



COMUNE DI VIGNOLE BORBERA
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

REGOLAMENTO
COMUNALE
D'IGIENE

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

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

- 1. L'ASSISTENZA MEDICA;**
- 2. LA VIGILANZA SANITARIA;**
- 3. L'IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITATI;**
- 4. LA PUREZZA DELL'ACQUA POTABILE;**
- 5. LA SALUBRITÀ E LA GENUINITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE;**
- 6. LE MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE;**
- 7. LA POLIZIA MORTUARIA, E IN GENERALE L'ESECUZIONE DELLE DISPOSIZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE TESTO UNICO, DIRETTE AD EVITARE E RIMUOVERE OGNI CAUSA DI INSALUBRITÀ.**

I CONTRAVVENTORI ALLE PRESCRIZIONI DEI REGOLAMENTI LOCALI D'IGIENE, QUANDO NON SI APPLICHIANO PENE STABILITE NEL PRESENTE TESTO UNICO, O IN ALTRE LEGGI, SONO PUNITI CON L'AMMENDA FINO A LIRE 8.000.

PER LE CONTRAVVENZIONI SI APPLICANO LE DISPOSIZIONI CONTENUTE NEL TESTO UNICO DELLA LEGGE COMUNALE E PROVINCIALE CONCERNENTI LA CONCILIAZIONE AMMINISTRATIVA.

INDICE

TITOLO 1°

Capo I Vigilanza Sanitaria	pag. 5
Capo II Assistenza Sanitaria	" 6

TITOLO 2°

Igiene del suolo e dell'abitato

Capo I Igiene del suolo	"
7	
Capo II Igiene dell'abitato	" 7
a) Nuove costruzioni	" 11
b) Abitazioni esistenti	" 11
c) Abitazioni collettive	" 16
d) Alberghi	" 16
e) Stalle	" 16
Capo III - Igiene delle scuole	"
17	
Capo IV - Igiene degli abitati rurali	" 19
Capo V - Sorveglianza sulle acque potabili	" 20
Capo VI - Igiene del lavoro	" 21
Capo VII - Norme comuni ai capitoli precedenti	" 22

TITOLO 3°

Igiene degli alimenti e delle bevande

Capo I - Disposizioni generali	pag. 23
Capo II - Alimenti di origine animale	
a) Latte, burro, formaggio, latticini, olii	pag. 26
Capo III - Alimenti di origine vegetale	
a) Cereali, farine, pane, paste	pag. 27
b) Frutta, legumi, erbaggi	" 30
c) Conserve alimentari	" 31
d) Cacao, cioccolato, caffè, ecc.	" 31
Capo IV - Bevande	
a) Acque gassate	pag. 34
b) Ghiaccio	" 37

c) Gelati	"	37
Capo V - Suppellettili da cucina	pag.	39

Lotta contro le mosche

Capo I - Negli esercizi pubblici	pag.	
40		
Capo II - Negli spacci di generi alimentari	"	40
Capo III - Negli stabilimenti di prodotti alimentari	"	40
Capo IV - Nelle stalle	"	41
Capo V - Nei depositi di letame	pag.	42
Capo VI - Disposizione finale	"	44

TITOLO 5°

Misure contro la diffusione delle malattie infettive

Capo I - Malattie infettive dell'uomo	pag.	44
Capo II - Misure speciali in caso di epidemie	pag.	47
Capo III - Vigilanza igienica sugli Alberghi	pag.	
		49

TITOLO 6°

Norme di polizia mortuaria	pag.	49
-----------------------------------	------	----

TITOLO 7°

Disposizioni generali finali e transitori	pag.	50
--	------	----

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

TITOLO 1°

Capo 1°

VIGILANZA SANITARIA

Art. 1

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria del Comune. Egli si vale dell'Ufficiale Sanitario, al quale sono affidate la vigilanza igienica sul suolo e l'abitato, la vigilanza igienica sugli alimenti e le bevande e la profilassi delle malattie infettive.

In materia veterinaria si vale del Veterinario comunale.

Art. 2

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

- a) dal Tecnico Comunale;
- b) dai Vigili Urbani o dalle Guardie locali.

Art. 3

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;

- a) vigila, nell'ambito del territorio Comunale, sulla salute pubblica che non comportino impegni di spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- b) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione

- c) riceve le denunce di malattia, nei casi previsti dalla legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliari e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- d) vigila sull'igiene delle scuole e degli istituti di educazione e istruzione, degli opifici e in genere di tutti gli stabilimenti ove si compie lavoro in comune, riferendone al Sindaco e al medico provinciale;
- e) denuncia al Sindaco e al medico provinciale ogni trasgressione alle leggi e ai regolamenti sanitari, fermo restando, in ogni caso l'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del codice penale e dell'art.4 del codice di procedura penale;
- f) riferisce sollecitamente al Sindaco e al Medico provinciale tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti;
- g) assiste il Sindaco nell'esecuzione di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dall'Autorità comunale, sia dalle autorità superiori;
- h) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale.
- i) assicura il coordinamento con l'ufficio del Veterinario condotto per quanto riguarda le malattie degli animali trasmissibili all'uomo.

Art. 4

Al Comune, per gli accertamenti ed il rilascio dei certificati che le vigenti disposizioni demandano all'Ufficio Sanitario, è dovuto, quando siano eseguiti nell'esclusivo interesse privato, un compenso a carico dei privati interessati. La misura di tale compenso per le singole prestazioni, le modalità del versamento da parte dei privati e la compartecipazione all'Ufficio Sanitario ed al personale Tecnico che lo coadiuva negli accertamenti avverrà con le norme di cui all'art.43 del vigente T.U. delle leggi Sanitarie.

Art. 5

I compiti del Veterinario consorziale sono stabiliti dall'apposito Regolamento Veterinario.

Art. 6

I Vigili urbani o le Guardie comunali hanno l'obbligo di eseguire inappuntabilmente gli ordini impartiti dall'Ufficiale Sanitario in materia sanitaria.

Art. 7

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

L'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, meccanici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati od abilitati, massaggiatori, capi bagnini di stabilimenti idroterapici) è subordinato alla registrazione della licenza o del certificato di abilitazione nell'ufficio sanitario del Comune ai sensi del R. D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Capo II.
ASSISTENZA SANITARIA

Art. 8

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

Art. 9

Il Comune ha l'obbligo di procedere alla formazione di uno speciale ed unico elenco degli aventi diritto all'assistenza medico – chirurgica ed ostetrica gratuita. Agli iscritti nell'elenco predetto il Comune è tenuto a somministrare gratuitamente anche i medicinali loro occorrenti.

Se esistano opere pie od altre fondazioni che provvedono in tutto o in parte all'assistenza gratuita ai poveri ed alla somministrazione gratuita dei medicinali, il Comune è soltanto obbligato a completarla.

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla gratuita somministrazione dei medicinali sono fissate in apposito regolamento, nel quale inoltre sono fissate le modalità e le condizioni alle quali devono attenersi i farmacisti per tale servizio.

Art. 10

I sanitari comunali hanno l'obbligo di prestare, se richiesti, la loro opera anche ai non aventi diritto all'assistenza gratuita, in base alla tariffa proposta dall'Ordine Professionale Provinciale ed approvata dal Medico Provinciale.

TITOLO 2°
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

Capo I.
IGIENE DEL SUOLO

Art. 11

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

Quindi sono vietate:

- a) Le opere, qualunque sia il loro scopo, che impediscano il normale deflusso delle acque dai terreni;
- b) Le irrigazioni a scopo agricolo che apportano danni a fabbricati prossimi per sopraelevazione dell'umidità sotterranea e per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno a meno che questa non vi abbia durante tale tempo un continuo ricambio;
- c) Le escavazioni di fosse, buche, vasche, ecc. che possano dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

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

Art. 12

I bacini di raccolta d'acqua a scopi agricoli ed industriali debbono avere il fondo compatto, impermeabile, e le pareti preferibilmente tagliate a picco in modo da evitare qualsiasi impaludamento. L'acqua vi si dovrà frequentemente cambiare in modo tale da impedire lo sviluppo delle mosche.

Art. 13

E' proibito gettare sulle pubbliche piazze e vie, sia di giorno che di notte, sostanze putrescibili ed altre immondezze o lasciarvi defluire acque di rifiuto domestiche od industriali.

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

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

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

La spazzatura pubblica sarà preferibilmente eseguita di notte, e se di giorno, dovrà farsi in modo che non venga sollevata eccessiva quantità di polvere, innaffiando il suolo ove occorra.

I fossi di scolo delle acque pluviali dovranno essere livellati in modo che le acque defluiscano liberamente; e saranno convenientemente espurgati da chi ne ha l'obbligo.

Art. 14

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in recipienti coperti. Sono vietati il gettito delle immondizie e di materiali putrescibili ed il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie o nei terreni pubblici o privati.

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

Art. 15

E' vietato appendere oggetti sudici, biancheria o altro, di batterli, scuoterli od esporli ad asciugare ai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche.

Art. 16

La neve anche in caso di straordinaria quantità, non può essere portata, depositata o gettata sulla pubblica via dai cortili.

Art. 17

I depositi di letame per concime asportato dall'abitato, non potranno che essere fatti in aperta campagna e opportunamente coperti di terra in modo da impedire lo sviluppo di mosche e il diffondersi di odori molesti.

Tali depositivi dovranno distare almeno m. 20 dai corsi d'acqua e dovranno essere effettuati in località che non diano luogo per la loro posizione, a possibilità di infiltrazione ed inquinamento dell'acqua del sottosuolo

Art. 18

Le stalle rurali per bovini ed equini adibite a più di due capi adulti, devono essere dotate di una concimaia coperta atta ad evitare disperdimenti di liquidi ed aventi platea impermeabile.

Per tutto quanto concerne le concimaie comunali si richiamano le disposizioni degli articoli 6, 7, 8, e 9 del R. D. legge 1 dicembre 1930, n. 1682. Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

Art. 19

Pel trasporto di materie di qualunque genere si dovranno adoperare sempre carri o recipienti bene adatti a trasportare e contenerle, in modo che nessuna parte della medesima abbia a cadere sugli spazi pubblici.

Il trasporto del letame e delle spazzature fuori dell'abitato dovrà essere eseguito in modo da riuscire il meno molesto alla popolazione e durante i mesi caldi soltanto nelle prime ore del mattino.

Il letame che esalasse grave fetore dovrà essere asportato giornalmente.

Il Sindaco con Sua ordinanza potrà fissare l'orario per il trasporto del letame e l'itinerario di percorrenza.

Art. 20

Il trasporto e la distruzione delle carogne di animali morti per malattia infettiva verrà praticato secondo le norme dettate dal Veterinario Comunale.

Art. 21

E' vietato sboccare nei corsi d'acqua, salvo se coperti ed incanalati con pareti impermeabili, per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati di abitazioni, fogne od altri materiali in cui vengano immessi i materiali delle latrine, le acque domestiche di rifiuto od altre acque immonde, fatta eccezione per quelle residue delle industrie se convenientemente depurate e per le meteoriche.

Art. 22

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

Nessuno potrà effettuare innovazioni di sorta al piano stradale, e praticarvi rialzi o avvallamenti per qualsiasi scopo.

Art. 23

E' vietato deporre materie fecali umane nei recinti dei luoghi abitati e sulle vie o piazze.

Art. 24

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

Art. 25

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

Art. 26

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

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

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

Art. 27

Gli stillicidi delle case, come pure le acque nascenti o gli infiltramenti dovranno, a cura dei proprietari, raccogliersi o smaltirsi nell'interno delle abitazioni. Quando ciò non fosse possibile,

dovranno sempre, a loro spese, essere incanalati e riversati sulla strada pubblica con un solo sbocco posto al livello della via, quando non esista la fognatura stradale.

Le acque da riversare sulle vie pubbliche dovranno essere immuni da materie impure liquide o solide e non dovranno emanare nocive esalazioni.

Capo II

IGIENE DELL'ABITATO

a) NUOVE COSTRUZIONI

Art. 28

Nessuna nuova costruzione può essere iniziata senza l'autorizzazione del Sindaco, che deve sentire il parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione edilizia. Le domande devono essere accompagnate dal progetto, con i disegni in duplice copia da cui dovrà risultare oltre la planimetria della zona, la distribuzione degli ambienti, con notizie intorno alla costituzione del terreno su cui s'intende fabbricare ed alla falda acquea in esso, quanto riguarda:

I pozzi o i serbatoi di acqua potabile o la distribuzione dell'acqua condotta:

Le latrine e i pozzi o i condotti neri;

Il sistema di allontanamento di tutti i rifiuti domestici con gli occorrenti particolari.

Il Tecnico comunale e l'Ufficiale Sanitario si assicureranno con visite nelle case durante il periodo di costruzione che le opere murarie siano conformi al progetto presentato, e rispondano convenientemente alle esigenze statiche ed igieniche, in relazione alle prescrizioni date in materia dalle leggi e dai regolamenti ed in particolare dalle modalità dettate dal Medico Provinciale, ai sensi dell'art. 219 del T.U. delle Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 4265, dal regolamento presente e da quello locale edilizio.

Art. 29

La vigilanza di cui al precedente articolo va esercitata non soltanto sulle nuove costruzioni intraprese dai privati; ma anche su quelle di enti, società, istituti, ecc. assicurandosi soprattutto che i servizi sanitari (provvista di acqua, latrine, smaltimento delle acque luride), le cucine, la ventilazione, l'illuminazione, la cubatura degli ambienti, ecc. soddisfino alle buone norme di igiene.

Art. 30

La vigilanza da esercitarsi nel corso di esecuzione delle opere dovrà essere più rigorosa al

completamento di esse e cioè prima di rilasciare l'autorizzazione di abitabilità da parte del Sindaco, tassativamente prescritta dall'articolo 221 del Testo unico delle Leggi sanitarie succitate.

Art. 31

Le nuove costruzioni non potranno essere abitate senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede quando, previa ispezione dell'Ufficiale sanitario, risulti:

- a) Essere i muri e le parti integranti della casa convenientemente prosciugate; siano passati almeno 3 mesi dalla copertura del tetto;
- b) Non esservi difetto di aria e di luce;
- c) Esservi provveduto allo smaltimento di acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;
- d) Essere le latrine, gli acquai e gli scaricatori costruiti e collocati in modo da evitare le esalazioni dannose e le infiltrazioni;
- e) Essere l'acqua potabile nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture garantita da inquinamento;
- f) Non esservi altra manifesta causa d'insalubrità;
- g) Di esservi infine osservate le altre più particolari prescrizioni che sono indicate nel presente regolamento.

Art. 32

Il proprietario che contravvenga alle disposizioni del precedente articolo è punito con l'ammenda fino a L. 40.000 e, se la contravvenzione è prevista dalla legge urbanistica, fino a L.400.000 (1*)

(1*) Accertare l'entità del provvedimento contravvenzionale a' sensi dell'art. 344 del T. U. Leggi Sanitarie e art. 41 Legge urbanistica, 17 agosto 1942, n. 1150.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa, per ragioni igieniche ed ordinarne lo sgombero. In caso di rifiuto della dichiarazione di inabitabilità, di cui all'art. 31, l'interessato potrà ricorrere a termini dell'art. 99 del Regolamento Generale Sanitario approvato con R. D. 03/11/1901, n.45.

Art. 33

Non sarà mai permessa l'apertura di case urbane, o di opifici industriali aventi fogne per le acque immonde, o canali di scarico di acque industriali inquinati che immettano in corsi o canali d'acqua, i quali debbano in qualche modo servire agli usi alimentari o domestici, se non dopo l'assicurazione che dette acque sieno prima sottoposte ad una completa ed efficace depurazione, e che siano inoltre eseguite le speciali cautele prescritte dal presente regolamento.

I contravventori sono puniti con pena pecuniaria da Lire 8.000 a L. 16.000.

Art. 34

E' vietata la abitazione permanente di qualsiasi locale che in tutto o in parte della sua altezza si trovi sottoterra.

Potrà essere tuttavia tollerata l'abitabilità di locali in cui essa era ammessa prima come abitazione esclusivamente temporanea (laboratori artigiani) se i locali stessi abbiano almeno l'altezza di tre metri e per m. 1,50 almeno siano fuori terra; se siano separati con un'intercapedine di m. 1,50 almeno dal terreno del cortile o della strada; se abbiano coperture sufficienti per la ventilazione e illuminazione dirette dagli ambienti; se, ancora, la falda acquea sotterranea disti in ogni tempo di due metri almeno dalla base dei muri di fondazione.

Art. 35

Il pavimento delle stanze a piano terreno dovrà essere costruito con materie laterizie o calce struzzo e quello dei piani superiori in assito o materiale laterizio.

Art. 36

Nella costruzione dei muri e dei rinterri è proibito l'uso di materiali non puliti, inquinati, provenienti da demolizioni di vecchie pareti o vecchi pavimenti salnitriati, o di terra proveniente da luoghi malsani.

Art. 37

Si dovrà evitare che i muri perimetrali delle case siano addossati ad elevazioni del suolo, terrapieni e simili.

Art. 38

L'altezza delle camere d'abitazione non dovrà essere inferiore a m. 3 per i piani superiori e m. 3,50 per il piano terreno, misurata dall'impostatura del soffitto e la cubatura delle camere da letto non inferiore a mc. 30 nei piani terreni e mc. 24 nei piani superiori dovrà essere calcolata sulla base di almeno mc. 15 per persona di età superiore ai 10 anni e di almeno mc. 10 per i ragazzi fino a 10 anni.

Art. 39

Ogni ambiente destinato ad abitazione dovrà avere almeno una finestra a prentesi, all'aria libera della superficie illuminata di almeno un decimo di quella del pavimento.

Art. 40

Ogni gola di camino nelle case da costruirsi a nuovo dovrà servire per un solo focolare, camino, stufa, calorifero o cucina.

Esse saranno costruite con tubi di terra cotta o canne murali impermeabili ed in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Saranno protratte fin fuori del tetto e terminate da fumaioli solidi e solidamente assicurati e di altezza tale da non recare disturbo al vicinato.

Art. 41

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

Scoperti, di canali metallici di gronda, sufficientemente ampi da ricevere e tradurre le acque pluviali ai tubi di sfogo. In detti canali di gronda, come nei tubi di sfogo, è assolutamente vietato di immettere acque lorde o di lavatura domestica proveniente dai cessi, acquai, ecc.

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

Art. 42

Quando manchino nelle vicinanze pozzi pubblici, le case dovranno essere munite di acqua di condotta o di pozzo costruito secondo le norme igieniche.

Le acque devono essere dichiarate potabili dall'Ufficio provinciale di igiene e profilassi.

Art. 43

Ogni abitazione per una famiglia dovrà avere l'acquai ed una latrina che prenda aria e luce dall'esterno e non sia in comunicazione diretta con le camere da letto, con la cucina e con le altre stanze di abitazione, ma dovrà essere separata da una antilatrina opportunamente ventilata. La latrina deve fare corpo unico col fabbricato. Le latrine saranno costruite con pavimento e pareti impermeabili e con tasca di raccolta pure impermeabile.

Le latrine nelle nuove costruzioni, come pure nei rifacimenti dei fabbricati esistenti, non potranno essere sporgenti dalla linea esterna del fabbricato stesso, tanto meno nelle case prospicienti la pubblica via.

Art. 44

Le canne di scarico delle latrine e degli acquai dovranno essere formate da tubi ben connessi ed impermeabili e condurre alla fognatura comunale o in mancanza in pozzo nero a perfetta natura. Sono assolutamente vietati i pozzi neri e le fosse biologiche perdenti.

Art. 45

I pozzi neri e serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzetti degli acquai, bottini degli orinatoi) quando non sia possibile il loro allacciamento alla fognatura dinamica, devono corrispondere alle seguenti condizioni:

distare dall'edificio di almeno metri uno ed essere indipendenti dai muri perimetrali, del fabbricato;

distare almeno metri 10 da qualunque pozzo o cisterna di acque;

essere costruiti a completa tenuta, quindi avere il fondo e le pareti dello spessore di almeno 50

centimetri, costruite in muratura e con malta idraulica ed intonacate internamente di cemento; essere di adatte dimensioni, ad angoli arrotondati e fondo concavo e con apertura superiore munita di chiusino o di altro mezzo che si opponga alla benché minima esalazione; essere muniti di canna di ventilazione.

La vuotatura dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne, delle orine e degli sciacquatoi, ecc.) dovrà essere fatta con sistemi inodori. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere fatta dopo le ore 9 antimeridiane.

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

Art. 46

Nelle case esistenti si dovrà togliere possibilmente l'addossamento dei terrapieni ai muri, facilitando lo scolo dell'acqua esterna con adatti condotti.

Art. 47

Le abitazioni del piano terreno dovranno essere pavimentate almeno in calce struzzo e nelle regioni umide il pavimento dovrà sopraelevarsi sul piano esterno ed essere munite di apposito vespaio ventilato bilateralmente.

Art. 48

Le stanze da letto dovranno essere tenute in buone condizioni e quelle sottostanti immediatamente al tetto dovranno essere munite di controsoffitto ovvero di tetto tavellonato. L'altezza di tali camere non sarà mai inferiore a m. 3.

Art. 49

Le pareti di tutte le stanze dovranno essere intonacate con calce.

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

Il Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario o su richiesta del medico provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche e ordinarne lo sgombero.

Art. 50

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

giudizio dell'autorità sanitaria si riscontrino:

- a) grado così notevole di umidità del pavimento e delle pareti, da riuscire pregiudizievole alla salute;
- b) mancanza di pavimentazione;
- c) mancanza di ogni intavellatura, impalcatura o soffitto, che divida l'ambiente abitabile dalle nude tegole;
- d) mancanza di serramenti con telaio a vetri o insufficienza loro a riparare dalle intemperie l'ambiente abitato;
- e) mancanza di condotto di scarico del fumo del focolare;
- f) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- g) mancanza d'acqua potabile;
- h) mancanza di servizi igienici.

b) ABITAZIONI COLLETTIVE

Art. 51

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, ecc. devono avere locali separati per il bagno, l'infermeria e per gli affetti da malattia contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere sottoposti almeno una volta l'anno a disinfezione generale.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè, ecc. devono essere provveduti di un numero sufficiente di latrine e di orinatoi per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. Le pareti delle latrine in detti locali saranno piastrellate fino all'altezza di m. 1,50.

Latrine ed orinatoi, devono essere tenuti in perfetto stato di manutenzione e di nettezza da parte dei proprietari dell'esercizio.

c) ALBERGHI

Art. 52

Indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dalla legge sulla pubblica sicurezza e da quanto è prescritto ai fini dell'edilizia, per l'apertura di alberghi, occorrerà, ai fini igienico - sanitari, anche l'autorizzazione del Sindaco, da concedere su parere favorevole dell'ufficiale sanitario. Per ottenere la prescritta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni, sia delle trasformazioni di locali ad uso di albergo.

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

Contro il rifiuto di autorizzazione da parte del Sindaco è dato ricorso al Medico Provinciale.

La decisione del Medico Provinciale è provvedimento definitivo.

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

d) STALLE

art. 53

Le stalle saranno ampie, opportunamente ventilate ed illuminate. Devono avere una cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame grosso, e 15 per il bestiame minuto. Per le stalle di nuova costruzione può essere consentita una cubatura inferiore qualora il Veterinario Comunale giudichi che

l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di camini di ventilazione.

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

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

Le pareti, le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere costruite in materiale lavabile (cemento, metallo, ecc.) in modo da potersi facilmente pulire ed in caso di bisogno, completamente disinfettare fino all'altezza di metri 2.

E così pure gli abbeveratoi saranno costruiti con materiale di facile e perfetta lavatura. Le finestre dovranno essere munite di reticelle di protezione contro le mosche. Le stalle devono essere separate dalle abitazioni almeno mediante un portico e senza diretta comunicazione con locali di abitazione.

Nelle case di abitazione sparse le concimaie devono essere distanti almeno 20 metri.

Capo III.

IGIENE DELLE SCUOLE

Art. 54

Il servizio di medicina scolastica è regolato dalle norme previste al capo III° del D. P. R. 11/02/1961, n. 264.

L'ufficiale sanitario, un mese prima dell'inizio dell'anno scolastico, eseguirà un'accurata ispezione ai locali delle scuole, riferendo per iscritto al Sindaco ed al Medico Provinciale quali provvedimenti siano da lui suggeriti affinché i locali stessi riescano salubri per rispetto all'ampiezza, luce, mezzi di riscaldamento, ventilazione, mobili scolastici, nettezza delle pareti, del pavimento e servizi igienici.

L'ufficiale sanitario provvederà durante le vacanze estive a far eseguire un'accurata disinfezione di tutti i locali delle scuole.

Egli curerà la rigorosa osservanza del R. D. 9 ottobre 1921, n. 1981 circa la difesa contro le malattie infettive nelle scuole.

Art. 55

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

Art. 56

Durante l'anno scolastico l'ufficiale sanitario od un medico all'uopo delegato, ispezionerà senza preavviso almeno una volta al mese le scuole, portando la sua attenzione sullo stato di salute degli allievi e sulla possibilità delle malattie diffusibili per contagio nella scuola stessa di cui al succitato R. D. 9 ottobre 1921, n.1981 disponendo per l'esclusione degli allievi che ne fossero affetti e prescrivendo ogni altra misura necessari ad evitare contagi.

Gli alunni allontanati dalla scuola perché affetti da malattia contagiosa per essere riammessi dovranno produrre certificato dall'Ufficiale Sanitario il quale comprovi la guarigione dell'infermo.

Art. 57

Nei casi di sviluppo nel Comune di malattie infettive diffusibili, le ispezioni alle scuole diverranno più frequenti; saranno date dall'ufficiale sanitario agli insegnanti istruzioni verbali per riconoscere i primi sintomi della malattia, ove tendesse a diffondersi, affinché possano far ricondurre al proprio domicilio i bambini che si fossero recati alla scuola ammalati.

Art. 58

Quando siavi fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusioni di malattie contagiose, esse saranno chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'ufficiale sanitario per il tempo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia. Il Sindaco ne riferirà all'autorità sanitaria provinciale ed al Provveditore agli Studi.

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

Art. 59

Ispezioni e provvedimenti simili si adotteranno anche per le scuole private e per gli asili infantili e sale di custodia esistenti nel Comune.

Art. 60

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

L'allontanamento dalle scuole durerà il tempo che sarà ritenuto necessario dall'autorità comunale, su dichiarazione dell'ufficiale sanitario.

I bambini esclusi dalle scuole per malattie infettive non vi saranno riammessi, se non in seguito a dichiarazione medica, dalla quale risulti che sia trascorso tutto il periodo di contagiosità, e che il convalescente fu assoggettato alle bonifiche necessarie a praticarsi nel dato caso.

Art. 61

Non saranno ammessi alle scuole i bambini che non abbiano ancora subito le vaccinazioni obbligatorie anti vaiolosa e antidifterica, nonché quelle altre vaccinazioni che potranno essere obbligatorie dall'Autorità sanitaria.

Nelle sessioni pubbliche di vaccinazione primaverile e autunnale saranno rivaccinati gli allievi che avendo superato l'ottavo anno di età, non fossero ancora stati rivaccinati.

Art. 62

Gli esercizi ginnastici saranno regolati in modo che agli allievi sia evitato il pericolo di lesioni violente, e di malattie dovute al raffreddamento del corpo sudato.

Art. 63

La spazzatura dell'aula scolastica sarà eseguita previa inumidimento del pavimento o inaffiatura ogni giorno dal bidello o da altro inserviente comunale, non mai però durante la permanenza degli allievi nella scuola cercando di evitare il sollevarsi della polvere.

Art. 64

Le latrine ammesse alle scuole precedute sempre da antilatrine devono essere in numero corrispondente alle aule; devono essere divise per sesso ed essere quotidianamente disinfettate. Le scuole devono essere dotate di acque salubri per la pulizia e per l'uso potabile degli scolari.

Le pareti della latrina debbono essere rivestite di materiale lavabile.

Capo IV

IGIENE DEGLI ABITATI RURALI

Art. 65

Le condizioni minime di abitabilità delle case rurali debbono essere comprese nei limiti delle norme di massima stabiliti dal Medico Provinciale, sentito il Consiglio Provinciale sanitario, con riguardo allo stato di fatto esistente, ed alle speciali condizioni topografiche, climatiche ed agricole.

Art. 66

I proprietari di fondi coltivati mediante l'opera temporanea di operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune o nei Comuni dove i fondi sono posti, hanno l'obbligo di provvedere gli operai di ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie, tenuto conto delle condizioni e della natura della località.

Nel caso di inadempimento si provvede d'ufficio con le modalità stabilite nell'articolo precedente.

Art. 67

Quando i contratti per l'esecuzione di lavori a carico dello Stato, delle provincie, dei comuni o di altri enti pubblici includono l'obbligo di assicurare l'abitazione al personale impiegato nei lavori stessi, l'assuntore del lavoro è tenuto a provvedere che nell'abitazione medesima, sia essa in locali provvisori o permanenti, vengano osservate le norme di igiene, dettate dall'autorità sanitaria, per quanto riguarda cubatura, ventilazione, illuminazione, fornitura di acqua potabile, smaltimento dei rifiuti e ogni altra sistemazione necessaria a tutelare la salute delle persone alloggiate.

Art. 68

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

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

Capo V

SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI

Art. 69

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

Art. 70

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

Art. 71

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

Art. 72

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

Art. 73

I pozzi d'acqua per uso potabile e domestico dovranno essere scavati, lontani da qualunque ragione d'inquinamento da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione del movimento della falda liquida sotterranea.

In ogni caso dovranno distare di almeno 10 metri dai pozzi neri o dai depositi di letame o d'altre

immondizie e dovranno captare la falda a monte da detti pozzi neri o depositi di letame. La loro apertura sarà contornata da uno spazio di suolo libero ed impermeabile con pendenza verso il di fuori.

Art. 74

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

Essi dovranno essere sempre chiusi alla loro bocca, e muniti di pompa alla presa dell'acqua o di secchio fisso alla catena che dovrà essere tenuto entro l'apertura del pozzo. Dovrà in ogni caso essere esclusa la falda freatica.

I pozzi dovranno essere frequentemente spurgati.

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

In ogni caso saranno preferiti i pozzi tubolari.

Art. 75

Sarà permesso l'uso delle cisterne là dove non sia possibile provvedersi d'acqua in altro modo. I tetti destinati alla raccolta delle acque debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) Non debbono sottostare ad altre abitazioni per evitare che da queste vi siano gettati materiali di rifiuto;
- 2) Gli abbaini di accesso devono restare perennemente chiusi onde evitare il libero accesso degli animali od a chiunque non sia addetto ai lavori di riparazione o di pulizia
- 3) Durante i periodi di lunga siccità debbono essere puliti periodicamente e se vi nascono vegetazioni debbono essere diserbati;
- 4) Debbono essere costruiti con materiali poco o punto attaccabili dall'acqua, come buoni laterizi, ardesia , eternit e simili. Il tubo di presa dell'acqua dovrà essere fatto in modo da eliminare le prime acque di pioggia.

Art. 76

Le pareti della cisterne e dei loro condotti di alimentazione dovranno essere fatti di materiale assolutamente impermeabile.

La prima acqua piovana deve essere esclusa dalle cisterne, le quali devono essere frequentemente spurgate. Devono essere interrato per mantenere l'acqua fresca d'estate ed evitare il congelamento d'inverno. Avere forma preferibilmente cilindrica con fondo semisferico ed essere completamente coperte e munite di sfioratore (difeso con reticella metallica) per eliminare il troppo pieno.

L'attingimento deve avvenire con pompa.

Capo VI **IGIENE DEL LAVORO**

Art. 77

Per le disposizioni igieniche relative alle aziende industriali, commerciali e agricole, si fa richiamo alla legge 17 aprile 1925, n. 473 e alla legge 12 febbraio 1955, n. 51 e al D. P. 19 marzo 1956, n. 303.

Art. 78

Per le norme di ammissione delle donne e dei fanciulli negli stabilimenti, per i lavori faticosi, pericolosi e insalubri, per trasporto e sollevamento di pesi, per lavoro notturno, ecc. si osservano le disposizioni della legge 26 aprile 1934, n. 653 e del decreto 7 agosto 1936, n. 1720.

Art. 79

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

Art. 80

Chiunque intenda attivare nel Comune una qualsiasi industria o manifattura, dovrà darne avviso 15 giorni prima all'Autorità comunale la quale, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario, rilascerà il permesso scritto in cui verranno richiamate le speciali cautele da osservarsi nel caso si tratti di manifatture o industrie contemplate nell'art. 216 del Testo unico 27 luglio 1934, n. 1265, e norme previste nell'art.48 del D. P. R. 19 marzo 1956 n. 303.

Capo VII

NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI

Art. 81

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

- a) per l'igiene del suolo e dell'abitato, le disposizioni di cui alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 per la compilazione dei regolamenti locali sull'igiene del suolo e dell'abitato; per gli alberghi le disposizioni di cui al R. D. 24 maggio 1925, n. 1102 circa l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie degli alberghi; per la lotta contro le mosche gli art.156 e seguenti del presente regolamento;
- b) per le scuole il R. D. 9 ottobre 1921, n.1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole;
- c) per gli abitanti rurali la circolare ministeriale 27 agosto 1907, n. 20900-28 circa l'igiene degli abitati rurali ;
- d) per l'igiene del lavoro, la legge 12 febbraio 1955, n. 51 e il D. P. 19 marzo 1956, n. 303 sull'igiene del lavoro, le leggi sulle assicurazioni sociali, contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sul lavoro notturno, sul riposo settimanale, sulla maternità delle lavoratrici;
- e) Per la classificazione delle manifatture e fabbriche, fino a quando non sia emanato il nuovo elenco previsto dall'art. 216 del T. U. delle leggi sanitarie, l'elenco delle industrie insalubri approvato con decreti ministeriali 12 luglio 1912, 15 ottobre 1924 e 26 febbraio 1927, nonché l'art.64 del T. U. di

Pubblica Sicurezza del 1931, e gli articoli 101, 102, 93 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45.

Art. 82

Quando vapori, gas o altre esalazioni, scoli di acque, rifiuti solidi o liquidi, rumori provenienti da manifatture o fabbriche, possono riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica, il Sindaco sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, prescrive le norme da applicare per prevenire o impedire il danno o il pericolo e si assicura della loro esecuzione ed efficienza.

Nel caso di inadempimento il Sindaco può provvedere di ufficio nei modi e termini stabiliti nel testo unico della Legge comunale e provinciale.

Art. 83

Nei centri abitati che determinerà la Giunta municipale è vietata la fabbricazione ed anche la manipolazione di concimi chimici: ne solo permesso il deposito in sacchi. La fabbricazione dei concimi deve essere fatta nelle campagne, distante da ogni agglomerato di case e secondo le vigenti norme di legge per le industrie insalubri.

Art. 84

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

Art. 85

Non sono permesse botteghe di cenciaiuolo nell'abitato urbano e tanto meno la raccolta di ossa, corna e simili.

Le raccolte di ossa, corna, ecc., dovranno essere isolate e distanti dall'abitato almeno 200 metri.

TITOLO 3°

ALIMENTI, BEVANDE OGGETTI DI USO DOMESTICO, STUPEFACENTI

Capo I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 86

La preparazione ed il commercio delle sostanze alimentari è soggetta alla vigilanza sanitaria e questa è esercitata dal Ministero della Sanità Pubblica a mezzo delle Autorità e degli Uffici sanitari dipendenti.

Si intendono qui richiamate le disposizioni contenute nella Legge 30 aprile 1962, n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e sulle bevande, nonché

alle successive aggiunte e modificazioni.

Art. 87

Tutti gli esercizi soggetti a vigilanza sanitaria non potranno essere aperti senza aver ottenuto la licenza della Commissione comunale di cui al R. decreto 16 dicembre 1926, n. 2174, la quale la concederà dopo ispezione dell'ufficiale sanitario o del Veterinario comunale secondo le rispettive competenze, che accerti che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

L'Ufficiale sanitario dovrà pronunziarsi anche sugli attrezzi usati.

Art. 88

Qualunque esercente, fabbrica, o vendita di sostanze commestibili, dovrà dichiarare al Sindaco:

- a) l'oggetto della propria industria e commercio;
- b) tutti i locali che servono allo spaccio e deposito;
- c) i cambiamenti ed ampliamenti che successivamente vi fossero effettuati;
- d) la cessazione dell'esercizio.

Art. 89

I locali di cui all'articolo precedente dovranno essere tenuti asciutti, ben ventilati, in perfetta pulizia, in modo da non dare esalazioni moleste e nocive. Le pareti di detti locali dovranno essere smaltate o rivestite di materiale lavabile fino all'altezza di m. 1,80. Negli esercizi pubblici e in tutti gli altri esercizi ove si detengono e si commercino generi alimentari, dovranno anche essere osservate le norme per la attuazione della legge 23 marzo 1928, n. 858, per la lotta contro le mosche, di cui alla Parte IV del presente Regolamento, e le ordinanze da emanarsi ai sensi dell'art. 263 del Testo unico delle Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, modificato dall'art. 28 del D. P. R. 10 giugno 1955, n. 854.

I locali di cui al presente articolo, non potranno avere comunicazione diretta con camere da letto, latrine, altri ambienti e spazi che, con esalazioni, polvere od altro, possono influire sulle condizioni igieniche degli ambienti stessi e delle sostanze alimentari che vi si trovano.

Art. 90

Quando siano oggetto di contravvenzione i locali di spaccio, di deposito, di fabbrica di cui all'art. 89, il Sindaco sentito l'Ufficiale sanitario prescriverà le opere da farsi, fissandone un termine per la loro esecuzione, senza pregiudizio della sanzione penale.

Art. 91

Le bilance, stadere, pesi misure devono conservarsi continuamente pulite ed accessibili ai compratori.

Art. 92

E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 % di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1%;
- c) rivestiti internamente con strati verificati, verniciati o smaltati, che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega di stagno piombo, con contenuto di piombo superiore al 10%; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10%, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materiale plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modificano sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

Per le sostanze che possono essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare, il Ministro per la Sanità, sentito il consiglio superiore di Sanità, stabilisce con proprio decreto entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge le eventuali condizioni, limitazioni o tolleranze di impiego ai fini indicati.

Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili od apparecchi che possano venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da £.100.000 a £. 500.000.

Art. 93

Il titolare è responsabile delle adulterazioni e falsificazioni compiute ai cibi e bevande dai propri dipendenti a chiunque altro nel proprio esercizio.

Art. 94

Si considera adulterato e ne è quindi proibita anche la detenzione, anche se non giudicato nocivo, ogni prodotto o bevanda:

- a) non rispondente per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale viene designato o richiesto;
- b) se spogliato in parte delle materie nutrienti proprie;
- c) se mescolato a materie di qualità inferiore;
- d) se trattato in modo da variarne la composizione naturale.

La vendita così modificata eventualmente sarà permessa quando gli alimenti o bevande portino scritto in modo evidente l'indicazione delle modificazioni subite.

Art. 95

Il personale addetto alla preparazione produzione, manipolazione o vendita di sostanze alimentari deva essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale sanitario.

Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo ed a eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti.

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

I contravventori alla disposizione di cui al primo comma del presente articolo sono puniti con l'ammenda fino a £. 20.000 ed i contravventori alle disposizioni di cui al secondo comma con l'ammenda fino a £. 50.000.

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

Il Sindaco, quando ritenga che possano sussistere i pericoli di contagio indicati nel primo comma, ha facoltà di disporre di opportuni accertamenti sanitari e adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 96

Le ispezioni e i prelievi di campioni, di cui all'articolo 1, sono effettuati da personale sanitario o tecnico appositamente incaricato , dipendente dall'autorità sanitaria provinciale o comunale.

Le persone indicate nel comma precedente, nei limiti del servizio a cui sono destinate e secondo le attribuzioni ad esse conferite, sono ufficiali o agenti di polizia giudiziaria e possono, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

Art. 97

Queste ispezioni potranno essere compiute in qualunque tempo e luogo.

Quando ve ne sia motivo l'Ufficiale sanitario stenderà sul posto verbale di contravvenzione.

Art. 98

Il prelievo dei campioni è regolato dalla legge, come l'analisi delle sostanze prelevate.

Art. 99

L'Ufficiale sanitario, per mandato del Sindaco, ha facoltà, di direttamente ed immediatamente ordinare la distruzione di sostanze evidentemente nocive per putrefazione od altro, previo specificato e circostanziato verbale.

Capo II
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

a) LATTE, BURRO FORMAGGIO LATTICINI, OLII

Art. 100

Per quanto riguarda il ricovero di animali lattiferi, il personale addetto, la mungitura e manipolazione del latte, le latterie, le centrali del latte, il latte di capra, di asina e pecora, il latte reintegrato, scremato, e degli animali allo stato brado, devono essere osservate le norme indicate nel R. decreto 9 maggio 1929, n. 994 sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

Per le autorizzazioni alle rivendite di latte deve poi essere eseguito il pagamento delle tasse di concessione governativa.

Art. 101

La produzione e la vendita di burro è disciplinata dal R. D. LR.D. 15 ottobre 1925, n. 2033 e dal R. D. I. 6 aprile 1933, n.381 dalla legge 23 dicembre 1956, n. 1526.

La vendita del burro deve sottoporsi alle prescrizioni seguenti:

Il burro e i suoi succedanei posti in vendita per il consumo diretto debbono essere confezionati in pacchi sigillati, aventi peso netto non superiore a un chilogrammo. Il sigillo deve essere congegnato in modo che, in seguito alla apertura del pacco venga reso ulteriormente inservibile.

Sull'involucro che racchiude il solido di burro e i suoi succedanei debbono risultare, con caratteri indelebili e ben visibili, mediante timbratura, la denominazione del prodotto, il peso del solido, il nome e cognome o la ragione sociale e il luogo di residenza del produttore.

Il venditore non può dissigillare un nuovo pacco prima che sia esaurito quello precedente aperto. Quando nel locale esistono più banchi di vendita o più commessi adibiti allo smercio dei medesimi prodotti, è consentita la dissigillatura di tanti pacchi quanti sono i commessi.

La vendita al dettaglio del burro e dei suoi succedanei non può essere fatta in locali che abbiano comunicazione interna con quelli nei quali i suddetti prodotti vengono fabbricati e lavorati.

Le spedizioni e le consegne di burro o dei suoi succedanei non destinati alla vendita per il consumo diretto debbono essere in ogni caso accompagnate da apposita bolletta recante la dichiarazione della destinazione del prodotto, nonché l'esatta indicazione della ditta fornitrice, di quella ricevente, della denominazione e del peso del prodotto e della data della spedizione e della consegna.

In mancanza della bolletta la merce si intenderà destinata al consumo diretto.

Art. 102

La produzione e la vendita dei formaggi e latticini è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 sulla repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti agrari, dal relativo regolamento 1 luglio 1926, n. 1361 e dal R.D.L. 2 febbraio 1939, n. 396 e la legge 10 aprile 1954, n.125 modificata con la legge 5 gennaio 1955, n. 5 e dal D.P 5 agosto 1955, n. 667.

Per la produzione ed il commercio degli olii vegetali valgono le stesse disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (articoli 20, 25) e relativo regolamento modificate dal R.D.L. 30 dicembre 1929, n. 2316 e della legge 16 marzo 1931, n. 378 e il D.M. 8 novembre 1949 nel limite di acidità degli olii commestibili e la legge 3 agosto 1955, n.849 nonché della legge 13 novembre 1960, n.1407 recante le più recenti norme per la classificazione e la vendita degli olii di oliva.

Infine il .D.M. 8 novembre 1949 ha ripristinato le disposizioni riguardante il limite di acidità per gli

olii di oliva commestibili.

Capo III

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

b) CEREALI – FARINE – PANE – PASTE ALIMENTARI

Art. 103

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti e sostanze minerali estranee, o a semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonché delle farine da essi provenienti. I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di legge in vigore. Si richiama al riguardo la legge 17 marzo 1932, n.368 il suo regolamento di applicazione R.D. 23 giugno 1932, n.904, la legge 22 giugno 1933, n. 874 la legge 2 agosto 1948, n.1036 sulla disciplina dei tipi e delle caratteristiche e degli sfarinati del pane e della pasta ed il Decreto dell'Alto Comm. Per l'alimentazione 18 novembre 1953 sui tipi e caratteristiche degli sfarinati del pane e della pasta immessi in commercio.

Art. 104

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni enumerate nell'articolo precedente
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) alterate per fermentazione, inacidamento, ecc. o invase da parassiti animali o vegetali.

Art. 105

L'esercizio dell'industria della panificazione è regolato dalla legge 31 luglio 1956, n.1002.

Art. 106

E' vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui art.104 mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito o comunque alterato.

E' vietata la vendita del pane, paste alimentari, e farina non rispondenti alle disposizioni legislative e regolamenti che verranno di volta in volta emanate anche dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

E' vietata la vendita ambulante del pane.

E' permesso il trasporto del pane a domicilio del consumatore, a condizione che il pane sia chiuso in sacchetti di tela o di carta o di altro materiale che ne impediscano l'inquinamento.

E' vietato ai panettieri di ricevere pane di ritorno sia dai privati, che dagli esercizi pubblici.

Art. 107

I locali di deposito delle farine e degli attrezzi e suppellettili del panificio o pastificio e quelli per la preparazione del pane e della pasta devono essere asciutti e puliti, ben illuminati e ventilati, con finestre comunicanti con l'aria libera, non devono servire ad uso di abitazione o dormitorio, né contenere oggetti sudici o sostanze con odori comunicabili al pane, né avere comunicazione diretta con latrine ed orinatoi. Il locale del forno o panificio deve avere le pareti rivestite di materiale lavabile fino a m. 1,80 di altezza. I sacchi delle farine delle farine debbono essere tenuti sollevati dal suolo su palchetto di legno alto almeno 20 cm.

Gli operai che attendono alla preparazione del pane e della pasta devono tenersi sempre puliti, ed a tale scopo dovrà essere posto a disposizione degli operai del panificio un lavabo ed una doccia ad alimentazione continua d'acqua in posizione comoda, ed un locale ad uso spogliatoio.

E' vietato esporre nei cortili ed appoggiare direttamente sul pavimento le tavole sulle quali è posto il pane in lievitazione nonché le ceste, o simili, contenente il pane già sfornato.

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio (macchinario, marne, tavole, tele, mastelli, ecc.) devono essere mantenuti in istato di scrupolosa nettezza.

Ove non esista acquedotto pubblico, l'acqua da usarsi per la panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'ufficiale sanitario.

Non sono tollerati forni o laboratori sotterranei per la confezione e la cottura del pane.

Gli orari per la lavorazione del pane sono quelli stabiliti dalla legge.

Art. 108

E' vietata la vendita delle paste preparate con le farine di cui all'art.104 od alterate per cattiva conservazione o colorate artificialmente con qualsiasi sostanza, o ammuffite o invase da parassiti animali o vegetali.

E' vietata la vendita ambulante delle paste alimentari.

Art. 109

Le fabbriche e gli spacci di pane e paste devono essere tenuti con la massima pulizia in locali ben asciutti ventilati ed illuminati: non devono servire ad uso dormitorio, né comunicare con locali di abitazione, non contenere oggetti sudici e sostanze con odori comunicabili al pane.

Art. 110

Gli operai dovranno tenersi sempre puliti ed a tale scopo nei locali per la panificazione dovrà esservi dell'acqua in posizione comoda a loro disposizione. Inoltre essi porteranno abiti da lavoro distinti da quelli di uscita. Affisso al muro del locale per la panificazione sarà ben visibile un cartello con la seguente scritta: "E' obbligo all'operaio di lavarsi prima di cominciare il lavoro e gli è severamente proibito masticare tabacco e sputare"

Art. 111

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio e quelle per contenere e trasportare il pane dovranno essere mantenuti in istato di scrupolosa nettezza.

Fanno parte integrante di questo regolamento le disposizioni di legge e regolamentari riguardanti l'abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione e della pasticceria 22 marzo 1908 e regolamento 28 giugno 1908, la circolare 6 agosto 1908, n.14340 del Ministero agricoltura industria e commercio e le altre disposizioni vigenti in materia.

E' assolutamente vietata la cernita manuale del pane da parte del compratore.

Il prelievo dei campioni di pane e l'analisi sono regolati dalla Legge 17 marzo 1932, n.368 (Gazzetta Ufficiale n.97 del 1932) e dal D.M. 26 marzo 1945 (Gazzetta Ufficiale n.63 del 1945).

E, segnatamente, contemporaneamente al prelievo dei campioni di pane sarà opportuno eseguire anche quello delle farine adoperate per la confezione.

I campioni di pane devono essere prelevati dal pane posto in vendita.

Detti campioni devono essere racchiusi in sacchetti di carta dopo il raffreddamento.

Deve essere curata la pesatura dei campioni, avendo tale dato grande importanza nella determinazione del grado di umidità.

Art. 112

Il contenuto di umidità del pane, destinato alla vendita al pubblico, è stabilito dalle disposizioni vigenti.

Art. 113

Analogamente a quanto è stabilito per le farine, è vietato di aggiungere nella panificazione sostanze estranee che comunque possano modificare la composizione del prodotto, escluse quelle che saranno indicate da altre disposizioni legislative.

b) FRUTTA, ERBAGGI, LEGUMI FRESCI, FUNGHI

Art. 114

E' proibito vendere:

- a) frutta immatura se destinata all'alimentazione immediata, ammuffita e comunque guasta od artificialmente colorata
- b) erbaggi e legumi troppo maturi, germogliati od appassiti, sudici, ammuffiti;
- c) patate ed altri tuberi germogliati e che hanno subito la congelazione od affetti da malattie parassitarie.

E' proibito esporre frutta e verdura al di fuori dello spaccio di vendita se non, posta ad una altezza minima di cm. 40 dal suolo.

Art. 115

E' proibita la vendita dei funghi:

- a) vecchi, coriacei, molto corrosi, guasti, rammolliti dalla pioggia;
- b) ridotti in frammenti disseccati, o essendo essiccati non appartengano chiaramente alla specie dei porcini (boleti) ed ovuli (amanita caesarer).
- c) ed in genere quelli che per la qualità, la provenienza, il condizionamento e le subite alterazioni non offrano una sufficiente garanzia igienica.
- d) di quelli non compresi nel successivo elenco dei funghi dei quali solo è consentita la vendita (art. 117)

Art. 116

I venditori di funghi anche secchi dovranno assoggettare la loro merce alla visita dell'ufficiale sanitario in qualunque luogo si trovino.

E 'vietata la vendita ambulante di funghi. Essa dovrà farsi nei luoghi e con le modalità indicate dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Art. 117

E' permessa soltanto la vendita dei funghi indicati nel seguente elenco: Boletus edulis, Boletus scaber, Agaricus coesareus, Agaricus melleus, Clavaria flava, Morchella esculenta, Morchella costata, Melanosperum brumale, Melanosperum aestivum.

Consigliabile limitare la vendita di qualche specie più facilmente riconoscibili e che nascono nelle località.

c) CONSERVE ALIMENTARI

Art..118

Circa le conserve alimentari vegetali, dovranno i rivenditori uniformarsi alle disposizioni del regolamento 1° luglio 1926, numero 1361; per quelle animali si dovranno invece uniformare al R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Per le sostanze alimentari in genere confezionate in scatole chiuse che possono dar luogo a gravi casi di avvelenamento o intossicazione, qualora la chiusura non sia perfetta e le sostanze sieno perciò fermentate, gli Uffici sanitari eserciteranno la sorveglianza a norma del regolamento generale 3 agosto 1890 e delle disposizioni contenute nel R. decreto 27 giugno 1929, numero 1427 e al D. P. 30 maggio 1953, n. 567.

d) CACAO, CIOCCOLATO, CAFFÈ, THE, ECC.

Art. 119

Il nome di cacao è riservato ai semi dell'albero del cacao che abbiano subito o no la torrefazione, mondata e frantumazione.

La denominazione di cacao con l'aggiunta dei termini: in polvere o polverizzato, alimentare, o di termini simili, è riservata al prodotto ottenuto mediante la macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il cacao in polvere e il cacao solubile non devono contenere:

- a) sostanze estranee alla composizione del prodotto;
- b) gli elementi della corteccia del seme.

Art. 120

La denominazione di cioccolato è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e di zucchero con o senza aggiunta di burro di cacao e di aromi. Il tenore di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 65 per cento, e quella della sostanza grassa (burro di cacao) non inferiore al 16 per cento. E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio purché in misura non eccedente il 5 per cento della qualità di zucchero impiegata.

E' permessa la fabbricazione e la vendita di cioccolati speciali con aggiunta di sostanze diverse da quelle contemplate dal precedente comma.

Tali cioccolati dovranno essere venduti con denominazioni che indicano la natura dei costituenti, come per esempio: cioccolato al latte, cioccolato alle nocciole, cioccolato alle noci, cioccolato alle mandorle, alla crema, al liquore, cioccolato al caffè e simili.

Art. 121

Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecole, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi, o altri semi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nell'articolo precedente, deve essere venduto sotto la denominazione di surrogato di cioccolato.

La denominazione di surrogato deve essere impressa sul prodotto nelle sue varie forme, sulle etichette e sugli involucri in modo evidente ed in ogni caso la parola "surrogato" deve essere stampata con caratteri non meno visibili di ogni altra parola e denominazione contenuta sul prodotto e sull'etichetta.

Art. 122

I prodotti di cui agli articoli precedenti dovranno, inoltre, portare ben chiaro sulle etichette o sugli involucri esterni di qualsiasi genere, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione.

Le norme che disciplinano la fabbricazione ed il commercio del cacao e del cioccolato sono contenute nella legge 9 aprile 1931, n.916 e nel relativo regolamento 26 maggio 1932, n.1174.

Art. 123

E' vietato porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati con nomi di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e sugli involti di qualunque

genere in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute, o che siano avariate, esaurite, od in qualunque modo alterate o falsificate.

Art. 124

E' proibito di dare il nome di caffè o di vendere con questa designazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

E' pure proibita la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee.

E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè a scopo di vendita, e in operazioni successive a tale torrefazione, qualsiasi materia estranea al detto prodotto.

E' consentito nella torrefazione del caffè l'impiego di olio di vaselina avente i requisiti prescritti dalla Farmacopea ufficiale della Repubblica, in misura tale che il caffè torrefatto non contenga, in peso più dello 0,5 per cento dell'olio predetto.

Art. 125

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive, e possono essere messi in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione, e non mai con la forma dei semi di caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, fatture, polizze di carico, ecc.

Il caffè in bevanda, venduto negli esercizi pubblici, prodotto con caffè coloniale e surrogati del caffè, dovrà pure essere annunciato come tale al consumatore.

Art. 126

E' proibita la vendita di tè colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee e con materie minerali, di tè anche parzialmente esaurito od avariato o la vendita col nome di tè di foglie di altre piante.

Art. 127

Il nome di zafferano è riservato alla parte speciale dello stilo, con gli stimmi, del "crocus sativus L.".

E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la suddetta denominazione e di zafferano sia in filamenti che in polvere, mescolato con una qualsiasi sostanza estranea.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione prescritta dal seguente comma, del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice. Tale disposizione non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

La denominazione di zafferano deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la somministrazione.

Art. 128

Il nome di “succo”, “mosto” e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di “Sciroppo” è riservato alla soluzione acquosa del saccarosio. Il nome di “sciroppo” seguito dall’indicazione di una data pianta è riservato alle soluzioni di saccarosio con aggiunta di estratti o tinte ricavati da frutta, semi anche tostati, cortecce e bucce, radici, foglie, fiori o altre parti della pianta nominata.

I nomi di “conserva”, di “marmellata” e di “gelatina” di un dato frutto sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino a consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

E’ vietato vendere con il nome di succo o mosto e simili di un dato frutto, di sciroppo seguito dall’indicazione del frutto o della pianta, di conserva, di marmellata o di gelatina di un dato frutto, prodotti di frutta o di altre parti di piante diversi dal frutto o dalla pianta nominati. Quando i prodotti contemplati nel presente articolo sono preparati con l’impiego di frutta o di parte di piante appartenenti a più specie, queste debbono essere indicate nella denominazione dei prodotti stessi. E’ vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio sciroppi composti, in tutto od in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui ai commi precedenti.

Nella preparazione degli sciroppi, escluso quello di cui al secondo comma, è ammessa:

- a) l’aggiunta di glucosio, sempre quando la preparazione non superi il 25 per cento della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione “contenente glucosio” oppure “sciroppo glucosato” da applicarsi in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l’aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del Decreto ACIS del 23 dicembre 1957, destinate a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti in modo chiaro e ben leggibile l’indicazione « colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ». Questa disposizione non si applica ai succhi d’uva.

Art. 129

E’ vietata la vendita di sciroppi, conserve, marmellate e gelatine di frutta che contengono organismi animali o siano invasi da organismi vegetali o comunque aventi colore, sapore ed odore sensibilmente disgustosi ed anormali.

E’ vietata la preparazione e la vendita di conserve di pomodoro ed in genere di conserve, marmellate e gelati di frutta, le quali derivino da frutti immaturi o alterati.

Nella preparazione di conserve di pomodoro è vietato l’uso di colori estranei anche non nocivi. E’ pure vietato usare cloruro sodico in quantità superiore al 5 per cento.

Capo IV **BEVANDE**

a) ACQUE GASSATE

Art. 130

La materia delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601 e dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719.

Sono considerate acque gassate:

- a) l'acqua di seltz, la cui denominazione è riservata alle acque potabili rese soprassature di anidride carbonica;
- b) l'acqua di soda, la cui denominazione è riservata alle acque potabili contenenti bicarbonato di sodio, rese soprassature di anidride carbonica.

Sono considerate bibite analcoliche le bibite gassate e non gassate confezionate in bottigliette od altri recipienti a chiusura ermetica, preparate con acqua potabile od acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze:

- a) succo di frutta;
- b) infusi, estratti di frutta, o di parti di piante commestibili o amaricanti o aromatizzati;
- c) essenze naturali;
- d) saccarosio;
- e) acido cidrico, acido tartarico.

Il saccarosio può essere sostituito dal destrosio in misura massima del 10 per cento. L'eventuale contenuto di alcool etilico non deve essere superiore all'1 per cento.

Art. 131

I fabbricanti di acque gassose e seltz devono munirsi di apposita licenza prescritta dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719, licenza necessaria tanto per le fabbriche esistenti, come per quelle di nuova istituzione.

Art. 132

L'acqua in distribuzione nelle fabbriche di cui al D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719, qualunque sia l'uso cui è destinata (preparazione delle bibite, lavaggio dei macchinari, utensili e recipienti, pulizia dei locali) deve essere potabile ed in quantità sufficiente. Tali requisiti debbono essere accertati dalle autorità sanitarie anche mediante controlli periodici analitici.

I serbatoi e la rete di distribuzione interna dell'acqua potabile debbono essere costruiti e mantenuti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.

Art. 133

L'anidride carbonica impiegata per la gassazione deve essere esente da gas nocivi. Le sostanze impiegate per la fabbricazione delle bibite analcoliche di qualsiasi tipo debbono essere genuine, in perfetto stato di conservazione.

L'aggiunta di sostanze diverse da quelle indicate dal D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719 che non siano già consentite dal Ministero della Sanità, deve essere autorizzata di volta in volta dallo stesso Ministero su proposta delle autorità sanitarie della provincia nella quale ha sede la fabbrica e previo parere del consiglio Provinciale di Sanità.

Art. 134

E' vietata la fabbricazione e la vendita di acque gassose contenenti:

- a) sostanze edulcoranti sintetiche, quali saccarina, dulcina e simili;
- b) rame, piombo, ed altri metalli tossici;
- c) colori non consentiti a termini del Decreto ACIS 23 dicembre 1957;
- d) acidi minerali, glicerina, sostanze atte a produrre schiuma, essenze e sostanze nocive di qualunque specie;
- e) sono tollerate tracce di anidride solforosa derivate dai succhi di frutta impiegati;
- f) glicerina, alcoli diversi dall'etilico, derivanti dal dietenglicole e sostanze dotate di potere schiumogeno ed in genere qualsiasi altra sostanza che per natura, quantità e qualità possa essere nociva.

Art. 135

E' vietato vendere acque gassose alterate, guaste, contenenti corpi estranei in sospensione o contenute in bottiglie non perfettamente pulite.

Art. 136

E' vietato adoperare il così detto tipo di bottiglie a pallottola, nella considerazione che esse mal si prestano ad un accurato lavaggio.

Art. 137

Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti le acque gassate e le bibite analcoliche di qualsiasi tipo, ivi compresa la gassosa, debbono portare scritte in modo indelebile sul tappo o sulla chiusura metallica, nel caso di sifoni, il nome del fabbricante o la ragione sociale o il marchio di fabbrica, che valga ad identificare l'azienda, nonché la sede della Ditta.

Art. 138

Chiunque intende impiantare apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi di acque di seltz deve farne denuncia al sindaco del comune che dispone di accertamenti igienico sanitari da eseguirsi dall'ufficiale sanitario.

Gli apparecchi da banco devono rispondere alle condizioni prescritte dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719, in quanto da essi applicabili. Detti apparecchi devono essere impiegati esclusivamente per la preparazione estemporanea di bevande gassate per la diretta miscela al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio con divieto di riempire bottiglie, sifone e qualsiasi altro recipiente.

Le disposizioni di cui sopra valgono, per quanto applicabili, per l'impiego di ogni altro tipo di apparecchio o recipienti mobile atto alla preparazione di acque gassate negli esercizi pubblici.

Art. 139

I locali destinati alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche debbono essere distinti da quelli adibiti a deposito di casse, bottiglie ed altri recipienti non in corso di lavorazione.

Il locale destinato al lavaggio dei recipienti deve essere separato, anche soltanto da un tramezzo vetrato a mezz'aria, da quello destinato alla scioppatura, gassatura, riempimento e chiusura dei recipienti stessi.

La preparazione dei sciroppi, qualora non venga effettuata nella stessa fabbrica, deve essere eseguita in locali appositi, muniti di lavabo ad acqua corrente.

Art. 140

I locali adibiti alla lavorazione delle acque gassate devono essere rispondenti alle norme del D. P. R. 19 marzo 1956, n. 303 e all'art.20 del D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719.

Art. 141

Le persone comunque addette alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche debbono essere, almeno una volta all'anno, sottoposte, da parte dell'Ufficiale Sanitario, a visita medica di controllo, alla vaccinazione contro le febbri tifoidi e para tifoidi, nonché a quegli altri eventuali accertamenti che si rendessero necessari.

L'onere di tali accertamenti grava sul conduttore della fabbrica che è tenuto a conservare la relativa documentazione a presentarla ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I conduttori delle fabbriche hanno l'obbligo, inoltre, di denunciare tempestivamente all'autorità sanitaria locale qualsiasi caso accertato o sospetto di malattie trasmissibili e di infezioni della cute e delle mucose verificatosi tra le persone addette alla preparazione di acque gassate e bibite analcoliche.

b) GHIACCIO

Art. 142

La vendita del ghiaccio per uso alimentare deve essere autorizzata dal Sindaco sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 143

Si ammettono due qualità di ghiaccio: l'industriale e l'alimentare.

L'alimentare per uso interno deve essere artificiale e provenire da fabbriche notoriamente soggette a vigilanza sanitaria.

Il ghiaccio naturale non può essere usato per servizio alimentare. Per tale ghiaccio è prescritto a norma dell'art. 123 del regolamento 3 febbraio 1901 l'uso di uno speciale cartello con la scritta «per uso industriale», qualora non esista l'assoluta garanzia circa la provenienza di acqua pura e potabile. Eguale disciplina deve usarsi anche nella vendita della neve naturale.

Ogni altra specie di ghiaccio si considera industriale.

E' escluso l'uso del ghiaccio naturale e della neve nei pubblici esercizi (caffè, bars, trattorie, ecc.), ove vengano somministrate al pubblico vivande e bevande alle quali tali prodotti possono essere facilmente commisti. La vendita del ghiaccio naturale e della neve potrà consentirsi, sempre con le

cautele di cui al citato articolo 123 del regolamento sanitario, per altro uso refrigerante od industriale.

c) GELATI

Art. 144

Col nome di gelato di panna non può essere messo in commercio che quello ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova e sostanze aromatiche.

I gelati di cioccolato non possono essere preparati che usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao.

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

E' permessa la produzione e la vendita dei gelati contenenti fecolacei, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati ottenuti con prodotti artificiali » e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

Art. 145

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito e pastorizzato, oppure con latte da potersi consumare crudo di cui ne sia stata autorizzata la vendita.

Il personale, sia fisso che provvisorio, addetto alla confezione ed alla vendita dei dolci, gelati e bibite, deve aver subito la prescritta visita sanitaria ai sensi dell'art. 262 del T. U. delle leggi sanitarie ed essere sottoposto alla vaccinazione antivaaiolosa ed alla vaccinazione antitifida.

Si procederà contro i trasgressori delle suddette norme con l'immediato ritiro della licenza, nonché con le sanzioni previste dal T. U. delle leggi sanitarie e dal presente regolamento.

Art. 146

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

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

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (triciclo - carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'autorità sanitaria comunale.

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

Per la vendita ambulante di gelati, bibite e dolci, dovranno essere osservate le prescrizioni seguenti :

E' fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente i gelati.

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

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

Dovrà esserci inoltre un adatto strumento metallico per prelevare i gelati senza che abbia contatto con le mani del venditore; anche gli strumenti per il prelevamento del gelato debbono essere conservati fuori dal contatto delle mosche e della polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non possa venire a contatto con l'orlo del recipiente contenente il gelato.

L'igiene dei recipienti contenenti il gelato, destinato alla vendita ambulante deve essere curata direttamente dall'esercizio di gelateria o dallo stabilimento di produzione che fornisce il singolo rivenditore ambulante.

Le bibite da somministrare in bicchieri di vetro potranno essere vendute soltanto presso chioschi muniti di presa diretta di acqua corrente e di vetrinette per il deposito dei bicchieri e delle bottiglie, mentre i rivenditori ambulanti dovranno limitarsi a vendere solo bibite già confezionate in bottiglie chiuse.

Coloro che sono addetti alla produzione, manipolazione e vendita dei gelati devono essere sottoposti alla vaccinazione antitifo – paratifica da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Capo V

SUPPELLETTILI DA CUCINA – INVOLUCRI

Art. 147

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

Art. 148

Negli esercizi pubblici gli utensili dovranno essere tenuti colla massima nettezza ed internamente stagnati se di rame.

Art. 149

Lo stagno adoperato per la stagnatura delle suppellettili di cucina non può contenere piombo in misura superiore all'1%.

Art. 150

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi (salumi, formaggi, dolci, ecc.) deve essere conservata al riparo della polvere, e dei contatti del pubblico e dell'esercente e deve corrispondere per il peso alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 151

Detta carta non deve essere tenuta ammassata in angoli o sul banco di vendita, ma custodita entro appositi armadietti o apparecchi, che ne assicurino la protezione e ne evitino l'insudiciamento sia diretto che indiretto.

Art. 152

Per prendere i fogli di carta da adibirsi all'uso non si devono inumidire con saliva le dita, come talvolta si pratica, potendo costituire ciò un pericolosissimo mezzo di diffusione della tubercolosi.

Art. 153

Non soltanto la carta ma anche i generi alimentari da consumarsi crudi devono essere accuratamente protetti dalla polvere, dalle mosche e dai contatti col pubblico.

Art. 154

E' vietato, negli spacci di sostanze alimentari, di avvolgere queste sostanze con carta usata, stampata o preparata con gesso, allume, barite, od altra materia che si presti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore.

Art. 155

La detta carta non deve essere pesante, e superare il peso di grammi 1 ogni decimetro quadrato.

TITOLO 4° LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Capo I NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 156

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

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

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

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

c) i locali tutti, compresi i retrobottega, devono essere mantenuti puliti; i rifiuti e le spazzature devono essere tenuti in recipienti chiusi;

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

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

norme igieniche in materia.

Capo II

NEGLI SPACCI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI

Art. 157

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

- a) i preparati di carne, il pane, la pasta, i dolci, le frutta, le conserve, le verdure, ed in genere qualsiasi sostanza alimentare, che si consumi senza previa cottura, lavaggio o depellamento, o simili devono essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, dalla polvere e da qualsiasi altra causa di contaminazione, con impiego di mezzi adatti come retine metalliche, campane di vetro, veli, piccole vetrine, ecc.
- b) è vietata la esposizione fuori dello spaccio delle sostanze di cui alla lettera a);
- c) i locali tutti adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in recipienti coperti.

In tutti i locali anzi detti deve costantemente essere fatta la lotta contro le mosche.

Capo III

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

Art. 158

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione e preparazione di sostanze alimentari, in tutti i locali adibiti alla raccolta ed alla lavorazione delle materie prime ed in quelli di deposito delle materie in corso di lavorazione o già lavorate, oltre alle prescrizioni contenute nel Regolamento d'igiene od in regolamenti speciali, devono osservarsi le seguenti norme:

- a) le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;
- b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni e dei depositi suscettibili di ulteriore lavorazione, che non sia possibile di asportare giornalmente, devono essere protetti dalla invasione delle mosche.

I mezzi da impiegarsi, caso per caso, per il trattamento contro le mosche saranno stabiliti sentito l'Ufficiale sanitario.

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

Capo IV

NELLE SCUDERIE E STALLE

Art. 159

Le scuderie e le stalle in genere devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite

di dispositivi atti alla protezione contro le mosche e cioè reti metalliche alle finestre e tende a bacchetta o reti di spago alle porte.

Dovranno inoltre essere tenuti sospesi al soffitto od in vicinanza delle finestre fasci di paglia o di frasche irrorati di sostanze moschicide (miscela Berlese, Miafonina, ecc.) o di altri moschicidi ritenuti idonei.

E' vietato ammassare nelle scuderie, nelle stalle, nei pressi dell'abitato e di gruppi di case rurali, il letame; questo deve essere asportato giornalmente con mezzi adatti ad evitare disperdimenti. Chiunque intende aprire o condurre scuderie o stallaggi o tenere stalle o depositi di sosta per animali equini, bovini o suini, deve darne partecipazione al Municipio per i provvedimenti che potranno essere disposti, sentito l'ufficiale sanitario, ai fini dell'opportuno trattamento contro le mosche.

Capo V

NEI DEPOSITI DI LETAME DI POLLAME ED ANIMALI VIVI

Art. 160

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in recipienti coperti.

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

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

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di capacità non superiore al metro cubo salvo le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate, a giudizio dell'ufficio d'igiene, secondo la entità di certe lavorazioni. La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 161

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

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

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

E' vietata nell'abitato la sosta dei carri, carichi di detti materiali, oltre il tempo necessario per la loro raccolta.

Nel caso in cui il trasporto dei suindicati materiali avvenga per ferrovia o tramvia, o per via d'acqua, è obbligatorio il loro trattamento contro le mosche, da effettuarsi con mezzi atti ad ostacolarne la invasione e la moltiplicazione.

Art. 162

Le aree destinate a deposito di materiali di cui ai precedenti articoli sono designate dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, e devono distare dal centro di popolazione agglomerata non meno di 500 metri.

La cernita e la utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili, di cui ai precedenti articoli, devono essere eseguiti nelle aree e con le norme che saranno stabilite dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

Art. 163

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

Le scuderie e le stalle in genere, nei casi in cui il regolamento locale di igiene ne consenta la tenuta nel centro di popolazione agglomerata, devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche, conformi alle prescrizioni emanate dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

e' vietato di ammassare nelle scuderie e nelle stalle il letame: questo deve essere asportato giornalmente, nelle ore stabilite dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario. Per il trasporto del letame, si osservano le disposizioni contenute nell'articolo 19.

Art. 164

Il Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, concede la licenza di tenere depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali, a scopo di industria o di commercio, nel centro di popolazione agglomerata, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni da potersi attuare costantemente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche.

Art. 165

Chiunque, in occasione di fiere, di feste o di mercati, intende aprire o condurre scuderie o stallaggi, o tenere stalle o depositi di sosta per animali equini, bovini, ovini o suini deve darne partecipazione, sette giorni prima, al Sindaco, per i provvedimenti che questi è tenuto ad emanare, sentito l'ufficiale sanitario, ai fini dell'opportuno trattamento contro le mosche.

Art. 166

Le stalle per più capi e i pollai e le conigliere ad uso industriale dovranno essere ubicati ad almeno metri 100 dal centro abitato.

Capo VI

DISPOSIZIONE FINALE

Art. 167

Per quanto non è previsto nel presente titolo, si richiama l'art. 28 del D. P. R. 10 giugno 1955, n. 854 e le successive circolari ministeriali per la lotta contro le mosche.

TITOLO 5°

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

Capo I

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 168

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 253 e 254 del T. U. delle leggi sanitarie e del D.M. 23 aprile 1940 (G. U. 22 maggio 1940) le malattie infettive e diffuse che danno luogo all'adozione di provvedimenti sanitari sono:

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiuolo e vaiuolide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras) dissenteria bacillare, dissenteria amebica, e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliartricolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro - spinale, influenza, poliomelite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, epatite epidemica e tetano, febbre A, idatidosi e nevrassiti virali;
- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea o glandolare con seni fistolosi;
- c) tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvovaginite;
- e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

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

Per le malattie veneree valgono le disposizioni contenute nella legge 25 luglio 1956, n. 837.

Art. 169

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

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

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera b): nei casi di tubercolosi accertati:

- nelle persone comprese nella tutela assicurativa, in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;
- nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- nelle persone addette ai servizi domestici ed all'assistenza della infanzia e nelle balie;
- negli ospedali civili e nelle case di cura; negli istituti di cura o di assistenza medico – chirurgica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asilo nido, ecc.
- nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

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

- negli ospedali civili e nelle case di cura;
- negli istituti di cura o di assistenza medico - chirurgica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc. ;
- negli ospizi o asili di mendicITÀ e negli istituti di ricovero in genere;
- negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
- in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;
- nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

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

- in qualsiasi collettività femminile.

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

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

- nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e

medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione;

- negli ospedali civili e nelle case di cura;
- negli ospedali o asili di mendicITÀ e negli istituti di ricovero in genere;
- nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- negli opifici, cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
- in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 170

Il Ministro della Sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può estendere l'obbligo della denuncia ad altre malattie o ad altre circostanze.

Art. 171

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

Art. 172

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel piÙ breve tempo all'ufficiale sanitario, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non considerata nell'art.168 che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni dei malati di malattie infettive. Essa è limitata alla camera del malato o anche estesa a tutta l'abitazione, secondo che l'autorità sanitaria sarà per prescrivere.

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

Art. 173

La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria e va fatta nel secondo anno di vita associativa all'antidifterica, ai bambini che all'epoca della sessione di vaccinazione hanno compiuto l'anno di età.

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

Art. 174

La vaccinazione antitifca è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926

(G. U. 25 novembre 1926) :

- a) per il personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per le persone addette ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendente da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte;
- d) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 di detto decreto.
- e) per i candidati a colonie temporanee o permanenti.

Art. 175

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

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

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

Sono esenti dalle vaccinazioni, a giudizio dell'ufficiale sanitario, i bambini deboli, linfatici, tubercolotici, nefritici, affetti da diatesi essudativa, cardiaci, e quelli che abbiano già sofferto la difterite o subita la vaccinazione antidifterica.

Art. 176

I barbieri e parrucchieri dovranno osservare l'apposito Regolamento vigente per l'esercizio di tale attività.

Capo II

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE

Art. 177

In caso di epidemia, o altri gravi circostanze, il Sindaco potrà disporre servizi pubblici per l'attuazione delle misure atte a circoscrivere l'epidemia. Perciò il Sindaco potrà:

- a) requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, proteggere o chiudere pozzi e pompe. I proprietari ne concederanno immediatamente l'occupazione, salvo regolarla nei modi prescritti dalle leggi sulle espropriazioni per utilità pubblica ove occorra;
- b) disporre per l'istituzione di locali di isolamento per la cura degli ammalati colpiti dalla malattia contagiosa. La direzione di tale servizio sarà affidata all'ufficiale sanitario;
- c) su proposta dell'ufficiale sanitario potrà decretare la chiusura di una o più scuole informandone subito il medico provinciale.

Art. 178

La disinfezione pubblica, in caso di epidemie, sarà regolata da speciale ordinanza del Sindaco.

Art. 179

Ogni impiegato, od in qualsiasi modo dipendente dal Comune, deve eseguire gli ordini dati dal Sindaco in rapporto ai servizi di pubblica igiene.

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

Art 180

La ostetrica condotta, le altre ostetriche che esercitano nel Comune sono obbligate ad attenersi scrupolosamente a quanto prescrivono le istruzioni sull'esercizio ostetrico approvati con R. D. 26 maggio 1940, n. 1364 e dal D. M. 11 ottobre 1940.

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

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

Ai sensi del D. M. 17 maggio 1930, per i provvedimenti da prendere in caso anche semplicemente sospetto di infezione puerperale, la ostetrica dovrà tassativamente attenersi alle disposizioni del regolamento sull'esercizio ostetrico. Il più piccolo elevamento della temperatura ascellare della puerpera, misurata ogni giorno, deve provocare la immediata chiamata del medico. Così la puerpera deve essere visitata dal medico per ogni altra irregolarità (dolori uterini eccessivi od altri, scarsità oppure odore grave nei lochi, metrorragie in puerperio, ecc.).

Art. 181

In casi di epidemia difterica l'Ufficiale sanitario provvederà che le farmacie locali siano convenientemente ed abbondantemente provviste di siero antidifterico.

Art. 182

Nei casi di febbre tifoide si dovranno immergere in soluzioni disinfettanti, provviste ai poveri dal Comune, gli oggetti che vengono a contatto col malato. Inoltre si dovrà disinfettare con latte di calce ogni escrezione del malato ed il luogo ove queste vengono versate.

Art. 183

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

Giusta l'art. 1 del Decreto 2 dicembre 1926 la vaccinazione antitifica deve praticarsi:

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

- b) al personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendente da istituzioni private;
- c) al personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, ed alla raccolta ed allo smercio del latte.

Art. 184

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

Art. 185

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

L'autorizzazione di cui sopra – inoltre – deve essere subordinata all'osservanza delle norme e prescrizioni contenute nel Decreto ministeriale 6 gennaio 1919 per l'esercizio del baliatico e dell'art. 309 del T. U. 27 luglio 1934, n. 1265 e art. 14 legge 25 luglio 1956, n. 837.

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

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

Il contravventore alle disposizioni del primo comma è punito con l'ammenda fino a £ 8000.

Capo III

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

Art. 186

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

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

Nell'ispezionare gli alberghi terrà presente R. decreto 24 maggio 1925, n. 1102, pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale* n. 157 del 1925, che approva norme per rendere obbligatoria l'attuazione di miglieorie igieniche e sanitarie negli alberghi sotto la vigilanza dell'Ente Provinciale del Turismo, tanto negli alberghi esistenti come in quelli di nuova costruzione.

Se l'esercente non voglia o non possa eseguire le miglieorie prescritte, potrà dal Sindaco essere ordinata la chiusura dell'albergo.

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

Art. 187

Le norme relative alla Polizia Mortuaria sono contemplate nel Regolamento Generale approvato con R. D. 21 dicembre 1942, n. 1880 (*Gazzetta Ufficiale* 16 giugno 1943, n. 139).

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

TITOLO 7° DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITA'

Art. 188

Il presente regolamento andrà in vigore, per la generalità dei cittadini 15 giorni dopo la pubblicazione.

Da quel giorno s'intendono abrogate tutte le disposizioni anteriori riguardanti l'igiene e la sanità vigenti nel Comune, all'infuori di quelle richiamate dal presente regolamento.

Art. 189

Le contravvenzioni ed infrazioni alle prescrizioni del presente regolamento sono punite a tenore dell'art. 60 della legge sanitaria anno 1888 in coordinazione all'art. 334 del Testo unico 27 luglio 1934, n. 1265, con pene pecuniarie fino a £ 8000, salvo sempre le maggiori pene sancite dal Codice penale per i reati da esso previsti, e salvo i casi speciali previsti dalle apposite disposizioni.

Però per queste stesse contravvenzioni, è ammessa la conciliazione o l'oblazione a termini della legge comunale e provinciale in tutti i casi s'intende, in cui ciò non venga vietato dalla legge sanitaria, dal codice penale e dalle altre leggi e regolamenti.

Art. 190

Per tutto quanto non è compreso nel presente regolamento, si fa riferimento al Testo unico delle leggi sanitarie approvato con il R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e alle altre leggi in materia di Sanità ed Igiene.