



COMUNE DI LANCIANO

CITTÀ MEDAGLIA D'ORO AL V. M.

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE E SANITA'

*Comune Lanciano
1952 del 13/11/52*



COMUNE DI LANCIANO

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE E SANITA'
.....

TITOLO I.

VIGILANZA SANITARIA

CAPO I.

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Autorità ed organi sanitari

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale, provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario, secondo le rispettive competenze.

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

Art. 2 - L'Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale Sanitario quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale.

L'Ufficiale Sanitario, oltre alle attribuzioni previste dalle Leggi in vigore:

- 1) vigila, nell'ambito del territorio comunale, sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica che non comportino spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- 2) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione Comunale nella elaborazione e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- 3) riceve 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;
- 4) dirige tutti i servizi sanitari del Comune e sorveglia per il loro regolare funzionamento, e pertanto è anche il medico capo del Comune;
- 5) interviene nel funzionamento e nel controllo di tutti i servizi aventi carattere igienico-sanitario assistenziale che sono esercitati direttamente o indirettamente dal Comune;
- 6) studia i problemi igienico-sanitari di interesse locale e formula le relative proposte al Medico Provinciale ed al Sindaco.

Art. 3 - Tenuta dei registri delle arti e professioni

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

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

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

Art. 4 - Servizi sanitari nel Comune

I servizi sanitari nel Comune sono distinti nei seguenti rami:

- a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ai poveri e vigilanza e assistenza veterinaria;
- b) vigilanza sulle professioni sanitarie o soggette per legge alle medesime;
- c) vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato in genere ed in specie sull'abitabilità delle case; ispezione sanitaria delle scuole, delle collettività in genere, delle abitazioni a servizi collettivi, delle fabbriche e laboratori;
- d) vigilanza sui generi alimentari, sulle fabbriche ed altri luoghi di produzione, sui depositi, sugli scali ferroviari, sugli spacci, sui mercati, sulle centrali del latte. La vigilanza è effettuata anche sopra i veicoli, sui macelli e laboratori di conserve alimentari e salumi;
- e) vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo ed applicazione delle misure per prevenirle ed impedirne la diffusione (servizio di vaccinazione e disinfezione);
- f) verifica dei decessi e sorveglianza sulla polizia mortuaria in esecuzione del regolamento speciale governativo e del regolamento comunale d'igiene.

Art. 5 - Personale addetto ai servizi sanitari del Comune.

Ai suddetti servizi sono proposti:

- a) per la vigilanza igienico-sanitaria, l'Ufficiale sanitario, il quale si avvale della collaborazione di tutto il personale sanitario comunale.

L'Ufficio si avvale altresì dell'opera del personale amministrativo, assistenziale, di vigilanza, infermieristico, ed ausiliario nel numero previsto dalla pianta organica comunale.

b) per l'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il medico condotto e l'ostetrica condotta;

c) per la vigilanza e l'assistenza veterinaria, il veterinario capo e il veterinario condotto;

d) per la vigilanza scolastica i medici scolastici.

CAPO II.

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA - OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI

Art. 6 - Obbligo dei Comuni

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

Art. 7 - Condotte mediche ed ostetriche

Il servizio di assistenza medico-chirurgica, ed ostetrica, nel territorio comunale viene esercitato a mezzo della condotta medica e della condotta ostetrica, a cui sono preposti rispettivamente un medico condotto e una ostetrica condotta.

Apposito regolamento, redatto e approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27/7/1934-n.1265 modificato dall'art. 2 della Legge 15/2/1963-n.151, stabilisce i requisiti per la nomina del medico-condotto e della ostetrica, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Il medico condotto ha l'obbligo della attenta vigilanza sulle condizioni igieniche della condotta e deve riferirne all'Ufficiale sanitario.

Art. 8 - Elenco degli aventi diritto alla cura sanitaria gratuita

L'elenco delle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita è deliberato dalla Giunta Municipale entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dell'apposita Commissione presieduta dal Sindaco.

L'elenco viene comunicato al Medico condotto ed alla ostetrica, e ad essi devono pure notificarsi le varianti all'elenco che si verificano durante l'anno.

Ad ogni famiglia avente una o più persone iscritte nell'elenco di cui trattasi, è rilasciata una tessera nella quale sono indicate le generalità di ciascuna persona ammessa alla cura gratuita.

La qualità di povero agli effetti dell'iscrizione nell'elenco relativo, è riconosciuta alle seguenti persone:

a) mutilati, invalidi, vedove, orfani di guerra riconosciuti dallo Stato, purchè nè loro, nè alcun componente delle rispettive famiglie figurino nei ruoli di possessori d'immobili, ma vivano in stato di indigenza;

b) coloro che vivono in uno stato di bisogno e che siano privi di qualsiasi reddito;

c) indigenti, i quali non abbiano in misura sufficiente quanto occorre per vivere convenientemente, secondo la loro condizione individuale e sociale, e debbono procacciarsi il necessario con sacrificio e con fatica;

d) i fanciulli illegittimi comunque dimoranti nel territorio comunale;

e) orfani ed invalidi ricoverati in istituti di beneficenza, quando gli Istituti stessi non provvedano direttamente ed al proprio carico all'Assistenza sanitaria, e traggono i mezzi per vivere soltanto dalla carità pubblica.

Art. 9 - Somministrazione gratuita dei medicinali

Le prescrizioni medico-sanitarie sono fatte dal medico-condotto comunale o da chi lo sostituisce.

Per la somministrazione gratuita dei medicinali agli iscritti all'elenco di cui all'articolo precedente, valgono le norme adottate dagli Enti mutualistici (INAM) escludendo la quota a carico degli assistiti.

La tariffazione delle ricette da esibirsi al Comune per la liquidazione sarà eseguita a cura dei farmacisti e a spese dei medesimi, tramite l'Ufficio fiduciario Provinciale del Sindacato Farmacisti.

Il Comune si riserva la facoltà di revisionare e controllare le ricette esibite dai farmacisti, avvalendosi dell'opera dell'Ufficiale Sanitario.

CAPO III.

SERVIZI DI VIGILANZA

Art. 10 - Ispezioni sanitarie

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

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

Art. 11 - Vigili Sanitari

I vigili sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario; redigono i verbali di contravvenzione, procedono al sequestro di sostanze, prelevano campioni da recarsi al Laboratorio Provinciale d'Igiene, vigilano sull'applicazione del Regolamento d'igiene e delle leggi di igiene e sanità, controllano l'igiene del suolo e dell'abitato, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quanto altro sia loro ordinato in materia di igiene

e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel regolamento organico del Comune ed in quello per il personale dell'Ufficio d'igiene, nonché tutte le altre eventuali disposizioni di leggi e regolamenti locali che possono concernerli.

Art. 12 - Verbali di contravvenzione

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere verbale sottoscritto anche dal contravvenitore. In caso di eventuale rifiuto a firmare deve farsene menzione nel verbale indicando i motivi adottati per il rifiuto.

Art. 13 - Sequestri per contravvenzioni

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

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte od in stato di incipiente putrefazione, e non se ne possa permettere l'utilizzazione, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distruzione, a norma dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale 1934.

Se le sostanze non siano nocive, il Sindaco può ordinarne la distribuzione ad Istituti di beneficenza, quando non esistono speciali disposizioni legislative che dispongono diversamente.

Art. 14 - Sostanze sospette e prelievo di campioni

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

Delle sostanze da sottoporsi si preleva il numero dei campioni prescritto dalla legge e dai regolamenti in vigore.

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

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

Il proprietario stesso o il detentore, possono quando lo vogliono, apporre i loro suggelli e la firma sui campioni prelevati.

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

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

Quando trattasi di sostanze soggette a rapida decomposizione, come ad esempio latte, carne, pesce, ed altro, sarà prelevato un solo campione e non sarà rilasciato il campione controllo al proprietario o detentore se non a sua richiesta; ma in tal caso se ne farà menzione sul verbale. Nel caso speciale di latte, al campione che fosse richiesto dal

contravventore ed a quello che resterà in deposito si potrà aggiungere, a scopo di conservazione, facendone menzione nel verbale, acido fenico puro in soluzione alcolica nella dose di 8 oppure 10 gocce per ogni campione rispettivamente di 250 e 300 grammi. Nulla si aggiungerà al campione che si porta in laboratorio, la cui analisi va eseguita nel più breve tempo.

Art. 15 - Provvedimenti in relazione al risultato delle analisi dei campioni

Quando dall'analisi dei campioni risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il Capo del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi trasmetterà denuncia al Medico Provinciale ed al Veterinario Provinciale, unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo ed all'autorità che ha disposto il prelievo stesso, il risultato dell'analisi. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale istanza di revisione. Nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il Medico o il Veterinario provinciale trasmetteranno, entro 15 giorni, le denunce alla Autorità Giudiziaria.

Art. 16 - Divieti per il personale di vigilanza

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

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

CAPO IV.

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

Art. 17 - Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono, a termine dell'art. 100 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n.1265 dell'art. 65 del regolamento generale 3 febbraio 1901-n.45, della legge 6 gennaio 1931, n.99 e dell'art. 3 del R.D. 31 maggio 1928-n.1334, fare registrare il titolo all'Ufficio d'Igiene entro il primo mese di residenza nel Comune.

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

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune devono presentare all'Autorità Comunale i titoli di abilitazione.

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

E' fatto pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in un speciale registro, che viene tenuto dall'Ufficio Igiene, estensibile al pubblico ad ogni richiesta.

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

Art. 18 - Ambulatori medico-chirurgici o veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione dal Sindaco che la concede dopo aver sentito l'Ufficiale Sanitario.

La disposizione suddetta si applica anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede, sentito il Veterinario Comunale.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione.

Essi possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purchè siano diretti da medici;-

Per il servizio di ambulatorio si intende anche il trasporto di malati e feriti.

Non sono invece soggetti alla autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati di cui i medici generici o specializzati, esercitano la loro professione.

Art. 19 - Autorizzazione e requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco corredata con i documenti richiesti.

I locali da adibire ad uso di ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvato con D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

Art. 20 - Licenza di commercio per oggetti sanitari

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi ed altri prodotti speciali, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o non proponga alla vendita altre persone autorizzate, esibendo il regolare titolo.

Art. 21 - Disciplina della pubblicità sanitaria.

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché dell'Ufficiale sanitario o del Veterinario comunale.

Art. 22 - Modalità per l'autorizzazione alla pubblicità sanitaria

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'articolo precedente gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere le autorizzazioni alla diffusione dei testi pubblicitari, osservate le norme previste dal Regolamento Comunale per "le pubbliche affissioni e la pubblicità affine" nonché da altre disposizioni di legge.

Art. 23 - Piante officinali ed erboristeria

Chiunque intenda raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche, e da profumo, comprese nell'elenco approvato con R.D. 26 Maggio 1932) deve richiedere, in carta libera, l'autorizzazione del sindaco, che rilascia apposita carta di autorizzazione.

Chiunque intenda coltivare, raccogliere piante officinali indigene ed esotiche ed utilizzarle con preparazioni industriali, deve conseguire il diploma di erborista, che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria presso le Scuole di farmacia universitarie. Detto diploma che non dà la facoltà di vendere al minuto, riservata ai farmacisti, verrà registrato presso l'Ufficio d'Igiene in apposito registro.

Non è considerato erborista, nè raccoglitore chi distilla piante e ne tenga per uso proprio e della famiglia, senza farne commercio, in qualità non superiore a quella consentita dall'elenco, approvato con R.D. 26 maggio 1932.

Art. 24 - Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico.

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative alla arte salutare e la vendita di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

Art. 25 - Denuncia di deformità, lesioni, immaturità

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

Devono pure denunciare all'Ufficiale sanitario i casi di lesione, da cui sia derivata o possa derivare una futura inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

Devono, altresì, denunciare d'urgenza (in loro assenza la denuncia sarà fatta dal capo famiglia), per gli opportuni e possibili provvedimenti assistenziali e per le deduzioni di origine sociale, la nascita di ogni neonato immaturo, considerando tale, ogni neonato di peso inferiore ai 2.500 grammi, indipendentemente dalla durata della gravidanza.

Art. 26 - Donatori di sangue

Chiunque intenda far donazione di sangue, dovrà essere iscritto,

previa domanda munita di un certificato di visita medica preliminare rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, nell'elenco dei donatori di sangue volontari o professionali, tenuto al Comitato provinciale donatori di sangue. Un esemplare di detto elenco dovrà essere trasmesso all'Ufficiale sanitario? A cura dello stesso Comitato il richiedente sarà sottoposto a rigorosi esami chimici e di laboratorio i quali dimostrino:

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

Si richiamano le disposizioni della Legge 14/7/1967-n.592, circa l'attribuzione della qualifica di donatore di sangue professionale, o volontario oppure di donatore di sangue aspirante e nei riguardi dell'organizzazione, del funzionamento e del coordinamento dei servizi inerenti alla raccolta, preparazione, conservazione e distribuzione del sangue umano per uso trasfusionale.

CAPO V.

VIGILANZA E ASSISTENZA VETERINARIA

Art. 27 -

Questa materia è regolata dall'apposito regolamento comunale : per il servizio veterinario approvato con deliberazioni n.130 del 29/11/1963 e n.55 del 29/4/1967, approvate dalla G.P.A. nella seduta del 1/11-2-1969 con decisione n.428 e integrato, dopo l'omologazione ministeriale, con delibera consiliare n.47 del 3/4/1970, approvata dalla G.P.A. in seduta del 16-4-1970 con decisione n.983.

Pertanto per tutto quanto attiene alla vigilanza ed assistenza veterinaria è fatto espresso richiamo al predetto regolamento le cui norme si intendono qui riportate e integralmente applicate, salve le particolari disposizioni aggiuntive o integrative portate dal presente "Regolamento d'Igiene".

Art. 28 - Mandrie e greggi.

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

Art. 29 - Permessi per pubblici stallaggi, scuderie, stalle di sosta, case di cura, mascalcie e circhi equestri

Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stalleggio o aprire scuderie destinate al servizio del pubblico, stalle per animali equini,

case di cura zoiatrica e mascalcie e far funzionare circhi equestri, serragli e simili, deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale sanitario ed il Veterinario comunale, ciascuno per le rispettive competenze, abbiano dato parere favorevole.

Non sono consentiti stallaggi per bovini, suini ed ovini nell'ambito della cinta urbana a distanza inferiore a metri 200 dalla cinta stessa.

Art. 30 - Istituto di cura zoiatrica

L'apertura di un istituto di cura zoiatrica è subordinata alla ottemperanza delle seguenti condizioni:

- 1) che risulti da dichiarazione formale che un veterinario assume la direzione e la responsabilità dell'esercizio;
- 2) che le stalle, le gabbie ed i locali di operazioni siano costruiti secondo le norme di igiene ed abbiano una abbondante dotazione di acqua;
- 3) che vi sia sempre un reparto di isolamento per gli animali affetti da forme contagiose;
- 4) che detti Istituti, specialmente quando trattasi di curare cani, si trovino lontani dalla cinta urbana almeno 200 metri affinché non rechino danno o molestia al vicinato.

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

Art. 31 - Mascalcie

L'autorizzazione all'esercizio di una mascalcia deve essere data dal Sindaco, sentiti l'Ufficiale sanitario e il Veterinario comunale, ciascuno per le rispettive competenze ed è subordinata alla osservanza delle seguenti disposizioni:

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

Nelle mascalcie gli animali non possono sostare oltre il tempo necessario alle operazioni di ferritura.

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

E' vietato introdurre animali affetti da malattie infettive e contagiose.

CAPO VI.

VIGILANZA IGIENICA ED ASSISTENZA SANITARIA NELLE SCUOLE

Art. 32 -

I servizi di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria scolastica nell'ambito del territorio comunale, sono disciplinati, in applicazione delle disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264 e nell'art. 10 del relativo regolamento 22 dicembre 1967-n. 1518, da apposito regolamento che si considera, però, facente parte integralmente del presente regolamento comunale d'igiene.

T I T O L O II.

IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITATI

CAPO I.

SUOLO PUBBLICO ED ACQUE SUPERFICIALI

Art. 33 - Deposito di rifiuti sul suolo pubblico

Fermo restando quando disposto dai regolamenti speciali del Comune per ciò che riguarda la nettezza stradale, è vietata di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili e qualsiasi materiale di rifiuto lurido e nocivo.

Art. 34 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, saranno praticati in conformità allo speciale regolamento vigente nel territorio comunale di cui alla Legge 20 marzo 1941, n. 366 e successive modificazioni.

L'impianto di trituratori o dissipatori di rifiuti solidi è condizionato al nulla osta dell'Ufficio d'igiene al quale dovranno essere presentati disegni e descrizioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezioni delle condotte di scarico.

Nelle adiacenze dei locali di lavoro e delle loro dipendenze, nei locali degli istituti di cura, di prevenzione e di ricerca, pubblici e privati, non possono essere tenuti depositi di materiale infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri.

Un regolamento speciale disciplina la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di tale materiale.

Art. 35 - Depositi di immondizie

Le spazzature delle case e degli esercizi, in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati dai singoli inquilini in recipienti chiusi o coperti e saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana. I rifiuti radioattivi devono essere raccolti e custoditi in appositi separati contenitori.

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

Nelle case di nuova costruzione dovrà essere previsto possibilmente un locale a livello stradale destinato a contenere i recipienti delle immondizie. Agli edifici non di nuova costruzione è consentito di non avere tale locale, purchè venga accertata l'impossibilità ad averlo.

Detto locale dovrà avere dimensioni sufficienti per contenere i recipienti in dotazione allo stabile, il pavimento e le pareti di materiale liscio ed impermeabile ed essere dotato di idonee prese d'aria. Detto locale dovrà essere mantenuto sempre in buono stato di pulizia.

I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dalle Autorità comunali, sentito l'Ufficiale sanitario.

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

Per quanto non è qui contemplato riguardo alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, si richiamano le norme del Regolamento speciale di cui all'art. 14 della Legge 20 Marzo 1941, n. 366 e quelle relative alla lotta contro le mosche prescritte dagli artt. 260 e 261 del presente Regolamento.

Art. 36 - Immondezze

Nelle località non servite da mezzi pubblici di raccolta delle spazzature, dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, con una capacità non superiore a mc. 1,500. Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire la infiltrazione delle acque piovane e provviste di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa che si innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe. Dovrà distare 150 metri almeno dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

Art. 37 - Vuotatura degli immondezze

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

Art. 38 - Acque luride e rifiuti

In qualsiasi superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, immondizie, letame di ogni altro prodotto di rifiuto incomodo o nocivo.

Art. 39 - Immissione nei corsi di acqua e nei fossi stradali

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

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

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

Resta comunque vietata l'immissione dei liquami in corsi d'acqua aventi una portata di magra insufficiente ad assicurare una adeguata diluizione ed ossigenazione.

Le acque residue delle industrie ed i liquami affluenti dalle fosse settiche, devono avere le seguenti caratteristiche: tracce dopo un'ora di permanenza in cono (non più di cc. 0,3/1) di solidi sedimentabili in Boff; B.O.D. non superiore a 250 mg/l.

Art. 40 - Gettito di materiali nei corsi d'acqua

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

Art. 41 - Deflusso delle acque

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

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

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

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato dei luoghi o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'Ufficio a spese dell'inadempiente.

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque. I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludimento dei terreni circostanti. Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfezione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti. Le acque stagnanti nel territorio del Comune le quali siano causa di danno o molestia, devono essere prosciugate.

Art. 42 - Pulizia del suolo pubblico

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

Tale disposizione deve osservarsi anche dai proprietari di stabili, botteghe, negozi, bar, ecc., che sono tenuti ad eseguire per proprio conto le spazzature del suolo pubblico prospiciente la loro proprietà e provvedere ad asportare le immondizie.

Il concessionario di luogo pubblico è tenuto a provvedere alla pulizia del tratto di suolo avuto in concessione.

Le disposizioni di cui sopra dovranno espletarsi nell'orario fissato dalla Autorità comunale.

Lo scarico di legna, carbone e materiale vario sul suolo pubblico, può compiersi solamente con le opportune precauzioni onde impedire il sollevamento della polvere.

Alla fine delle operazioni, deve essere praticata la più diligente pulizia del suolo, previa abbondante innaffiamento.

Art. 43 - Scarichi pubblici

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

Art. 44 - Irrigazione a scopo agricolo; concimazione e disinfezione con sostanze tossiche

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

Coloro che a scopo agricolo cospargono sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura "Terreno avvelenato".

In particolare coloro che intendono praticare la disinfestazione di terreni di qualunque specie mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, salvo la osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno possedere speciale autorizzazione dall'Autorità competente ai sensi della Legge D.P.R. 3/8/1968 n.1255.

Art. 45 - Macerazione di piante tessili

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

Art. 46 - C a v a

E' vietato aprire e esercitare cave di pietrisco o scavi per prelevamento di materiale senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U. delle leggi sanitarie.

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

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

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

Art. 47 - Battitura e spolveratura di oggetti

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

Negli spazi di proprietà di uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale ecc.) è vietato sbattere o spolverare gli effetti personali o di uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le

ore 8,30 dei mesi di maggio a tutto settembre ed oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale ecc.) è assolutamente vietato battere le stucche ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili ecc. prima delle ore 8,30, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

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

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

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

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

Art. 48 - Disposizioni contenute in leggi speciali circa il deflusso delle acque e la loro tutela dagli inquinamenti

Per quanto non previsto nel presente Capo circa lo scarico ed il deflusso delle acque e circa la tutela delle acque stesse dagli inquinamenti, si fa richiamo alle disposizioni contenute nelle leggi speciali.

CAPO II.

PULIZIA DEI VICOLI, CORTILI ED ALTRI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 49 - Vicoli e passaggi privati

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine, ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aereazione naturale.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiale e tutto ciò che possa sollevare polvere, gas, odori, emanazione, diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti o l'aereazione ed illuminazione naturale, del pari è vietato ricoprire a qualsiasi altezza gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne e simili con vetrate o con qualsiasi altro mezzo.

Art. 50 - Pulizia degli spazi di ragione privata

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

Per le case di abitazione, ove risiedono diverse famiglie, la responsabilità della pulizia delle parti in comune spetta al proprietario dello stabile o all'Amministratore del Condominio.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorresse no per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

CAPO III.

ACQUA POTABILE

Art. 51 - Vigilanza sulle acque

Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità riconosciuti dalle Autorità Sanitarie.

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

Ogni sospetta o constatata alterazione di questa acqua sarà immediatamente denunciata dall'Ufficio sanitario al Sindaco ed al Medico Provinciale per gli opportuni provvedimenti.

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

Il personale gli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifida.

Art. 52 - Provvista dell'acqua potabile negli abitati

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile e data in tutto o in parte in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua riconosciuta, in qualsiasi momento, sufficiente e potabile dall'Ufficio di igiene.

Nelle parti del territorio comunale prive di acquedotto pubblico l'acqua sarà di pozzo tubolare rispondente alle norme stabilite al successivo art. 56.

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

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

Il riconoscimento di salubrità di acqua o di altra condizione precedente è eseguito dall'Ufficiale sanitario, a cura dell'interessato o di ufficio.

Art. 53 - Allacciamenti alla condotta degli acquedotti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dell'acquedotto cittadino, dovrà presentare preventiva domanda all'Autorità comunale uniformandosi comunque alla prescrizione di interporre un serbatoio di raccolta di sufficiente capacità ed igienicamente protetto fra le tubazioni di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento;

d) è fatto obbligo all'atto dell'allacciamento alle pubbliche reti di impiegare ed usare idonei dispositivi (valvole a farfalla unidirezionali

tipo "clapet") diretti a garantire e il deflusso dell'acqua in un solo senso e l'isolamento della rete di distribuzione degli utenti fra loro e fra essa e quella del pubblico acquedotto, in modo da eliminare il periodo di ritorno nelle condutture di erogazione pubblica dell'acqua utilizzata da privati;

e) l'utente ha l'obbligo di far uso di idonei dispositivi diretti a garantire il deflusso delle acque in un solo senso e l'isolamento della rete di distribuzione degli utenti fra loro e fra essa e quella del pubblico acquedotto, in modo da eliminare il pericolo di ritorno nelle condutture di erogazione pubblica dell'acqua utilizzata da privati (circ.Mod.Prov.n.38592 del 15.12.1970);

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

Art. 54 - Fontanelle.

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

Art. 55 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

Le sorgenti degli acquedotti del capoluogo e delle frazioni avranno una zona di protezione determinata dalle Autorità Sanitaria e demarcata con opportuni segnali.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo, qualsiasi coltivazione e le costruzioni di opere murarie di qualsiasi specie. In detta zona l'Autorità Sanitaria potrà anche impedire l'accesso quando lo ritenga opportuno.

Le condutture degli acquedotti a bassa pressione avranno al di sopra una zona di protezione della larghezza di metri 3,50 che dovrà essere limitata con appositi segnali.

La zona di protezione deve essere lasciata libera ed incolta. Vi sarà vietato ogni deposito di concime e di materiale putrescibile.

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

E' vietato di alterare o guastare, in qualsiasi modo, gli acquedotti e le loro dipendenze, nonchè di praticare abusive prese d'acqua.

I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese degli autori senza pregiudizio delle ulteriori azioni penali.

Nella immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietato il lavaggio delle verdure ed il getto delle immondizie.

E' vietato l'accumulo di letame e di materiali putrescibili per un raggio di 150 metri attorno ai pozzi di uso pubblico. E' pure vietato in quella zona il lavaggio delle biancherie.

Art. 56 - Pozzi

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

Detti pozzi devono essere:

- a) ubicati a distanza non inferiore a metri 150 da stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;
- b) costruiti in tubi di cemento o di acciaio ed in buona opera muraria con pareti intonacate a cemento delle spessore di almeno due centimetri.

Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero ed una sufficiente profondità dal livello minimo della falda acquea;

- c) chiusi con manufatto ben costruito e muniti di pompa per l'attinimento;
- d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, nel raggio di almeno metri 2, con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona.

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

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

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

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

I pozzi di acqua non potabile debbono essere muniti in ogni bocca di presa di un cartello fisso, resistente e ben visibile con la dicitura ben chiara " acqua non potabile ".

Art. 57 - Chiusura dei pozzi.

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

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

Art. 58 - Cisterne

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

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere autorizzata colle modalità stabilite dall'art. 53 e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficiario sanitario.

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

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

CAPO IV

COSTRUZIONI EDILIZIE

Art. 59 - Disposizioni di carattere generale.

Per le costruzioni edilizie dovranno osservarsi le disposizioni contenute nel Regolamento edilizio comunale, le norme di attuazione del Piano Regolatore generale nonchè le disposizioni di legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia.

Dovranno, inoltre essere applicate le disposizioni aventi finalità di carattere igienico negli articoli seguenti.

Art. 60 - Domande per lavori edilizi.

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

Art. 61 - Ricostruzione e riattamenti dei fabbricati esistenti.

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente e per il riattamento di una sua parte, il Sindaco, previo il parere dell'Ufficio Sanitario e dell'Ufficio Tecnico, e, quando occorra della Commissione Edilizia, può fare, caso per caso, speciali concessioni, quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati e quando tali migliorie non siano contrastanti con la legge urbanistica, con il regolamento edilizio comunale e con le norme di attuazione del piano regolatore.

Art. 62 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

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

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

Art. 63 - Inconvenienti igienici dei fabbricati.

E' in facoltà del Sindaco, di costringere i proprietari delle case di antica costruzione a ripulire e sistemare le latrine, gli

acquai, i pozzi, le condutture dell'acqua piovana, quando fossero mal costruite o mal tenute, imponendo, se non vi fossero, le chiusure idrauliche per impedire il passaggio di gas mefitici.

Qualora si verifichi il guasto o rottura di cessi, fognoli, condotti od altro, da cui derivano infiltrazioni, trasudamenti di materie pudriche, esalazioni nocive, inquinamento di acqua potabile, umidità, sudiciume, il Sindaco, previa ispezione dell'Uffice sanitario, trascorso il termine che avrà creduto prescrivere, od anche immediatamente, ove si sia pericolo nel ritardo, farà eseguire d'ufficio le opere necessarie a spese del proprietario.

Il Sindaco, se la gravità del caso lo reclama, potrà, nello interesse della pubblica salute, ordinare la chiusura del locale, sino a nuove disposizioni.

Art. 64 - Riparazioni necessarie alle costruzioni per ragione di pubblica igiene.

Il Sindaco, per ragione di pubblica igiene, può ordinare ai proprietari, di ripulire e restaurare i prospetti degli edifici in vista di piazze, di strade e di suoli pubblici, o rispondenti in cortile, nonchè i muri degli orti, e dei giardini, quando fossero sconci o mal ridotti.

Art. 65 - Fondazioni su terreni già adibiti a depositi di materie insalubri.

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

Art. 66 - Terreni a basso livello.

E' proibito edificare sopra un suolo il cui livello sia uguale o più basso di quello dei corsi d'acqua o bacini acquei vicini, per cui sia difficile e impossibile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride, a meno che tale livello non sia rialzato sufficientemente.

Art. 67 - Terreni montani.

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

Art. 68 - Scolo delle acque.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve possedere idonei mezzi di smaltimento delle acque luride e meteoriche, nonchè di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

Art. 69 - Materiale inquinato.

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

E' pure vietato l'uso di rinterri , della terra o di materiale inquinato.

Art. 70 - Materiali impermeabili.

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

Art. 71 - Spessore dei muri esterni.

I muri esterni dei fabbricati nuovi o riattati devono essere intonacati e stuccati.

Il loro spessore non deve essere inferiore a 2 teste se costruiti in mattone, a cm.55 se costruiti in pietrame. Chi nella costruzione di muri voglia fare uso di altri materiali oltre a quelli accennati in questo articolo deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'art. 60. L'autorizzazione può essere data caso per caso.

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

Art. 72 - Ampiezza dei cortili.

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

L'altezza massima dei muri prospicienti sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la normale media tra le pareti opposte.

La normale minima condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto deve essere di m.6. Le rientranze dei pavimenti dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato aperto sul cortile. Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate appresso per le chiostrine medesime.

Allorchè in arretrato rispetto ad uno o più lati di un cortile, esistono muri di fabbrica che superino l'altezza dei lati stessi, il computo del cortile, e per gli effetti presente articolo, si fa considerando lo stesso in conto ciascuno dei detti muri di maggiore altezza.

L'area dei cortili si intende netta da quella delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda eccedente il ventesimo dell'area totale dei cortili stessi. Nei cortili aventi un lato necessariamente aperto è consentita un'altezza di fabbricato corrispondente al doppio della larghezza media del cortile, quante volte il lato necessariamente aperto non sia inferiore alla larghezza media del cortile stesso e semprechè questa larghezza media non sia inferiore a m.6.

Sull'ammissibilità di costruzione dell'interno dei cortili, decide il Sindaco, udito il parere della Commissione Edilizia e dello Ufficiale sanitario, determinando caso per caso le eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione.

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

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

Art. 73 - Cortili secondari.

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

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

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

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

Art. 74 - Pozzi di luce e chiostrino.

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

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

Art. 75 - Cortili e chiostrine a confine di proprietà.

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

confinanti.

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

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

Art. 76 - Pavimento dei cortili.

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno un metro lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo il muro.

Art. 77 - Cortili con vetrate.

E' vietato di ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aereare ambienti che non hanno altra comunicazione con l'esterno.

Qualora si vogliano sopraelevare i muri perimetrali di un cortile che fu coperto con vetrata o con altro mezzo, il calcolo dell'area di detti muri, agli effetti delle prescrizioni dell'art.70, viene fatto partendo dal piano del cortile.

Art. 78 - Locali sotterranei.

E' vietato di adibire ad uso di abitazione i locali che sono anche parzialmente sotterranei e così pure le botteghe e i retrobotteghe.

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

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

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

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario, di autorizzare l'abitabilità dei locali seminterrati qualora possiedono i seguenti requisiti:

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

e) vani di finestra di una superficie minima di aria e luce pari a $\frac{1}{8}$ della superficie del vano.

Art. 79 - Locali a piano terreno.

Tutti i locali a piano terreno destinati ad abitazione devono essere più elevati del suolo circostante almeno per 50 centimetri.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei, di pari altezza separati dal suolo con solaio in latero cemento o simile e, in mancanza di essi, di vespaio di altezza minima di cm.40, con sovrastante massetto in conglomerato cementizio delle spessore non inferiore a cm.10 con sovrastante strato di materiale impermeabilizzato.

Gli scavi per la formazione di vespai devono essere riempiti di ghiaia, pietrame e materiale simile per avere le aperture di ventilazione protette in modo da impedire la penetrazione agli insetti, topi ed altri animali. Altrettanto dicasi per gli spazi vuoti per il caso di cui al primo punto del 2° comma del presente articolo.

Art. 80 - Altezza degli ambienti.

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terra deve essere di m.3,00 anche quando sopra di essi non esistono altri piani di abitazione. I piani terreni adibiti ad autorimessa, laboratori, negozi, luoghi di riunione di uso pubblico devono avere altezza utile netta non inferiore a m.3,50, salvo diverse prescrizioni di norme specificate.

I piani terreni adibiti ad autorimessa per una sola vettura o a deposito motocicli o carrozzine possono avere una altezza utile netta di mt. 2,30.

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

Per i sottotetti destinati ad abitazione, se sono a tetto orizzontale, l'altezza non può essere inferiore a m.2,50 mentre se sono a tetto inclinato il punto più basso non deve essere inferiore a m. 2,20 e l'altezza media deve essere sempre non inferiore a metri 2,50.

Per i sottotetti destinati ad abitazione, se sono a tetto orizzontale, l'altezza non può essere inferiore a m.2,50 mentre se sono a tetto inclinato il punto più basso non deve essere inferiore a m. 2,20 e l'altezza media deve essere sempre non inferiore a m.2,50.

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

Negli edifici; con portici è consentita la costruzione di un piano ammezzato, con apertura sotto i portici stessi e negli altri lati del fabbricato, purchè gli ambienti nell'ammezzato non abbiano altezza inferiore a m.2,50 e non siano adibiti ad abitazione permanente.

Art. 81 - Soffitte abitate.

I sottotetti di abitazione devono essere sempre provvisti di controtetto con strato di area interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche. Tale strato d'aria dovrà sempre esistere

qualunque sia il sistema di copertura della casa ed avere uno spessore non inferiore ai cm.15.

E' tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a $1/12$ della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola, non minore di mq.1,25.

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

Art. 82 - Ampiezza delle finestre e requisiti per l'areazione degli ambienti.

Tutti gli ambienti per abitazione devono essere abbondantemente areati ed illuminati e comunicare, almeno per mezzo di una finestra, direttamente con l'esterno. Le finestre devono avere una superficie non inferiore a $1/10$ di quella del pavimento, e, quando vi sia una sola finestra questa non deve avere una luce non inferiore a mq.1,60.

Per gli ammezzati è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di $1/8$ della superficie del pavimento. Se l'ammezzato però, ha le finestre sotto i portici, l'ampiezza complessiva di queste deve essere non inferiore a $1/5$ della superficie del pavimento.

Gli appartamenti dovranno, ove possibile, essere orientati e disposti in modo da assicurare un idoneo ricambio naturale dell'aria e, se orientati a settentrione, debbono avere un riscontro di aria ed un'altra esposizione di soleggiamento. Possono essere ammessi a deroghe nei casi di sistemazione di edifici esistenti nel nucleo cittadino racchiuso dei viali di circonvallazione (perimetro segnato dalle vecchie mura e porte della città) e di interesse monumentale.

Gli ambienti non dovranno comunque avere profondità superiore al doppio dell'altezza.

I balconi, salve le disposizioni del regolamento edilizio per quelli prospicienti spazi pubblici, non debbono avere aggetto superiore a m.1,30. Può essere consentita la costruzione di balconi con maggiore aggetto a condizione che la sottostante finestra abbia dimensioni proporzionalmente maggiori dei minimi prescritti.

Tutti i locali sotterranei, a qualunque uso destinato, dovranno, ove possibile, avere apertura per una costante naturale areazione direttamente dall'esterno.

Art. 83 - Superficie degli ambienti.

La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq.12. E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi, soppalchi, ecc., quando però l'appartamento sia costituito da almeno tre camere oltre i servizi saranno consentiti anche altri ambienti (fino ad un massimo di 2, di superficie inferiore a 12 mq.

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

Art. 84 - Manutenzione e pulizia dei locali.

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiali ben connessi ed a superficie liscia e piana e costruiti con materiali non polveroso.

Art. 85 - Scale

Le scale debbono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di ogni piano (di dimensioni minime di mq.1). Eccezionalmente potrà essere consentita la areazione dall'alto, alle seguenti condizioni:

- a) che la superficie delle finestre complessivamente sia pari o superiore al 2% del volume del vano scale stesso, considerando la altezza del piano terreno alla copertura;
- b) che la tromba delle scale abbia una superficie libera minima di mq.1,80 per edifici di tre piani, aumentata di mq.0,60 ogni piano successivo;
- c) che le finestre siano agevolmente apribili dall'ultimo pianerottolo con aste di regolazione;
- d) che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scale;-

Nei vani scale è assolutamente vietata l'apertura di finestre di qualsiasi tipo per la areazione dei locali contigui.

Sarà tollerata a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi, l'installazione di finestre in vetro cemento o con telai fissi.

Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite, ad una altezza di m.1,50 con materiali impermeabili di facile lavatura e disinfezione.

Le scale devono essere agevoli e sicure, sia alla salita che alla discesa, e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le scale devono avere larghezza di rampa commisurata al numero degli alloggi serviti e con un minimo di m.1,10.

Le ringhiere dei vani scale debbono rispondere ai dovuti requisiti di sicurezza e stabilità.

Art. 86 - Cucine camini e fumaioli.

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve comprendere almeno un locale adibito esclusivamente a cucina.

I focolai devono essere impiantati sopra volta in muratura o sopra materiale incombustibile.

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduce i vapori e i prodotti della combustione a canne murali prolungate sino al tetto e terminanti con solidi fumaioli, i quali devono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario; a giudizio del Comune, perchè le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini.

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

E' proibito collocare valvole o sistema di regolazione nel tiraggio degli apparecchi di riscaldamento situato nei locali di soggiorno o da letto.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione del tiraggio, a condizioni che lascino libera almeno per un quarto la sezione della canna.

FOCOLARE

Art. 87 - Canne fumarie.

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti, le cucine economiche e simili, devono essere convenientemente distanziati e isolati dalle strutture di materiale combustibile.

Ogni focolare o cucina di qualsiasi tipo deve avere una canna propria e indipendente dalle altre la quale si prolunghi oltre il tetto.

* Sarà vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia di riscaldamento centrale, uno scaldabagno, sopra un condotto già impiegato alle evacuazioni di prodotti d'altro focolaio.

Tutti i locali destinati a laboratori di mestieri, nei quali si fa uso del fuoco, devono essere forniti di camino con cappa e fumaiolo esistenti in modo da asportare regolarmente il fumo.

Lo sbocco superiore dei fumaioli dovrà elevarsi al di sopra del tetto per un'altezza tale da sorpassare il tetto delle case vicine e per un raggio di 20 metri, in modo da non recare molestia o danno al vicinato o essere provvisti di idonei mezzi antismog;-

CAPO V

FOGNATURA DOMESTICA

Art. 88 - Permessi per fognature

Nessun lavoro di riparazione e modificazione delle fognature domestiche è permesso se non con l'autorizzazione del Sindaco che fa la concessione solo quando risulti (da progetti particolareggiati) l'ottemperanza alle disposizioni del presente regolamento e di quelle edilizie.

Art. 89 - Numero delle latrine e degli acquai

I fabbricati di nuova costruzione o riattati devono avere un numero di latrine e di acquai almeno corrispondente a quello degli appartamenti. Le latrine e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti.

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

Lo stesso obbligo viene fatto per tutti i locali di esercizio pubblico.

Art. 90 - Dimensioni, aereazioni ed illuminazione delle latrine.

Le latrine devono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20, col lato minore non inferiore a m. 0,90; pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2 di materiale impermeabile di facile lavatura.

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

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

Devono essere abbondantemente ventilate ed illuminate per mezzo di aperture, di dimensioni non inferiori a mq.0,60 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa e mai con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine e con i vani delle scale.

Ove non sia possibile la ventilazione e l'illuminazione diretta, si fa obbligo di installazione di idonei apparecchi di aereazione forzata.

Le latrine devono essere sempre tenute rigorosamente pulite e quelle ad uso del pubblico e quelle in comune lo saranno sotto la responsabilità del proprietario dell'esercizio pubblico, dello stabile, dell'opificio e del dormitorio ecc.

Art. 91 - Sistemi di latrine

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

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

Art. 92 - Condotture di scarico delle latrine

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

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati od adibiti a magazzini di generi alimentari ed a laboratori di qualsiasi genere.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno comunicare con gli scarichi degli acquai, lavandini e bagni perchè i sistemi di caduta devono essere separati e distinti.

Le condutture e le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenute separate, fino all'immissione della fogna pubblica da quelle che servono per lo scarico delle acque pluviali.

Art. 93 - Condotti di acquai, bagni ecc.

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

Tutti gli acquai i lavandini, i bagni ecc. debbono essere singolarmente forniti di ottimo sifone e perfetta chiusura idraulica.

Art. 94 - Grondaie

Tutte le coperture di fabbriche devono essere munite tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm.8 da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, eccetto per la

altezza prescritta di m.2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere in ghisa ferro, cemento, amianto e incassati nel muro.

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

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Art. 95 - Impianti domestici di depurazione dei liquami.

Nelle località provviste di acquedotto, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatorio la costruzione di manufatti che saranno volta a volta approvati e consigliati dall'Ufficio d'igiene e sanità, quali fosse settiche e pozzi chiarificatori.

Art. 96 - Requisiti delle fosse settiche e pozzi chiarificatori.

Le fosse settiche ed i pozzi chiarificatori devono essere sempre costruiti in luoghi privati scoperti e distaccati di almeno m.0,50 dai muri del fabbricato, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso ben compresso e distanti almeno 50 metri dai pozzi o da qualunque altro serbatoio di acqua potabile.

Le fosse settiche dovranno essere costruite da almeno due camere, la seconda delle quali avrà la capacità di $1/3$ dalla prima.

Comunque le dimensioni di dette fosse devono essere tali da consentire un periodo di sosta dei liquami di almeno 36 ore.

Le fosse settiche devono essere costruite in muratura con malta di cemento, intonacate pure con malta di cemento dello spessore di cm.2 e devono avere gli angoli arrotondati.

Lo scomparto aerobico dovrà essere provvisto di un tubo di aereazione di diametro non inferiore a cm.10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini.

A cura dei proprietari le fosse sttiche devono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni e di tale operazione dovrà essere data notizia alla Direzione dei servizi di igiene e sanità.

Art. 97 - Spurghi dei pozzi neri e delle chiaviche.

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

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

Il trasporto delle materie estratte deve farsi con recipienti a tenuta stagna e nei luoghi destinati dalla Autorità comunale.

Art. 98 - Smaltimento delle acque luride e di rifiuto, soppressione di fognature, pozzi neri, fosse sttiche e ruelle acquatiche.

Tutte le acque nere e di rifiuto di ogni genere (domestico, indu-

21

striaie e simili) delle nuove costruzioni devono essere immesse nella fognatura comune mediante appositi condotti sotterranei (fognoli privati), provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte, igienicamente idoneo.

I pozzi neri, le fosse settiche, ruelle acquatiche e simili impianti devono essere soppressi quando, per la costruzione di canali di fognatura, sia possibile convogliare tutti i liquidi di rifiuto della canalizzazione fognante.

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

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

Naturalmente, prima di qualsiasi demolizione, si deve procedere alla vuotatura, pulizia e disinfezione di tutti i pozzi neri, fosse settiche e fognature locali.

Per lo scarico delle fognature delle acque residue degli opifici, devono essere previsti impianti di correzione e depurazione che la Direzione d'igiene e sanità approverà di volta in volta, allo scopo di evitare il deterioramento delle fognature e di tutelare il benessere e la salute della cittadinanza e del personale addetto alla manutenzione delle fogne.

Tali norme dovranno essere osservate anche nel caso di enti e privati che intendano scaricare le fognature, gas, vapori e materiali qualsiasi di rifiuto.

Nessuno di questi scarichi, siano essi liquidi, gassosi o corpuscolati, potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta dell'Ufficiale sanitario.

CAPO VI

STALLE E RIMESSE - ALLEVAMENTI - DEPOSITI

E VENDITA DI ANIMALI

Art. 99 - Autorizzazione alla costruzione di stalle.

Per costruire una stalla o rimetterne in uso una già abbandonata ne territorio comunale, non compreso nei confini di cui al successivo articolo 100, si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco, che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendono necessarie caso per caso.

Art. 100 - Località in cui è vietata la costruzione di stalle, depositi ed esercizi di vendita di animali.

Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo nell'interno della città e degli aggregati urbani.

L'autorizzazione di cui all'articolo precedente potrà essere accordata per stalle situate fuori dell'abitato ed almeno a 200 metri di distanza dalle vie di comunicativa stradale.

E' vietato altresì tenere nell'ambito della cinta urbana, depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli ed altri animali, anche se non destinati all'alimentazione.

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

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

Art. 101 - Divieti di allevamenti.

All'interno della cinta urbana è proibito di custodire ed allevare, pollame, conigli, maiali e altri animali di qualsiasi specie e categoria esclusi cani, gatti e uccelli/.

Art. 102 - Concimaie

Ogni stalla deve essere dotata di concimaia.

Le concimaie devono avere la capacità proporzionale a tre quattro metri quadrati per capo adulto ricoverato nelle stalle, ed essere costruite con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per liquidi.

Le concimaie devono essere normalmente situate a distanza non inferiore a 50 metri dalle abitazioni o dai dormitori ed a 150 metri dai pozzi, dalle condutture e dai depositi di acqua potabile.

Qualora, per difficoltà dell'ubicazione, non sia possibile mantenere la distanza suddetta, l'Ufficio Sanitario, d'intesa con l'Ispettorato del Lavoro, potrà consentire che la concimaia venga situata anche a distanza minore, tenute presente le esigenze ambientali.

Non è permesso che le concimaie, a mezzo di porte, finestre o di altre aperture qualsiasi, siano in diretta comunicazione con strade o spazi pubblici o soggette a servitù di pubblico passaggio o con proprietà altrui.

Art. 103 - Vuotatura dei letami e delle concimaie.

La vuotatura delle concimaie dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art.37. Il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le sette dall'ottobre a tutto febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

Art. 104 - Allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini.

Non è permesso allevare o tenere bovini, suini ed ovini se non negli edifici colonici posti nelle zone agricole del territorio comunale ed a distanza tale dall'abitato da garantire la pubblica igiene e in ogni caso non meno di m.200 dalla cinta urbana.

Fatte salve le norme previste dall'art.24 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 Febbraio 1954, n.320, il Sindaco rilascerà licenza solo se esistono le condizioni prescritte.

La licenza indicherà il numero degli animali che si potranno sistemare nei singoli ambienti.

Il titolare della licenza è responsabile dell'osservanza di tutte le condizioni stabilite.

Art. 105 - Allevamenti e depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali.

I depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali a scopo di industria e commercio e gli allevamenti di pollame, piccioni e conigli ecc. annessi alle case di abitazioni rurali devono essere autorizzati dal Sindaco dietro domanda scritta dell'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario per le rispettive competenze.

I depositi e gli allevamenti di animali vivi dovranno sempre rispondere a requisiti che saranno stabiliti dallo Ufficiale sanitario.

Restano comunque vietati, gli allevamenti e i depositi a qualunque titolo entro il perimetro urbano o in qualsiasi aggregato di civili abitazioni.

Art. 106 - Pulizia di animali e veicoli.

E' vietato eseguire la pulizia di animali e loro attrezzi e dei veicoli su suolo pubblico e nei cortili prospicienti i locali di abitazione permanente.

Art. 107 - Le rimesse

Le rimesse che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di pavimento impermeabile, di zoccolatura ugualmente impermeabile e facilmente lavabile alta almeno 2 metri, di scolo per le acque di lavaggio muniti di sifoni a chiusura idraulica.

CAPO VII

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

Art. 108 - Norme comuni con le altre abitazioni

Le case coloniche ove non sia diversamente disposto nel corso del presente capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione.

Art. 109 - Norme particolari per le case coloniche.

Per i requisiti particolari per le case coloniche si fa richiamo alle apposite disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio ed al disposto dell'art. 219 T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265.

Art. 110 - Stalle

Le stalle devono essere indipendenti dalla casa colonica.

Quando ciò non sia possibile, le stalle stesse non possono comunicare direttamente con gli ambienti di abitazione, nè avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di tre metri in linea orizzontale.

E' vietato assolutamente l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati.

Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

Art. 111 - Concimaie

Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti devono essere provviste di concimaie conformemente alle prescrizioni del Decreto Prefettizio di cui all'art. 234 del T.U. delle Leggi sanitarie.

Art. 112 - Distanza delle concimaie, pozzi neri ecc.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie devono essere posti lontano dal pozzo, o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile non meno di m. 1.50.

Una distanza di m. 50 deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione e di dormitori.

I mucchi di letame, immondizie e di altri concimi limitati ai bisogni di un podere sono tollerati, purchè in aperta campagna e non meno di 50 metri da qualsiasi abitazione, e m. 150 da pozzi di acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

Art. 113 - Porcili

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di metri 20 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi, di materiale impermeabile.

Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto ed unito con le pareti ad angoli arrotondati.

Art. 114 - Pollai, forni, essiccatoi, tinaie.

I pollai, devono essere lontani dalle case, ed essere aereati e tenuti puliti.

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

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

Art. 115 - Abbeveratoi

Gli abbeveratoi devono essere posti a giusta distanza dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti in cemento.

Ove sia possibile si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente e non devono essere mai alimentati dallo stesso rubinetto di presa d'acqua per uso domestico.

Art. 116 - Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi.

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

Ogni podere e casa colonica, in cui si eserciti industria degli ortaggi, devono essere provvisti di apposita vasca costruita regolarmente in muratura e alimentate da acqua potabile per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi.

CAPO VIII

ALBERGHI ABITAZIONI COLLETTIVE ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Art. 117 - Autorizzazioni del Sindaco.

Oltre alla autorizzazione richiesta dalla Legge di P.S., chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, pensioni, di locande, di dormitori e qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricoveri anche temporanei, deve ottenere una speciale autorizzazione dal Sindaco, che è rilasciata su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

L'autorizzazione comunale è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, circoli ricreativi ai quali sono estese in quanto applicabili, le norme del presente capo.

Art. 118 - Camere d'albergo.

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione, le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 metri per persona e possedere tutti i requisiti igienico-sanitari di abitabilità.

Le camere devono essere munite di lavandino con acqua corrente.

Art. 119 - Latrine e bagni.

Le latrine, in numero non inferiore ad uno per piano o ad una per ogni 20 persone, salve le particolari disposizioni di legge agli effetti della classificazione degli alberghi, delle pensioni e delle locande, devono rispondere alle prescrizioni del presente regolamento.

Gli alberghi devono pure essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza di essi.

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

Art. 120 - Infermerie d'albergo.

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a 100, debbono avere secondo quanto stabilito caso per caso dall'Ufficiale Sanitario, uno o più ambienti appartati per ricovero temporanei di infermi che siano ritenuti sospetti o riconosciuti affetti da malattie contagiose, fino al loro allontanamento.

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

Art. 121 - Biancheria ed arredamenti.

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

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereci provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio. Le suppellettili di cucina e da tavolo devono essere di sostanza innocua.

Art. 122 - Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni o delle locande; prima della sua assunzione, deve essere sottoposta a visita personale presso l'Ufficio d'igiene, che rilascia apposita tessera sanitaria.

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

L'Ufficiale sanitario deve eseguire o fare eseguire frequenti visite agli alberghi, alle pensioni, alle locande e provvedere allo allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffuse.

Art. 123 - Abitazioni collettive.

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

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

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

Art. 124 - Dormitori ed abitazioni temporanee per operai.

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

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

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nel precedente articolo/.

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

Art. 125 - Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione.

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

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine, situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontane dalle cucine e rispondenti ai requisiti di cui all'art.90.

Nei teatri, cinematografi e locali in genere per pubblici spettacoli, vi saranno latrine distinte e separate per uomini e donne e artisti, e le finestre di esse devono essere provviste di reti metalliche a fitte maglie.

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

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

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

Art. 126 - Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo.

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

Almeno due giorni la settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti (ipoclorito di sodio o similari);

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre ecc. deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o in mancanza di queste, con stracci leggermente amidi di soluzione disinfettante.

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

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo o circoli di ritrovo) debbono essere disinfettati con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposite pompe.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi e teatri, debbono avere libero accesso l'Ufficiale sanitario ed il personale dello Ufficio d'igiene munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

Art. 127 - Pulizia di pubblici esercizi, e locali di riunione.

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

Art. 128 - Cucine

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

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

Le pareti, il pavimento, il focolare ed il resto devono rispondere ai requisiti igienico-sanitarie di abitabilità.

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

Art. 129 - Stoviglie

Le stoviglie oltre all'essere tenute con la massima pulizia, e al riparo delle mosche, devono rispondere ai requisiti voluti dal presente regolamento; quelle di ferro smaltate quando presentano scrostature anche in modo lieve, debbono essere sostituite.

Art. 130 - Personale delle cucine.

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi, annualmente (maggio giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifica per via sottocutanea, devono essere allontanati da tale servizio coloro che presentino manifestazioni di malattia cutanea o che siano affette da forma morbosa di natura contagiosa od anche sospetta.

Art. 131 - Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo delle giornate nelle locande, trattorie, ecc. devono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e fornite con lastre di materiali che rendano facile la pulizia. Tali scansie devono essere alte dal suolo quando è necessario perchè chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

I generi alimentari facilmente alterabili devono essere custoditi in apposito frigorifero.

Art. 132 - Chiusura di esercizi pubblici.

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

Art. 133 - Lavanderia

Per l'attivazione di lavanderie comuni ed a secco è necessaria la autorizzazione dell'Autorità comunale subordinata al parere dell'Ufficiale sanitario.

Bisognerà esibire la planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali della lavanderia debbono possedere i requisiti fissati dalle norme generali d'igiene del lavoro prescritte nel decreto P.R. 19.3.1956, n.303 e successive modifiche.

Deve essere adottata un'idonea sistemazione delle macchine disponendo che le varie fasi del processo di lavaggio procedano in senso unico.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli di servizio di collettività, come convitti ecc., devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottoposte alla sorveglianza della Autorità Comunale.

Gli ospedali, le case di cura devono provvedere con lavanderia propria alla lavatura della biancheria.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di circolo interno di condensazione, sicché nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili alla trielina.

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, per gli impianti che ne sono provvisti, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

E' fatto inoltre divieto: di usare il solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoia, di fumare nei laboratori.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive ad intervalli non maggiori di 4 mesi.

Art. 134 - Divieti di lavare.

Rimane assolutamente vietato lavare nei fontanini pubblici, in generale nelle acque luride o comunque inquinate.

CAPO X

EDIFICI IN COSTRUZIONE

ABITABILITA' ED USABILITA'

Art. 135 - Autorizzazione del Sindaco.

In esecuzione dell'art.221 del T.U. sulle Leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.7.1934 n.1265, per poter occupare gli edifici o le parti di esse di nuova costruzione, occorre l'autorizzazione del Sindaco (certificato di abitabilità) il quale concede sentitol'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, ciascuno per le parti di propria competenza. L'Ufficio Tecnico dovrà pronunciarsi sulla conformità delle opere rispetto al progetto approvato mentre l'Ufficiale Sanitario dovrà dichiarare che i locali non difettano di aria e di luce, che lo smaltimento delle acque immonde, materie escrementizie ad altri rifiuti avviene in modo da non causare inquinamenti nel sottosuolo, che le latrine, gli acquai e gli scaricatori sono costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni e infiltrazioni dannose, che tutti i muri sono convenientemente prosciugati e che, infine, non sussistono cause di insalubrità di alcun genere.

Qualora non possa essere concessa l'abitabilità ne viene data notizia al proprietario dell'edificio a mezzo di messo Comunale.

Art. 136 - Visite a case di nuova costruzione o riattate.

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dal

l'Ufficiale sanitario e da esperti dell'Ufficio di Igiene sempre dietro domanda del proprietario.

La prima visita avrà luogo per l'accertamento che durante la costruzione della casa nessuna parte delle condutture idriche, nuove o modificate, così come l'allaccio alla fogna pubblica, sia stata ricoperta o in alcun modo nascosta, se non dopo essere stata dal tecnico a ciò delegato, in concerto con l'Ufficiale sanitario esaminata nella sua costruzione e sottoposto alla prova per stabilire la perfetta chiusura e l'impermeabilità.

La seconda visita potrà essere fatta quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e queste abbiano dimostrato un contenuto di umidità inferiore al 2%.

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

Art. 137 - Ingiunzioni.

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

Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco, può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedure e salve sempre le disposizioni dell'art.153 del T.U. della Legge comunale e provinciale 1915.

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

Art. 138 - Decreti di inabilitabilità.

In caso di inosservanza delle prescrizioni suddette il Sindaco esperisce tutti i mezzi coesercitivi concessi dalle leggi e dai regolamenti; oppure emette decreto di inabilitabilità ai sensi dell'art.222 del T.U. Leggi sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale in corso.

CAPO XI

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 139 - Igiene del lavoro.

Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'art.1 delle "norme generali dell'igiene del lavoro", approvato con D.P.R. 19 marzo 1956, n.303, nonché alle botteghe ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una persona o più persone, per svolgerci attività lavorativa.

Art. 140 - Determinazione degli stabilimenti industriali.

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

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

Art. 141 - Ambienti di lavoro.

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle Leggi sanitarie R.D. 27.7.1944 n.1265 e dal D.P.R. 19.3.1956 n.303 e successive modificazioni.

Oltre a tali requisiti di ordine generale, devono essere osservate anche le disposizioni igieniche di ordine speciale fissate dalle seguenti leggi:

- Legge 26.8.1950, n/860, sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri;
- Decreto D.P.R. 27.4.1955, n.547: norme per la prevenzione sugli infortuni sul lavoro;
- R.D. 14.10.1926, n.1927, sulle fabbriche di conserve alimentari;
- D.P.R. 19.5.1958 n.719, sulle fabbriche di acque gassose;
- D.P.R. 7.1.1956, sul lavoro nelle costruzioni;
- D.P.R. 20.3.1956, n.320, sul lavoro in sotterraneo;
- D.P.R. 20.3.1956, n.321, sul lavoro nei cassoni ad aria compressa e 20.3.1956, n.322 sull'igiene del lavoro nell'industria cinematografica e della televisione;
- D.P.R. 20.3.1956 n.233 sul lavoro degli impianti telefonici e successive modificazioni, nonché norme del presente regolamento.

La domanda di apertura di opifici, laboratori e simili dovrà essere corredata da una pianta in scala dei locali da adibirsi all'attività con la indicazione del nuovo uso, degli impianti e servizi igienici, ivi compresi i sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e gassosi.

A mente degli artt. 6-8 delle norme generali dell'igiene del lavoro di cui D.P.R. 19.3.1956, n.303, l'Ufficiale sanitario d'intesa con l'ispettore del lavoro potrà consentire deroghe alle altezze minime ed alle disposizioni sul lavoro in locali sotterranei o semi sotterranei, quando lo richiedono esigenze tecniche aziendali, salva la prescrizione di mezzi idonei di aereazione, di illuminazione, di difesa dall'umidità, dalle emanazioni e temperature nocive.

Art. 142 - Condizioni igieniche dei locali di lavoro.

I locali di lavoro devono essere provvisti in tutte le loro parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia. Gli ambienti adibiti alla preparazione e commercio di alimenti e bevande ed alla manipolazione di sostanze maleodoranti o tossiche, debbono avere una zoccolatura fino a due metri di altezza di materiale lavabile ed impermeabile.

Gli opifici, laboratori e simili debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata e condotta in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione; la provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale.

Gli ambienti di lavoro devono essere tenuti costantemente puliti, per quanto lo comporta la natura dell'attività esercitata. Essi devono essere aereati e ubicati con aperture su due lati contrapposti, ben difesi dagli agenti atmosferici; l'area finestrata corrisponderà nelle nuove fabbriche almeno ad un decimo della superficie del pavimento.

Le finestre saranno bene apribili e provvisti di sistemi che procurino un buon ricambio automatico dell'aria. Il fattore luce diurna dovrà essere di almeno 0,01.

L'illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea. Il colore, lo splendore, la luminescenza a disposizione delle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche dei lavoratori.

I locali dovranno essere provvisti di igienici impianti di riscaldamento.

L'Ufficiale sanitario vigila, a mente delle disposizioni dell'art. 40 T.U. Leggi sanitarie R.D. 27.7.1934, n.1265, a che l'esercizio di attività artigiane, industriali, commercianti, non costituiscano causa di molestia o di insalubrità per la popolazione e propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale.

In caso di dissenso dell'Ufficiale sanitario e dell'Ispettore del lavoro, circa i provvedimenti da adottarsi, giudicherà il Medico Provinciale, con decreto motivato, sentito il Consiglio Provinciale di sanità, ai sensi dell'ultimo comma dell'art.68 del D.P.R. 19 marzo 1956, n.303.

Art. 143 - Latrine e orinatoi.

Le aziende industriali e commercianti debbono essere dotate di almeno una latrina, isolata dai posti di lavoro, ed in quelle che occupano laboratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, devono avere latrine separate per uomini e per donne. Nelle nuove costruzioni il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 30 persone occupate per turno.

Art. 144 - Lavandini.

Ogni ambiente deve essere dotato di almeno un lavandino di acqua corrente. I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni 5 dipendenti occupati in un turno; i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 cm. per posto.

A cura del proprietario, i lavandini devono essere dotati di adatti mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi.

Art. 145 - Mense aziendali ed ambienti di ristoro.

Le aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli di lavoro per la refezione, debbono avere uno o più ambienti ad uso di refettorio, separati dal luogo di lavoro, muniti di tavoli e di sedili con schienali.

Il proprietario dell'azienda è tenuto a segnalare l'istituzione della mensa aziendale all'Ufficio di Igiene e sanità, affinché questo possa predisporre la necessaria vigilanza sulla igiene ambientale, sul personale addetto e sopra gli alimenti e bevande somministrate.

Art. 146 - Spogliatoi.

Salvo casi eccezionali debitamente comprovanti, gli stabilimenti industriali debbono essere anche dotati di idoneo spogliatoio, essendo proibito agli operai medesimo di uscire dallo stabilimento o di entrare nel refettorio senza essersi spogliati dell'abito di lavoro ed essersi lavati.

Art. 147 - Sale di allattamento.

In conformità al disposto dell'art. 11 della Legge 26 agosto 1950 n. 860, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupati almeno trenta donne coniugate di età non superiore ai 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata e aereata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in stato di scrupolosa pulizia.

Art. 148 - Locali in cui si spandono liquidi.

Il pavimento dei locali in cui si spandono liquidi, deve essere percorso da canaletti di scolo impermeabili con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.

Tali canaletti devono scaricarsi nelle fogne, provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato; quando le acque trasportino molti elementi in sospensione, di volume tale da otturare o in qualsiasi modo danneggiare le condutture. Nei locali che trovansi nelle condizioni su accennate gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno.

Art. 149 - Bagni per operai.

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

In questo caso i lavoratori hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'art. 38 del D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

Art. 150 - Stabilimenti con emanazioni sgradevoli.

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

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

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

Art. 151 - Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste.

Tutti gli stabilimenti oltre ad essere forniti dei mezzi meccanici per impedire la diffusione nei locali di lavoro, del fumo, della fulig

sino, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti, o comunque nocivi e molesti, devono provvedere a che questi non disturbino o danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici e pasticifici) dovranno essere forniti di camino, di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle proprietà limitrofe per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente diluiti e dispersi nell'aria.

Comunque l'altezza dei camini potrà essere inferiore a m.5 dal colmo dei tetti esistenti entro un raggio di 30 metri. I proprietari degli edifici i quali non dispongono di una zona di rispetto di tale raggio, dovranno adeguare l'altezza dei camini a quella degli edifici costruiti entro la zona, in maniera che risulti sempre soddisfatta la prescrizione di cui al comma precedente.

Dovranno essere poi, rigorosamente osservate le disposizioni contenute nella legge 13 Luglio 1966, n.615, riguardante i provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico e quelle regolamentari del Decreto del presidente della Repubblica n.1288 del 24 ottobre 1967, limitatamente all'inquinamento atmosferico da parte degli impianti termici.

Art. 152 - Lavorazione di materie grasse.

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

Art. 153 - Industrie con materie putrescibili.

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, e capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, e nelle quali si usa praticare la disgragazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più intima dello stabilimento ed alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni. Comunque devono essere poste a distanza tale da non far risentire su di esse i suoi effetti molesti e devono essere recintate con muri di altezza non inferiore a m.3.

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

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

Art. 154 - Stabilimenti con industrie polverose.

In tutte le industrie o stabilimenti polverosi, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente, devono essere mantenuti in un conveniente stato di pulizia. Devono essere inoltre applicati apparecchi di aspira-

zione presso i luoghi nei quali si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi dall'ambiente.

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

Qualora la polvere si sviluppi in quantità notevole e quando si abbiano emanazioni di vapori o di gas nocivi, i locali devono essere muniti di apparecchi di rapida aspirazione per prontamente eliminarli, a dottando se necessario, anche i sistemi di aspirazione in corrispondenza del punto di produzione.

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

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Art. 155 - Stabilimenti rumorosi - suono delle campane e mestieri rumorosi.

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

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti ed incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 23 alle 7 e dalle 14 alle 17 dei mesi da giugno ad agosto.

Il suono delle campane è proibito dalle ore 21 alle 6 nei mesi da ottobre a marzo e dalle 21 alle 5 nei mesi da aprile a settembre.

Nelle altre ore il suono sarà limitato in modo da non disturbare la pubblica quiete.

Le arti o i mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine sono causa di notevole frastuono, devono essere sospesi dalle ore 22 fino all'alba del giorno successivo, salvo speciale permesso dell'Autorità Comunale.

Art. 156 - Deposito di cenci.

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dell'abitato e in ogni caso a distanza tale da non far risentire su di essi i suoi effetti molesti.

E' permesso ai conduttori di tale servizio di mantenere nelle vie secondarie della Città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta di cenci, esclusa assolutamente la cernita.

Tali locali devono avere il pavimento e pareti impermeabili che si prestino al lavaggio, da effettuarsi almeno una volta la settimana.

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

Art. 157 - Raccolta di stracci e di residui.

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

Coloro che esercitano dette attività debbono indossare una tuta o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale e recante una placca col numero dell'autorizzazione del Sindaco.

Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile o di altro recipiente idoneo per la raccolta del materiale; l'avventuale voi

collo dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.

Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione dei cenci debbono essere munite di tessera sanitaria nella quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'igiene.

Art. 158 - Autorizzazione e disposizioni per industrie insalubri.

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

Il Sindaco, previa ispezione dell'Ufficiale sanitario accertata che siano state osservate le disposizioni del presente regolamento e degli articoli 216 e 217 del T.U. Leggi Sanitarie, stabilisce a quali classi la manifattura, la fabbrica, e il deposito appartengono e quando lo ritenga necessario, può vietare l'attivazione di essi o subordinarla a determinate cautele.

Spetta al Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di ordinare la chiusura della manifattura e fabbriche e l'allontanamento dei depositi insalubri, salvo, nei casi d'urgenza, le facoltà attribuite al Sindaco dalla Legge comunale e Provinciale.

Resta comunque vietata l'attivazione di industrie o depositi insalubri negli aggregati residenziali od anche nelle loro immediate vicinanze ove dette industrie possano recare pregiudizio al benessere dei cittadini ed alla salubrità delle abitazioni.

Art. 159 - Ubicazione delle industrie insalubri.

Le industrie o manifatture insalubri devono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni e in ogni caso a distanza tale da non fare risentire su di esse i suoi effetti molesti.

Possono però essere permesse a distanza inferiore, quando l'industriale che le esercita compri che per la introduzione dei nuovi metodi o di speciali tecniche cautele, non arrechino per nessuna ragione danno alla salute dei vicini.

Art. 160 - Lavorazione di materie nocive e sostanze tossiche.

Gli stabilimenti ed i laboratori in cui si lavorano materie asfissianti; tossiche, infettanti od in qualsiasi modo nocive alla salute, devono essere provvisti i locali per bagni a doccia ed appositi spogliatoi e di un ambiente di pronto soccorso, separati dai locali di lavoro. In essi è proibito di compiere azioni per contatto diretto ed operazioni soggette a pericolo di veneficio od altro rischio per la salute.

Art. 161 - Impianto dei meccanismi.

Gli industriali debbono mettere in opere tutte le necessarie precauzioni, perchè l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la solidità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordigni capaci di produrre forti vibrazioni sopra apposite fondazioni isolanti.

Art. 162 - Materie infette.

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

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

I locali ed i mezzi di trasporto debbono essere costruiti in modo da poter essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Art. 163 - Depositi di residui.

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

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

CAPO XII

S C U O L E

Art. 164 - Igiene delle Scuole.

Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre quelle contenute nel D.P.R. 1 Dicembre 1956, n.1688.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall' insegnamento, quando per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà essere ammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale sanitario.

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

Art. 165 - Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici.

L'area da destinarsi alla costruzione di un edificio scolastico deve essere dichiarata idonea sotto tutti i rapporti, anche igienici, della Commissione provinciale di cui all'art.2 della Legge 26 gennaio 1962 n.17 e dell'art. 14 della Legge 28.7.1967 n.641.

Art. 166 - Requisiti dei locali delle Scuole Materne.

I locali degli edifici delle scuole materne devono rispondere ai requisiti prescritti nella seconda parte del Regolamento approvato con D.P.R. 1 Dicembre 1956 n.1688.

Art. 167 - Requisiti dei locali delle altre scuole.

Anche i locali degli edifici destinati alle scuole elementari ed alle scuole secondarie devono avere i requisiti prescritti dal D.P.R. 1 dicembre 1956, n.1688.

TITOLO III

DISCIPLINA IG-IENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE
ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 168 - Vigilanza

L'Ufficio d'Igiene, a norma del Titolo 1°, Capo III del presente Regolamento esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita o somministrazione; sulla loro introduzione nel Comune; sui loro mezzi di trasporto, sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

Art. 169 - Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari è subordinato alla autorizzazione sanitaria.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che funzionali, previsti dalla Legge e dai regolamenti.

I contravventori sono puniti ai sensi dell'art.2 della Legge 3 aprile 1962, n.283, modificata dall'art.2 della Legge 26.2.1963, n.441.

Art. 170 - Prescrizione per i prodotti confezionati e sfusi.

I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione e sulle etichette appostevi, l'indicazione a caratteri leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché la indicazione e della ragione sociale e del marchio depositato e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, o l'elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume secondo le norme di legge, ed, in fine, il quantitativo netto riferito a peso o volume.

I prodotti alimentari e le bevande, venduti sfusi, devono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite da apposite disposizioni di legge regolamentare.

I contravventori saranno puniti ai sensi dell'art.5 della Legge 26.2.1963, n.441.

Art. 171 - Ispezioni e prelevamenti di sostanze.

Per le ispezioni e prelevamenti di sostanze alimentari si richiamano le disposizioni contenute nel Capo III del presente Regolamento e le disposizioni contenute nella legge 26.4.1962 n.283 integrata e sostituita in parte dalla legge 26.2.1963 n.441.

Art. 172 - Utensili da cucina o da tavola e recipienti per sostanze alimentari che sono vietati.

E' vietato di produrre, di detenere per il commercio e di porre in commercio o di usare gli utensili da cucina o da tavola, i recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari indicati nell'art.11 della Legge 30.4.1962n.283.

Art. 173 - Domande e denunce per esercizi di vendita di derrate alimentari.

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci gi esistenti, deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio.

La licenza potrà essere concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trovi nelle condizioni volute dal presente regolamento o da altre disposizioni di legge.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo quelle sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dello Ufficiale sanitario.

Resta comunque vietata la vendita promiscua e di sostanze incompatibili per caratteristiche organolettiche.

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

Anche per la vendita ambulante di generi alimentari si deve fare domanda al Sindaco per ottenere la licenza, che viene concessa solo per erbaggi, frutta, gelati, dolciumi e semi salati. E' vietata la vendita ambulante delle bevande e dei generi alimentari non specificati nel presente articolo, dai gelati di crema, di panna e comunque fabbricati con il latte, nonché di generi di pasticceria.

Le domande per gli esercizi pubblici, che a norma dell'art.86 del T.U. della Legge di P.S. non possono esercitarsi senza la licenza del Questore, sono anch'esse sottoposte al parere dell'Ufficiale sanitario.

Per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati, saranno osservate le norme contenute nella legge 27.1.1968 n.32.

Il rilascio della licenza di vendita al pubblico degli alimenti surgelati è subordinata soltanto all'osservanza delle leggi che tutelano l'igiene e la sanità pubblica, nonché ai regolamenti di polizia annonaria ed igienico sanitaria (art. 41 Legge 27.1.1968, n.132).

Art. 174 - Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari.

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere l'accesso alla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti costantemente asciutti e ventilati e non possono comunicare direttamente con locali di abitazione e con latrine.

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

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

Gli spacci di alimenti e di bevande, devono avere il pavimento impermeabile (non mai di legno) ed essere sempre provvisti di acqua potabile e di lavandino.

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

E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno di abitazione e negli atrii delle case.

Art. 175 - Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita di sostanze alimentari.

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 verifiche mediche di controllo (almeno una volta l'anno) e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

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

I contravventori della disposizione di cui al 1° e II° comma del presente articolo sono puniti, ai sensi dell'art.14 della Legge 30 aprile 1962, n.283.

La sanzione si applica altresì a carico di chi, pur essendo a conoscenza di essere affetto di manifestazione di malattia infettiva, continui ad attendere alla preparazione, manipolazione, produzione e vendita di sostanze alimentari.

Detto personale deve indossare giubbe, camicie, vestaglia di tela bianca durante la propria attività lavorativa e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale. Le donne dovranno sempre avere i capelli raccolti con cuffie, fermagli o similari.

Art. 176 - Applicazione di altre norme legislative o regolamentari.

Saranno applicate, oltre le norme contenute nel presente capo, anche tutte le altre disposizioni di legge o regolamenti relative alla produzione e vendita di sostanze alimentari, in particolare quelle contenute nelle seguenti leggi e decreti:

Legge 30.4.1962, n.283;

Legge 26.2.1963, n.441;

Decreto Ministeriale 19 Gennaio 1963 - Disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco degli additivi chimici nella lavorazione delle sostanze alimentari;

D.M. 19 Gennaio 1963 Disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella preparazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi delle sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico;

D.M. 19 gennaio 1963 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire con contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale;

Legge 6.12.1965 n.1367 con cui vengono apportate modifiche alla Legge del 28 febbraio 1963, n.441 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

D.M. 22 dicembre 1967 per la disciplina dell'impiego e dell'approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggio di sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico;

Decreto del Presidente della Repubblica 3 Agosto 1968, n.1265, con cui è stato approvato il regolamento concernente la disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei fitofarmaci e dei prodotti delle derrate alimentare immagazzinate.

CAPO II

VENDITA E DEPOSITI DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 177 - Indicazione delle carni di animali da macello.

Si applicano le norme e disposizioni portate dal Regolamento Comunale per il servizio veterinario richiamato all'art.27.

CAPO III

TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 178 - Requisiti dei carri per trasporto delle carni.

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco e di altro metallo adatto a costruirli in modo da non lasciar colare liquido alcuno e da sottrarre le carni alla vista del pubblico. Tali carri conformi ad un metallo approvato dal Sindaco e collaudati dal Veterinario dirigente l'Ufficio Veterinario comunale, debbono servire unicamente per il trasporto delle carni e all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

Quando il trasporto viene effettuato con mezzi di proprietà del Comune, essi debbono all'esterno portare la dicitura " COMUNE DI LANGIA NO, SERVIZIO TRASPORTO CARNI".

Gli agnelli e gli ovini in genere dovranno essere trasportati appellati e non ricoperti con la pelle precedentemente tolta.

Il trasporto di carni con autoveicoli dovrà essere autorizzato dal Veterinario provinciale.

Art. 179 - Introduzione nel Comune di carni fresche.

L'introduzione nel Comune di carni fresche macellate altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è subordinata alla osservanza delle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 180 - Trasporto di carni fresche agli stabilimenti di insaccamento.

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenute in cesti o recipienti idonei e igienicamente protetti all'interno, da chiudersi sotto il controllo dell'autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo metallico.

Art. 181 - Trasporto di carni congelate.

Il trasporto delle carni congelate quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dall'Autorità comunale e nel modo più rapido possibile.

Art. 182 - Per quanto altro non previsto nel presente capitolo si applicano le norme portate dal Regolamento comunale per il servizio Veterinario richiamato all'art. 27.

CAPO IV

CARNI LAVORATE

Art. 183 - Autorizzazione per i laboratori.

I laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Quando trattasi di laboratori di carni appartenenti ad animali diversi, la domanda tendente ad ottenere la prescritta autorizzazione dovrà essere indirizzata al Veterinario provinciale.

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo leggibile e ben visibile, un cartello indicante la specie o le specie delle carni che vi si lavorano.

Art. 184 - Condizioni dei locali ad uso di laboratorio.

I locali, i banchi con piani di marmo, e le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni e alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Il personale addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni in

saccate deve sottoporsi a visita medica, e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'Ufficio d'Igiene.

Durante il lavoro, detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

CAPO V

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 185 - Si applicano le norme e disposizioni riportate al Regolamento comunale per il servizio veterinario richiamato all'art.27.

CAPO VI

PESCI CRUSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 186 - Luoghi di vendita e deposito di pesci e crostacei.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale, ma in forma ambulante e non potrà essere concessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole sigillate.

Il Sindaco potrà sospendere l'importazione nel Comune di pesci, ostriche, mitili o simili quanto, su relazione dell'Ufficiale sanitario, risulti manifesto il pericolo di diffusione di malattie infettive.

E' vietata la vendita promiscua di pesce fresco e congelato nel medesimo esercizio.

Il pesce congelato o surgelato potrà essere venduto solamente in appositi spacci muniti di cella ed armadi refrigeranti e mani in forma ambulante.

Art. 187 - I locali adibiti a vendita o deposito di pesci freschi o congelati e di crostacei devono essere ben aerati con pavimenti in declivio e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura, provvisti di abbondante acqua potabile e di chiavica a chiusura idraulica.

I tavoli sui quali si espone il pesce devono essere di marmo o di altro materiale idoneo escluso comunque il legno.

Le cassette e i cesti destinati al trasporto del pesce debbono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la merce quando sia collocata sopra i tavoli, dove essere posta entro recipienti (bacinelle o vassche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.) dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio del pesce.

I recipienti che contengono il pesce non debbono mai sgocciolare all'esterno dell'esercizio, o, comunque, sul suolo; appena svuotati devono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche.

Il personale addetto alla vendita del pesce, oltre ad essere munito del libretto sanitario, deve indossare giubba e grembiule di tela

bianca da tenersi sempre puliti.

Art. 188 - Baccalà e merluzzo.

Le vasche, ove si nettono in guazzo il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di essi deve adoperarsi esclusivamente acqua potabile corrente.

CAPO VII

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

Art. 189 - Vendita e divieti di vendita di grassi animali o vegetali.

E' permesso la vendita a scopo alimentare, dei grassi animali e vegetali che posseggono buoni caratteri organolettici e che corrispondono alla denominazione con la quale essi vengono offerti.

E' proibita la vendita, a scopo alimentare, dei grassi animali e vegetali irranciditi od altrimenti alterati. I grassi che si trovano in dette condizioni, possono essere impiegati per uso industriale previa denaturazione.

Art. 190 - Requisiti per il burro.

Con il nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso grasso. Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, nè altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche quest'ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille), nè materie coloranti proibite.

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

Art. 191 - Classificazioni, denominazioni e requisiti dell'olio di oliva.

Il nome di olio di oliva è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee e di olii di altra natura.

Le classificazioni dell'olio di oliva e le relative denominazioni sono determinate dalla legge.

Art. 192 - Raffinazione degli olii di qualsiasi specie.

Per quanto concerne la raffinazione degli olii di qualsiasi specie si fa richiamo alla Legge 23 luglio 1962 n.104 e successive disposizioni.

CAPO VIII

CEREALI FARINE E PASTE ALIMENTARI

Art. 193 - Requisiti per i cereali.

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altra specie invasi di crittogame o di altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore ed avariati in qualsiasi modo.

Art. 194 - Macinazione dei cereali.

Per la macinazione dei cereali devono essere osservate le disposizioni degli articoli 1 e 2 della Legge 4 luglio 1967, n.580.

Art. 195 - Destinazione di cereali a scopo industriale.

I cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa, nonchè quelli non idonei alla alimentazione umana, ove non possono essere destinati a scopo industriale diversi dalla macinazione, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, che provvederà al controllo della macinazione di trasferimento e di utilizzazione.

Art. 196 - Depositi di cereali.

I depositi di cereali devono avere le caratteristiche indicate nell'art.4 della Legge 4.7.1967 n.580.

Art. 197 - Produzione e vendita di sfarinati.

Per la produzione e per la vendita degli sfarinati dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel Titolo II della Legge 4.7.1967, n.580.

Art. 198 - Grano di mais.

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per altro uso che non sia alimentazione grano di mais guasto od imperfetto, deve attenersi alla Legge speciale 21 luglio 1902, n.427 e del relativo regolamento 5 novembre 1903, n.451, nonchè alle successive circolari Ministeriali e degli articoli 244,245,246 del T.U. Leggi Sanitarie approvato con R.D.L. 27.7.1934, n.1265.

Art. 199 - Produzione e vendita di paste alimentari.

La produzione e vendita di paste alimentari sono disciplinate dalle norme contenute nella legge 4.7.1967, n.580 e particolarmente da quelle del Titolo IV della Legge stessa.

Art. 200 - Produzione e vendita del pane.

Per la produzione e vendita del pane saranno osservate le disposizioni della Legge 4.7.1967, n.580 e particolarmente quelle contenute nei Titoli III e V della Legge stessa.

Art. 201 - Requisiti dei locali, dei molini, pastifici e dei panifici.

I locali dei molini, dei pastifici e dei panifici, devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione; devono essere aereati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature

adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme stabilite dal Regolamento per l'esecuzione della Legge 4 luglio 1967 n. 580;.

E' vietato conservare e comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, pastificazione e panificazione, nonché con i locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla Legge suddetta.

Art. 202 - Trasporto del pane.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti dichiarati idonei dall'Ufficiale sanitario.

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

203 - Divieto di toccare il pane.

I venditori di pane dovranno provvedere acchè nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possono toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi in modo visibile, uno o più cartelli con la indicazione del divieto di fare cerchia manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei locali di vendita, nei caffè, nei ristoranti ecc. dovrà essere accuratamente incartato, con carta ritenuta idonea. Quello spezzato e privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Gli esercizi che vendono pane promiscuamente al altri generi, devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

CAPO IX

VACCHERIE LATTE FORMAGGI LATTICINI ED UOVA

Art. 204 - Vaccherie, produzione e commercio del latte.

Per le vaccherie, la produzione ed il commercio del latte si richiamano le vigenti disposizioni di legge e di regolamento.

L'introduzione del latte da altri comuni, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, il quale potrà rilasciarne permesso previa esaurienti dichiarazioni scritte dall'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità, rilasciato dal Veterinario municipale del Comune di provenienza e validato dal Sindaco del luogo.

Il certificato, da rinnovarsi ogni mese, dovrà attestare dell'età, della razza, dello stato di nutrizione e sanità degli animali e specialmente dichiarare che non sono nè affetti, nè sospetti di forme tubercolari e che nessuna lesione venga riscontrata nelle ghiandole mammarie.

L'introduzione del latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato ad ogni richiesta. In assenza del permesso o nel

sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla il Sindaco revocherà l'autorizzazione d'introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuto la necessaria garanzia.

Art. 205 - Registro di stalla.

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risulti:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione, delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero del marchio comprovante la subita visita sanitaria ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) gli estremi della subita vaccinazione antitifica da parte del personale addetto;
- e) la data dell'esito delle ispezioni sanitarie eseguita alla stalla;
- f) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura e dall'Ufficio Veterinario Comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e della utilizzazione del latte in esso prodotto.

In detto registro dovranno, inoltre, essere annotate a cura del veterinario comunale tutte le notizie riferentisi alla salute del bestiame.

Art. 206 - Elenchi di produttori di latte.

Il veterinario condotto deve tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio della condotta.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto ogni acquisto di animali lattiferi.

I raccoglitori di latte devono possere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con la indicazione precisa della stalla.

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

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

Art. 207 - Vendita del latte sul luogo di produzione.

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori senza autorizzazione della Autorità sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano almeno di 500 metri da una rivendita di latte (lattèria) ed a quelli che non posseggono un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

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

Art. 208 - Requisiti del latte, della latterie e del personale addetto.

Il latte deve possedere i requisiti organolettici richiesti a norma di legge.

E' consentita la produzione e la vendita del latte scremato e del latte parzialmente scremato.

questi possono essere venduti soltanto nelle latterie aventi requisiti di cui al Titolo V del Regolamento approvato con R.D. 9 Maggio 1929, n. 944.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule ed i tappi di chiusura devono essere colorati diversamente da quelli normalmente adoperati per i recipienti destinati a contenere latte intero.

E' fatto obbligo all' esercente la vendita di latte;

- a) di porre all'esterno e all'interno della latteria cartelli recanti l'indicazione ben leggibile - latte scremato e - latte parzialmente scremato;
- b) vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi.

Art. 209 - Recipienti per trasporto e vendita del latte.

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto col latte debbono essere in ferro stagnato, di vetro, di porcellana, di terra cotta, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale sanitario e dal Veterinario comunale, a perfetta tenuta, mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione con chiusura ermetica e coperchio munito di cercine di gomma e di altro materiale idoneo.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissato, in modo inamovibile, una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta con bottiglie di vetro incolore e con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'Autorità sanitaria comunale. Deve recare a stampo la data della giornata, e le generalità del rivenditore responsabile.

E' fatto divieto ai rivenditori di travasare il latte o comunque lavare i recipienti che lo hanno contenuto lungo la via.

Detti recipienti saranno sequestrati ed il latte in essi contenuto sarà subito disperso.

Art. 210 - Trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità.

Per il trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale 14 settembre 1963, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.251 del 24 Settembre 1963.

Art. 211 - Requisiti per la vendita di panna.

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

Art. 212 - Produzione, vendita e depositi di formaggi.

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia.

E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nello interno della città il deposito di grandi quantità di formaggio, atto a produrre esalazioni incommode o moleste.

Art. 213 - Uova.

L'indicazione di "Uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre il quinto giorno dalla loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

Le uova conservate si potranno vendere purchè siano in perfetto stato di conservazione ed indicate con un cartello portante a chiare lettere le Scritte "UOVA REFRIGERATE" e "UOVA CONSERVATE IN CALCE" e similari.

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

CAPO X

ESTRATTI SCIROPPI CONSERVE CONFETTI ZUCCHERO E MIELE
E GENERI DI PASTICCERIA

Art. 214 - Estratti alimentari.

La preparazione, la detenzione, la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti destinati alla preparazione di brodi e condimenti, è disciplinata dalla legge 13 giugno 1935 n.1350 e dal relativo pagamento approvato con R.D. 30 Gennaio 1936, n.398.

Art. 215 - Conserve alimentari - involucri.

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

Art. 216 - Estratti e succo di pomodoro.

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D.L. del 20 agosto 1932, n.1260.

Art. 217 - Generi di pasticceria.

Chiunque eserciti la fabbricazione di generi di pasticceria fresca o secca, nonché di prodotti dolciari di qualunque specie ai fini della vendita ai consumatori, deve essere in possesso di apposita autorizzazione dal Sindaco che è subordinata al giudizio dell'Ufficiale sanitario per quanto riguarda l'idoneità dei locali e delle attrezzature impiegate nell'attività.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici, nelle pasticcerie, caffè, latterie, ecc. i generi di pasticceria, i dolciumi, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e preparati simili, devono essere

conservati in cassetto con coperchio a vetro o in recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente al banco di vendita) in vassoi ricoperti con campana di vetro o con altro mezzo adeguato a preservare i generi stessi da ogni sorta di inquinamento.

Il prelievo delle paste e dei dolci non incartati deve essere fatto con apposite pinze o con altri oggetti idonei in maniera da evitare che tali prodotti siano toccati con le mani.

Negli esercizi pubblici, ove si effettua la somministrazione dei prodotti sopra indicati per il consumo sul posto, debbono essere messi a disposizione dei consumatori tovagliolini di tela o di carta idonei alla nettezza delle mani e della bocca.

Il personale addetto alla vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere deve essere in possesso della tessera sanitaria ed è obbligato a vaccinazione antitifica annuale. Deve, inoltre, indossare vestaglie e giacche bianche e pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta pulizia personale.

I recipienti, le stoviglie ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione della pasticceria e dei dolci devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

Gli stampi e recipienti di rame debbono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione.

Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Art. 218 - Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari.

E' vietato porre in vendita o comunque tenere in deposito negli esercizi pubblici e commerciali (pasticcerie, bar, caffè, latterie, panifici ecc.) i generi di pasticceria fresca o secca, nonché prodotti dolciari di qualunque specie di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza.

I prodotti di pasticceria a base di crema e di panna debbono essere in stato di freschezza e di perfetta conservazione.

A norma dell'art. 14 della Legge 9.4.1931, n. 916, la vendita di confetti, caramelle, biscotti e dolci in genere allo stato sfuso, è consentita solamente a condizione che tali prodotti siano sempre confezionati in recipienti sui cui siano chiaramente indicati la denominazione e l'indirizzo del fabbricante.

CAPO XI

CAFFÈ, THE, CIOCCOLATO DREGHE E SPEZIE

Art. 219 - Torrefazione del caffè.

Gli esercenti gli stabilimenti di torrefazione del caffè, che intendono impiegare sostanze estranee, devono farne preventiva denuncia al Medico Provinciale; indicando la sede dello stabilimento, l'entità presuntiva della lavorazione giornaliera, le sostanze impiegate e la

quantità di esse in modo da riconoscerle e determinarle, nonchè in qualche modo, essi intendono rendere noto all'acquirente lo speciale trattamento subito dal caffè.

E' consentito nella torrefazione del caffè l'impiego di olio di vaselina aventi i requisiti prescritti dalla F.U. in misura tale che il caffè torrefatto non contenga in peso più dello 0,5% dell'olio prodotto (D.M. 19 febbraio 1927).

Per la lavorazione, detenzione e vendita del thè, caffè, cioccolato, droghe e spezie valgono le norme di legge in vigore.

CAPO XII

FRUTTA LEGUMI ORTAGGI E FUNGHI

Art. 220 - Divieti di vendita.

E' proibito la vendita di frutta, legumi, erbaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici e comunque alterati.

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

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

Art. 221 - Lavatura.

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

Art. 222 - Ripari per la frutta ed erbaggi.

La frutta, i legumi, erbaggi e simili, e specialmente quelle che si mangiano crude, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sul pavimento dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito o di vendita.

Art. 223 - Vendita di cocomeri.

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica.

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco e di vetro o di marmo.

I coltelli o gli altri strumenti ed apparecchi devono essere in ogni tempo puliti; vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica per i rifiuti. I cocomeri saranno in tutti riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento a terra.

I venditori che abbiano ottenuto speciale permesso di vendita stagionale dal Sindaco, dovranno indossare una vestaglia bianca, decorosa mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale Sanitario, esente da malattie contagiose.

Prima di essere messi in libera vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai vigili sanitari e distrutti.

Art. 224 - Concimazione degli ortaggi.

E' vietato usare le materie estratte da pozzi neri o dalle fogne e in concimi organici per la concimazione e l'innaffiamento degli ortaggi.

In conseguenza sono vietate l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località ove risulti che gli orti vengono irrigati e concimati con dette materie.

Art. 225 - Funghi.

E' vietata la vendita nei negozi, mercati, in forma ambulante o a domicilio dei funghi non certificati.

I recipienti e gli involucri contenenti funghi secchi e conservati devono riportare le generalità della ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti in appositi sacchetti di carta trasparente e sigillati.

CAPO XIII

VINO ACETO BIRRA SCIROPPI SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 226 - Mosti e vini.

Per qualificazione e denominazione dei mosti d'uva, dei vini, dei vini liquorosi e degli spumanti si fa richiamo alle norme contenute nel Capitolo 1° del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162.

Art. 227 - Produzione e commercio dei mosti e dei vini, vinacce, vinello ed aceto.

La produzione e il commercio dei mosti e dei vini sono disciplinati dal Capitolo II e III del D.P.R. 12.2.1965 n.162, come pure la detenzione, produzione e commercio di vinacce, vinello ed aceto.

CAPO XIV

ACQUE MINERALI GHIACCI GELATI ED ACQUE GASSATE

Art. 228 - Acque minerali.

Per l'apertura e l'esercizio di stabilimenti di acque minerali si osservano le norme contenute nei speciali provvedimenti legislativi.

Art. 229 - Gelati.

Col nome di gelato di panna non può essere messo in commercio che quello ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, sac

carosio, 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 e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

Art. 230 - Personale addetto alla manipolazione e alla vendita del gelato.

Il personale addetto alla manipolazione e alla vendita del gelato deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta pulizia personale.

La visita sanitaria personale e la vaccinazione antitifica devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

Art. 231 - Vendita ambulante del gelato.

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

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

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

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'Autorità sanitaria comunale.

I venditori ambulanti di gelato, dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

Art. 232 - Permesso per produzione e vendita del ghiaccio artificiale.

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dall'autorità comunale, previo parere dell'Ufficio di Igiene.

L'Ufficio di Igiene procederà all'ispezione dei locali dei mezzi di produzione, dell'acqua che si intende adoperare e del mezzo di trasporto.

Art. 233 - Acque gassose.

La produzione e la vendita delle acque gassose sono disciplinate dal D.P.R. 19 maggio 1958 n.719.

Art. 234 - Vendita dei detersivi liquidi.

Le bottiglie e i recipienti destinati alla confezione o vendita di detersivi liquidi devono portare indicazioni ben precise ed a caratteri evidenti circa il prodotto in esso contenuto, sì da evitare ogni possibile errore sulla effettiva natura e qualità di esso.

C A P O X V

SUPPELLETTILI DA CUCINA ED OGGETTI DI USO

CASALINGO

Art. 235 - Suppellettili vietate.

E' vietato vendere o tenere per vendere a usare suppellettili da cucina e da tavola ai termini dell'art.125 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901 n.45 modificato con legge 26 Giugno 1940, n. 369.=

Art. 236 - Carte da involti.

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dm.2.

Il deposito della carta da involgere nei locali di vendita deve effettuarsi con tutte le garanzie igieniche specialmente per ciò che riguarda la pulizia, la difesa contro le mosche, la polvere ed il su diciume.

Art. 237 - Tappezzerie - giocattoli.

Le stoffe e le carte per tappezzerie, ornamentazioni od altro per uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimomiali o nocivi in genere.

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

T I T O L O I V

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

C A P O I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE

DELL'UOMO.

Art. 238 - Denunce di malattie infettive.

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia all'Ufficiale sanitario.

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di educatori, di istituti di ricovero, di asili notturni e di opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qua

lunque persona sia a capo di comunità, nonché i produttori di vacche
rie, latterie e di altri stabilimenti destinati alla produzione ed al
consumo del latte alimentare e dei gelati.

Art. 239 - Malattie infettive nelle scuole.

Ai sensi dell'art.40 della Legge 22 dicembre 1967, n.1518, il Me
dico incaricato del servizio di vigilanza igienica e di assistenza sa
nitaria nelle scuole, deve denunciare immediatamente all'Ufficiale sa
nitario i casi di malattia infettiva che si verificano sia fra gli alun
ni che fra il personale della scuola e trasmette all'Ufficiale sanitario
stesso tutte le notizie e le indicazioni che può raccogliere nell'ambi
to di essa intorno alla persona colpita, ai familiari ed a quelle perso
ne che possono costituire mezzo di diffusione della malattia.

L'insegnante che rilevi negli alunni segni sospetti di malattia
infettiva, deve avvertire immediatamente il medico suddetto od, in sua
assenza, il Direttore della Scuole od il Capo dell'Istituto.

Questi ultimi devono provvedere all'allontanamento dell'alunno
con le cautele necessarie, dandone comunicazione all'Ufficiale sanitario.

Art. 240 - Provvedimenti contro le malattie infettive.

Sono considerati d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone
che lo assistono, la pulitura durante la malattia, dei pavimenti, e dei
mobili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione effica
ce dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, de
gli oggetti lettereschi, degli oggetti di uso esposti ad essere contamina
ti e dagli ambienti. L'isolamento domiciliare deve essere sorvegliato dal
Medico curante sotto la propria responsabilità.

Art. 241 - Disinfezione.

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile della
autorità comunale sanitaria. A seconda delle malattie e delle condizioni
degli ambienti, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione ed alla
sola camera dell'ammalato, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, possono
essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Art. 242 - Divieto di alloggiare in locali non disinfettati.

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, ecc. non devo
no permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si
siano verificate malattie infettive, se prima non siano stati eseguiti
dall'Ufficio comunale d'igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei
lavori che l'Ufficiale sanitario creda opportuno di ordinare nei singo
li casi.

Art. 243 - Biancheria degli infermi per malattie infettive.

E' proibito consegnare ai lavandai o lavanderie, biancherie, ve
stiti, effetti lettereschi, ecc. che siano stati in qualunque modo in con
tatto con ammalati di forme infettive.

Art. 244 - Obblighi dei cittadini.

Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per
impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel Comune si verifichi una malattia infettiva di carattere epidermico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale sanitario per i servizi di assistenza e profilassi.

Art. 245 - Disinfezione di oggetti vari messi in circolazione.

E' proibito vendere o tenere per vendere, abiti, affetti di vestiaro o letteracci usati, che non siano stati disinfettati.

E' vietata l'introduzione in Comune di stracci sudici che non siano muniti di certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

Art. 246 - Padiglione per pubblici spettacoli.

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, ecc., durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 247 - Tutela igienico - sanitaria del rapporto di lavoro domestico.

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici, specificati all'art.1 della Legge 2 aprile 1958, n.339, debbono essere muniti della tessera sanitaria prescritta dalla legge 22 giugno 1939, n.1239.

E' fatto divieto di assumere o trattenere in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

CAPO II

BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 248 - Disciplina dell'attività di barbiere, parrucchiere ed affini.

Le attività di barbiere e di parrucchiere per signora ed affini, siano esse esercitate in pubblico locale o presso il domicilio dell'esercente o del cliente o presso enti, istituti, uffici, assicurazioni, anche a titolo gratuito, sono disciplinati dall'apposito regolamento comunale prescritto dalla Legge 14 febbraio 1963, n.161 ed approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n.193 del 30.11.1968 approvato dalla G.P.A. in seduta del 26.9.1969 con provvedimento n.2048.

Vengono considerati affini a quelle del barbiere e del parrucchiere le attività esercitate nei seguenti mestieri:
estetisti, truccatori, depilatori e massaggiatori facciali, acconciatori, ondulatori, ossigenatori, parrucchieri teatrali.

Non vengono considerati invece, tali, le attività del manicure, del pedicure e dei massaggiatori in generale.

CAPO IV

MALATTIE VENEREE

Art. 249) Malattie veneree.

Per la profilassi delle malattie veneree dovranno essere osservate le disposizioni emanate con legge 25 luglio 1956 n.837 e con il relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 27 ottobre 1962, n.2056.

CAPO V

VACCINAZIONI

Art. 250 - Obbligo delle vaccinazioni.

Sono obbligatorie le seguenti vaccinazioni: per tutti i nati nel territorio comunale di: antipolio, antivaricella, antidifterica, ed antitetanica nei tempi e nei modi stabiliti dall'Ufficiale sanitario.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire le vaccinazioni; in tal caso, però dovrà essere eseguiti nel semestre successivo ed appena cessino le ragioni della controindicazione.

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria per le seguenti persone:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderie e pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati.
- d) per il personale addetto alle cucine dei ristoranti ecc. agli esercizi pubblici, bar, caffè, ecc. alla vendita dei generi alimentari, alla panificazione e tutti quelli che hanno l'obbligo della tessera sanitaria.

La vaccinazione antipolio è obbligatoria:

- 1) per le seguenti categorie di lavoratori dei due sessi più esposti ai rischi dell'infezione poliomielitica; lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti ed addetti ai lavori di sistemazione e preparazione delle piste degli impianti sportivi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, minatori, fornai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali addetti alle ferrovie, asfaltisti, stracciavendoli, operai addetti alla manipolazione dell'immondizia, operai addetti alla lavorazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici.

Per tali lavoratori la vaccinazione è obbligatoria a partire dalle nuove leve di lavoro e per gli sportivi all'atto della affiliazione alla federazione del Coni.

CAPO VI

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 251 - Disposizioni sulla vigilanza veterinaria.

Si applicano le norme a disposizione portate dal Regolamento comunale per il servizio veterinario richiamato all'art.27.

CAPO VII

MISURE DI PROFILASSI GENERALE PER LE MALATTIE DEL BESTIAME

Art. 252 - Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame.

Si applicano le norme e disposizioni portate dal Regolamento Comunale per il servizio veterinario richiamato all'art.27.

Art. 253 - Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito.

Le stalle di sosta o di deposito annesse al mattatoio, al foro boario, e le altre stalle pubbliche, dove si tengono temporaneamente gli animali, restano sotto la sorveglianza degli Uffici d'Igiene e Veterinario.

I proprietari dei pubblici stallaggi hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti per i provvedimenti di urgenza da adottarsi in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

Art. 254 - Vigilanza sui mercati e sulle fiere.

La vigilanza veterinaria sulle fiere e sulle esposizioni di animali viene praticata secondo le modalità previste dall'apposito regolamento sul mercato del bestiame e del regolamento per il servizio veterinario.

Quando sia richiesta una speciale vigilanza, il Veterinario disporrà per il servizio.

Art. 255 - Richiamo delle disposizioni di carattere generale.

Per quanto non previsto dai precedenti articoli del presente capo, si fa richiamo alle disposizioni di carattere generale relative alla profilassi delle malattie infettive del bestiame ed in particolare a quelle contenute nel regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 3 febbraio 1954, n.320 e nella circolare dell'A.C.I.S. del 25 giugno 1954, n.55.

CAPO VIII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 256 - Detenzione e custodia dei cani.

La detenzione e custodia di cani nel Comune è disciplinata dalle norme riportate nel regolamento comunale per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

Art. 257 - Disposizione per la detenzione di cani.

I cani nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno in qualunque ora del giorno e della notte essere muniti di museruola, od essere legati con catena solidamente fissata in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, giardini, ecc. alle persone che vi transitano.

Solo nei luoghi privati, recinti e chiusi, dove nessuno potrà entrare senza autorizzazione dei proprietari, i cani possono essere tenuti liberi e senza museruola.

E' vietato l'uso del semplice laccetto intorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

I cani che hanno tendenza a morsicare e quelli di grossa taglia come i danesi, i mastini ed i bull-dogs, oltre che dotati di regolare museruola, dovranno essere tenuti al guinzaglio.

Art. 258 - Denuncia di casi di morsicatura di cani e gatti.

Tutti i casi di morsicatura inferta da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, devono essere prontamente denunciati all'Ufficio d'Igiene.

I medici, i veterinari, i proprietari e i detentori di animali morsicatori, le persona morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario detentore, in osservazione presso il canile municipale per un periodo di almeno giorni dieci, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso di spese di mantenimento.

Gli animali per i quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia del cane e di qualunque altro animale dovranno essere denunciati immediatamente al Sindaco.

CAPO IX

PROFILASSI DELLA BRUCELLOSI BOVINA OVINA E CAPRINA E

DELLA TUBERCOLOSI BOVINA

Art. 259 - Profilassi della brucellosi bovina, ovina e caprina e della tubercolosi bovina.

Qualora venga disposto, a carattere obbligatorio, ai sensi dello art. 2 del D.M. 3 giugno 1968 per la brucellosi bovina, art.2 del D.M. 4 giugno 1968, per la brucellosi ovina e caprina ed art.2 del D.M. 1 giugno 1968 per la tubercolosi bovina, il risanamento degli allevamenti della brucellosi stessa e della tubercolosi, saranno osservate le disposizioni contenute nel piano stesso.

CAPO X

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 260 - Accumulo e gettito delle immondizie.

E' vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nella cantina delle case, nei cortili, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili sono obbligatori per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e devono essere di materiale inattuabile dalla umidità, da acidi o da altro ordinario agente, a tenuta perfetta ed a chiusura completa e automatica. Ogni altro recipiente non rispondente alle suddette norme sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'Ufficio di Igiene e della nettezza pubblica.

Art. 261 - Immondizie degli stabilimenti industriali.

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte, a cura del personale degli stabilimenti stessi, in appositi recipienti giudicati idonei dall'Ufficio d'Igiene.

Esse saranno poi, ritirate dal personale del Comune addetto allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Nel caso che tale servizio non sia stato istituito dal Comune nella zona le immondizie e le materie putrescibili suddette dovranno essere raccolte e distrutte in appositi inceneritori. Questi dovranno essere muniti di canne fumarie prolungate in alto, fin sopra il tetto delle vicine abitazioni e munite di opportuno impianto di depurazione.

TITOLO V

POLIZIA MORTUARIA

CAPO I

DENUNCIE

Art. 262 - Obbligo della denuncia.

I medici, devono, in ogni caso di morte di persona in essi assistita denunciare all'Ufficio di stato civile, in appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune, la malattia che, secondo la loro scienza e conoscenza ne è stata la causa.

L'obbligo della denuncia è esteso anche per i nati morti e per i feti di sei mesi di gestazione.

In mancanza del medico, la denuncia di morte deve essere fatta dalle ostetriche, dai capi di famiglia e di collettività entro 24 ore dal decesso.

Art. 263 - Decessi di persone prive di assistenza - Rinvenimento di cadaveri.

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso, avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene il cadavere in qualsiasi luogo, sia privato che pubblico, è tenuto ad informarne immediatamente l'Autorità municipale o di pubblica Sicurezza, affinché sia provveduto al trasporto alla camera mortuaria comunale. Deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa di morte.

Chi rinviene membra e pezzi di cadavere o anche soltanto ossa umane, deve immediatamente informare o l'Autorità di Pubblica Sicurezza o quella municipale, la quale deve far visitare da un medico dello Ufficio d'Igiene le parti rinvenute e darne denuncia all'Autorità Giudiziaria.

Art. 264 - Accertamento della morte.

In tutti i casi di decesso la morte deve essere accertata dal medico condotto.

Per i decessi negli Istituti ospedalieri, il Sindaco può autorizzare a disimpegnare la funzione dell'accertamento i medici dell'Istituto stesso.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficiale dello Stato Civile comprovante che la morte è accaduta e non presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

Art. 265 - Denuncia per cause criminose e malattie infettive.

Nel dubbio che un decesso sia dovuto a causa non naturale, il Medico visitatore deve farne referto all'Autorità Giudiziaria.

Dei casi di morte per le cause indicate nei gruppi A e B dello art. 360, il Medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio di Igiene, uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffuse, indicate con speciali ordinanze dell'Autorità Giudiziaria.

CAPO II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 266 - Durata del periodo di osservazione.

Di nessun cadavere, in via ordinaria, può essere permessa la autopsia, l'imbalsamazione, l'inumazione o la cremazione, prima che siano trascorse 24 ore di osservazione a partire dal momento del presunto decesso.

In caso di morte improvvisa od in cui si abbiano dubbi di morte apparente, sulla proposta del medico visitatore, dovrà essere autorizzata una più lunga durata di osservazione che di regola, non oltrepasserà le 48 ore.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa o il cadavere presenti segni di iniziata decomposizione o quando altre ragioni speciali lo ritengano, sulla proposta dello stesso medico visitatore, il Sindaco può ridurre il tempo di osservazione nel luogo del decesso o nel deposito mortuario a meno di 24 ore.

Art. 267 - Custodia dei cadaveri.

I cadaveri nel periodo di osservazione non possono essere rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Art. 268 - Depositi di osservazione.

L'Ufficio di Igiene provvede, perchè venga effettuato il trasporto (fino al deposito di osservazione) e per la custodia dei cadaveri di persone;

- a) morte in abitazioni anguste e povere, dove sia pericoloso mantenerle per il periodo di tempo necessario;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla via pubblica o in luogo pubblico, dove non possono essere lasciate;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 269 - Obbligo della cassa.

E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere racchiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere, soltanto madri e neonati, morti all'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvedere alla distribuzione della Cassa, su richiesta dell'Ufficio di Stato Civile, ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetta provvedere direttamente.

Art. 270 - Casse per inumazione e tumulazione.

Le casse per inumazione devono essere in legno di abete col coperchio chiuso a vite e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data di morte.

Per le tumulazioni, i cadaveri devono essere rinchiusi in doppia cassa, l'interna: metallica saldata a fuoco; l'esterna: di legno con l'indicazione del nome, cognome e data di morte del defunto.

Art. 271 - Cassa per trasporti fuori comune.

Per il trasporto fuori comune, i cadaveri devono essere chiusi in una cassa metallica saldata a fuoco e quindi in altra cassa di legno forte.

Lo spessore delle pareti di questa seconda cassa non deve essere minore di 4 cm.

Le tavole devono essere in un solo pezzo o congiunte mediante opportuno incastro.

Le congiunture, inoltre, devono essere saldate con buon mastice e assicurate mediante chiodi o viti, disposti di 20 in cm.20.

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta per uno spessore non minore di cm.4 torba polverizzata o segatura in legno.

Le casse così confezionate, devono essere avvolte in croce, con fettuccia nera fissata al legno con sigilli di cerallacca posti a cura dell'Ufficio di Igiene.

Art. 272 - Trasporto di cadaveri.

Trascorso 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, in seguito al nulla osta dell'Ufficiale dello Stato civile, sotto la sorveglianza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nelle casse, alla camera mortuaria del cimitero.

Quando a giustificata richiesta dei familiari del defunto e per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio d'Igiene Comunale devono essere iniettate nella cavità toracica ed

addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tale fine gli interessati devono tempestivamente informarne l'Ufficio d'Igiene talchè le inizizioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore del decesso.

Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposita vettura chiusa, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto conveniente, dal punto di vista sanitario e civile, dal Sindaco. Anche in questo caso però il trasporto è sempre soggetto alla vigilanza del Comune il quale fissa l'ora e l'itinerario di ogni trasporto.

Art. 273 - Sosta alla Chiesa.

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dalla abitazione alla Chiesa; in questa il Cadavere può sostare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

Art. 274 - Speciali onoranze funebri.

Quando le famiglie intendano tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale sanitario, salvo il disposto del precedente art. 272 può autorizzare la permanenza del cadavere in apposito locale anche attiguo alla Chiesa, corrispondente alle norme stabilite dall'art. 128 del regolamento di polizia mortuaria, approvato con R.D. 25 luglio 1892, n. 448, sempre che sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tal caso l'Ufficio Sanitario comunale si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente regolamento.

Art. 275 - Trasporto di morti per malattie contagiose.

I cadaveri delle persone morte per scarlattina, vaiolo, vaioloide, tifo petecchiale, difterite, crup, colera, febbre gialla, peste bubbonica ed altre malattie diffuse indicate dall'Autorità sanitaria con speciali ordinanze, devono essere deposti nel feretro senza edere spogliati dai loro indumenti, ed avvolti in un lenzuolo inzuppato in soluzione acida di sublimato corrosivo al 2 per mille.

Essi devono trasportarsi direttamente dal luogo del decesso al cimitero in carro speciale senza pompe funebri.

Art. 276 - Trasporto fuori Comune.

Non è permesso il trasporto dei cadaveri fuori del Comune come pure non si ricevono quelli provenienti da altri comuni o dallo estero senza relativo decreto di autorizzazione del Sindaco.

Art. 277 - Iniezioni conservative.

Per trasporti fuori del Comune a distanza di oltre 300 Km. nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, oltre l'esecuzione delle sopra numerate prescrizioni, si deve esigere che al cadavere siano iniettati nel torace e nella cavità addominale almeno 2 litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3 per mille o di acido fenico al 5 per cento e sia avvolto in un lenzuolo imbevuto della prima delle dette soluzioni.

Nell'ambito della giurisdizione territoriale del Comune, le iniezioni conservative di cui sopra saranno sempre praticate esclusivamente a cura dell'Ufficio d'Igiene.

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro Comune o dall'estero, l'Ufficio d'igiene dovrà constatare le condizioni del feretro; se queste saranno conformi alle disposizioni di legge, sarà permesso il seppellimento e la tumulazione.

CAPO IV

SEPOLTURE

Art. 278 - Cimitero.

Ogni salma deve essere sepolta nel Cimitero comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il custode del Cimitero non può prendere in consegna le salme che non siano accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli è responsabile della tenuta dei registri, dell'osservazione dei cadaveri nella camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del cimitero ed è tenuto a riferire all'Ufficio d'Igiene qualunque inconveniente debba rilevare.

Art. 279 - Camera mortuaria.

La camera mortuaria del Cimitero, serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.

Nella camera mortuaria, i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazioni, devono essere tenuti in condizioni tali, che nel caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita, siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

Art. 280 - Inumazioni.

Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e la indicazione dell'anno di seppellimento.

Per le inumazioni non è permesso l'uso di cassa metallica e di altro materiale non facilmente decomponibile. Qualora il cadavere

sia rinchiuso in cassa metallica per funerali, come all'art.270 nell'atto della inumazione si deve, mediante tagli, mettere la cassa in condizioni da permetterla una normale decomposizione del cadavere stesso.

Art. 281 - Tumulazioni.

L'Autorità Comunale concede nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, luoghi per inumazioni e tumulazioni temporanee, nonché posti per sepolcri individuali o di famiglia a perpetuità.

Art. 282 - Distruzione di casse e fiori.

Le casse d'imballaggio che hanno servito per il trasporto dei feretri, non possono essere restituite agli interessati, ma debbono essere bruciate nel recinto del cimitero.

Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essiccati i fusti per i fiori che sono collocati sui campi di inumazione o sui sepolcri privati.

CAPO V

C R E M A Z I O N E

Art. 283 - Ara crematoria.

L'uso dell'ara crematoria è soggetto alla vigilanza della autorità sanitaria comunale e ad ogni cremazione di cadavere deve assistere un sanitario dell'Ufficio d'igiene comunale.

Per ogni cremazione occorre l'autorizzazione scritta del Sindaco, dietro presentazione dei documenti prescritti dal D.P.R. 8 maggio 1968, n.794.

Art. 284 - Autorizzazione prefettizia per trasporti di cadaveri da cremare o di ceneri.

Prima di procedere alla cremazione di un cadavere proveniente da altro Comune, oltre al documento stabilito nell'articolo precedente, deve erigersi anche il decreto di autorizzazione del trasporto.

Il trasporto delle ceneri fuori del Comune, come il ricevimento da altro Comune o dall'estero, avvengono dietro presentazione della autorizzazione del Sindaco.

Art. 285 - Modalità della cremazione.

I cadaveri devono essere collocati nell'ara crematoria avvolti negli indumenti coi quali furono deposti nel feretro che sarà bruciato entro il recinto del cimitero.

La cremazione del cadavere deve eseguirsi unitamente al feretro nei seguenti casi:

- a) quando sia in stato di avanzata putrefazione;
- b) quando sia di persona morta per malattia contagiosa;
- c) quando indipendentemente dai casi suindicati la famiglia del defunto ne esprima il desiderio.

Art. 286 - Urna cinerarie.

Compiuta la cremazione, le ceneri devono essere diligentemente raccolte ed, ove sia richiesto, anche in presenza di parenti e di amici del defunto o di loro rappresentanti; quindi deposte e suggellate in apposita urna cineraria.

Le urne devono portare all'esterno l'indicazione del nome e cognome e data di morte del defunto di cui contengono le ceneri.

Ogni urna deve raccogliere le ceneri di un solo cadavere.

Se a scopo estetico si vogliono riunire più urne in una maggiore che le contenga, questo sarà permesso con le norme indicate volta per volta dall'Ufficio d'igiene.

Art. 287 - Collocamento delle urne.

Le urne cinerarie devono collocarsi in apposito luogo nel cimitero comunale, dietro domanda delle famiglie a pagamento della somma stabilita.

Le urne cinerarie possono essere collocate entro il cimitero nei colombari o nelle ture private, e in seguito a speciale autorizzazione, in cappelle, templi, ospedali, istituti appartenenti a enti riconosciuti dallo Stato, o in colombari privati aventi destinazione stabile, purchè siano assicurati da ogni profanazione.

Art. 288 - Consegna delle urne.

La consegna delle urne si fa constare da apposito verbale in tre originali, uno dei quali rimane nell'archivio della Società o Ente concessionario dell'ara crematoria, un altro presso il custode del cimitero o presso chi ha la responsabilità del luogo ed il terzo è trasmesso all'Ufficio d'igiene.

CAPO VI

AUTOPSIA MASCHERE IMBALSAMAZIONI

Art. 289 - Autopsie.

Le autopsie devono eseguirsi nell'apposito locale, dietro domanda al Sindaco, col consenso della famiglia e dopo il versamento della somma stabilita per la sorveglianza, servizio deperimento dell'armamentario ecc.

Le autopsie di individui morti per malattie contagiose devono eseguirsi con le norme stabilite dalla autorità sanitaria e municipale e sotto la sua sorveglianza.

Art. 290 - Autopsie negli ospedali.

Tutti i cadaveri provenienti dagli ospedali e di cui alla Legge 15 febbraio 1961 n.83, sono sottoposti al riscontro diagnostico negli ospedali stessi, purchè in essi esista un locale riconosciuto adatto dall'Autorità comunale.

Art. 291 - Maschere.

Per effettuare una maschera a un defunto è necessaria la autorizzazione del Sindaco, che può concederla trascorse 24 ore dal decesso e sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'igiene.

Art. 292 - Imbalsamazione.

Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibizione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

L'imbalsamazione deve essere eseguita o da personale medico dell'Ufficio di igiene o sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'igiene, da un medico che ne dichiari il metodo, il luogo e l'ora della operazione.

CAPO VII

RIMOZIONE DELLE SALME

Art. 293 - Distinzione delle esumazioni.

Le esumazioni si distinguono in ordinaria e straordinaria.

Le prime hanno luogo quando, scorso il decennio del seppellimento o alla scadenza della concessione, se trattasi di sepoltura privata, si scavano di nuovo le fossa per far luogo ad altri seppellimenti; le seconde allorchè, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengono dissippelliti per indagini nell'interesse della giustizia o per essere trasportati in altre sepolture o cremati.

Art. 294 - Esamazioni ordinarie.

Per provvedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale.

Ad esse provvede il custode del cimitero, sotto la propria responsabilità e a seconda del bisogno, dopo trascorso il decennio di inumazione del cadavere.

Art. 295 - Raccolta di ossa.

Nella escavazione del terreno per esumazioni ordinarie, le ossa che rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comunale, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierle per deporle in collette parti

colari da essi acquistate nel recinto del cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolte a parte ed inceneriti dentro il cimitero.

Art. 296 - Esumazioni straordinarie.

Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizzazione del Sindaco od ordine dell'Autorità giudiziaria.

Nel primo caso bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficio sanitario ed inserite nell'autorizzazione stessa; nel secondo caso, il cadavere è trasferito nella sala delle autopsie osservando tutte le norme suggerite dall'Autorità giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.

A tali operazioni devono sempre assistere, oltre ad un personale dell'Ufficio d'igiene, il custode del cimitero e due testimoni.

Art. 297 - Limiti delle esumazioni.

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per vaiolo, scarlattina, tipo esantematico, difterite, colera, febbre gialla, peste bubbonica, carbonchio o per altre malattie diffusibili, indicate dall'Autorità sanitaria comunale, se non trascorsi tre anni dalla morte.

Ad eccezioni di casi in cui venga ordinata dalla Autorità giudiziaria, non è concessa una esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

Art. 298 - Rimozione da tumuli.

Le rimozioni di salme da un tumulo sono acconsentite dietro autorizzazione del Sindaco, che però non può essere accordata se non dopo un anno dalla morte per i casi contemplati nell'articolo precedente.

CAPO VIII

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ'

Art. 299 - Applicazione del regolamento.

Il presente regolamento andrà in vigore non appena avrà ricevuto la superiore approvazione prescritta dalla Legge.

Con la sua adozione, il precedente regolamento comunale di igiene ed ogni altra contraria disposizione riguardante l'igiene e la sanità pubblica si intendono abrogati.

Art. 300 - Applicazione di altre leggi.

Per quanto non è compreso nel presente regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti governativi in vigore.

Art. 301 - Penalità.

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reato contemplato nel Codice penale o da altre leggi e regolamenti generali, sono accertate e punite, con le norme la procedura e le sanzioni stabilite dalla Legge 3 maggio 1967, n. 317.

Art. 302 - Provvedimenti d'urgenza.

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni d'igiene anche se non previsti nel presente regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma dell'art. 153 della Legge Comunale e Provinciale 4 febbraio 1915 n. 148.

Art. 303 - Concessione di deroghe.

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

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL SINDACO

ESTRATTO DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 52 del 13.4.1970

L'anno millenovecentosettanta, il giorno Tredici del mese di Aprile, alle ore 20,30 in Lanciano e nella solita sala delle adunanze Consiglieri.

Alla prima convocazione straordinaria di oggi, partecipata ai Signori Consiglieri a norma di legge, risultano all'appello nominale

PRESENTI :

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1) Alleva Comm. Pasquale | 11) Marfisi Avv. Licio |
| 2) Bellisario Prof. Nicola | 12) Marinelli Giusto |
| 3) Cibotti Ing. Antonio | 13) Mastrangelo Camillo |
| 4) D'Amico Enrico | 14) Memmo Dr. Francesco Paolo |
| 5) D'Autilio Aldo | 15) Minutolo Avv. Michele |
| 6) De Cecco Dott. Adolfo | 16) Nativio Prof. Giovanni |
| 7) Di Campi Geom. Nicola | 17) Paolini Ing. Guido |
| 8) Fasciana Prof. Gaetano | 18) Silverj Ing. Domenico |
| 9) Lametti Comm. Stefano | 19) Trozzi Comm. Luigi |
| 10) Lanci Ciro | |

ASSENTI :

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1) Altobelli Cav. Pietro | 7) Gaeta Dott. Paolo |
| 2) Bomba Rag. Giuseppe | 8) Mauri Dott. Manlio |
| 3) Bomba Remo | 9) Pasquini Luigi |
| 4) Candeloro Rag. Alessandro | 10) Salerno Nino Nicola |
| 5) Ciancio Antonio | 11) Salvatore Tonino |
| 6) Di Fullio Dr. Teobaldo | |

Totale presenti n. 19

Totale assenti n. 11

Risultato legale il numero degli intervenuti, assume la Presidenza il Signor D'AMICO Enrico - Sindaco=

Assiste il Segretario Dr. Angelantonio Ruggieri=

Vengono dal Signor Presidente nominati a scrutatori i Signori: Alleva Comm. Pasquale - D'Autilio Aldo - Mastrangelo Camillo.

La seduta è pubblica.=

IL PRESIDENTE pone in discussione il seguente argomento all'Ordine del Giorno:

" REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE "

Omissis :

INDICE SOMMARIO

====0000====

TITOLO I = VIGILANZA SANITARIA

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Autorità ed Organi Sanitari	pag.	1
" 2 - L'Ufficiale Sanitario	"	1
" 3 - Tenuta dei Registri delle arti e professioni	"	1
" 4 - Servizi Sanitari nel Comune	"	2
" 5 - Personale addetto ai servizi Sanitari del Comune	"	2

CAPO II

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI

Art. 6 - Obbligo dei Comuni	pag.	3
" 7 - Condotte mediche ed ostetriche	"	3
" 8 - Elenco degli aventi diritto alla cura sanitaria gratuita	"	3
" 9 - Somministrazione gratuita dei medicinali	"	4

CAPO III

SERVIZI DI VIGILANZA

Art. 10 - Ispezioni sanitarie	pag.	4
" 11 - Vigili Sanitari	"	4
" 12 - Verbali di contravvenzioni	"	5
" 13 - Sequestri per contravvenzioni	"	5
" 14 - Sostanze sospette e prelievo di campioni	"	5
" 15 - Provvedimenti in relazione al risultato delle analisi dei campioni	"	6
" 16 - Divieti per il personale di vigilanza	"	6

CAPO IV

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

ED AFFINI

Art. 17 - Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie	pag. 6
" 18 - Ambulatori medico-chirurgici e veterinari	" 7
" 19 - Autorizzazione e requisiti degli ambulatori	" 7
" 20 - Licenza di commercio per oggetti sanitari	" 7
" 21 - Disciplina della pubblicità sanitaria	7
" 22 - Modalità per l'autorizzazione alla pubblicità sanitaria	" 8
" 23 - Piante officinali ed erboristeria	" 8
" 24 - Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico	" 8
" 25 - Denuncia di deformità, lesioni, immaturità	" 8
" 26 - Donatori di sangue	" 8

CAPO V

VIGILANZA ED ASSISTENZA VETERINARIA

Art. 27 - Autorità ed organi di Vigilanza	pag. 9
" 28 - Mandrie e greggi	" 9
" 29 - Permessi per pubblici stallaggi, scuderie, stalle di sosta, case di cura, mascalcie e circhi equestri	" 9
" 30 - Istituto di cura zoiatrica	" 10
" 31 - Mascalcie	" 10

CAPO VI

VIGILANZA IGIENICA ED ASSISTENZA SANITARIA NELLE SCUOLE

Art. 32 - Vigilanza igienica ed assistenza sanitaria nelle scuole	pag. 11
---	---------

TITOLO II = IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITANTI
=====

CAPO I

SUOLO PUBBLICO ED ACQUE SUPERFICIALI

Art. 33 - Deposito di rifiuti sul suolo pubblico	pag.	11
" 34 - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani	"	11
" 35 - Depositi di immondizie	"	11
" 36 - Immondezzai	"	12
" 37 - Vuotatura degli immondezzai	"	12
" 38 - Acque luride e rifiuti	"	12
" 39 - Immissione nei corsi di acqua e nei fossi stradali		12
" 40 - Gettito di materiali nei corsi d'acqua	"	13
" 41 - Deflusso delle acque	"	13
" 42 - Pulizia del suolo pubblico	"	13
" 43 - Scarichi pubblici	"	14
" 44 - Irrigazione a scopo agricolo; concimazione e disinfezione con sostanze tossiche	"	14
" 45 - Macerazione di piante tessili	"	14
" 46 - Cava	"	14
" 47 - Battitura e spolveratura di oggetti	"	14
" 48 - Disposizioni contenute in leggi speciali circa il deflusso delle acque e la loro tutela degli inquinamenti	"	15

CAPO II

* PULIZIA DEI VEICOLI-CORTILI ED ALTRI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 49 - Veicoli e passaggi privati	pag.	15
" 50 - Pulizia degli spazi di ragione privata	"	15

CAPO III

ACQUA POTABILE

Art. 51 - Vigilanza sulle acque	pag.	16
" 52 - Provvista dell'acqua potabile negli abitati	"	16

Art. 53 - Allacciamenti alle condutture degli acquedotti	pag. 17
" 54 - Fontanelle	" 18
" 55 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque	" 18
" 56 - Pozzi	" 18
" 57 - Chiusura dei pozzi	" 19
" 58 - Cisterne	" 19

CAPO IV

COSTRUZIONI EDILIZIE

Art. 59 - Disposizioni di carattere generale	pag. 20
" 60 - Domande per lavori edilizi	" 20
" 61 - Ricostruzione e riattamenti degli esistenti fabbricati	" 20
" 62 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni	" 20
" 63 - Inconvenienti igienici dei fabbricati	" 20
" 64 - Riparazioni necessarie alle ricostruzioni per ragione di pubblica igiene	" 21
" 65 - Fondazioni su terreni già adibiti a depositi di materie insalubri	" 21
" 66 - Terreni a basso livello	" 21
" 67 - Terreni montani	" 21
" 68 - Scolo delle acque	" 21
" 69 - Materiale inquinato	" 21
" 70 - Materiale impermeabile	" 22
" 71 - Spessore dei muri esterni	" 22
" 72 - Ampiazza dei cortili	" 22
" 73 - Cortili secondari	" 23
" 74 - Pozzi di luce e chiostrine	" 23
" 75 - Cortili e chiostrine a confine di proprietà	" 23
" 76 - Pavimento dei cortili	" 24
" 77 - Cortili con vetrate	" 24
" 78 - Locali sotterranei	" 24
" 79 - Locali a piano terreno	" 25
" 80 - Altezza degli ambienti	" 25
" 81 - Soffitte abitate	" 25

Art. 82 - Ampiezza delle finestre e requisiti per l'areazione degli ambienti	pag. 26
" 83 - Superficie degli ambienti	" 26
" 84 - Manutenzione e pulizia dei locali	" 26
" 85 - Scale	" 27
" 86 - Cucine - camini e fumaioli	" 27
" 87 - Canne fumarie	" 28

CAPO V

FOGNATURA DOMESTICA

Art. 88 - Permessi per fognature	pag. 28
" 89 - Numero delle latrine e degli acquai	" 28
" 90 - Dimensioni, areazioni ed illuminazione delle latrine	" 28
" 91 - Sistemi di latrine	" 29
" 92 - Condotture di scarico delle latrine	" 29
" 93 - Condotti di acquari, bagni, ecc.	" 29
" 94 - Grondaie	" 29
" 95 - Impianti domestici di depurazione dei liquami	" 30
" 96 - Requisiti delle fosse settiche e pozzi chiarificatori	" 30
" 97 - Epurghi dei pozzi neri e delle chiaviche	" 30
" 98 - Smaltimento delle acque luride e di rifiuto, soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e ruelle acquatiche	" 30

CAPO VI

STALLE E RIMESSE - ALLEVAMENTI - DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

Art. 99 - Autorizzazione alla costruzione di stalle	pag. 31
" 100 - Località in cui è vietata la costruzione di stalle depositi di esercizi di vendita di animali	" 31
" 101 - Divieto di allevamenti	" 32
" 102 - Concimaie	" 32
" 103 - Vuotatura dei letamai e delle concimaie	" 32

Art. 104 - Allevamenti e rimesse di bovini, suini e ovini	pag. 32
" 105 - Allevamenti e depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali	" 33
" 106 - Pulizia di animali e veicoli	" 33
" 107 - Le rimesse	" 33

CAPO VII

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

Art. 108 - Norme comuni con le altre abitazioni	pag. 33
" 109 - Norme particolari per le case coloniche	" 33
" 110 - Stalle	" 33
" 111 - Concimaie	" 34
" 112 - Distanza delle concimaie, pozzi neri ecc.	" 34
" 113 - Porcili	" 34
" 114 - Pollai, forni, essiccatoi, tinaie	" 34
" 115 - Abbeveratoi	" 34
" 116 - Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi	" 34

CAPO VIII

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

Art. 117 - Autorizzazioni del Sindaco	pag. 35
" 118 - Camere d'albergo	" 35
" 119 - Latrine e bagni	" 35
" 120 - Infermerie d'albergo	" 35
" 121 - Biancheria ed arredamento	" 35
" 122 - Personale	" 36
" 123 - Abitazioni collettive	" 36
" 124 - Dormitori ed abitazioni temporanei per operai	" 36
" 125 - Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione	" 36
" 126 - Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo	" 37
" 127 - Pulizia di pubblici esercizi e locali di riunione	" 37

Art. 128 - Cucine	pag. 37
" 129 - Stoviglie	" 38
" 130 - Personale delle cucine	" 38
" 131 - Scansie	" 38
" 132 - Chiusura di esercizi pubblici	" 38
" 133 - Lavanderie	" 38
" 134 - Divieti di lavoro	" 39

CAPO IX .

EDIFICI DI COSTRUZIONE - ABITABILITA' ED USABILITA'

Art. 135 - Autorizzazione del Sindaco	pag. 39
" 136 - Visite a case di nuova costruzione o riattate	" 39
" 137 - Ingiunzioni.	" 40
" 138 - Decreti di inabitabilità	" 40

CAPO X

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 139 - Igiene del lavoro	pag. 40
" 140 - Determinazione degli stabilimenti industriali	" 41
" 141 - Ambienti di lavoro	" 41
" 142 - Condizioni igieniche dei locali di lavoro	" 41
" 143 - Latrine e orinatoi	" 42
" 144 - Lavandini	" 42
" 145 - Mense aziendali ed ambienti di ristoro	" 42
" 146 - Spogliatoi	" 43
" 147 - Sale di allattamento	" 43
" 148 - Locali in cui si spandono liquidi	" 43
" 149 - Bagni per operai	" 43
" 150 - Stabilimenti con emanazioni sgradevoli	" 43
" 151 - Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste	" 43
" 152 - Lavorazione di materie grasse	" 44
" 153 - Industrie con materie putrescibili	" 44
" 154 - Stabilimenti con industrie polverose	" 44

Art. 155 - Stabilimenti rumorosi - suono delle campane e mestieri rumorosi	pag.	46
" 156 - Depositi cenci	"	46
" 157 - Raccolta di stracci e di residui	"	46
" 158 - Autorizzazione e disposizioni per industrie insalubri	"	47
" 159 - Ubicazioni delle industrie insalubri	"	47
" 160 - Lavorazione di materie nocive e sostanze tossiche	"	47
" 161 - Impianto dei meccanismi	"	47
" 162 - Materie infette	"	48
" 163 - Depositi di residui	"	48

CAPO XI

S C U O L E

Art. 164 - Igiene delle Scuole	pag.	48
" 165 - Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici	"	48
" 166 - Requisiti dei locali delle Scuole materne	"	48
" 167 - Requisiti dei locali delle altre scuole	"	49

=°=°=°=°=°=°=

T I T O L O III =

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 168 - Vigilanza	pag.	49
" 169 - Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari	"	49
" 170 - Prescrizione per i prodotti confezionati e sfusi	"	49
" 171 - Ispezioni e prelievamenti di sostanze	"	50
" 172 - Utensili da cucina o da tavola e recipienti per sostanze alimentari che sono vietate	"	50

Art. 173 -	Domande e denunce per esercizi di vendita di derrate alimentari	pag. 50
" 174 -	Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari	" 51
" 175 -	Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita di sostanze alimentari	" 51
" 176 -	Applicazione di altre norme legislative o regolamentari	" 51

CAPO II

VENDITA E DEPOSITI DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 177 -	Indicazione delle carni di animali da macello	pag. 52
------------	---	---------

CAPO III

TRASPORTO CARNI

Art. 178 -	Requisiti di carri per trasporto delle carni	pag. 52
" 179 -	Introduzione nel Comune di carni fresche	" 53
" 180 -	Trasporto di carni fresche agli stabilimenti di insaccamento	" 53
" 181 -	Trasporto di carni congelate	" 53
" 182 -	Applicazione norme del regolamento comunale	" 53

CAPO IV

CARNI LAVORATE

Art. 183 -	Autorizzazione per i laboratori	pag. 53
" 184 -	Condizioni dei locali ad uso di laboratorio	" 53

CAPO V

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 185 -	Applicazione norme del regolamento comunale	pag. 54
------------	---	---------

CAPO VI

PESCI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 186 - Luoghi di vendita e deposito di pesci e crostacei	pag. 54
" 187 - Locali adibiti a vendita o deposito	" 54
" 188 - Baccalà e merluzzo	" 55

CAPO VII

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

Art. 189 - Vendita e divieti di vendita di grassi animali e vegetali	pag. 55
" 190 - Requisiti per il burro	" 55
" 191 - Classificazioni, denominazioni e requisiti dell'olio di oliva	" 55
" 192 - Raffinazione degli olii di qualsiasi specie	" 55

CAPO VIII

CEREALI FARINE PASTE ALIMENTARI

Art. 193 - Requisiti per i cereali	pag. 56
" 194 - Macinazione dei cereali	" 56
" 195 - Destinazione di cereali a scopo industriale	" 56
" 196 - Depositi di cereali	" 56
" 197 - Produzione e vendita di sfarinati	" 56
" 198 - Grano di mais	" 56
" 199 - Produzione e vendita di paste alimentari	" 56
" 200 - Produzione e vendita del pane	" 56
" 201 - Requisiti dei locali, dei molini, pastifici e dei panifici	" 56
" 202 - Trasporto del pane	" 57
" 203 - Divieto di torcere il pane	" 57

C A P O IX

VACCHERIE LATTE FORMAGGI LATTICINI E UOVA

Art. 204 - Vaccherie, produzione e commercio del latte	pag. 57
" 205 - Registro di stalla	" 58
" 206 - Elenchi di produttori di latte	" 58
" 207 - Vendita del latte sul luogo di produzione	" 58
" 208 - Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetto	" 58
" 209 - Recipienti per trasporto e vendita del latte	" 59
" 210 - Trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità	" 59
" 211 - Requisiti per la vendita di panna	" 59
" 212 - Produzione, vendita e depositi di formaggi	" 59
" 213 - Uova	" 60

C A P O X

ESTRATTI SCIROPPI CONSERVE CONFETTI ZUCCHERO
E MIELE E GENERI DI PASTICCERIA

Art. 214 - Estratti alimentari	pag. 60
" 215 - Conserve alimentari involucri	" 60
" 216 - Estratti e succo di pomodoro	" 60
" 217 - Generi di pasticceria	" 60
" 218 - Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari	" 61

C A P O XI

CAFFÈ DROGHE THE' CIOCCOLATO E SPEZIE

Art. 219 - Torrefazione del caffè	pag. 61
-----------------------------------	---------

C A P O XII

FRUTTA LEGUMI ORTAGGI E FUNGHI

Art. 220 - Divieti di vendita	pag. 62
-------------------------------	---------

Art. 221 - Lavatura	pag.	62
" 222 - Ripari per la frutta ed ortaggi	"	62
" 223 - Vendita di cocomeri	"	62
" 224 - Concimazione degli ortaggi	"	63
" 225 - Funghi	"	63

C A P O XIII

VINO ACETO BIRRA SCIROPPI SPIRITI E BEVANDE
ALCOOLICHE

Art. 226 - Mosti e vini	pag.	63
" 227 - Produzione e commercio dei mosti e dei vini, vinacce, vinello ed aceto	"	63

C A P O XIV

ACQUE MINERALI GHIACCI GELATI ED ACQUE
GASSATE

Art. 228 - Acque minerali	pag.	63
" 229 - Gelati	"	63
" 230 - Personale addetto alla manipolazione e alla vendita del gelato	"	64
" 231 - Vendita ambulante del gelato	"	64
" 232 - Permesso per produzione e vendita del ghiaccio artificiale.	"	64
" 233 - Acque gassose	"	64
" 234 - Vendita dei detersivi liquidi	"	64

C A P O XV

SUPPELLETTILI DA CUCINA ED
OGGETTI D'USO CASALINGO

Art. 235 - Suppellettili vietate	pag.	65
" 236 - Carte da involti	"	65
" 237 - Tappezzerie - giocattoli	"	65

TITOLO IV = MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E
DEGLI ANIMALI

C A P O I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE
MALATTIE DELL'UOMO

Art. 238 - Denunce di malattie infettive	pag. 65
" 239 - Malattie infettive nelle scuole	" 66
" 240 - Provvedimenti contro le malattie infettive	" 66
" 241 - Disinfezioni	" 66
" 242 - Divieto di alloggiare in locali non disinfezzati	" 66
" 243 - Biancheria degli infermi per malattie infettive	" 66
" 244 - Obblighi dei cittadini	" 66
" 245 - Disinfezione di oggetti vari messi in circolazione	" 67
" 246 - Padiglione per pubblici spettacoli	" 67
" 247 - Tutela igienico-sanitaria del rapporto di lavoro domestico	" 67

C A P O II

BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 248 - Disciplina dell'attività di barbiere, parrucchiere ed affini	pag. 67
---	---------

C A P O III

MALATTIE VENEREE

Art. 249 - Malattie veneree	pag. 68
-----------------------------	---------

C A P O IV

VACCINAZIONI

Art. 250 - Obbligo delle vaccinazioni	pag. 68
---------------------------------------	---------

C A P O V

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 251 - Disposizioni sulla vigilanza veterinaria pag. 69

C A P O VI

MISURE DI PROFILASSI GENERALE PER LE MALATTIE DEL
BESTIAME

Art. 252 - Misure di profilassi per le malattie infettive
del bestiame pag. 69
" 253 - Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito " 69
" 254 - Vigilanza sui mercati e sulle fiere " 69
" 255 - Richiamo delle disposizioni di carattere
generale " 69

C A P O VII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 256 - Detenzione e custodia dei cani pag. 70
" 257 - Disposizione per la detenzione di cani " 70
" 258 - Denuncia di casi di morsicatura di cani e
gatti " 70

C A P O VIII

PROFILASSI DELLA BRUCELLOSI OVINA E CAPRINA
E DELLA TUBERCOLOSI BOVINA

Art. 259 - Profilassi della brucellosi bovina, ovina e
caprina e della tubercolosi bovina pag. 70

C A P O IX

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 260 - Accumulo e gattito delle immondizie pag. 71
" 261 - Immondizie degli stabilimenti industriali " 71

TITOLO V = POLIZIA MORTUARIA

C A P O I

POLIZIA MORTUARIA

Art. 262 - Obbligo della denuncia	pag. 72
" 263 - Decessi di persone prive di assistenza Rinvenimento di cadaveri	" 72
" 264 - Accertamento della morte	" 72
" 265 - Denunce per cause criminose e malattie infettive	" 73

C A P O II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 266 - Durata del periodo di osservazione	pag. 73
" 267 - Custodia dei cadaveri	" 73
" 268 - Depositi di conservazione	" 73

C A P O III

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 269 - Obbligo della cassa	pag. 74.
" 270 - Casse per inumazione e tumulazione	" 74
" 271 - Casse per trasporti fuori comune	" 74
" 272 - Trasporto di cadaveri	" 74
" 273 - Sosta alla Chiesa	" 75
" 274 - Speciali onoranze funebri	" 75
" 275 - Trasporto di morti per malattie contagiose	" 75
" 276 - Trasporto fuori Comune	" 76
" 277 - Iniezioni conservative	" 76

C A P O IV

S E P O L T U R E

Art. 278 - Cimitero	pag. 76
---------------------	---------

Art. 279 - Camera mortuaria	pag. 76
" 280 - Inumazione	" 76
" 281 - Tumulazioni	" 77
" 282 - Distruzione di casse e fiori	" 77

C A P O V

C R E M A Z I O N E

Art. 283 - Ara crematoria	pag. 77
" 284 - Autorizzazione prefettizia per trasporti di cadaveri da cremare e di ceneri	" 77
" 285 - Modalità della cremazione	" 77
" 286 - Urne cinerarie	" 78
" 287 - Collocamento delle urne	" 78
" 288 - Consegna delle urne	" 78

C A P O VI

A U T O P S I A M A S C H E R E I M B A L S A M A Z I O N I

Art. 289 - Autopsie	pag. 78
" 290 - Autopsie negli ospedali	" 79
" 291 - Maschere	" 79
" 292 - Imbalsamazione	" 79

C A P O VII

R I M O Z I O N E D E L L E S A L M E

Art. 293 - Distinzione delle esumazioni	pag. 79
" 294 - Esumazioni ordinarie	" 79
" 295 - Raccolta delle ossa	" 79
" 296 - Esumazione straordinaria	" 80
" 297 - Limiti delle esumazioni	" 80
" 298 - Rimozione da tumuli	" 80

C A P O VIII

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

Art. 299 - Applicazione del regolamento	pag. 80
" 300 - Applicazione di altre leggi	" 80
" 301 - Penalità	" 81
" 302 - Provvedimenti d'urgenza	" 81
" 303 - Concessione di deroghe	" 81

./%/%/%/%/.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Visto lo schema di Regolamento Comunale d'Igiene proposto dalla Giunta Municipale;

Visti i pareri favorevoli dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Capo;

Udita la relazione dell'Assessore preposto al ramo;

Tenuta presente la discussione che ne è seguita;

Ritenuto di accogliere gli emendamenti proposti nel corso della discussione e di aggiornare conseguentemente i rispettivi articoli emendati, tranne quelli precisati nella replica dell'Assessore referente;

Visto il T.U. della Legge Comunale e Provinciale e quello delle Leggi sanitarie vigenti;

Ad unanimità di voti espressi per alzata e seduta come sopra indicato

DELIBERA

E' approvato l'annesso Regolamento Comunale d'Igiene che, nel testo definitivo, consta di n.303 articoli.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO : F.to Dr. A. Ruggieri =

IL CONSIGLIERE ANZIANO : F.to Trozzi Coma. Luigi =

IL PRESIDENTE : F.to Enrico D'Amico.

Il presente è copia conforme e si rilascia in carta libera per uso amministrativo e d'Ufficio = li 13 Novembre 1971.

Visto : Il Sindaco = F.to Enrico D'Amico; Il Segretario F.to : A. Ruggieri.

Della sujestesa deliberazione venne iniziata la pubblicazione il giorno 14 Nov. 1971 e spedita copia alla Prefettura il 29. Nov. 1971 al Prot. n.22730 ai sensi e per gli effetti dell'art.3 della Legge 9 giugno 1947 n.530. Il Segretario F.to A. Ruggieri.=

=====

PREFETTURA DI CHIETI

n.688

LA GIUNTA PROVINCIALE AMMINISTRATIVA

nella seduta del ventidue giugno millenovecentosettantadue

Sentito il Consiglio Provinciale di Sanità, approva alle seguenti condizioni:

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione od uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili — naturalmente o artificialmente — sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione — naturale o artificiale — tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
- 4) con pareti e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
- 6) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta simmetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acquaviti, l'autorità sanitaria competente potrà prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4) limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto previsto dal precedente n. 4).

Gli stabilimenti e laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

a) di impianti, di attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e relativi decreti di attuazione;

b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;

c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo.

Ove non sia disponibile una quantità sufficiente di acqua potabile si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso rispondenti ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. È vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo quanto previsto al successivo art. 29.

L'autorità sanitaria accerterà che le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfezzabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

~~Art. 30~~ *Forni, focolai, camini, condotti di calore, canne fumarie*

Il nulla osta dei Vigili del fuoco è indispensabile per la concessione della dichiarazione di abitabilità o di agibilità di cui all'art. 21 del presente regolamento ogni qualvolta un edificio contenga impianti di uso artigianale od industriale, oppure di riscaldamento centralizzato di qualsiasi tipo, salvo che con funzionamento completamente elettrico.

Gli impianti di riscaldamento devono, altresì, ottemperare alle leggi e regolamenti vigenti ⁽¹²⁾.

Tanto gli impianti collettivi di riscaldamento che quelli singoli, nonché gli scaldabagni a gas e le stufe, cucine, focolai e camini, debbono essere muniti di canne fumarie indipendenti o di tipo Schunt, prolungate per almeno un metro al disopra del tetto o terrazza; la fuoruscita di fumi deve verificarsi a non meno di 10 mt. da qualsiasi finestra a quota uguale o superiore. Le canne fumarie non possono essere esterne alle murature o tamponature se non costituenti una soddisfacente soluzione architettonica, nè possono essere contenute in pareti interne confinanti con stanze di abitazione. I camini degli impianti artigianali od industriali debbono essere muniti di apparecchiature fumivore, riconosciute dal Sanitario ASL idonee ad evitare l'inquinamento atmosferico, nonché dai Vigili del fuoco per quanto di competenza ⁽¹²⁾.

Art. 31

Piani interrati

I piani risultanti, a sistemazione realizzata, totalmente al di sotto del livello delle aree circostanti al fabbricato, non possono essere adibiti ad abitazioni, uffici e attività commerciali e artigianali. Per i locali da adibire ad autorimessa e/o ad impianti di riscaldamento, aria condizionata e simili, dovranno essere rispettate tutte le norme specifiche vigenti ⁽¹³⁾.

Se il deflusso delle acque di scarico del fabbricato non avviene a quota inferiore a quella dei piani interrati, dovrà essere installato un sistema di sollevamento delle acque stesse, che, a giudizio del Sanitario ASL, sia tale da evitare qualsiasi inconveniente di carattere igienico. L'aerazione dei locali interrati deve essere tale da assicurare sufficiente ricambio d'aria.

Art. 32

Piani seminterrati

I piani risultanti, a sistemazione realizzata, parzialmente al disotto del livello delle aree circostanti il fabbricato, possono essere adibiti ad abitazioni, uffici, ecc., soltanto se in nessun punto il pavimento di ogni locale è a quota inferiore a un metro rispetto alla quota più alta delle sistemazioni esterne e l'altezza utile netta interna è almeno di mt. 2,70, salvo le maggiori altezze prescritte ⁽¹³⁾ per particolari destinazioni d'uso.

Art. 30***Forni, focolai, camini, condotti di calore, canne fumarie***

Il nulla osta dei Vigili del fuoco è indispensabile per la concessione della dichiarazione di abitabilità o di agibilità di cui all'art. 21 del presente regolamento ogni qualvolta un edificio contenga impianti di uso artigianale od industriale, oppure di riscaldamento centralizzato di qualsiasi tipo, salvo che con funzionamento completamente elettrico.

Gli impianti di riscaldamento devono, altresì, ottemperare alle leggi e regolamenti vigenti ⁽¹²⁾.

Tanto gli impianti collettivi di riscaldamento che quelli singoli, nonché gli scaldabagni a gas e le stufe, cucine, focolai e camini, debbono essere muniti di canne fumarie indipendenti o di tipo Schunt, prolungate per almeno un metro al di sopra del tetto o terrazza; la fuoruscita di fumi deve verificarsi a non meno di 10 mt. da qualsiasi finestra a quota uguale o superiore. Le canne fumarie non possono essere esterne alle murature o tamponature se non costituenti una soddisfacente soluzione architettonica, nè possono essere contenute in pareti interne confinanti con stanze di abitazione. I camini degli impianti artigianali od industriali debbono essere muniti di apparecchiature fumivore, riconosciute dal Sanitario ASL idonee ad evitare l'inquinamento atmosferico, nonché dai Vigili del fuoco per quanto di competenza ⁽¹²⁾.

Art. 31***Piani interrati***

I piani risultanti, a sistemazione realizzata, totalmente al di sotto del livello delle aree circostanti al fabbricato, non possono essere adibiti ad abitazioni, uffici e attività commerciali e artigianali. Per i locali da adibire ad autorimessa e/o ad impianti di riscaldamento, aria condizionata e simili, dovranno essere rispettate tutte le norme specifiche vigenti ⁽¹³⁾.

Se il deflusso delle acque di scarico del fabbricato non avviene a quota inferiore a quella dei piani interrati, dovrà essere installato un sistema di sollevamento delle acque stesse, che, a giudizio del Sanitario ASL, sia tale da evitare qualsiasi inconveniente di carattere igienico. L'aerazione dei locali interrati deve essere tale da assicurare sufficiente ricambio d'aria.

Art. 32***Piani seminterrati***

I piani risultanti, a sistemazione realizzata, parzialmente al di sotto del livello delle aree circostanti il fabbricato, possono essere adibiti ad abitazioni, uffici, ecc., soltanto se in nessun punto il pavimento di ogni locale è a quota inferiore a un metro rispetto alla quota più alta delle sistemazioni esterne e l'altezza utile netta interna è almeno di mt. 2,70, salvo le maggiori altezze prescritte ⁽¹⁵⁾ per particolari destinazioni ⁽¹⁴⁾.