alle finestre verso il suolo pubblico nelle case non munite di terrazza di copertura o cortili, sarà tollerata dalle 7 alle 8 da ottobre a marzo e dalle 6 alle 7 negli altri mesi, con il dovuto rispetto per i passanti.

Art. 17

La neve non può essere portata, depositata o gettata sulla pubblica via dai cortili.

Art. 18

I depositi di letame per concime asportato dall'abitato, non potranno che essere fatti in aperta campagna.

Anche nei cascinali, già esistenti, saranno permessi solamente in aperta campagna ed a non meno di 50 metri da qualsiasi abitazione o dai pozzi d'acqua potabile, tenuto conto della direzione della falda idrica.

Comunque è vietato tenere ammassi di concime, spazzatura ed altre materie facili a fermentare e putrefare se non alla distanza di almeno 500 metri dalle abitazioni agglomerate e di metri 100 da ogni abitazione isolata o da strada pubblica.

Art. 19

Tutte le stalle rurali, per bovini ed equini, adibite a più di due capi adulti, devono essere dotate di concimaia atta ad evitare disperdimenti di liquidi e avente platea impermeabile, sita ad una distanza non minore di 20 metri dalle abitazioni e dai pozzi di acqua potabile.

La concimaia dovrà essere costruita a regola d'arte e d'igiene; dovrà essere munita di canale raccoglitore affluente nel pozzo nero a pareti e fondo impermeabili per la tenuta dei liquidi scolati.

I rifiuti, che vi sono raccolti, devono essere sottoposti nei mesi da aprile ad ottobre ed almeno due volte alla settimana ad irrorazioni di liquidi moschicidi.

Per tutto quanto concerne le concimaie comunali si richiamano le disposizioni degli artt. 6, 7, 8 del R. D. Legge 1° dicembre 1930 n. 1682. Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

Art. 20

Il trasporto di materiali di qualunque genere dovrà essere sempre fatto con carri o recipienti bene adatti a trasportarli o contenerli, in modo che nessuna parte dei medesimi abbia a cadere sugli spazi pubblici; comunque il letame deve essere coperto con telone impermeabile.

Il trasporto del letame fuori dall'abitato dovrà essere eseguito in modo da riuscire il meno molesto alla popolazione soltanto nelle prime ore notturne.

Art. 21

Il trasporto delle carogne degli animali morti di malattia infettiva o diffusiva al luogo dove dovranno essere infossati o alla più prossima sardigna, si farà sotto la direzione del Veterinario condotto e la diretta sorveglianza degli agenti comunali mediante carro apposito o con altro mezzo di trasporto che impedisca la dispersione dei materiali infetti e con tutte quelle altre cautele che verranno indicate, caso per caso, dall'autorità sanitaria.

In qualunque caso, l'interramento verrà fatto a distanza di almeno 500 metri dall'abitato alla profondità di almeno due metri, oppure, in luogo appartato del fondo o della proprietà cui l'animale appartiene, tenuto conto della posizione della falda idrica specie in rapporto all'approvvigionamento idrico. La carogna deve essere profondamente incisa e cosparsa di abbondante calce idrata o miscela di Laplace.

Le spese per il trasporto, la distruzione od il seppellimento delle carogne degli animali di cui sopra, sono a carico dei rispettivi proprietari. E' vietato gettare carogne di animali nei corsi d'acqua.

Le parti di rifiuto degli animali macellati saranno pure sotterrate a distanza dai luoghi abitati, e sempre a valle dei medesimi, in località designata dall'autorità sanitaria.

Art. 22

E' vietato fare sboccare nei corsi d'acqua, salvo se coperti ed incanalati con fondo e pareti impermeabili, per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati di abitazioni, fogne od altri manufatti in cui vengano immessi i materiali delle latrine, le acque domestiche di rifiuto od altre acque immonde, fatta eccezione per quelle residue delle industrie, se convenientemente depurate e per le meteoriche. La copertura del canale dovrà essere estesa fino ad almeno 100 metri fuori dell'abitato. Comunque prima della immissione si dovrà accertare il potere diluente del corso d'acqua in rapporto all'ossidazione, da parte dell'Ufficiale Sanitario, avvalendosi del Laboratorio Prov.le d'Igiene e Profilassi.

Art. 23

I cortili, il cui livello fosse inferiore al terreno circostante, per cui in seguito alle piogge l'acqua vi ristagnasse, saranno colmati a spese dei proprietari e muniti di tombinatura di scarico.

Nessuno potrà effettuare innovazioni di sorta al piano stradale, e praticarvi rialzi od avvallamenti per qualsiasi scopo, senza preventiva autorizzazione del Sindaco.

Art. 24

Ai venditori di frutta, di verdura e di altri commestibili con banchi o carrette è prescritto di tener sempre pulito il suolo che occupano e di riporre in adatti cesti di metallo o di plastica, con coperchio ben aderente, i rifiuti, finché vengano asportati dagli spazzini.

Art. 25

E' vietato altresì di danneggiare od insudiciare in qualsiasi modo i monumenti, le opere od altri manufatti pubblici, come pure i muri esterni di qualunque fabbricato pubblico o privato.

Art. 26

E' proibito gettare immondizie di qualsiasi natura nelle pubbliche fontanelle, di lavarvi panni, verdura od altro o di collocarvi in permanenza secchi, tinozze e simili.

E' vietato lavare e risciacquare botti, tini ed altri recipienti da cantina sulle pubbliche vie.

Tali operazioni devono compiersi nelle immediate vicinanze di un corso d'acqua, per modo che le acque sudicie possano venir riversate nel canale e non sulla pubblica via.

Art. 27

Gli stillicidi delle case, come pure le acque nascenti o le infiltrazioni dovranno, a cura dei proprietari, raccogliersi o smaltirsi nell'interno delle proprietà. Quando ciò non fosse possibile, dovranno sempre, a loro spese, essere incanalati e riversati sulla strada pubblica con un solo sbocco posto al livello della via, quando non esista la tombinatura stradale.

nitari (provvista di acqua, latrine, smaltimento delle acque luride), le cucine, la ventilazione, l'illuminazione, la cubatura degli ambienti, ecc. soddisfino alle buone norme di igiene.

Art. 32

La vigilanza da esercitarsi nel corso di esecuzione delle opere dovrà essere più rigorosa durante la costruzione e cioè prima di rilasciare l'autorizzazione di abitabilità da parte del Sindaco, tassativamente prescritta dall'articolo 221 del Testo unico delle Leggi sanitarie succitate. A tale scopo, non appena una costruzione sia ultimata nelle opere murarie rustiche e nella copertura, il proprietario, prima di iniziare le opere di intonaco, deve farne denuncia al Sindaco per gli accertamenti dell'Ufficio Tecnico e dell'Ufficiale Sanitario. Analoga denuncia deve essere fatta alla ultimazione di tutto il fabbricato con domanda di accertamento per il rilascio del permesso di abitabilità.

Tale visita viene fatta allo scopo di constatare la effettiva rispondenza della costruzione alle norme del presente regolamento e alla concessa autorizzazione. In caso di inadempienza o di riscontrate deficienze sarà facoltà del Sindaco di prescrivere le opportune modifiche, sentito il parere della Commissione Edilizia e dell'Ufficiale Sanitario.

Nel caso che la costruzione non fosse completata a regola d'arte e di igiene, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, inviterà il proprietario ad ultimare tutti i lavori in modo da rispettare le norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato all'importanza dei lavori.

Il proprietario, a lavori ultimati, richiederà per iscritto il controllo dei lavori disposti.

Art. 33

Le nuove costruzioni o comunque rifatte non potranno essere occupate senza che venga rilasciata dal Sindaco la prescritta licenza di abitabilità, il quale la concede quando, in seguito ad ispezione dell'Ufficiale sanitario e del tecnico comunale, risulti:

a) essere accertato che la nuova costruzione o riforma è stata eseguita in conformità al progetto approvato ed alle norme del presente regolamento e di quello edilizio;

b) essere i muri e le parti integranti della casa convenientemente prosciugate;

c) non esservi difetto di aria o di luce;

d) esservi provveduto allo smaltimento delle acque immonde delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;

- e) essere le latrine, gli acquai, e gli scaricatori costruiti e collocati in modo da evitare le esalazioni dannose e le infiltrazioni;
- f) essere l'acqua potabile, nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture, garantita da inquinamento;
- g) non esservi altra manifesta causa di insalubrità.

Art. 34

Il proprietario che contravvenga alle disposizioni del precedente articolo è passibile di ammenda secondo le disposizioni vigenti, oltre alla chiusura della casa.

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità di cui all'art. 31, l'interessato può reclamare al Prefetto che deciderà sulla controversia, sentito il Medico Provinciale.

Art. 35

Non è consentita l'abitabilità di case di nuova costruzione o rifatte e l'apertura di opifici industriali grandi o piccoli, laboratori, ecc., aventi fogne per le acque immonde, o canali di scarico di acque industriali inquinate che immettano in corsi o canali di acqua, se non dopo l'assicurazione che dette acque siano prima sottoposte ad una completa ed efficace depurazione, e che siano inoltre eseguite le speciali cautele prescritte dal presente regolamento e dall'Ufficiale Sanitario.

I contravventori sono passibili di ammenda, secondo le vigenti disposizioni, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 36

Per locale di abitazione si intendono tutti i locali che servono per la dimora, per il lavoro e per lo svago dell'uomo (alloggi, esercizi pubblici, opifici, laboratori, cinema, teatro, ecc.); i locali seminterrati non possono essere adibiti ad uso di abitazione. Tuttavia, in via eccezionale, validamente motivata, su parere dell'Ufficiale Sanitario, potrà essere tollerata l'abitabilità di locali per uso diurno, se questi sono riconosciuti sufficientemente asciutti, abbiano almeno l'altezza netta di tre metri e mezzo, e siano fuori terra per almeno 2 metri; siano separati da un'intercapedine di metri uno di larghezza e profonda almeno fino al piano del pavimento del locale; abbiano aperture sufficienti per la ventilazione e la illuminazione diretta degli ambienti, in modo che la superficie netta sia pari ad un settimo della superficie del pavimento, la falda acquea sotterranea disti, in ogni tempo, di due metri almeno dalla base dei muri di fondazione.

Il pavimento sia eseguito su vespaio a camera d'aria ed il pavimento stesso e le pareti siano efficacemente protette contro l'umidità del suolo.

Art. 37

I muri di ambito devono essere di spessore tale, a seconda del materiale impiegato o del sistema di costruzione, da proteggere efficacemente i locali dalle variazioni atmosferiche esterne. Lo spessore di dette pareti non dovrà, in tutti i casi, essere inferiore a cm. 30. Le pareti dovranno essere sempre protette ed impermeabilizzate all'esterno con un buon intonaco di cemento e devono essere convenientemente tinteggiate.

Art. 38

E' fatto obbligo di difendere dall'umidità proveniente dal terreno, i muri ed i pavimenti, interponendo sopra le murature di fondazione o di cantina uno strato di materiale impermeabilizzante o di altro dispositivo idoneo allo scopo, ed eseguendo per i fabbricati non provvisti di cantina un vespaio dell'altezza minima di cm. 30. I pavimenti dei locali a piano terreno devono essere sopraelevati di almeno 20 cm. sul livello del terreno esterno, convenientemente drenato e ventilato.

I muri perimetrali che dovessero risultare addossati ad elevazioni del suolo o terrapieni, saranno completamente separati, e per tutta la loro altezza, da intercapedine ventilato e coperto da almeno cm. 60 di larghezza netta.

Art. 39

I locali destinati ad uso abitazione, anche solo temporanea, devono avere i seguenti requisiti:

- a) essere completamente asciutti, intonacati ed imbiancati;
- b) avere una superficie non inferiore a mq. 10 col lato minimo di metri 2 (per i locali, destinati esclusivamente alla cottura delle vivande, la superficie minima può essere ridotta a mq. 4, sempre che essi siano direttamente illuminati e ventilati verso l'esterno, con apertura di almeno mq. 1,20 e che sia applicata sui fornelli una cappa o aspiratore o altro mezzo capace di aspirare i vapori di cottura). La camera di mq. 10 serve esclusivamente per un letto.

c) avere le altezze minime come segue:

- 3,00 per il piano terreno
- 2,90 per i piani superiori
- 2,80 per l'ultimo piano

La cubatura minima dei detti locali abitabili non può essere inferiore ai 24 m. cubi e la superficie illuminante delle finestre non potrà mai essere inferiore ad un decimo di quella del pavimento per il piano terreno e di un ottavo per i piani superiori.

Quando il locale abbia una sola finestra questa dovrà avere una superficie non inferiore ai metri quadrati due.

Il rapporto aeroilluminante non dovrà essere inferiore a 1/10.

I sottotetti abitabili dovranno avere l'accesso a mezzo di scale normali, ed essere muniti di controsoffitto con camera d'aria alta non meno di cm. 20.

Qualora la copertura sia a terrazza si dovrà prevedere, sotto lo strato impermeabilizzante, un conveniente substrato coibente.

d) ogni locale di abitazione deve avere almeno una finestra apertasi direttamente all'esterno. La superficie netta di diretta illuminazione a serramenti chiusi deve raggiungere almeno 1/8 di quella planimetrica per i locali al piano terreno e 1/10 per quella degli altri piani, con un minimo di mq. 1,20 se vi è una sola finestra.

Nel computo della superficie di diretta illuminazione e ventilazione non verrà tenuto conto della parte di finestra al disotto di cm. 60 a partire dal pavimento del locale.

Art. 40

Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale, deve essere dotato, oltre che di una cucina indipendente, anche di una latrina regolare ben aereata ed illuminata dall'esterno e completa di ogni presidio (water, lavabo, bidet fisso ad acqua corrente, vasca da bagno). Ciò sempre che esista lo scarico razionale delle acque nere ed un sufficiente approvvigionamento idrico.

Solo nelle case preesistenti ed in caso di comprovata necessità, in via eccezionale, può essere tollerata una latrina per ogni quattro alloggi di non più di otto locali complessivamente.

Per i locali destinati a dormitori per più persone (convitti, laboratori, opifici ecc.) vi sarà una latrina regolare almeno per ogni 10 persone e, nel caso vi siano persone di sesso diverso, le latrine dovranno essere nettamente distinte per uomini e donne.

Il pavimento delle latrine deve essere ricoperto di piastrelle greifficate, le pareti fino a m. 1,50 ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili e lavabili.

Art. 41

Le condutture di scarico per le latrine e le cucine devono essere di idoneo materiale impermeabile con giunti bene sigillati a perfetta tenuta, del diametro interno di almeno cm. 10 per le latrine e cm. 6 se per cucine, collocate in opera in modo da rendere impossibile ogni permeazione nei muri. Dette condutture devono essere prolungate fino al tetto per la necessaria ventilazione con diametri minimi di cm. 6. Le condutture di fognature domestiche devono essere separate all'imbocco con le tubazioni stradali, con sifone a chiusura idraulica.

Qualora non esista lo smaltimento razionale, lo scarico delle fognature domestiche nel condotto stradale deve avvenire attraverso fossa settica; ove però manchi una qualsiasi canalizzazione o corso d'acqua atto a ricevere le acque nere, in via eccezionale può essere consentita la dispersione nel sottosuolo previo accertamento geologico da parte dell'Ufficiale Sanitario e del tecnico comunale e trattamento con fossa settica.

Art. 42

Le cucine devono essere munite di acquaio con relativo scarico, e di fornello completo di cappa di aspirazione o di aspiratore o di altro sistema idoneo. Ogni canna di camino nelle case da costruirsi a nuovo dovrà servire un solo focolare, camino, stufa, calorifero o cucina. Esse saranno costruite con tubi di terra cotta o canne murali impermeabili ed in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Saranno protratte fin fuori del tetto e completate da fumaioli solidamente assicurati. Deve essere assicurato con ogni mezzo razionale ed idoneo che il fumo e le scorie non provochino disturbi agli abitanti.

Art. 43

Anche i vani scala devono essere sufficientemente illuminati ed aereati direttamente dall'esterno ed avere pareti lisce e lavabili per una altezza di m. 1,50.

I pavimenti di tutti i locali di abitazione, degli androni, dei pianerottoli delle scale, devono essere costituiti da piastrelle impermeabili e lavabili o da marmo o da parquet o da pavimentazioni similari. La copertura con materiale sintetico deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

E' vietata la pavimentazione con materiale poroso e polveroso.

Art. 44

I locali portineria sono considerati come abitazione e quindi devono corrispondere a tutte le prescrizioni del presente regolamento. Comunque l'alloggio del portiere, ove esiste, deve essere composto di almeno due camere utili, oltre cucina e latrina e la superficie complessiva non deve essere inferiore ai mq. 60.

Art. 45

Tutte le coperture di fabbriche devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di canali metallici di gronda, sufficientemente ampi da ricevere e tradurre le acque pluviali ai tubi di sfogo. In detti canali di gronda, come nei

tubi di sfogo, è assolutamente vietato d'immettere acque lorde o di lavatura domestica provenienti dai cessi, acquai, ecc. Comunque è vietato che tali canali costituiscano motivo di antiigienicità del suolo.

I tubi di sfogo dovranno essere in numero sufficiente e preferibilmente in ferro o ghisa negli ultimi 3 metri, pel corso dei quali saranno incastrati nel muro esterno della casa, quando sia prospiciente strade o piazze pubbliche.

Art. 46

Le case dovranno essere approvvigionate con acqua dichiarata potabile dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e dal Medico Provinciale.

Art. 47

I pozzi neri e serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzetti degli acquai, bottini degli orinatoi), devono corrispondere alle seguenti condizioni:

a) distare dall'edificio di almeno metri uno ed essere indipendenti dai muri perimetrali, del fabbricato; fra il muro della casa e la parete del pozzo nero si interporrà uno strato di argilla o di calcestruzzo;

b) distare almeno metri 20 da qualunque pozzo o cisterna di acque, ubicata a monte e non a valle;

c) essere costruiti a completa tenuta, quindi avere il fondo e le pareti dello spessore di almeno 25 centimetri, costruite in muratura e con malta idraulica e in calcestruzzo cementizio, rivestite da intonaco cementizio a forte tenore di cemento;

d) essere di piccole dimensioni, ad angoli arrotondati e fondo concavo e con apertura superiore munita di chiusino o di altro mezzo che si opponga alla benché minima esalazione;

e) essere muniti di canna di ventilazione sporgente oltre il tetto della casa.

La vuotatura dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne, delle urine e dei lavatoi ecc.) dovrà essere fatta con sistemi idonei ed inodori con disinfezioni prima e dopo. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere fatta dopo le ore 8 antimeridiane.

Nel praticare la vuotatura dei pozzi neri, delle fogne, ecc. e nell'eguire le riparazioni ai medesimi, si dovranno prendere tutte le precauzioni che saranno indicate dall'Ufficiale Sanitario, per prevenire la asfissia degli operai ed altre nocive conseguenze.

b) ABITAZIONI ESISTENTI

Art. 48

Nelle case esistenti si dovrà togliere possibilmente l'addossamento dei terrapieni ai muri costruendo una intercapedine per tutta l'altezza della parete da isolare, e della larghezza di almeno 60 cm. Le abitazioni aventi il piano terreno sprovvisto di pavimento, dovranno essere pavimentate costruendo un vespaio a camera d'aria (muretti e tavelloni) dell'altezza di almeno 30 cm. convenientemente drenato e ventilato e sopraelevando il piano del pavimento di 10 cm. rispetto al terreno circostante.

Art. 49

Le stanze da letto dovranno essere tenute in buone condizioni e quelle sottostanti immediatamente al tetto dovranno essere munite di controsoffitto ovvero di tetto tavellonato.

Art. 50

Le pareti di tutte le stanze dovranno essere intonacate.

I proprietari delle case sono obbligati a provvedere prontamente a quelle riparazioni di fabbricati, la cui trascuratezza possa riuscire di pericolo alla salute ed alla incolumità della persone.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche e ordinarne lo sgombero.

Art. 51

Ferma restando l'osservanza dell'art. 221 del T. U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e degli articoli 89 e 91 del regolamento san. gen. 3 febbraio 1901, n. 45 ed in virtù dell'art. 97 del regolamento medesimo, si dovranno considerare come insalubri anche le abitazioni nelle quali a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, si riscontrino:

a) grado così notevole di umidità del pavimento e delle pareti, da riuscire pregiudizievole alla salute;

b) mancanza di pavimentazione;

c) mancanza di ogni intavellatura, impalcatura o soffitto, che protegga l'ambiente abitato dalle intemperie;

- e) mancanza di condotto di scarico del fumo del focolare;
- f) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- g) mancanza d'acqua potabile;
- h) mancanza di servizi igienici.

Pertanto il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ordinerà i provvedimenti di risanamento assegnando un congruo periodo di tempo in rapporto alla quantità ed alla qualità dei lavori. Ove non siano attuabili sufficienti miglioramenti o i proprietari si rifiutino di attuarli, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, dichiarerà la casa in tutto o in parte inabitabile e ne ordinerà la chiusura.

c) ABITAZIONI COLLETTIVE

Art. 52

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi e le collettività in genere, ecc. devono avere locali separati per il bagno, l'infermeria e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere sottoposti almeno una volta l'anno a disinfezione generale. Tutti questi locali devono essere quotidianamente puliti e alla occorrenza disinfettati.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè e tutte le collettività ecc. devono essere provvisti di un numero sufficiente di latrine ed orinatoi per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. La latrina deve avere il pavimento ricoperto di piastrelle greificate o similari e le pareti ricoperte di piastrelle di ceramiche impermeabili fino a m. 1,50 e contenere un lavandino nell'interno.

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

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

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

d) ALBERGHI

Art. 53

Indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dalla legge sulla pubblica sicurezza, e da quanto è prescritto ai fini dell'edilizia, per la apertura di alberghi, occorrerà, ai fini igienico-sanitari, anche l'auto-

rizzazione del Sindaco, da concedere su parere favorevole dell'ufficiale sanitario. Per ottenere la prescritta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni, sia delle trasformazioni di locali ad uso di albergo.

Anche quando non si debba eseguire alcuna trasformazione di locali sarà trasmessa al Sindaco la pianta di tutti i locali da occupare.

Contro il rifiuto di autorizzazione da parte del Sindaco è possibile inoltrare ricorso all'Autorità provinciale competente.

La decisione di tale Autorità è provvedimento definitivo.

Chi eserciterà l'industria alberghiera non ostante il rifiuto della prescritta autorizzazione sarà punito a termini dell'articolo 451 comma 2 del Codice Penale.

e) STALLE

Art. 54

Le stalle saranno ampie, opportunamente ventilate ed illuminate. Devono avere una cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame grosso, e la metà per il bestiame minuto.

Il pavimento della stalla, con pendenza adeguata, sarà lastricato con materiale impermeabile ed avrà gli scoli necessari per condurre le urine in apposito pozzetto, ed al letamaio, mediante condotti a fondo concavo ed impermeabile.

I pozzetti dovranno rispondere a tutte le condizioni costruttive richieste per i pozzi neri.

Le pareti, le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere fatte in modo da potersi facilmente pulire ed in caso di bisogno completamente disinfettare.

E così pure gli abbeveratoi saranno costruiti con materiale di facile e perfetta lavatura.

Le finestre dovranno essere munite di reticelle di protezione contro le mosche. Le stalle devono essere distanti dalle abitazioni almeno metri 20. Ogni stalla deve essere fornita di luce artificiale e di acqua potabile ed essere tenuta costantemente pulita.

Art. 55

Il letame dovrà essere raccolto in concimaie. Per le case sparse la concimaia dovrà essere distante almeno 30 metri dall'uscita dell'abitazione e dai depositi o condutture di acque, qualora le stalle abbiano una capacità non superiore a 20 capi grossi di bestiame. Nell'eventualità di capacità maggiori, l'Ufficiale Sanitario determinerà caso per caso la maggiore distanza occorrente.

*Reg. Ed. Civ. n. 20
art. 34*

E' assolutamente vietato versare nelle concimaie i rifiuti fecali umani.

E' vietato costruire stalle e concimaie nel centro abitato. Le concimaie devono essere, in ogni caso, costruite a regola d'arte e d'igiene secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario e del Tecnico comunale a meno che non vi sia una speciale legge.

Art. 56

Nei comuni rurali i locali destinati ad uso porcile, pollaio, conigliera, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno 20 m. La costruzione di tali locali deve essere conforme alle norme tecniche e dovrà essere regolarmente autorizzata.

Nella zona centrale dell'abitato non potranno essere tenute porcellaie o altri allevamenti animali a carattere industriale.

Art. 57

Gli stalli pubblici autorizzati dal Sindaco, sentito il Veterinario comunale e l'Ufficiale Sanitario per le rispettive competenze, dovranno essere costantemente puliti e non si potrà tenere un maggior numero di bestie di quello che sarà determinato dal Sindaco, tenuto conto che ogni bestia deve avere a sua disposizione una cubatura che sarà disposta con decreto dell'Autorità provinciale competente la quale indicherà anche le caratteristiche delle concimaie.

Art. 58

Chiunque tiene in esercizio una stalla è tenuto a servirsi della concimaia esistente presso la stalla per il deposito di letame e a conservare la concimaia stessa in perfetto stato di funzionamento.

Presso le stalle, le concimaie, i porcili, i pollai, le conigliere, deve essere costantemente osservata la pulizia; i locali devono essere periodicamente disinfettati e si devono osservare le norme della lotta contro le mosche.

Art. 59

Per l'apertura di locali adibiti alla produzione, al deposito, al commercio di generi alimentari e bevande, nonché di stabilimenti industriali, di opifici, di officine, di laboratori, di tipografie, di autorimesse pubbliche, di lavanderie, di allevamenti per animali domestici e da cortile, ecc. ed in genere per ogni attività lavorativa sottoposta a vigilanza igienico-sanitaria, l'interessato deve richiedere il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, secondo le competenze ovvero di entrambi, quando si tratta di coincidenza delle due competenze.

Tale nulla osta occorre anche nel caso di trasferimento dell'azienda ad altra persona o società.

Nel caso che all'atto di qualsiasi ispezione per l'apertura di esercizi

sottoposti a vigilanza sanitaria, si riscontrassero deficienze igieniche riguardanti i locali e le attrezzature, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale, inviterà il proprietario a provvedere o a completare i lavori secondo le norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato all'importanza dei lavori.

Il proprietario, a lavori ultimati, richiederà per iscritto il controllo dei lavori disposti.

CAPO III

IGIENE DELLE SCUOLE

Art. 60

L'Ufficiale Sanitario, al termine dell'anno scolastico farà una relazione al Sindaco ed al Medico Provinciale sull'efficienza dell'edilizia scolastica e dell'arredamento proponendo i provvedimenti di migliorie. Peraltro durante l'anno scolastico l'Ufficiale Sanitario proporrà i provvedimenti di migliorie che ritiene indispensabili. Inoltre provvederà a far eseguire una accurata disinfezione di tutti i locali delle scuole.

Art. 61

Nell'ispezione dei locali scolastici l'Ufficiale Sanitario dirigerà pure la sua attenzione alla potabilità dell'acqua, alla costruzione e tenuta delle latrine, al cortile o porticato, agli attrezzi per la ginnastica ed a ciò che stà nelle adiacenze della scuola, procurando che ne siano rimosse, ove esistano, le cause di insalubrità.

Art. 62

Durante l'anno scolastico l'Ufficiale Sanitario ispezionerà senza preavviso almeno una volta al mese le scuole pubbliche e private di ogni ordine e grado, portando la sua attenzione sullo stato di salute degli allievi e sulla possibilità delle malattie diffusibili per contagio nella scuola stessa di cui al succitato R. D. 9 ottobre 1921, n. 1981 disponendo per l'esclusione degli allievi che ne fossero affetti e prescrivendo ogni altra misura necessaria ad evitare contagi.

Gli alunni allontanati dalla Scuola perché affetti da malattia contagiosa, per essere riammessi dovranno produrre certificato dell'Ufficiale Sanitario il quale comprovi la guarigione dell'infermo. Dalla Scuola saranno altresì allontanati gli alunni che convivono con persone affette da malattie trasmissibili.

L'assenza di 5 giorni dalla scuola comporta il rilascio del nulla-osta, per l'ammissione alla stessa, da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 63

Nei casi di sviluppo nel Comune di malattie infettive diffusibili, le ispezioni alle scuole dovranno essere più frequenti; saranno date dall'Ufficiale Sanitario le istruzioni del caso per la profilassi, onde evitare la diffusione delle malattie infettive e diffusive.

Art. 64

Quando vi sia fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusione di malattie contagiose, esse saranno chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario per il tempo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia e comunque la chiusura dovrà effettuarsi almeno per il periodo di incubazione della malattia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità Sanitaria Provinciale ed al Provveditore agli Studi.

Prima di riammettervi gli allievi, si procederà ad un'accurata disinfezione generale dei banchi, delle pareti, del pavimento, e di tutti gli attrezzi scolastici, ed al controllo degli alunni.

Art. 65

I conviventi con persone colpite da malattie infettive, dovranno essere immediatamente allontanati dalle scuole, siano essi insegnanti, alunni, inservienti od altre persone che le frequentino.

L'allontanamento dalla scuola durerà il tempo che sarà ritenuto necessario dall'Ufficiale Sanitario.

I bambini esclusi dalle scuole per malattie infettive non vi saranno riammessi, se non in seguito a dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario, dalla quale risulti che sia trascorso tutto il periodo di contagiosità.

Art. 66

Non saranno ammessi alle scuole i bambini che non abbiano ancora subito le vaccinazioni obbligatorie antivaiole e antidifterica, nonché quella antipoliomielitica o altre vaccinazioni disposte dall'Autorità competente.

Nella stagione primaverile saranno rivaccinati contro il vaiolo gli scolari che avendo superato l'ottavo anno di età non fossero ancora stati rivaccinati.

Art. 67

L'Ufficiale Sanitario suggerirà all'insegnante di regolare gli esercizi di educazione fisica in modo che agli alunni sia evitato il pericolo di lesioni violente e di malattie dovute al raffreddamento del corpo sudato.

Art. 75

Le condizioni minime di idoneità dei ricoveri indicati nei precedenti articoli debbono essere comprese nei limiti delle norme di massima tracciate dal Consiglio Provinciale Sanitario, anche nei riguardi alla tutela speciale delle donne e dei fanciulli ed alla difesa dei lavoratori dalla infezione malarica.

Art. 76

L'obbligo imposto ai proprietari di fondi rustici, di mantenere in condizioni di abitabilità dal punto di vista igienico le loro case adibite per abitazione dei coltivatori dei fondi, cessa se la casa viene destinata ad uso diverso.

Similmente i proprietari dei fondi coltivati mediante l'opera temporanea di operai avventizi non aventi stabile abitazione nel Comune o nei Comuni dove i fondi sono situati, non hanno obbligo di fornire tali operai di ricovero notturno a termini di legge, se costoro dimorano stabilmente in altri Comuni vicini ove possano agevolmente recarsi la sera, a lavoro compiuto.

CAPO VI

SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI

Art. 77

L'approvvigionamento di acqua per uso potabile agli agglomerati urbani sarà fatto in seguito ad esame del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, sempre che essa risulti buona per composizione fisico-chimica e scevra da ogni indizio d'inquinamento e in seguito ad esame del luogo di derivazione, che assicuri l'impossibilità d'infiltrazioni prossime o remote, capaci di alterarne in avvenire le buone condizioni. La captazione sarà eseguita dopo approvazione del progetto da parte degli organi competenti.

Art. 78

Le fontane pubbliche per uso potabile devono essere costruite in modo che non sia possibile l'inquinamento dell'acqua nel suo attingimento.

Art. 79

La distribuzione dell'acqua della condotta pubblica per uso domestico sarà fatta, preferibilmente, col sistema del contatore direttamente dai tubi stradali.

Art. 80

L'uso di acqua destinata ad uso potabile e non proveniente da pubblici acquedotti deve essere autorizzato dal Medico Provinciale in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, a spese dell'utente, sentito anche l'Ufficiale Sanitario.

Tali controlli devono essere ripetuti almeno ogni anno.

Art. 81

Non potrà essere concesso in locazione, nessun immobile, anche stagionale, senza che sia provvisto di acqua potabile.

Art. 82

La tubatura di distribuzione e di scarico dell'acqua per uso potabile non dovrà mai avere alcuna contiguità con quella per la distribuzione e scarico dell'acqua per le latrine.

Art. 83

Qualora ve ne fosse bisogno, i pozzi d'acqua per uso potabile e domestico dovranno essere scavati, lontani da qualunque causa d'inquinamento da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione del movimento della falda liquida sotterranea.

In ogni caso dovranno distare almeno 30 metri dai pozzi neri o dai depositi di letame o d'altre immondizie e dovranno captare la falda a monte di detti pozzi neri o depositi di letame.

La loro apertura sarà contornata da uno spazio di suolo libero ed impermeabile con pendenza verso l'esterno.

Art. 84

I pozzi dovranno essere costruiti con buona muratura rivestita internamente di uno strato di cemento o con pareti rese altrimenti impermeabili, per impedire infiltrazione di acque inquinate superficiali o profonde dal suolo circostante.

Essi dovranno essere sempre chiusi alla loro bocca, e muniti di tromba per la presa dell'acqua.

I pozzi dovranno essere frequentemente spurgati e disinfettati in modo adeguato.

Qualunque volta un pozzo venga abbandonato, dovrà essere riempito con sabbia e ghiaia e chiuso in modo che non serva mai all'immissione di materiali luridi.

In ogni caso saranno preferiti i pozzi tubolari.

E' vietato l'attingimento direttamente con secchio.

Art. 85

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

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

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

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

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

Art. 86

Le pareti delle cisterne e dei loro condotti di alimentazione dovranno essere fatti di materiale assolutamente impermeabile. La prima acqua piovana deve essere esclusa dalla cisterna, con meccanismo automatico; le cisterne devono essere frequentemente spurgate e disinfettate in modo adeguato. Devono essere interrate per mantenere l'acqua fresca d'estate ed evitare il congelamento d'inverno. Avere forma preferibilmente cilindrica con fondo semisferico ed essere completamente coperte e munite di sfioratore (difeso con reticella metallica) per eliminare il troppo pieno. L'attingimento deve avvenire con pompa.

Art. 87

I pubblici abbeveratoi per animali saranno costruiti a diversi scompartimenti e di materiale facile a ripulirsi per evitare l'abbeveramento degli animali stessi in vasca comune.

L'acqua di rifiuto degli abbeveratoi per animali non potrà servire per i lavatoi e per altro uso domestico.

CAPO VII

IGIENE DEL LAVORO

Art. 88

Per le disposizioni igieniche relative all'igiene del lavoro si fa richiamo al D. P. R. 19-3-1956, n. 303 ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 89

Per le norme di ammissione delle donne e dei fanciulli negli stabilimenti, per i lavori faticosi, pericolosi e insalubri, per trasporto e sollevamento di pesi, per il lavoro notturno, ecc. si osservano le disposizioni vigenti.

Art. 90

Le operaie impiegate in istato di gravidanza hanno diritto di assentarsi dal lavoro in base alle norme vigenti.

Art. 91

✓ Chiunque intenda attivare nel Comune una qualsiasi industria o manifattura e comunque qualsiasi opificio grande o piccolo a tipo industriale o artigianale e comunque per qualsiasi attività ove si compie lavoro, dovrà darne avviso 15 giorni prima all'Autorità comunale la quale, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, rilascerà il permesso scritto in cui verranno richiamate le speciali cautele da osservarsi nel caso si tratti di manifatture od industrie contemplate nell'art. 216 del Testo unico 27 luglio 1934, n. 1265.

CAPO VIII

NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI

Art. 92

Per quanto non è previsto nel presente titolo si applicano, oltre le disposizioni del T. U. delle leggi sanitarie, anche:

a) per gli alberghi le disposizioni di cui al R. D. 24 maggio 1925, n. 1102 circa l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie degli alberghi; per la lotta contro le mosche gli artt. 151 e seguenti del presente regolamento;

b) per le scuole, il R. D. 9 ottobre 1921 n. 1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole; nonché le norme contenute nel D. P. R. 11-2-1961, n. 264;

c) per l'igiene del lavoro valgono le disposizioni vigenti in materia;

d) per la classificazione delle manifatture e fabbriche, fino a quando non sia emanato il nuovo elenco previsto dall'art. 216 del T. U. delle Leggi Sanitarie, l'elenco delle industrie insalubri approvato con DD. MM. 12 luglio 1912, 15 ottobre 1924 e 26 febbraio 1927 nonché l'art. 64 del T. U. di Pubblica Sicurezza, del 1931, e gli articoli 101, 102, 103 del Regolamento generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45;

e) nonché le altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 93

La emissione all'esterno sotto forma di vapori, gas o altre esalazioni, scolo di acque, rifiuti solidi o liquidi provenienti da opifici industriali o artigianali deve essere preventivamente denunciata all'Autorità comunale che, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescriverà le norme necessarie per prevenire o impedire eventuali danni e pericoli alla salute pubblica. In caso di inadempimento, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, prenderà i provvedimenti di legge compresa la sospensione dell'attività lavorativa quando il pericolo alla salute pubblica fosse realmente presente. Pertanto ogni attività del genere che possa essere dannosa alla salute pubblica, o comunque molesta, deve essere autorizzata dall'Autorità comunale, sentito il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Nel caso di inadempimento il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, può provvedere di ufficio nei modi e termini stabiliti nel testo unico della Legge comunale e provinciale.

Art. 94

Nei centri abitati, che determinerà la Giunta municipale, è vietata la fabbricazione ed anche la manipolazione di concimi chimici che possono essere dannosi o molesti alla salute pubblica; ne è solo permesso il deposito in sacchi. La fabbricazione dei concimi deve essere fatta nelle campagne distante da ogni agglomerato di case.

Art. 95

Nei locali dove esistono filande non è permesso spandere materiali putrescibili o fare ammassi di crisalidi. I bigatti, gli scarti industriali delle filande, gli scoli provenienti dalle stesse, dovranno essere trasportati di notte ed in luoghi lontani da agglomerati di case.

Nei posti dove avviene tale lavorazione occorre assicurare la depurazione con mezzi adeguati onde non vengano emanate esalazioni che possano essere moleste o dannose agli abitanti.

Art. 96

Non sono permessi depositi di straccivendoli, ossa, corna e simili nell'abitato urbano.

I depositi di ossa e corna devono essere isolati e distanti dall'abitato non meno di 500 metri.

Art. 97 ✓

L'immissione di acque di rifiuti industriali nella rete di fognatura è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, previo accertamento dell'innocuità di tali acque nei confronti dei manufatti e dei processi biologici di depurazione dei liquami da farsi a spese dell'interessato.

k Art. 98

L'esercizio di industrie o attività rumorose o di industrie che immettano nell'atmosfera sostanze volatili nocive o comunque moleste è subordinato all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 99

E' vietato immettere nell'atmosfera fumi non completamente combustibili o polveri di qualsiasi genere. Il Sindaco può ordinare in proposito l'adozione di idonei depuratori.

I forni di combustione devono essere adeguati alla natura dei combustibili. La combustione per riscaldamento, per usi industriali o usi domestici deve avvenire con metodi razionali riguardanti il locale dove è installata la caldaia, il tipo di caldaia, il camino, la qualità del combustibile e la conduzione dell'esercizio.

TITOLO 3°

ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO

Art. 100

Sono soggetti a vigilanza, per la tutela della Sanità pubblica, i fabbricanti e i commercianti di sostanze alimentari e di bevande di ogni specie. Pertanto tale attività è soggetta ad autorizzazione sanitaria comunale.

A tale scopo, e per quanto concerne la competenza del Comune, l'Ufficiale sanitario, il Veterinario comunale od i Vigili a ciò delegati potranno compiere visite od ispezioni in qualunque tempo e luogo.

Quando siano riscontrate infrazioni alle norme di legge od alle disposizioni del presente regolamento verrà steso un verbale da inoltrarsi al Sindaco per la procedura di conciliazione, se ammessa, od all'Autorità giudiziaria.

Art. 101

L'eventuale prelevamento di campioni da inviarsi per l'analisi al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi o all'Istituto Zooprofilattico, verrà fatto tenendo conto delle singole disposizioni di legge. Quando non vi siano al riguardo norme particolari si seguirà la procedura prevista per i prodotti agrari dal R. D. 15 ottobre 1925 n. 2033 e dal Reg. 1° luglio 1926 n. 1361: il numero dei campioni da prelevarsi secondo le modalità tecniche sarà limitato a tre qualora non venga diversamente previsto da altre disposizioni, ed il quantitativo di prodotto prelevato dovrà essere sufficiente all'esecuzione delle analisi.

Art. 102

L'Ufficiale sanitario ha facoltà di ordinare, direttamente ed immediatamente, la distruzione di sostanze invase da parassiti o nocive per manifesta alterazione, previo specificato e circostanziato verbale.

Art. 103

Chiunque intenda aprire una fabbrica o un deposito od un esercizio destinato al commercio o alla minuta vendita di sostanze alimentari dovrà presentare denuncia al Sindaco indicando:

- a) le proprie generalità complete;
- b) l'oggetto dell'industria o del commercio;
- c) le materie prime che intende usare, nel caso di fabbrica;
- d) come intende provvedere alla provvista di acqua potabile, e come intende provvedere alla latrina.

Dovrà essere allegata una pianta di tutti i locali destinati all'esercizio, compresi i depositi. Tale denuncia non è sostitutiva di altre eventualmente prescritte da leggi speciali.

Nella stessa maniera dovranno essere denunciati eventuali cambiamenti. Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario condotto per quanto di competenza, rilascia l'autorizzazione comunale.

Art. 104

Nessun esercizio soggetto a vigilanza sanitaria potrà essere aperto senza avere ottenuto la licenza della Commissione comunale, di cui al R. D. L. 16-12-1926 n. 2174.

Tale concessione potrà essere rilasciata solo dopo ispezione dell'Ufficiale sanitario tendente ad accertare che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

L'Ufficiale sanitario dovrà anche pronunziarsi sull'arredamento e sull'attrezzatura.

Per gli esercizi di vendita, di deposito e di lavorazione carni, la concessione è subordinata all'esito favorevole del Veterinario comunale che si esprimerà anche sulla idoneità della attrezzatura tecnica.

Ogni esercizio di vendita dovrà disporre di un adeguato magazzino di deposito.

Art. 105

I locali di cui all'articolo precedente dovranno essere asciutti e ben ventilati e corrispondere alle norme prescritte dalla Legge sull'igiene del lavoro.

I pavimenti degli esercizi di vendita e dei magazzini di deposito dovranno essere costituiti da piastrelle impermeabili e lavabili o da parquet o da pavimentazioni similari e le pareti dovranno essere rivestite fino ad almeno m. 1,50 di piastrelle di ceramica impermeabili e lavabili ovvero ricoperte di adeguato materiale lavabile a seconda il tipo di esercizio, attenendosi alle disposizioni dell'Ufficiale Sanitario. La cubatura dovrà essere proporzionata al quantitativo di merce esposta in vendita.

Il piano dei banchi dovrà essere costruito in materiale lavabile. Gli scaffali dovranno essere tali da proteggere efficacemente le merci. Dovrà comunque essere evitato ogni contatto diretto fra queste ed il pubblico.

I locali devono essere mantenuti con perfetta pulizia, asciutti e ben ventilati in modo che non pregiudichino le condizioni igieniche.

Gli attrezzi devono essere costantemente puliti ed al riparo da inquinamenti.

I locali periodicamente devono essere disinfettati.

Il gabinetto igienico deve essere quotidianamente lavato e disinfettato.

Art. 106

Le fabbriche, i depositi e gli esercizi di vendita di sostanze alimentari non dovranno avere nessuna comunicazione diretta con locali di abitazione, nè con la cucina, nè tampoco con il gabinetto. E' vietato conservare in essi oggetti di uso personale o materiale estraneo di ogni genere. E' anche vietato adibirli ad uso di dormitorio, cucina o lavatoio.

Art. 107

Tutti gli esercizi soggetti a vigilanza sanitaria dovranno avere la disponibilità di acqua potabile corrente. Ove non siano allacciati all'acquedotto pubblico, l'acqua impiegata dovrà essere dichiarata potabile dal Medico Provinciale in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e ripetuta almeno ogni anno, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 108

Tutti gli esercizi di vendita dovranno avere la disponibilità di una latrina indipendente ad acqua corrente con relativo lavabo nell'interno. Nei bars, trattorie e simili la latrina dovrà avere pavimenti e pareti rivestiti fino a m. 1,50 di piastrelle di ceramica impermeabili o lavabili (per il pavimento preferibile le piastrelle greificate): dovrà essere aereata, protetta contro le mosche e mantenuta in condizioni di perfetta pulizia.

L'accesso dovrà avvenire attraverso un'antilatrina.

Comunque il personale addetto alla vendita deve avere la disponibilità di un lavabo costantemente corredato di sapone e di mezzi idonei per il prosciugamento.

Art. 109

Nei bars, mescite e simili la pulizia delle tazze e dei bicchieri dovrà essere effettuata mediante lavaggio ad acqua corrente e a vapore. Il banco di mescita sarà provvisto in ogni caso di rubinetteria per acqua potabile.

Le tazze e i bicchieri sporchi dovranno essere immersi subito dopo l'uso in una vasca di macero ad acqua corrente immessa dal fondo con sfioratore in alto.

Art. 110

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

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

I contravventori di cui al primo comma del presente articolo sono puniti a norma delle vigenti disposizioni.

Quest'ultima ammenda si applica altresì a carico di chi, pur a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva diffusiva, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

La visita e la vaccinazione dovrà essere ripetuta almeno ogni anno con spese a carico del datore di lavoro.

Art. 111

I prodotti non alimentari devono essere tenuti in una scaffalatura distinta.

E' proibita la vendita promiscua di sostanze alimentari e non alimentari a meno che queste ultime non siano preconfezionate o tali da non poter provocare contaminazioni, ovvero odori anormali.

Art. 112

Le bilance, i pesi e le misure dovranno essere mantenute in condizioni di assoluta pulizia e collocate in perfetta vista del pubblico.

Art. 113

E' vietata l'esposizione di sostanze alimentari all'esterno o sul limitare degli esercizi di vendita.

Art. 114

Ogni esercizio nel quale si vendano prodotti deperibili dovrà essere provvisto di impianto od armadio frigorifero preventivamente autorizzato dall'autorità sanitaria competente. La stessa autorizzazione è richiesta per Ospedali, convitti, ristoranti ecc.

Per le esposizioni nel locale di vendita i prodotti deperibili devono essere collocati in vetrina frigorifera.

Art. 115

Gli esercizi di latteria debbono essere conformi alle disposizioni del R. D. 9 maggio 1929 n. 994.

Ad essi è riservata la vendita del latte sterilizzato.

Le celle frigorifere dovranno essere di tale ampiezza da poter contenere tutti i quantitativi di latte detenuto per la vendita.

Art. 116

E' vietata la vendita di qualunque prodotto alimentare che, o per la sua sostanza o perché preparato in modo anormale, possa riuscire dannoso alla salute di chi ne usa o che presenti segni di decomposizione anche solo incipiente.

Art. 117

Si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale sono designati o richiesti, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati o spogliati in parte delle proprie materie nutrienti o mescolati a materie di qualità inferiore o comunque trattati in modo da variare la composizione naturale.

La vendita degli alimenti o delle bevande così modificate sarà permessa quando portino scritta in modo evidente l'indicazione qualitativa e quantitativa delle modificazioni subite.

Art. 118

Salvo i casi esplicitamente consentiti è vietato colorare artificialmente i cibi e le bevande allo scopo di imitarne ed aumentarne il colore naturale.

Art. 119

Gli addetti agli esercizi di vendita di generi alimentari dovranno indossare sopravvesti in condizioni di perfetta pulizia.

Gli operai addetti a panifici od a fabbriche di sostanze alimentari dovranno indossare abiti di lavoro puliti diversi da quelli di uscita. E' obbligatorio il copricapo che dovrà contenere tutti i capelli.

Art. 120

Salvo i casi nei quali sia esplicitamente proibita da norme particolari (es. pane, pasta, carni) la vendita ambulante delle sostanze alimentari sarà permessa solo se queste abbiano un'adeguata protezione dalla polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione. Comunque il carro e gli attrezzi devono essere di materiale lavabile e dichiarati idonei dall'Ufficiale Sanitario.

I dolciumi venduti in forma ambulante devono essere contenuti in involucri chiusi all'origine.

Art. 121

La carte destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi deve essere conservata al riparo dalla polvere e dai contatti del pubblico e dell'esercente. In nessun caso sarà consentito l'uso della carta usata o stampata o colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore. La carta a diretto contatto con salumi, formaggi, dolciumi e simili deve essere del tipo calandrato.

Art. 122

Le carte da avvolgere dovranno avere i seguenti pesi massimi per dm^2 :

- a) la carta paglia gr. 1,20;
- b) la carta morella gr. 1,00;
- c) la carta bianca comune gr. 0,80;
- d) la carta calandrata (pergamena) gr. 0,60.

Non è consentito pesare le sostanze alimentari insieme a più fogli di carta.

Art. 123

Nelle fabbriche e negli esercizi di deposito o di vendita delle sostanze alimentari dovranno essere poste in atto le misure obbligatorie per la lotta contro le mosche con mezzi adeguati ed idonei. Nella stagione estiva dovrà procedersi ad irrorazioni insetticide con attività residua: il materiale e la periodicità dovranno essere riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria. Tali irrorazioni potranno essere sostituite dalla esposizione di strisce ad attività residua autorizzate dall'Autorità Sanitaria.

Art. 124

Quando i locali di fabbricazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari non corrispondano alle norme regolamentari il Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario condotto per quanto di competenza, prescriverà le opere da eseguirsi, fissando un termine per la loro esecuzione, senza pregiudizio della sanzione penale.

Trascorso inutilmente tale termine verrà proceduto alla chiusura dell'esercizio.

Art. 125

Le sostanze alimentari poste in vendita dovranno corrispondere alle caratteristiche merceologiche prescritte dalle vigenti disposizioni: dovranno anche essere rispettate tutte le norme generali o particolari previste per la loro preparazione e commercio.

E' vietata la vendita promiscua di generi alimentari, ove vi sia pregiudizio igienico.

Si intendono riportate le norme del Reg. approvato con R. D. 3 agosto 1890 n. 7045, del Reg. approvato con R. D. 3 febbraio 1901 n. 45, del Testo Unico delle Leggi sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934 n. 1265, della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e sua variante del 26-2-1963 n. 441 e di ogni altra disposizione legislativa riguardante la produzione e il commercio di alimenti o bevande.

Art. 126

Per la vigilanza sanitaria sulle carni si fa riferimento al R. D. 20-12-1928 n. 3298, al R. D. 26-10-1930 n. 1458, al Regolamento locale sul servizio veterinario e ad ogni altra disposizione di legge.

Art. 127

Nei Comuni nei quali il posto di Direttore del macello pubblico non è istituito, le attribuzioni relative sono esercitate dal Veterinario comunale con funzioni di ufficiale governativo.

Art. 128

E' vietato qualsiasi trattamento delle carni non consentito dalle vigenti disposizioni.

Art. 129

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

Art. 130

E' vietato lavare la frutta o le verdure con acqua non potabile.

Art. 131

I funghi secchi debbono appartenere chiaramente alla specie dei porcini (boleti).

Art. 132

E' vietata la vendita ambulante dei funghi. Essa deve effettuarsi nei luoghi e con le modalità prestabilite dall'Autorità comunale.

Art. 133

E' permessa soltanto la vendita di funghi freschi indicati nel seguente elenco:

- Boletus edulis (porcino)
- Amanita caesarea (uovolo, cocco)
- Armillaria mellea (agarico, chiodini, famiglia buona)
- Clavaria flava (manine gialle)
- Morchella rotonda (spugnola gialla)
- Morchella deliciosa (spugnola deliziosa)
- Psalliota arvensis (prataiolo maggiore)
- Psalliota campestris (prataiolo, champignon).

(Aggiungere eventualmente altre specie di diffuso uso locale). Completare con i nomi dialettali.

Art. 134

In relazione alle disposizioni dell'art. 16 del R. D. 9-5-1929 n. 994 il contenuto minimo di materia grassa del latte alimentare è fissato nel 3,3%. Non sarà però permessa la titolazione del latte che deve essere genuino ed integro.

Art. 135

Il trasporto del pane e dei prodotti affini (pasticceria ecc.) dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita deve essere effettuato con casse od appositi furgoncini a chiusura ermetica, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile (lamiera zincata ecc.) in modo che il pane risulti completamente al riparo da ogni causa di insudiciamento.

Art. 136

La persona addetta al trasporto del pane deve avere subito la visita sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30-4-1962, n. 283.

Art. 137

I prodotti di cui sopra, trasportati in modo non conforme alle prescrizioni del presente regolamento sono da considerarsi pericolosi per la salute pubblica e dovranno pertanto essere sequestrati e destinati ad uso zootecnico.

Art. 138

La consegna del pane a domicilio è consentita solo per pacchi preconfezionati nell'esercizio di vendita e trasportati secondo le norme suindicate.

Art. 139

Negli esercizi di vendita il pane ed i prodotti affini debbono essere protetti da ogni contaminazione da parte del pubblico: in modo particolare i dolci dovranno essere contenuti in vetrine chiuse.

Art. 140

Quando la vendita del pane è effettuata promiscuamente ad altri generi, l'esercizio deve disporre di banco, scaffali e bilance riservati solo per tale uso. A questa vendita dovrà essere adibito personale proprio provvisto di sopravveste bianca in condizioni di perfetta pulizia.

Art. 141

La vendita degli olii vegetali sfusi è permessa purché il prelevamento avvenga, a mezzo di rubinetto, da recipienti, sistemati stabilmente bene in vista del pubblico, sui quali sia indicata la specie dell'olio contenuto, secondo le denominazioni prescritte dalle disposizioni vigenti. Tali indicazioni debbono essere praticate con vernici indelebili

o mediante targhe o etichette inamovibili e debbono essere facilmente leggibili dagli acquirenti: in ogni modo l'altezza minima dei caratteri dovrà essere di 5 cm.

Art. 142

La denominazione di « uova fresche » o « uova da bere » non è permessa se le uova non affondino completamente in una soluzione di sale da cucina al 10% o se su di esse siano rilevabili tracce di materie conservanti.

Art. 143

La fabbricazione e la vendita del ghiaccio per uso alimentare debbono essere autorizzate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Non è ammessa la vendita di ghiaccio che non provenga da acqua potabile.

Art. 144

Col nome di gelato di panna o gelato di crema 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.

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche, di coloranti artificiali anche innocui e di edulcoranti diversi dal saccarosio, a meno che non siano consentite dalle disposizioni vigenti.

E' permessa la produzione e la vendita dei 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. 3 almeno di altezza.

Art. 145

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato, oppure con latte da potersi consumare crudo. Comunque se si adopererà solo la panna questa deve essere pastorizzata.

Il personale, sia fisso che provvisorio, addetto alla confezione ed alla vendita dei dolci, gelati e bibite, deve avere subito la prescritta visita sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30-4-1962, n. 283, ed essere stato sottoposto alla vaccinazione antitifica.

La visita dell'Ufficiale sanitario dovrà essere ripetuta ogni anno: le spese sono a carico del datore di lavoro.

Art. 146

I venditori di gelato devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale, sentito l'Ufficiale sanitario, potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

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

Per la vendita ambulante dei gelati, il mezzo di trasporto (triciclo, carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito, lavabile e deve contenere tutti gli oggetti necessari al riparo dalla polvere e dagli insetti.

I venditori ambulanti di gelato devono disporre di idoneo locale per il deposito di tutto ciò che occorre al loro commercio.

I locali per la fabbricazione del gelato devono corrispondere alle norme igieniche in conformità a quanto viene prescritto per gli altri esercizi e secondo le disposizioni dell'Ufficiale Sanitario.

E' fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente i gelati, eccetto quelli composti esclusivamente con agrumi o frutta senza alcuna aggiunta di latte, di panna o di uova.

I rivenditori ambulanti di gelati, bibite e dolci debbono rifornirsi esclusivamente presso esercizi di gelaterie, pasticcerie o stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità sanitaria.

La vendita ambulante di gelati di crema o a base di latte viene concessa solo per gelati chiusi in involucri originali con l'indicazione della ditta produttrice.

I veicoli destinati alla vendita ambulante dei gelati devono essere idonei allo scopo e tenuti ben puliti; oltre a permettere la conservazione del prodotto a bassa temperatura debbono possedere i recipienti per gelati ed i coni di sfoglia muniti di chiusura che li protegga dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi contatto, fino al momento della vendita.

Gli strumenti per il prelevamento del gelato debbono essere conservati fuori dal contatto delle mosche e della polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non possa venire a contatto con l'orlo del recipiente contenente il gelato.

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.

La conservazione del gelato deve avvenire a non meno di 15° sotto zero. A tal uopo ogni serbatoio o gruppo di serbatoi di gelati deve essere fornito di termometro bene in vista per il controllo.

L'autorizzazione è limitata alla stagione dell'anno di richiesta.

Qualora non intervenga altra ordinanza difforme la carica batte-

rica non dovrà superare 200.000 germi per cm³. con assenza del bacterium coli in cc. 0,01.

Le bibite da somministrare in bicchieri di vetro potranno esser vendute soltanto presso chioschi muniti di presa diretta di acqua corrente potabile mentre i rivenditori ambulanti dovranno limitarsi a vendere solo bibite già confezionate in bottiglie chiuse, a meno che non forniscano bicchieri a perdere.

Art. 147

E' vietata l'installazione di macchine automatiche per la distribuzione dei gelati quando la miscela da gelare non sia conservata costantemente a temperatura non superiore a 0° e ne sia reso impossibile ogni inquinamento dall'esterno. Tali macchine dovranno inoltre essere facilmente e razionalmente lavabili mentre i beccucci di distribuzione dovranno essere protetti da polvere o insetti.

Art. 148

La vendita della panna è sottoposta all'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

E' vietata la vendita di panna non pastorizzata.

La panna in vendita deve essere contenuta in recipienti dichiarati idonei dall'Ufficiale Sanitario e conservati in frigorifero a permanenza ed il beccuccio deve essere costantemente coperto e protetto dall'inquinamento.

Art. 149

E' proibito vendere o ritenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con le sostanze alimentari e bevande che a giudizio dell'Ufficiale sanitario, possa riuscire dannoso alla salute.

Art. 150

Si intendono riportate le disposizioni del R. D. 16-12-1926 n. 2174 relative alle concessioni ed alla revoca delle licenze commerciali ed alla pubblicità dei prezzi, nonchè tutte le altre disposizioni relative alla disciplina del commercio.

Nessuna licenza commerciale per la vendita di prodotti alimentari e bevande è valida senza il nulla-osta sanitario.

TITOLO 4°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

CAPO I

NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 151

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

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

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

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

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

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

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

CAPO II

NEGLI SPACCI DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

Art. 152

Negli spacci di vendita al pubblico di generi alimentari all'ingrosso od al minuto oltre alle prescrizioni del regolamento locale d'igiene si devono osservare le seguenti norme:

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

b) è vietata la esposizione fuori dello spaccio delle sostanze di cui alla lettera a);

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

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

CAPO III

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

Art. 153

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione e preparazione di sostanze alimentari, in tutti i locali adibiti alla raccolta ed alla lavorazione delle materie prime ed in quelli di deposito delle materie in corso di lavorazione o già lavorate, oltre alle prescrizioni contenute in regolamenti speciali, deve essere fatta la lotta contro le mosche con mezzi adeguati; pertanto devono osservarsi le seguenti norme:

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

b) I depositi dei rifiuti delle lavorazioni contenuti in recipienti metallici col coperchio di metallo o di plastica, devono essere asportati giornalmente. I depositi dei residui delle lavorazioni suscettibili di ulte-

riori lavorazioni, devono essere protetti dall'invasione delle mosche in modo adeguato.

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

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

CAPO IV

NELLE SCUDERIE E STALLE

Art. 154

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

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

E' vietato ammassare nelle scuderie, nelle stalle, nei pressi dello abitato e dei gruppi di case rurali, il letame; questo deve essere asportato giornalmente con mezzi adatti ad evitare disperdimenti. nelle prime ore del mattino e anche nella tarda serata. Chiunque intende aprire o condurre scuderie o stallaggi o tenere stalle o depositi di sosta per animali equini, bovini o suini, deve darne partecipazione all'Autorità Comunale per i provvedimenti che potranno essere disposti contro le mosche.

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

CAPO V

NEI DEPOSITI DI LETAME DI POLLAME E DI ANIMALI VIVI

Art. 155

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

Sono vietati il gettito delle immondizie e di materie putrescibili od

il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie o nei terreni pubblici o privati.

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

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

Art. 156

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

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

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

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

Art. 157

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

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

Art. 158

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà permettere la costituzione di depositi dei materiali di cui agli articoli precedenti, per la loro utilizzazione come fertilizzanti, nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni nei giardini urbani o in terreni coltivati siti a distanza minore di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata. Per det-

ti depositi devono osservarsi le prescrizioni di cui all'articolo precedente e quelle altre maggiori che il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ritenga di dover prescrivere ai fini di un più efficace trattamento contro le mosche.

Art. 159

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

Art. 160

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

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

Art. 161

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

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

CAPO VI

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 162

Per quanto non è previsto nel presente titolo, si richiamano la legge 24 marzo 1928, n. 858, l'art. 263 del T. U. leggi sanitarie, il decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 e le successive circolari ministeriali per la lotta contro le mosche e le altre disposizioni vigenti in materia.

TITOLO 5°

MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 163

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 253 e 254 del T. U. delle leggi sanitarie e del D. L. 23 aprile 1940 (G. U. 22 maggio 1940) e di altri decreti successivi le malattie infettive e diffuse che danno luogo alla adozione di provvedimenti sanitari sono:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras) dissenteria bacillare, dissenteria amebica e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, 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, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, tetano, epatite virale, febbre « Q », idatidosi, nevrassiti virali;

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea e glandolare con seni fistolosi;

c) malattie veneree, tracoma, e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;

d) vulvovaginiti infantili;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) i casi di gozzo endemico, di pellagra, di scorbuto infantile, di rachitismo nei bambini sotto i tre anni, di gastroenterite della infanzia nei bambini sotto i due anni.

Art. 164

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del T. U. delle leggi sanitarie, deve essere fatta immediatamente al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario (che ne informano il Medico provinciale) per ciascuna malattia infettiva e diffusiva anche nei casi sospetti specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune.

Per le malattie infettive o diffuse specificate dalla lettera a): in tutti i casi accertati o sospettati.

Per le malattie infettive o diffuse specificate alla lettera b): 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 e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;

nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

nelle persone addette ai servizi domestici ed all'assistenza della infanzia e nelle balie;

negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.;

nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre la denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato, o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

Per le malattie infettive o diffuse specificate alla lettera c): nei casi accertati:

negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;

negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.;

negli ospizi o asili di mendicità e negli istituti di ricovero in genere;

(1) Salvo quanto disposto dal seguente articolo 165.

negli opifici, nei cantieri negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;

nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera *d*): nei casi accertati:

in qualsiasi collettività femminile.

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera *e*): nei casi accertati:

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla 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 ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere;

nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

negli opifici cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo.

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 165

Per quanto riguarda le malattie veneree, come tali vengono considerate la sifilide, la blenorragia, l'ulcera venerea, la linfogranulomatosi inguinale di Nicolas-Favre.

I casi ricordati all'art. 163 (lettera *a*: oftalmoblennoea dei neonati, sifilide da baliatico; lettera *c*: malattie veneree p.d.; lettera *d*: vulvovaginiti infantili) rientrano ora nell'obbligo generale, sancito dalla Legge n. 837 del 25-7-1956, della denuncia di ogni caso di malattia venerea, che non sia già stato accertato da altro sanitario. La denuncia è obbligatoria da parte di ogni medico anche libero professionista, è anonima, va compilata sugli appositi moduli e va indirizzata al Medico Provinciale.

Art. 166

Le misure da attuarsi contro la diffusione delle malattie diffuse sono indicate nel titolo V, Capo I, del T. U. delle leggi sanitarie e da altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 167

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo, al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non considerata nell'art. 163, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni dei malati di malattie infettive. Essa è limitata alla camera del malato o anche estesa a tutta l'abitazione, secondo che l'Ufficiale Sanitario prescriverà.

Il Comune, da sè o unito in consorzio con i Comuni vicini, provvede ai servizi di profilassi, assistenza e disinfezione per le malattie contagiose a termini del T. U. delle leggi sanitarie.

Art. 168

La vaccinazione antivaiuolosa è obbligatoria e viene abbinata a quella antidifterica.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione all'ottavo anno di età, e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'autorità sanitaria nel periodo di diffusione del vaiuolo.

Art. 169

La vaccinazione antitifica è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926 (G. U. 14 dicembre 1926). Tale vaccinazione è obbligatoria in base anche a disposizione emanata dall'Autorità governativa o comunale:

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

b) per le persone addette a servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendenti da istituzioni private;

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

d) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 di detto decreto.

La spesa è a carico del datore di lavoro.

Art. 170

La vaccinazione antidifterica deve associarsi a quella antivaiuolosa ed è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 7 marzo 1940.

In ogni Comune vengono indette due sessioni ordinarie gratuite di vaccinazioni pubbliche antidifteriche e antivaiuose associate, rispettivamente, in primavera ed in autunno, e sessioni straordinarie tutte le volte che l'autorità sanitaria riterrà necessario.

Devono altresì indirsi apposite sessioni ordinarie e straordinarie di vaccinazione antidifterica dei bambini, che siano stati in precedenza già vaccinati contro il vaiuolo.

Sono esenti dalle vaccinazioni, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, i bambini deboli, linfatici, tubercolotici, nefriciti, affetti da diatesi esudativa, cardiaci, e quelli che abbiano già sofferto la difterite o subito la vaccinazione antidifterica.

La vaccinazione antipoliomielitica è obbligatoria secondo le norme emanate dallo Stato e così anche dicasi nei riguardi di altre vaccinazioni. Per altro il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può rendere obbligatoria qualsiasi tipo di vaccinazione, qualora le esigenze profilattiche lo consigliano o lo impongono, in seguito alla Legge 6-6-1939, n. 891.

Art. 171

I barbieri e parrucchieri per uomo e per donna dovranno tenere la loro bottega e le suppellettili del loro esercizio con la più scrupolosa nettezza. Devono disinfettare il rasoio in una soluzione disinfettante.

I locali devono essere esclusivamente adibiti a tale attività e indipendenti dai locali di alloggio. Devono essere forniti di latrina indipendente costruita a regola d'arte e d'igiene con pavimento di piastrelle greificate e pareti fino a m. 1,50 ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili e lavabili. Nell'interno della latrina deve essere collocato un lavabo.

Per spargere la cipria dovranno usare polverizzatori a secco o batuffoli di cotone da distruggere volta per volta.

L'apertura di un esercizio di barbiere e di parrucchiere per signora deve essere subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e sotto l'osservanza delle altre disposizioni vigenti in materia. I locali devono avere il pavimento di piastrelle e le pareti fino a m. 1,50 ricoperte di materiale lavabile.

I barbieri e i parrucchieri dovranno inoltre osservare le seguenti altre prescrizioni:

- a) durante il servizio indosseranno un camiciotto o giubba bianchi o di bucato;
- b) prima di ogni servizio dovranno lavarsi le mani;
- c) gli asciugatoi e la biancheria saranno di bucato;
- d) almeno una volta al mese dovrà essere eseguita una accurata lavatura e disinfezione del pavimento ed una volta all'anno l'imbiancatura delle pareti del locale d'esercizio, l'imbiancatura delle pareti non piastrellate e del soffitto;

e) in caso di taglio, scalfittura, abrasione alla pelle del cliente, dovrà essere subito praticata disinfezione con cotone antisettico imbevuto di alcool, senza fare uso di cipria o di detersivi.

Gli indumenti e gli attrezzi saranno forniti dal datore di lavoro. Il personale addetto a tale attività deve essere sottoposto a visita medica e vaccinazione antitifica da parte dell'Ufficiale Sanitario; la visita medica deve essere ripetuta ogni anno, la vaccinazione antitifica sarà ripetuta alla scadenza della validità; le spese sono a carico del datore di lavoro.

CAPO II

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE

Art. 172

In caso di epidemia, o per altre gravi circostanze, il Sindaco su richiesta dell'Ufficiale Sanitario potrà disporre servizi pubblici per la attuazione delle misure atte a circoscrivere l'epidemia. Perciò il Sindaco potrà:

a) requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, proteggere o chiudere pozzi o pompe. I proprietari ne concederanno immediatamente l'occupazione, salvo regolarla nei modi prescritti dalle leggi sulle espropriazioni per l'utilità pubblica ove occorra;

b) disporre per l'istituzione di locali di isolamento per la cura degli ammalati colpiti dalla malattia contagiosa. La direzione di tale servizio sarà affidata all'Ufficiale sanitario;

c) su proposta dell'Ufficiale sanitario potrà decretare la chiusura di una o più scuole o classi informandone subito il Medico Provinciale e l'autorità scolastica;

d) disporre con ordinanza l'esecuzione di vaccinazioni profilattiche e di altre disposizioni atte ad impedire la diffusione delle malattie infettive.

Art. 173

La disinfezione pubblica, in caso di epidemie, sarà regolata da speciale ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 174

Ogni impiegato, od in qualsiasi modo dipendente dal Comune deve eseguire gli ordini dati dal Sindaco in rapporto ai servizi di pubblica igiene e da altre disposizioni vigenti in materia.

I trasgressori saranno sospesi dalle funzioni e dallo stipendio, senza pregiudizio delle altre pene in cui potrebbero incorrere.

Art. 175

La ostetrica condotta, le altre ostetriche che esercitano nel Comune sono obbligate ad attenersi scrupolosamente a quanto prescrivono le istruzioni sull'esercizio ostetrico.

L'Ufficiale Sanitario è tenuto a sorvegliare che tali disposizioni siano pienamente osservate, come pure a denunciare l'esercizio abusivo dell'arte ostetrica.

Quando si sviluppi nel Comune un caso di febbre puerperale, l'Ufficiale Sanitario provvederà, con mezzi che la scienza suggerisce, ad impedire ogni possibile contagio.

Ai sensi del D. M. 17 maggio 1930, per i provvedimenti da prendere in caso anche semplicemente sospetto di infezione puerperale, la ostetrica dovrà tassativamente attenersi alle disposizioni del regolamento sull'esercizio ostetrico.

Art. 176

In caso di malattia infettiva verrà emessa dal Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario, l'ordinanza di isolamento a domicilio quando ciò sia possibile in rapporto alle condizioni ambientali e sociali; in tale ordinanza saranno dettate le norme per l'isolamento e per la disinfezione. Qualora non sia possibile l'isolamento a domicilio l'ammalato sarà trasportato all'ospedale. Le spese della degenza ospedaliera per ragioni di profilassi sono a carico del Comune.

Art. 177

Qualora vi siano conviventi con ammalati contagiosi che frequentano, a qualsiasi titolo, opifici, attività alimentari, scuole, collegi, ecc., questi saranno allontanati dal lavoro fino all'espletamento dei provvedimenti di profilassi disposti dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 178

Nei luoghi pubblici e collettivi (ospedali, educandati, scuole, chiese, ecc.) saranno tenuti recipienti speciali che verranno di quando in quando puliti e disinfettati, per raccogliere gli sputi e sarà scritto vicino in modo evidente il divieto di sputare fuori dai recipienti stessi.

Art. 179

In caso di tubercolosi nei collegi, educandati, ecc. gli infermi saranno allontanati, a meno che non vi si dimostri un efficace isolamento rimandandoli presso le rispettive famiglie od all'ospedale, e si procederà quindi ad una accurata disinfezione del locale da essi occupato e degli oggetti di cui avessero abitualmente usato.

Art. 180

In caso di morte per tubercolosi nelle case private, od in caso di trasloco dell'infermo all'ospedale o ad altra dimora, si procederà alla disinfezione degli ambienti e degli oggetti di uso personale del malato. Peraltro la disinfezione in caso di malattie infettive è gratuita.

Art. 181

L'esercizio del baliatico è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo visita medica fatta dall'Ufficiale sanitario, la quale abbia accertato che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

L'autorizzazione di cui sopra deve esser subordinata all'osservanza delle norme e prescrizioni vigenti in materia.

L'Ufficiale sanitario esercita, inoltre, la vigilanza sulle balie autorizzate ai fini della profilassi delle malattie indicate nel primo comma.

Il Sindaco revoca l'autorizzazione concessa, quando è accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Il contravventore alle disposizioni del primo comma è punito con ammenda conforme alle disposizioni vigenti in materia.

Art. 182

Quando sia denunciato un caso di sifilide trasmesso per baliatico, l'Ufficiale sanitario provvede alla cura ospedaliera gratuita della nutrice infetta o del bambino infetto, ai sensi della Legge 25 luglio 1956, n. 837.

CAPO III

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALERGHII

Art. 183

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

Egli dovrà dare il suo parere anche per l'apertura e la trasformazione degli alberghi ai fini igienico-sanitari.

Per gli alberghi valgono le norme vigenti in materia.

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

CAPO IV

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 184

Per le malattie infettive degli animali si fa richiamo al Regolamento di polizia Veterinaria D. P. 8 febbraio 1954, n. 320 e al regolamento provinciale di polizia sanitaria veterinaria di cui all'art. 346 del Testo unico delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 ed alle disposizioni vigenti in materia.

Art. 185

I veterinari, i proprietari o detentori a qualunque titolo di animali domestici nonché gli albergatori e conduttori di stalle di sosta, devono denunciare immediatamente al Sindaco del luogo, dove si verifici, qualunque caso di malattia infettiva diffusiva del bestiame, accertata o sospetta, e qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa di animale che si verifica entro 8 giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.

Art. 186

I cani esistenti nell'ambito del territorio comunale devono essere notificati dai detentori, all'ufficio comunale per la registrazione entro cinque giorni dell'avvenuto possesso. All'atto della denuncia verrà consegnata ai possessori dei cani una speciale piastrina da applicarsi al collare di ciascun cane.

Nelle vie ed in qualunque altro luogo aperto al pubblico i cani quando non siano condotti al guinzaglio debbono portare la museruola in modo che impedisca loro di mordere. I cani condotti nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto debbono essere condotti al guinzaglio e muniti contemporaneamente di museruola. Possono essere tenuti senza la prescritta musoliera i cani da guardia, soltanto però entro il limite dei luoghi da sorvegliarsi, i cani da pastore ed i cani da caccia quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi o per la caccia.

Il servizio di cattura dei cani, trovati senza la prescritta museruola, è affidata all'accalappiacani.

I cani catturati debbono essere sequestrati per il periodo di 3 giorni nel canile municipale.

Trascorsi i 3 giorni senza che i legittimi possessori li abbiano reclamati, i cani sequestrati debbono essere uccisi con opportuno mezzo eutanasico.

Art. 187

Ogni proprietario, detentore o custode di animale morsicato da altro animale idrofobo o sospetto di esserlo, dovrà denunciarlo alla autorità comunale e sottostare alle prescrizioni di isolamento, sorveglianza od abbattimento del medesimo, secondo le circostanze lo richiedano.

E' pure fatto obbligo di denunciare lo sviluppo della rabbia tanto nel cane, quanto in qualsiasi altro animale domestico od agricolo, ed anche i casi semplicemente sospetti.

Chiunque ha il diritto e il dovere di denunciare un animale idrofobo o sospetto.

Art. 188

Quando un animale idrofobo o sospetto di esserlo avesse già morsicato persone od animali, si procurerà, di conservarlo in vita, legato nell'aposito canile comunale, ove esista, od in mancanza, in locale chiuso ed appartato, per giudicare dal decorso ed esito della sua malattia, se

trattasi di idrofobia certa. Qualora vi sia in ciò pericolo e l'animale venga ucciso, se ne manderà la testa ed il collo, convenientemente raccolti con le norme suggerite dall'Ufficiale Sanitario, o dal Veterinario comunale, al laboratorio provinciale d'igiene sezione batteriologica. Le persone morsicate verranno inviate ad un Dispensario antirabbico per la cura mentre gli animali morsicati verranno abbattuti o tenuti in osservazione secondo le prescrizioni del Veterinario condotto e dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 189

La distruzione degli animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita possibilmente nelle apposite sardigne.

L'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale stabiliranno d'accordo le modalità e le precauzioni da usare qualora si debba ricorrere all'interramento.

Art. 190

Gli animali bovini affetti da tubercolosi mammaria devono essere sottratti alla fornitura del latte per qualsiasi uso. Gli animali bovini che sono adibiti alla produzione del latte a scopo alimentare come tale si dovranno previamente sottoporre a visita, ed eventualmente alla prova della tubercolina.

Art. 191

La disinfezione degli automezzi adibiti al trasporto di animali deve essere eseguita subito dopo lo scarico.

Il Veterinario comunale sorveglierà la disinfezione dei carri ferroviari e degli automezzi che abbiano servito a trasportare animali malati o morti per malattia contagiosa, redigendo apposito verbale.

Art. 192

Il Veterinario condotto esercita un'accurata vigilanza sanitaria sulle fiere, mercati, sulla stalla di sosta e di deposito dove si tengono temporaneamente animali.

Il Veterinario condotto dovrà assicurarsi che i negozianti di bestiame tengano aggiornato il prescritto registro di carico e scarico apponendovi la propria firma ad ogni ispezione.

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

Art. 193

Le norme relative alla Polizia Mortuaria sono contemplate nel Regolamento Generale approvato con R. D. 2 dicembre 1942, n. 1880 (*Gazzetta Ufficiale* 16 giugno 1943, n. 139).

Le norme particolari al Cimitero del Comune sono previste nello apposito Regolamento Comunale approvato e debitamente omologato.

TITOLO 7°

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITA'

Art. 194

All'Ufficiale Sanitario o ad un suo delegato, è consentito l'ingresso nei locali di pubblico spettacolo, sia in locali chiusi che all'aperto.

Art. 195

In caso di deficienze igieniche riscontrate nel funzionamento di un'attività soggetta a vigilanza igienico-sanitaria da parte degli organi preposti alla vigilanza, l'Ufficiale Sanitario o il Veterinario comunale inviteranno con ingiunzione il proprietario a provvedere alla eliminazione delle manchevolezze riscontrate, assegnando un periodo di tempo adeguato all'entità dei lavori.

Il proprietario, eseguiti i lavori, informerà per iscritto l'Ufficiale Sanitario o Veterinario per il controllo.

La non ottemperanza all'ingiunzione comporta provvedimenti di carattere contravvenzionale e amministrativo, compresa la sospensione ed il ritiro del nulla-osta da parte dell'Autorità competente.

Art. 196

In relazione alle disposizioni dell'art. 344 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603, i contravventori alle disposizioni del presente regolamento, quando non si applichino pene stabilite nel citato Testo unico o in altre leggi, sono punibili con ammenda che sarà conforme alle disposizioni vigenti.

Per tali contravvenzioni all'Ufficiale Sanitario od al Veterinario condotto o agli agenti che abbiano contribuito all'accertamento del reato dovrà essere corrisposto il terzo dell'ammenda, in conformità dell'art. 110 del T. U. della legge comunale e provinciale.

Per tali contravvenzioni si applicano le disposizioni contenute nel T. U. della legge comunale e provinciale concernenti la conciliazione amministrativa.

Art. 197

Per tutto quanto non è compreso nel presente regolamento, si fa riferimento al Testo unico delle leggi sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934 n. 1265 ed alle altre leggi e regolamenti attinenti all'igiene ed alla sanità pubblica anche di emanazione dei singoli Comuni.

Peraltro, per quanto non contemplato nel presente regolamento, di fronte a nuove esigenze per la difesa della salute pubblica, gli organi sanitari adotteranno i provvedimenti contingenti.

Resta fermo inoltre che in caso di eventuale contrasto tra le norme contenute nel presente Regolamento e quello Edilizio Comunale, varranno le norme contemplate da quest'ultimo.

Art. 198

Il presente Regolamento andrà in vigore 15 giorni dopo la pubblicazione.-

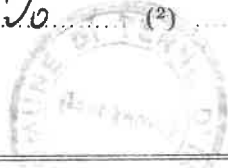
Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale in data
 17 Gennaio 1965, N. 25



IL SINDACO

Il Segretario comunale

Publicato all'albo pretorio addì 31 Gennaio 1965
 giorno (1) Festivo (2) opposizioni.



Il Segretario comunale

Approvato dalla G..P. A. sentito il Consiglio Provinciale di Sanità,
 in seduta 24 Maggio 1965 col N. 4367 Div. Sanità.

Il Prefetto
 FT. CAPPELLINI

Publicato per quindici giorni consecutivi all'Albo pretorio del Co-
 mune, e cioè dal 4 Giugno 1965 al 18 Giugno 1965
 (2) Senza opposizioni.

Dal Municipio, addì 19 Giugno 1965

Visto: IL SINDACO



Il Segretario comunale

Approvato dal Ministero per l'Interno a sensi dell'articolo 344 del
 Testo unico delle Leggi sanitarie approvato con R. decreto 27 lu-
 glio 1934, n. 1265, come da nota del N.....

Il Segretario comunale

(1) Festivo o di mercato - (2) Con o senza.

Verder legge