



COMUNE di MIRANO
Provincia di Venezia

REGOLAMENTO

COMUNALE

DI IGIENE

^^^

APPROVATO

con delibera di C.C. N. 182 del 15.12.1962
e

MODIFICATO

con delibera di G.M. n. 173 del 5.6.1963

con delibera di C.C. n. 81 del 2.10.2007

ORGANIZZAZIONE, ASSISTENZA E VIGILANZA SANITARIA

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

La tutela della salute pubblica nel territorio comunale spetta al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario nell'ambito delle rispettive competenze e attribuzioni di legge.

Art. 2

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

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

1. vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica e adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica che non comportino impegni di spesa e conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
2. cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nell'elaborazione e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
3. riceve le denunce di malattia, nei casi previsti dalla legge, e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliari delle professioni sanitarie.

L'Ufficiale Sanitario può avvalersi dell'opera, oltre che dei Vigili sanitari, anche dei Vigili urbani e dei Messi comunali.

Art. 3 - Medico Capo

L'Ufficiale Sanitario è il Medico Capo del Comune del Consorzio. In tale veste controlla l'idoneità fisica e lo stato di salute del personale del Comune e delle Aziende municipalizzate proponendo i relativi provvedimenti medico-legali; vigila e controlla tutti i servizi medici e ostetrici comunali, e ha il controllo disciplinare sul personale suddetto.

Vigila sulle guardie mediche, sui posti di soccorso di iniziativa pubblica e privata con relativi servizi mobili e di trasporto.

Ispeziona e controlla gli Istituti ove siano ricoverate persone a carico del Comune per domicilio di soccorso o dal Comune comunque assistite.

E' fatto obbligo dei medici, ai veterinari, alle ostetriche condotti di coadiuvare l'Ufficiale Sanitario nell'esecuzione dei provvedimenti di sanità pubblica denunciando, altresì, tutti i casi che possono riguardare la sanità pubblica.

I medici e le ostetriche condotte collaborano con l'Ufficiale Sanitario nel servizio medico scolastico e nelle istituzioni o iniziative medico-sociali ed assistenziali del Comune a favore dell'infanzia, dei vecchi e degli invalidi.

Art. 4 - Ufficio d'Igiene e Sanità

L'Ufficio d'Igiene e Sanità comunale comprende i seguenti servizi:

- a) assistenza medico - chirurgica ed ostetrica, con somministrazione di medicinali alle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita;
- b) vigilanza sull'esercizio delle professioni ed arti sanitarie;
- c) vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo ai fini della profilassi, ossia dell'applicazione delle misure disposte da leggi e regolamenti o comunque atte a prevenire e ad impedire la diffusione delle malattie infettive e contagiose.
- d) vigilanza sulle condizioni igieniche degli alimenti e delle bevande, nonché dei locali di lavorazioni e degli spacci di vendita; sulle condizioni igieniche e sanitarie delle persone addette alla produzione e somministrazioni di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dall'art. 4 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264;
- e) vigilanza sulle condizioni del suolo dell'abitato in generale, sull'abitabilità delle case, sull'usabilità dei locali destinati a negozi, esercizi, opifici ed attività varie;
- f) vigilanza sulle condizioni igieniche e sull'idoneità sanitaria dei lavoratori, sulle condizioni igieniche dei luoghi di lavoro, in collaborazione con l'Ispettorato del Lavoro, nell'ambito delle rispettive competenze stabilite dalle leggi speciali;
- g) i servizi medici - scolastici;
- h) vigilanza sanitaria sui cimiteri ed esercizio della polizia mortuaria.

Art. 5 - Registri obbligatori

L'ufficio d'Igiene e Sanità comunale provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliare;
- 3) degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- 4) delle esercenti il baliatico;
- 5) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie e sostanze alimentari e bevande;
- 6) dei barbieri e parrucchieri;
- 7) del personale addetto ad alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 8) del personale addetto alla produzione ed al commercio del latte;
- 9) dei panettieri, pastai, pasticciari;
- 10) dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni (art.179);

- 11) dei campioni di sostanze sospette prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi;
- 12) delle contravvenzioni e denunce fatte per infrazioni e violazioni rilevate alle norme igienico-sanitario ed al presente ed al presente regolamento;
- 13) delle persone che hanno subito le vaccinazioni obbligatorie (articoli 282-286-288).

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed attività sopra elencate hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare la propria professione o attività nel territorio del Comune presentando, all'uopo, il relativo titolo di studio.

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA ED OSTETRICA

Art. 6 - Assistenza gratuita

Ai sensi dell'art. 4 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni, il Comune assicura e provvede, nel proprio territorio, all'assistenza medico - chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali alle persone iscritte nell'elenco dei cittadini ammessi alla cura sanitaria gratuita.

Il Comune, inoltre, provvede al ricovero negli istituti ospedalieri nei casi nei quali ciò sia reso necessarie dalle condizioni dell'ammalato o da misure di profilassi.

Le altre forme di assistenza sanitaria legale, poste a carico del Comune dall'art. 91 del T.U. della legge comunale e provinciale approvato con R. D. 3 marzo 1934, n. 383 e da altre disposizioni di legge, sono erogate secondo le norme stabilite da uno speciale regolamento sull'assistenza comunale.

Art. 7 - Condotte mediche ed ostetriche

Per il funzionamento dei servizi di assistenza sanitaria il territorio comunale è suddiviso in condotte mediche ed in condotte ostetriche, a ciascuna delle quali è preposto rispettivamente un medico condotto ed un'ostetrica condotta.

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

Primo dovere del medico condotto e dell'ostetrica condotta è di prestare l'assistenza ambulatoriale e domiciliare gratuita alle persone bisognose che vi sono ammesse dal Comune.

Spetta, inoltre, al medico e all'ostetrica condotta, nell'ambito delle rispettive attribuzioni: prestare assistenza domiciliare anche alle persone non ammesse all'assistenza gratuita, che ne facciano richiesta, dietro compenso in base all'apposita tariffa prevista dall'art. 3 del vigente T. U. LL.SS.; rispondere in ogni momento alle chiamate d'urgenza dei malati; proporre i ricoveri in ospedale dei malati, sia per conto del Comune sia per conto privato.

Il medico condotto vigila attentamente sulle condizioni igieniche nella propria condotta, denuncia i casi di malattie infettive, riferisce all'Ufficiale Sanitario ogni cosa che possa interessare la sanità pubblica, collabora con questi nell'attuazione delle misure di profilassi disposte dall'Autorità sanitaria comunale e provinciale, adempie a tutti gli ordini relativi alla sanità e

all'igiene pubblica nella condotta, disimpegna, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario, il servizio antimalarico, antivenereo e quello di vaccinazione.

Art. 8 - Elenco delle persone ammesse all'assistenza gratuita

L'elenco delle persone ammesse all'assistenza sanitaria gratuita è deliberato dalla Giunta Municipale entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e dei medici condotti, ciascuno per i dimoranti della propria condotta, secondo i criteri stabiliti in apposito regolamento. L'elenco approvato viene poi comunicato ai medici e alle ostetriche condotti; agli stessi devono essere pure comunicate le varianti apportate durante l'anno.

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

Le somministrazioni gratuite dei medicinali agli iscritti nell'elenco sono disciplinate da apposito regolamento comunale dove è pure riportato il prontuario dei medicinali che possono essere somministrati a spese del Comune.

Art. 9 - Somministrazione gratuita dei medicinali ai poveri

Il Sindaco rilascia alle persone cui è concessa la gratuita somministrazione dei medicinali, una tessera o un libretto di ammissione, nel quale vengono annotati il nome e cognome del concessionario e delle persone della sua famiglia alle quali è esteso tale beneficio.

Sotto il nome di medicinali si comprendono, oltre i farmaci, anche i materiali di disinfezione, i bendaggi, le fasciature e gli altri presidi strettamente necessari a completare la cura.

SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICA

Art. 10 - Ispezioni sanitarie

Per quanto attiene alla disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, si fa riferimento oltre che al T. U. leggi sanitari 27/07/1934 n.1265, ai regolamenti che disciplinano le materie ed alla legge 30/04/1962 n. 283 - che specificatamente si richiama.

Le ispezioni per la vigilanza igienico - sanitaria sono eseguite dall'Ufficiale Sanitario, direttamente od a mezzo di personale dell'Ufficio d'Igiene all'uopo delegato.

Il personale che compie le ispezioni di cui sopra deve essere munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco e da esibire a richiesta.

Il personale che compie le ispezioni ha facoltà di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti, laboratori e in ogni altro luogo di pubblico intrattenimento.

Detto personale ha le funzioni degli agenti di polizia giudiziaria, ai sensi dell'art. 221 del codice di procedura penale, e le loro asserzioni costituiscono prova assoluta.

Le ispezioni dovranno accertare l'osservanza da parte dei cittadini delle leggi e dei regolamenti in materia igienico - sanitaria, delle norme speciali del presente Regolamento e delle ordinanze emanate dalle Autorità superiori sempre in materia di igiene e sanità.

Dovranno, inoltre, rilevare qualunque condizione o causa di insalubrità in materia di igiene e sanità.

Chi esegue l'ispezione redigerà apposito circostanziato rapporto all'Ufficiale Sanitario.

Art. 11 - Personale ispettivo delegato – Vigili Sanitari

S'intende personale delegato alle ispezioni il personale dell'Ufficio d'Igiene nelle cui mansioni e qualifiche è implicato il compito di collaborare con l'Ufficiale Sanitario nella vigilanza, secondo l'ordinamento interno.

Hanno il compito di coadiuvare l'Ufficiale Sanitario nelle ispezioni, a seconda della loro speciale competenza, medici, ingegneri, chimici, veterinari ed altri specialisti tecnici o speciali agenti. Questi ultimi devono aver dato prove, mediante appositi esami, di possedere le cognizioni pratiche necessarie a tale servizio.

Gli agenti che hanno superato l'esame, in base a particolari norme regolamentari, si distingueranno con il titolo di "vigili sanitari comunali", ai sensi delle "istruzioni" allegate al R.D. 6 luglio 1890, n. 7042 e successive modificazioni.

Al personale tecnico ispettivo ed ai Vigili Sanitari, oltre a quanto stabiliscono per tutti i dipendenti del Comune la legge comunale e provinciale ed il Regolamento organico del personale, è rigorosamente proibito:

- a) di eseguire, per conto di terzi, saggi e perizie riferentisi alla vigilanza sanitaria loro affidata ;
- b) di esercitare direttamente o indirettamente, per proprio od altrui conto, qualsiasi commercio od industria di sostanze od oggetti sottoposti alla vigilanza sanitaria;
- c) di comunicare ad estranei i risultati delle loro operazioni.

Art. 12 - Verbali di contravvenzione

Chi provvede all'ispezione sanitaria, quando rileva infrazioni alle norme igienico-sanitarie generali ed alle norme del presente Regolamento, deve redigere verbale di accertamento della contravvenzione servendosi di apposito modulo.

E' facoltà dell'esercente far includere nel verbale le proprie dichiarazioni.

Il verbale di accertamento deve espressamente indicare se la contravvenzione sia stata o meno personalmente contestata al contravventore.

La dichiarazione della personale contestazione al contravventore fatta dal funzionario verbalizzante pone il contravventore stesso in mora ad ogni effetto. Le contravvenzioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reati contemplati dal Codice Penale o da leggi speciali, sono disciplinate dalla procedura stabilita dalla legge comunale e provinciale per tutte le trasgressioni alle disposizioni dei Regolamenti comunali delle ordinanze dell'Autorità sanitaria. (Vedi articolo 277).

Art. 13 - Sequestri

Le sostanze e gli oggetti per i quali si procede a contravvenzione sono, quando occorra, sottoposti a sequestro. Le sostanze e gli oggetti sequestrati sono chiusi e suggellati con l'apposizione delle firme di chi compie il sequestro e del contravventore.

Chi compie il sequestro ne dà atto con apposito verbale firmato dall'agente sequestrante e controfirmato dal contravventore. Se questi si rifiuta di firmare se ne fa menzione nel verbale, indicando i motivi del rifiuto.

Qualora le sostanze e gli oggetti sequestrati siano putrefatti o in stato di incipiente putrefazione, tanto da non permettere l'utilizzazione, l'Ufficiale Sanitario provvederà per la loro distruzione a norma dell'art. 153 T.U. della legge comunale e provinciale approvato con R.D. 4 febbraio 1915, n. 148 e successive modificazioni.

Art. 14 - Prelievo di campioni

Le sostanze sospette di essere nocive devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e se ne deve impedire lo smercio, promuovendo nel contempo gli opportuni accertamenti

Delle sostanze da sottoporsi all'analisi si prelevano i campioni prescritti dalle norme generali e speciali d'igiene.

Di ogni prelevamento di campioni si dà atto mediante verbale da compilarsi a cura del funzionario che agisce con indicazioni della data, dell'ora, del luogo, nonché del nome, cognome e domicilio del proprietario o detentore delle sostanze, del prezzo di vendita, della provenienza delle merci. Il verbale è firmato dal funzionario verbalizzante ed è controfirmato dal proprietario o detentore della merce. Nel caso che questi si rifiuti di firmare se ne fa menzione nel verbale.

Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati e uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore. Nel caso che questi si rifiuti di riceverlo se ne deve fare menzione nel verbale.

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

Art. 15 - Analisi

L'accertamento delle condizioni igieniche e della composizione delle sostanze sotto controllo viene eseguita a mezzo analisi di laboratorio praticata, di regola, dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi o dagli istituti scientifici specializzati.

L'Ufficiale Sanitario trasmetterà al suddetto Laboratorio i campioni da sottoporre ad analisi, muniti delle indicazioni necessarie ed accompagnati dal relativo quesito.

Il Direttore del Laboratorio od Istituto che compie l'analisi redigerà il referto che sarà trasmesso al più presto all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulla nocività o meno delle sostanze analizzate.

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

L'Ufficiale Sanitario in base ai risultati delle analisi adotterà o promuoverà i provvedimenti del caso.

Art. 16 - Controllo dei luoghi di provenienza

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

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

CAPO IV VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE OD AFFINI

Art. 17 - Esercizio delle professioni sanitarie ed arti ausiliarie

I Sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune devono presentare all'Ufficiale Sanitario il certificato di iscrizione all'Albo provinciale dei Medici. Sono soltanto esonerati gli esercenti professioni sanitarie chiamati, nei casi speciali contingenti, ad esercitare la loro professione presso privati.

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

E' fatto pure obbligo a quei Sanitari di depositare presso l'Ufficio d'Igiene, la propria firma autografa. Il deposito si effettua apponendo la firma, estesa e breve, su uno speciale registro che l'Ufficiale Sanitario custodisce e rende ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

L'Ufficiale Sanitario denuncerà al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente le suddette professioni e arti ausiliarie.

Art. 18 - Ambulatori medico - chirurgici

Nessuno può aprire, ampliare o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario che la concede a norma dell'art. 23 del D.P.R. 10 giugno 1955.

In ogni caso l'autorizzazione è subordinata al pagamento della speciale tassa di concessione governativa.

L'Ufficiale Sanitario ordina la chiusura degli ambulatori abusivi e denuncia i contravventori all'Autorità giudiziaria.

Ciascun provvedimento adottato dall'Ufficiale Sanitario in merito ai suddetti ambulatori è comunicato al Medico Provinciale che può annullarli entro i venti giorni successivi alla data di ricevimento della comunicazione.

Le autorizzazioni possono essere concesse anche a chi non sia medico, purché gli ambulatori siano diretti da un medico.

Ai fini delle presenti norme si intende per ambulatorio ogni Istituto avente una organizzazione propria e una individualità autonoma al fine diagnostico e curativo o del trasporto di malati e feriti, quindi, non è tale lo studio privato e personale di un medico libero professionista. Conseguentemente, non sono soggetti ad alcuna autorizzazione i gabinetti personali e privati nei quali i medici liberi professionisti, generici o specialisti, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

Per gli studi di radiologia e terapia fisica si applicano le norme previste dall'art. 194 del T.U.LL.SS. e relativo regolamento.

Art. 19 - Requisiti degli ambulatori – autorizzazione

I locali da adibire ad ambulatorio devono possedere i requisiti igienici stabiliti dalle norme generali sui Laboratori di cui al D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

In particolare gli ambulatori e le relative sale di attesa devono avere i pavimenti in materiale impermeabile e lavabile, pareti rivestite pure con materiali impermeabili e lavabili fino all'altezza di m. 1,80.

Devono essere corredati da latrine adeguate e conformi alle norme generali del presente Regolamento.

L'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario di apertura o di ampliamento, si ottiene mediante domanda in bollo da parte degli interessati, la quale deve essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) planimetria dei locali, compresi i servizi;
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un medico chirurgo, abilitato alla professione, di accettare la direzione tecnica dell'ambulatorio, con controfirma di colui che fa la domanda di autorizzazione;
- 4) certificato attestante che il Direttore tecnico è regolarmente iscritto all'ordine dei Medici;
- 5) quietanza dell'Ufficio del Registro competente, comprovante il pagamento della tassa di concessione governativa;
- 6) foglio bollato in bianco per il rilascio dell'autorizzazione.

Art. 20 - Pubblicità Sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori di cui all'articolo precedente od agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficiale Sanitario.

Analoga autorizzazione occorre per la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e per gli stabilimenti termali previsti dal presente Regolamento.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della speciale tassa di concessione governativa ed alla presentazione di domanda in bollo all'Ufficiale Sanitario.

Le autorizzazioni di cui sopra sono comunicate al Medico Provinciale che può annullarle entro venti giorni successivi alla data di ricevimento della comunicazione.

La domanda deve contenere per esteso il testo pubblicitario.

Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza di medico – chirurgo.

Nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico direttore tecnico responsabile.

Nella pubblicità dei Sanitari, la qualifica “specialista” è ammessa solamente per i medici o veterinari in possesso del diploma accademico di specializzazione.

Per i Sanitari invece, che pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola specificazione della branca medesima, come ad esempio: “malattie dei bambini”, “malattie veneree e della pelle”, ecc.

Con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre però riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento.

Di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze, o due disegni qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili.

Art. 21 - Commercio di oggetti sanitari

Il Sindaco non può rilasciare licenza di commercio di strumenti od apparecchi sanitari a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (art. 5, n. 2) o, non proponga alla vendita altra persona autorizzata in possesso di regolare titolo.

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

Art. 22 - Registro dei parti e aborti

Ogni ostetrica esercente nel Comune deve annotare i parti e gli aborti in appositi e separati registri, forniti dall'Autorità sanitaria comunale; deve apportare nei registri le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto od a ogni aborto al quale essa abbia assistito.

Entrambi i registri debbono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'Ufficiale Sanitario. Questi trattiene e conserva il registro dei parti, mentre trasmette al Medico Provinciale quello degli aborti.

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

Art. 23 - Assistenza ai parti

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo. Qualora, per causa di forza maggiore, detta assistenza sia mancata, il padre del neonato o altra persona che abbia presenziato al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti esercente l'arte sanitaria nel più breve tempo possibile, comunque non oltre 12 ore.

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

Art. 24 - Denuncia di deformità o lesioni

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza al parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni infante deforme.

Devono pure denunciare i casi di infanti nati con lesione, da cui sia derivata o possa derivare un'inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

Queste denunce sono disciplinate dallo speciale Regolamento approvato con R.D. 17 dicembre 1941, n. 1127.

Art. 25 - Orario farmacie

L'orario, nonché i turni di servizio delle farmacie del Comune o Consorzio è stabilito dall'Ufficiale Sanitario, a norma dell'articolo del D. P.R. 10 giugno 1955, n. 854, secondo norme di massima impartite dal Medico Provinciale.

TITOLO SECONDO

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

CAP I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 26 - Vigilanza

L'Ufficio d'Igiene, a norma del vigente T.U. delle Leggi Sanitarie e dei relativi regolamenti, esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita e somministrazione; sul modo della loro introduzione nel Comune e i mezzi di trasporto adoperati; sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

Sono salve le competenze giusta l'art. 4 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 27 - Ispezioni e prelevamenti di sostanze

Chi compie l'ispezione ha la facoltà di prelevare di ogni sostanza quella quantità che è necessaria per sottoporla all'analisi. Qualora in queste ispezioni si riscontri motivo di contravvenzione se ne redigerà verbale e le sostanze saranno sequestrate.

Prelievo e sequestro saranno operati con le norme di cui agli articoli 13-14 del presente Regolamento.

Art. 28 - Distruzione di sostanze sequestrate pericolose alla pubblica salute

Se le sostanze sequestrate sono in incipiente putrefazione o putrefatte, non più commestibili o pericolose in qualunque modo alla salute pubblica si adotteranno i provvedimenti previsti dall'art. 13.

Art. 29 - Registrazione dei campioni

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

Art. 30 - Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale

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

Art. 31 - Esame dei campioni da parte del Laboratorio Provinciale

Salvo il contrario disposto di Leggi e regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguito nel Laboratorio Provinciale su richiesta dell'Ufficio d'Igiene deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario, il quale, in base alla riscontrata infrazione provvederà alla denuncia all'Autorità giudiziaria o alla contestazione della contravvenzione a norma del presente Regolamento.

Art. 32 - Prelevamento di campioni nelle fabbriche, magazzini o spacci all'ingrosso

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

Art. 33 - Distruzione di sostanze sequestrate e loro speciale utilizzazione

L'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la distruzione delle sostanze sequestrate e dichiarate alterate, falsificate, insalubri, oppure potrà permettere l'utilizzazione di esse nei modi che riterrà opportuni.

Art. 34 - Domande e denunce per esercizi

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci già esistenti deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio. La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente Regolamento o da altre disposizioni di legge e rilasciato regolare certificato.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande, possono vendersi solo quelle sostanze che siano eccezionalmente consentite dall'Ufficiale Sanitario.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) od altre sostanze commestibili, con generi non alimentari di odore sgradevole o facilmente trasmettibile quali petrolio, benzina, nitorina, carburo di calcio, saponi non incartati e simili, e tutte le sostanze o prodotti che comunque possono alterare le qualità specifiche dei commestibili.

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

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

Art. 35 - Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici

Chiunque intenda porre in esercizio un laboratorio per la manipolazione di generi alimentari e di bevande, deve far domanda al Sindaco per ottenere regolare licenza, che sarà rilasciata previo certificato dell'Ufficiale Sanitario, ferme restando le particolari disposizioni di legge sull'esercizio dei laboratori suddetti.

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

E' assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari all'aperto, su pubblici mercati od in occasioni di fiere, ecc.

Art. 36 - Locali

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere l'accesso dalla pubblica via e non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione e con latrine.

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

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

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere il pavimento impermeabile e devono sempre essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante idoneo rivestimento impermeabile; i laboratori di alimenti e bevande devono altresì avere le pareti fino all'altezza di m. 1,80, rivestite di materiale bianco impermeabile.

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

Tutti i locali delle fabbriche, laboratori, depositi, spacci alimentari e bevande, con particolare riguardo ai magazzini di salumerie, pizzicagnoli e depositi di formaggio ecc., ubicati nei centri abitati, non dovranno causare emanazioni sgradevoli o nauseanti, tali da produrre molestia od incomodo al vicinato.

Art. 37 - Persone addette ai generi alimentari

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande non deve essere affetto da malattia contagiosa, o da postumi di essa, che lo mettano in condizione di contagiare altrui.

Ciò deve risultare da apposito libretto sanitario che, a seguito di visita medica ed esami di Laboratorio, viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

La visita sanitaria, gli accertamenti di laboratorio e le vaccinazioni che saranno ripetute ogni anno saranno a carico del richiedente.

E' fatto divieto ai conduttori di esercizi per la produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, assumere personale non fornito della tessera di cui sopra ed in regola per l'anno in corso.

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

Art. 38 - Protezione dei generi alimentari

I generi alimentari, tanto nei locali di fabbricazione o manipolazione, quanto in quelli di deposito e di vendita che presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa di inquinamento a mezzo di vetrine o, se ciò non è possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane di vetro, ventilatori, ecc., a seconda della merce, o, comunque, con mezzi approvati dall'Ufficio d'Igiene.

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

Tutti i generi alimentari suddetti non possono essere esposti all'aperto fuori dal negozio e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiari, forchette, ecc.) idonei e puliti.

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

I clienti hanno diritto di rifiutare qualsiasi genere alimentare sul quale si siano posate mosche o che comunque non siano protetti da esse.

Art. 39 - Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili

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

E' assolutamente vietato inumidire le dita con saliva per maneggiare carta da involto, come pure soffiare sui margini dei fogli per separarli.

Art. 40 - Mercati e spacci di alimentari e bevande

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

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

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

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

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

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

Gli spacci dovranno avere le pareti rivestite di materiale bianco smaltato, fino all'altezza di m. 2; saranno dotati di acqua potabile e di fognatura.

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

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

Le bilance, le stadere e gli oggetti che possono avere contatto con i generi alimentari devono essere mantenuti in perfetta pulizia.

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

I venditori indosseranno costantemente una vestaglia di colore uniforme, lunga fino al ginocchio e da chiudersi ai polsi.

Tutte le derrate deperibili saranno collocate a fine vendita, nei frigoriferi collaudati a norma di legge. Ogni celletta deve servire ad un solo utente.

Sono proibite l'uccisione, la spennatura, la spellatura e sventrata degli animali da cortile, pollame, selvaggina e simili, negli spacci ove sono i posti in vendita, nei negozi di generi alimentari e negli annessi retrobottega, magazzini, depositi, ecc., nonché nelle case, qualora ciò avvenga a scopo di commercio. E' pure vietato tenere detti animali vivi nei cortili, spacci, negozi, ecc. predetti.

Le operazioni sopra dette dovranno essere eseguite al pubblico macello od, in casi speciali, nei luoghi riconosciuti idonei e sorvegliati dal Veterinario Comunale.

E' vietato in qualunque mercato all'ingrosso o al minuto, o spaccio, tenere derrate, ortaglie, frutta, ecc. a contatto del suolo o del pavimento; quindi saranno posate sui banchi, ceste, intavolati e simili con l'altezza minima dal suolo di cm. 50.

La merce non corrispondente alle condizioni igieniche verrà senza altro sequestrata.

La vendita ambulante di alimenti o bevande non potrà svolgersi in luoghi insalubri, sterrati, centrali o di molto traffico; la vendita stessa sarà concentrata in determinate aree stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficio d'Igiene.

Art. 41 - Tavole calde – pizzerie – vendita di cibi cotti

Nei locali adibiti a tavola calda, pizzeria o alla preparazione di cibi cotti, la zona di preparazione e cottura dei cibi dovrà essere distinta dalla zona riservata al pubblico consumatore od acquirente, dovrà essere raccordata ad una dispensa con cella frigorifera od armadio frigorifero ed un deposito di stoviglie e posate pulite nonché ad un banco di confezioni per cibi da consumarsi fuori esercizio. L'acquaio o il lavastoviglie saranno sistemati in un locale o appendice appositi; i forni saranno provvisti di apposito impianto fumario con dispersione del fumo in canne fumarie regolamentari; i banchi saranno lavabili, di materiale unito e impermeabile, i tovaglioli di materiale non riutilizzabile, nè lavabile, alla portata di ciascun cliente; farine e materie prime saranno raccolte in recipienti distinti, puliti, dotati di apparecchi per prelevamenti non manuali delle sostanze; il depezzamento delle carni, polli, salumi, ecc. avverrà con apposito strumentario ordinato, pulito, idoneo onde evitare manipolazioni e contaminazioni.

Art. 42 - Pasticceri – caffè – bar

Oltre alle norme del presente titolo, in quanto applicabili, le pasticcerie avranno spazio sufficiente per la circolazione del pubblico, vetrine e scansie coperte per l'esposizione e conservazione dei dolci (se esistenti), banchi per la distribuzione e un adeguato reparto per la confezione. Mezzi trasparenti idonei impediranno agli insetti l'inquinamento ed al pubblico ogni possibilità di toccare la pasticceria. I dolciumi freschi e le torte saranno tenuti a temperatura adatta ad evitare la fermentazione e la moltiplicazione dei microrganismi.

Il reparto per la confezione dei dolciumi comprenderà:

- a) appositi armadi atti alla conservazione delle materie prime al fine di ripararle dalla polvere e dalle contaminazioni ed a conservarle a temperature conveniente per evitare fermentazioni ed aumenti di carica batterica.
- b) Tavoli a superficie unita, liscia e lavabile, con strumenti puliti e disinfettabili ad opera di personale sano e pulitissimo per la lavorazione di prodotti di pasticceria.
- c) Strumenti per la cottura e la successiva conservazione a temperatura di maturazione prima di passare il prodotto finito alle mostre o alle scansie.

La pasticceria dovrà consegnarsi per la vendita o il consumo in luogo ponendola con pinze, pale o altri apparecchi idonei, su materiale non recuperabile di adatta foggia e consistenza che può anche rivestire comuni piatti. Al tavolo di consumo sarà presentata in vassoi ricoperti di materiale

non recuperabile, con pinze per il prelevamento del pezzo scelto. Per i bar e i caffè annessi a pasticcerie valgono le norme del presente articolo e titolo in quanto applicabili.

Art. 43 - Vendita ambulante di alcuni alimenti

I rivenditori ambulanti di dolci e gelati dovranno rifornirsi esclusivamente presso esercizi ovvero presso stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità Sanitaria con divieto di fabbricarli direttamente a meno che non dispongano di un laboratorio debitamente attrezzato e autorizzato dall'Autorità Sanitaria competente.

In tutti i casi i dolci venduti in forma ambulante devono anch'essi per quanto possibile, essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, (sacchetti, pacchetti, ecc.) confezionati e chiusi direttamente dal fabbricante.

I gelati venduti in forma ambulante devono anch'essi, per quanto possibile, essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, conformemente ad alcuni tipi già in commercio (es. gelato da passeggio).

I mezzi usati per la vendita ambulante dei dolci e dei gelati come genere di ogni alimento e bevanda (carrettini, tricicli, motofurgoncini, ecc.) devono essere tali da offrire sicure garanzie igieniche; in prova di ciò verranno muniti, a cura dell'Ufficio d'Igiene, di uno speciale sigillo a piombo.

Art. 44 - Sostanze adulterate

A norma dell'art. 243 T.U. delle Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 107 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45; è proibito a chiunque di vendere, ritenere per vendere e somministrare, anche come compenso ai propri dipendenti, qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda che presenti segno di decomposizione, anche solo incipiente, o sia comunque adulterata, infetta, insalubre o nociva.

Art. 45 - Applicazione delle disposizioni

Le disposizioni contenute negli articoli riguardanti la fabbricazione, il deposito, la somministrazione, l'uso di sostanze destinate a cibo e bevanda, sono applicabili a tutti indistintamente coloro che producano o vendano al pubblico e somministrino a collettività generi alimentari, nonché agli stessi direttori o ad amministratori di industrie produttive di generi alimentari.

In quanto applicabili, le norme di questo titolo e le altre del presente Regolamento sono estese ai droghieri, profumieri, erbaioli, liquoristi, fabbricanti di prodotti chimici o preparati farmaceutici ed in genere a tutti gli esercenti professioni vigilate, che intendono esercitare la loro industria o commercio nel Comune; a tal fine essi devono darne preventivo avviso quindici giorni prima all'Ufficio d'Igiene.

CAPO II CARNI LAVORATE

Art. 46 - Autorizzazione per i laboratori

Soppresso con delibera G.M. n. 173 del 5.6.1963.

Art. 47 - Condizione dei locali ad uso laboratorio

Soppresso con delibera G.M. n. 173 del 5.6.1963.

Art. 48 - Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati

Soppresso con delibera G.M. n. 173 del 5.6.1963.

Art. 49 - Spacci di vendita

Soppresso con delibera G.M. n. 173 del 5.6.1963.

Art. 50 - Locali adibiti a vendita e deposito di pesce. – Personale addetto

Soppresso con delibera G.M. n. 173 del 5.6.1963.

Art. 51 - Baccalà, merluzzo

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

E' proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo e deve invece adoperarsi acqua potabile frequentemente rinnovata.

Art. 52 - Luoghi di pesca

E' vietata la pesca in fossi, stagni e canali inquinati da materie luride e dovunque in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità Sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

Art. 53 - Molluschi eduli

La coltivazione ed il commercio dei molluschi eduli sono disciplinati dalla legge 4 luglio 1929, n. 1315.

L'importazione di ostriche, mitili, molluschi in genere, sarà consentita nei soli casi in cui risulti in modo indubbio che i vivai di raccolta e di allevamento sono fatti in acqua ben al di fuori dalla città, non soggette ad alcuna causa diretta o indiretta di inquinamento. Il Veterinario Comunale comunica al Veterinario provinciale ed all'Ufficiale Sanitario ogni inadempienza circa la produzione e il consumo di tali derrate.

**CAP III
VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA**

Art. 54 - vaccherie, produzione e commercio del latte

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

L'introduzione del latte da altri Comuni dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco il quale potrà rilasciarne permesso previa dichiarazioni dell'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità degli animali lattiferi, rilasciato dal Veterinario del Comune di provenienza. Il certificato da rinnovarsi ogni semestre, dovrà attestare l'età, la razza, lo stato di nutrizione e salute degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione riscontrasi nelle ghiandole mammarie.

Chi introduce il latte dovrà essere munito del permesso da presentare ad ogni richiesta; in difetto o in caso di sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revocherà l'autorizzazione di introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia. Gli animali lattiferi nel Comune, introdotti in stalle autorizzate preventivamente, dovranno essere denunciati entro tre giorni al Veterinario Comunale per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

Art. 55 - Registro di stalla

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

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi d'identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazioni del nome, della razza, del numero del marchio comprovante la subita visita sanitaria, ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dall'Autorità Sanitaria provinciale, dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

Art. 56 - Elenchi dei produttori del latte

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla; tale elenco è tenuto aggiornato dagli Ufficiali Sanitari.

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

Art. 57 - Vendita del latte, sul luogo di produzione

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.

Art. 58 - Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti

Il latte alimentare deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) chimiche:

- densità a 15 – 1209 – 1034;
- grasso non inferiore al 3%
- residuo secco magro non inferiore al 9%;
- indice crioscopico – 0,555;

b) fisiche:

- assenza di sudiciume;
- assenza di colostro;
- acidità normale (0,15% in acido lattico);

c) batteriologiche:

- pastorizzato – carica batterica non superiore a 200.000 germi per cc.;
- bacterium coli – tollerati fino a 10 per cc.

Non trattato :

- (da consumarsi previa bollitura di 10' almeno);
- carica batterica non superiore a 2.000.000 per cc.;
- bacterium coli - tollerati fino a 250 per cc.

Il latte deve essere conservato nelle rivendite in frigoriferi a temperatura non superiore a 5°

C.

Quello pastorizzato deve portare capsule a chiusura ermetica con la seguente stampigliatura: "latte pastorizzato" completata dal nome della ditta produttrice e dal giorno di confezionamento. La consegna deve avvenire, al massimo, entro 48 ore dalla preparazione.

Le bottiglie non possono essere aperte al banco, ma vendute nella confezione originale dal Centro di raccolta.

E' fatto tassativo divieto di tenere scrematrici del latte o apparecchi simili presso il luogo di produzione del latte destinato alla vendita, presso gli stabilimenti di pastorizzazione, centri di raccolta, depositi del latte, latterie, ecc.

Tutti i locali dove si raccoglie, si pastorizza o si vende il latte non devono comunicare con altri locali o con le abitazioni.

Per i requisiti igienico – sanitari degli spacci di latte e del personale addetto valgono le norme fissate dal Regolamento 9 maggio 1929, n. 944 e dalle altre vigenti disposizioni.

E' fatto obbligo al personale addetto alla vendita del latte e dei latticini di indossare una vestaglia e una giubba di tela bianca da tenersi sempre pulita.

Art. 59 - Latte pastorizzato

I Centri di lavorazione del latte devono rifiutare il prodotto qualora questi presenti una carica batterica superiore ai 2 milioni.

Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio e i modi della conservazione dei recipienti riempiti, sono sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario avvalentesi all'uopo del concorso del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

L'Ufficiale Sanitario e i suoi collaboratori controlleranno tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti, ivi compreso il trattamento industriale e preleveranno i campioni necessari per garantire la salubrità di ogni operazione.

Il latte pastorizzato e i latti sottoposti a trattamenti diversi, ammessi dall'Ufficio d'Igiene, saranno posti in vendita o al consumo in recipienti chiusi con dispositivi di chiusura non manomettabili e non suscettibili di nuovo impiego: di questi tipi di latte confezionato in bottigliette o in altri recipienti non manomettabili, è ammessa la consegna a domicilio a cura della latteria o dell'esercizio fisso, consegna che è vietata ove trattisi di latte sfuso. Le caratteristiche dei recipienti (materiale, forma, capacità, dispositivi di chiusura e quant'altro attinente) sono determinate dall'Ufficiale Sanitario.

Il latte pastorizzato in bottiglie o in altri recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene deve essere conservato a temperatura non superiore a + 5° C. sia durante il trasporto dallo stabilimento alla distribuzione (mediante carri isotermici) sia nei depositi, esercizi, latterie e simili che devono pertanto essere muniti di adatti refrigeranti per conservarvi, oltre il pastorizzato, anche i latti speciali non trattati.

Resta vietato tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita, salvo una bottiglia per mescita immediata, nonché di farne esposizione in vetrina e di travasarne in recipienti ai consumatori o di venderne in quantità inferiore a quella della bottiglia della capacità minima autorizzata.

Art. 60 - Divieto di vendita

E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare o tenere per somministrare per compenso ai dipendenti:

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento approvato con RD. 9 maggio 1929, n. 994, o da animali curati con sostanze tossiche ad azione generale;
- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore o sapore anormali;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
- e) il latte sudicio;
- f) il latte annacquato o comunque sofisticato;
- g) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni;
- h) il latte che formi un sedimento di elementi patologici (o comunque anormali);

i) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito sequestrato e distrutto.

Art. 61 - Recipienti

I recipienti per la mungitura, la raccolta, il trasporto e il commercio del latte devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria locale. Essi devono essere mantenuti in stato di perfetta pulizia e non devono in alcun modo servire per altro uso.

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di metallo ed avere chiusura metallica non suscettibile di manomissione con coperchio idoneo.

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

L'idoneità dei recipienti deve essere controllata annualmente dall'Autorità Sanitaria che apporrà apposito timbro a punzone.

I recipienti contenenti il latte per la diretta vendita al banco devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria locale.

I contravventori alle disposizioni di cui sopra sono puniti ai sensi del T.U. delle leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e con applicazione delle sanzioni previste dagli art. 319, 320, 322 del Codice Penale e delle disposizioni in materia di contravvenzione contemplate dal presente Regolamento.

Art. 62 - Trasporto e vendita del latte

Il trasporto del latte deve essere effettuato, dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, verniciati in bianco, tenuti ben puliti e a conveniente circolazione d'aria portanti le generalità del produttore e del venditore.

Ogni locale di rivendita del latte deve essere dotato di un frigorifero per la conservazione dello stesso, di tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene, che potrà altresì ammettere altri sistemi di conservazione rispondenti allo scopo.

Il frigorifero sarà mantenuto sempre in esercizio durante l'apertura degli spacci e quando si ha il latte da conservare. Il prodotto sarà estratto per la vendita direttamente ed immediatamente dal refrigerante, non essendo ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori del refrigerante se non al momento della vendita diretta al pubblico ed in piccoli recipienti.

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la sua conservazione o la correzione dei difetti.

I produttori o venditori ambulanti, eccezionalmente autorizzati con speciale permesso rilasciato dall'Ufficio d'Igiene, inizieranno la vendita diretta secondo un orario stabilito all'inizio dell'anno dall'Ufficiale Sanitario.

Ogni recipiente deve portare le generalità del venditore responsabile.

Gli esercenti le latterie e i venditori di latte in genere sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori muniti della apposita autorizzazione prevista dalle Leggi

Sanitarie; nessuno potrà produrre, trasportare o vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

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

E' inoltre proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, ecc.

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

Art. 63 - Vendita di panna

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 60, nonché della panna a cui sia aggiunta albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna (crema o grasso) del latte posta in commercio è consentita soltanto in recipienti chiusi contenenti prodotto pulito e pastorizzato di concentrazione in grasso non inferiore al 25% in volume e non inferiore al 35% in volume se dichiarata doppia panna. La panna pastorizzata dovrà presentare una carica batterica non superiore ai 200.000 germi per centimetro cubo, con bacterium coli non superiori a 10 per centimetro cubo e l'assenza della fosfatasi.

I recipienti diversi dalle bottiglie (bidoncini) possono essere ammessi, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, purché, in ogni caso, di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscele detergenti e disinfettanti.

Recipienti e panna saranno conservati in armadio refrigerato con temperatura non superiore a + 5° C. La preparazione della panna montata dovrà essere estemporanea, con sbattitori a propulsione automatica, non manuale o con emulsione o con gas apposito (protossido di azoto); la conservazione di essa avverrà in armadio refrigerato a non più di + 5° C. le razioni di panna saranno allestite al momento della vendita.

Art. 64 - Produzione, vendita e deposito di formaggi

La produzione e la vendita dei formaggi è regolata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045; R.D. 9 febbraio 1901, n. 45; R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033; R.D. 1° luglio 1926, n. 1361; R.D. 6 aprile 1933, n. 381; R.D. L. 30 novembre 1933, n. 1752; R.D.L. 1° maggio 1938, n. 1177; D.M. 27 luglio 1950; L. 10 aprile 1954, n. 125 e successive disposizioni.

I formaggi vengono denominati: "formaggio grasso" se il contenuto in materia grassa non è inferiore al 42%; "formaggio magro" se il contenuto in materia grassa è inferiore al 20%; "formaggio semigrasso" o "formaggio parzialmente scremato" se il contenuto in materia grassa è compreso fra il 20 e il 42%.

E' vietata nei negozi, nelle cantine ed in qualsivoglia locale nell'interno della città e dei borghi, il deposito di grandi quantità di formaggi, atte a produrre esalazioni incommode o moleste.

Art. 65 - Formaggi dei quali è vietata la vendita

E' vietato di vendere formaggi:

- a) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tali da renderli nocivi;
- b) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- c) colorati all'interno od all'esterno con colori nocivi, (colori designati nell'elenco Ministeriale);
- d) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, farine, patate, ecc. si potranno solo vendere colla designazione delle sostanze che contengono.

Art. 66 - Uova

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, o che galleggino parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7% (densità 1,047), o che abbiano odore e sapore anormale o con camera d'aria eccedente un quinto del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purché siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con un cartello portante a chiare lettere: "uova conservate in calce", "Uova refrigerate", ecc. L'indicazione "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al quinto giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

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

CAPO IV

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

Art. 67 - Vendita di grassi a scopo alimentare

E' permessa la vendita a scopo alimentare dei grassi solidi animali o vegetali che posseggono buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui composizione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione colla quale essi vengono offerti.

Lo strutto non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1%, sostanze estranee di qualsiasi natura ad eccezione del sale da cucina.

Art. 68 - Divieto di vendita

E' proibita la vendita a scopo alimentare dei grassi animali o vegetali irranciditi od altrimenti alterati e di consistenza, colore, odore o sapore anormali, nonché di quelli sofisticati con sostanze per se stesse nocive o che ne diminuiscono il potere alimentare e di quelli provenienti da animali affetti da malattie infettive.

Art. 69 - Grassi animali e vegetali per uso industriale

I grassi animali o vegetali che si trovino in dette condizioni possono essere impiegati per uso industriale, previa denaturazione con mezzi indicati volta per volta dall'Ufficio d'Igiene.

Art- 70 - Requisiti per il burro

La produzione e la vendita del burro è regolata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045; R.D. 3 febbraio 1901, n. 45; R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033; R.D. 1° luglio 1926, n. 1361; R.D.L. 6 aprile 1933, n. 381; D.L.C.P.S. 29 ottobre 1947, n. 1172; L. 23 dicembre 1956, n. 1526 e successive disposizioni.

Col nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso di grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del sale comune o di altri agenti di conservazione autorizzati dal Ministero della Sanità.

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

Quello pastorizzato deve avere carica batterica massima di 200.000 germi per c.c. e b. Coli tollerato fino a 10 per c.c. Assenza di fosfatasi.

Art. 71 - Burri genuini

Si devono ritenere genuini i burri che, essendo privi di olio di sesamo e di amido, abbiano una quantità di materia grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compresi fra 2 e 3,5.

Inoltre i burri genuini di recente preparazione non devono presentare struttura cristallina all'esame al microscopio polarizzatore.

Art. 72 - Fabbricazione dei surrogati di burro

La produzione e la vendita della margarina, dei grassi idrogenati alimentari e degli altri surrogati del burro è regolata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045; R.D. 3 febbraio 1901, n. 45; R.D. 1° luglio 1926, n. 1361; R.D. 6 aprile 1933, n. 381; L. 4 novembre 1951, n. 1361 e successive disposizioni.

Art. 73 - Requisiti per la margarina e i grassi idrogenati

La denominazione "margarina" è riservata alla miscela od emulsione di grassi animali o vegetali diversi dal burro e dai grassi suini; si denomina "grasso idrogenato" il grasso idrogenato alimentare. La margarina deve avere un grado di acidità non superiore all'1% espressa in acido oleico, non più del 2% di umidità, non meno dell'84% di materie grasse e gli altri requisiti di legge; il grasso idrogenato deve avere un grado di acidità non superiore all'1%, non più del 2% di umidità e gli altri requisiti di legge. La margarina ed i grassi idrogenati devono essere posti in

vendita in panetti originali ed integri del peso netto non superiore ad un chilogrammo, contenuti in rivestimenti chiusi, con sigilli inservibili dopo l'apertura.

Sull'involucro del panetto stesso, in una delle facce maggiori devono figurare, con caratteri indelebili ben visibili la denominazione "margarina" e "grasso idrogenato", il peso netto in grammi, il nome e cognome e la ragione sociale del produttore, sua residenza o sede; nelle altre facce dell'involucro saranno ripetute su righe successive la dicitura "margarina" o "grasso idrogenato".

Art. 74 - Requisiti dell'olio d'oliva

Il nome di olio d'oliva è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura, giusto quanto previsto dalla legge 13 novembre 1960, n. 1407.

Art. 75 - Vendita di oli vegetali

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio oli vegetali commestibili, diversi da quelli d'oliva, deve presentare all'Ufficio Comunale d'Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome, cognome e paternità, oppure la ragione sociale denunciante, nonché dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto, degli oli medesimi.

Art. 76 - Raffinatura degli oli di semi

Gli oli di semi commestibili debbono presentare i seguenti requisiti:

- a) avere acidità totale libera, calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5 per cento;
- b) dare risultato negativo alla prova di rancidità;
- c) essere addizionati con 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica, qualora siano estratti da vegetali diversi da sesamo.

Art. 77 - Denominazione degli oli di semi

Gli oli vegetali commestibili diversi da quello di oliva devono essere venduti con la denominazione di olio di semi, che deve essere sempre indicata nei documenti commerciali e sui recipienti, contenenti detti oli, dovunque essi si trovi. Analoghe scritte devono essere applicate a caratteri ben leggibili, all'esterno dei locali di vendita, all'ingrosso ed al minuto.

Qualora in uno stesso locale si vendano oli di oliva e di semi, le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse, la targa per gli oli di oliva non deve essere più visibile per grandezza, colore e caratteri in essa usati per quella per gli oli di semi.

Art. 78 - Divieti di vendita e di miscela per li olii

E' vietato vendere, di tenere per vendere, o mettere comunque in commercio, olii d'oliva che non posseggano le caratteristiche di cui alla legge 13 novembre 1960, n.1407 ed olii vegetali

commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

CAPO V

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

Art. 79 - Requisiti per i cereali

E' vietata la vendita, per uso alimentare, dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o semi di altra specie, in vasi 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 di animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

Art. 80 - Produzione e vendita di farine e pane

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di cui al R.D. 8 agosto 1890, n. 7045; al R.D. 3 febbraio 1901, n. 45; alla L. 17 marzo 1932, n. 368; al R.D. 23 giugno 1932, n. 904; al R.D.L. 19 ottobre 1933, n. 1515; al D.M. 26 marzo 1945; alla L. 2 agosto 1948, n. 1036; al D.Ac. 18 novembre 1953; alla L. 31 luglio 1956, n. 1002.

E' vietata la vendita ambulante e nei pubblici mercati del pane. La sua introduzione a scopo di vendita da altro Comune è pure vietata sempreché il titolare del panificio dimostri all'Ufficio d'Igiene di avere attuato tutte le prescrizioni d'impianti e di attrezzature previste dalla L. 31 luglio 1956, n. 1002 e di poter osservare le disposizioni dello stesso Ufficio circa i recipienti ed i mezzi di trasporto.

Art. 81 - Divieto di vendita delle farine

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute dai cereali che si trovino nelle condizioni elencati all'art. 79 del presente Regolamento;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame e di zinco, talco, creta, gesso, o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenenti in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui sono richieste e vendute;
- d) ammuffite, alterate per fermentazione, inacidimento, ecc. ed invase da parassiti vegetali od animali.

Art. 82 - Grano di mais

Chiunque tenga in depositi per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto deve attenersi alle disposizioni della legge speciale 21 luglio 1902, n. 427 e relativo Regolamento 5 novembre 1903, n. 451, nonché alle successive circolari Ministeriali ed agli artt. 244, 245, 246 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D.L 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 83 - Panificazione

L'esercizio della industria di panificazione è regolato dalle disposizioni della legge 31 luglio 1956, n. 1002.

Art. 84 - Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pane e pasta

Le fabbriche e gli spacci per fabbricazione di farine, di pane e pasta saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontani da latrine, stalle od altri ambienti che emanino cattive esalazioni. Detti locali non potranno mai servire da dormitori né essere in comunicazione col locale di abitazione.

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e pastifici devono aprirsi direttamente all'aria libera, protetti da reticelle fitte contro l'invasione delle mosche e degli insetti.

Le fabbriche saranno di massima ubicate in apposito fabbricato, senza abitazioni sovrastanti, che, in ogni caso, dovranno essere rigorosamente isolate e protette contro i gas della combustione dei forni, contro il calore, gli incendi e contro ogni molestia; alla distanza di cm 50 dai soffitti a travi e travicelli di legno sarà fatto un controsoffitto completamente incombustibile.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona. Durante il lavoro dovranno indossare vestaglia di tela bianca.

Dovranno avere a disposizione latrine a chiusura idraulica, lavandini ad acqua corrente ed uno spogliatoio. Dovranno essere inoltre riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene in seguito ad iscrizione nel registro di cui all'art. 2 del presente Regolamento.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e delle paste alimentari debbono avere pavimento impermeabile di mattonelle di cemento e le pareti con rivestimento impermeabile di mattonelle di ceramiche bianche.

E' vietato riporre il pane crudo o cotto e le paste alimentari all'area aperta nei cortili, nei vani delle scale, a terra nel laboratorio, in anditi delle cantine, ecc.

Il pane crudo o cotto va ricoperto con strisce di tela bianca mantenute costantemente pulite e mai con sacchi.

La lavorazione del pane deve essere fatta con mezzi meccanici (impastatrici, formatrici, spezzatrici), e la cottura in forni a fuoco continuo (riscaldamento indiretto).

Art. 85 - Fabbricazione del pane

Il pane deve essere fabbricato con farina di buona qualità ben macinata ed abburattata, mescolata con acqua pura e con lievito fresco o con altri fermenti approvati dall'Autorità Sanitaria e ben conservati.

La preparazione del pane si deve fare senza aggiunte di allume, solfato di zinco, solfato di rame, di carbonati alcalini ed altre sostanze estranee.

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Art. 86 - Qualità di pane vietate

E' vietata la vendita del pane fabbricato con farine di cui all'art. 120 del Regolamento speciale approvato con R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore e sapore ingrato o ripugnante o comunque alterato o sofisticato.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contenente:

- a) sostanze minerali, dedotto il cloruro di sodio, superiori all'1%;
- b) acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto Alto Commissariato per l'Alimentazione 18 novembre 1953, per le varie forme e successive modificazioni.

Art. 87 - Qualità di pane permesso

E' consentita la produzione di farine e pane confezionato con farine a resa integrale a norma dell'art. 4 D.Ac. 18 novembre 1953.

Art. 88 - Produzione e vendita delle paste alimentari

La produzione e la vendita delle paste alimentari è disciplinata dalle norme di cui al R.D. 3 agosto 1890, n. 1045; al R.D. 3 febbraio 1901, n. 45; alla L. 22 giugno 1933, n. 874; al D.M. 26 marzo 1945; alla L. 2 agosto 1948, n. 1036; al D.Ac. 8 ottobre 1949; al D.Ac. 18 novembre 1953.

Art. 89 - Divieto di vendita di paste alimentari

E' vietata la vendita di paste alimentari:

- a) preparate con farine di cui all'art. 79 del presente Regolamento;
- b) colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
- c) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali o vegetali

Art. 90 - Miscele di farine

Le miscele di farine di qualità inferiore con quelle di qualità superiore e tutti i prodotti da queste miscele derivanti, come pane, pasta, ecc. devono essere poste in commercio col nome della farina di qualità inferiore.

Art. 91 - Locali per macinazione e fabbricazione di farina

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito e allo spaccio di farine, delle paste e del pane, è proibito macinare, tritare, o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine. Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, essiccare bossoli, ecc.

I locali tutti, compresi quelli dei molini, devono essere nelle migliori condizioni d'igiene, sia edilizia che di esercizio. I pezzi delle macine e degli altri ordigni usati nei molini non devono essere uniti o riparati con piombo o con lega o mastice piombifero.

Art. 92 - Trasporto pane

Il trasporto del pane sulla pubblica via deve essere fatto in casse o ceste munite di coperchio che protegga completamente il contenuto e sia fissato al recipiente in modo di non poter essere staccato.

E' proibito il trasporto con piccole ceste a cavalcioni di biciclette o consimili sistemi non impedenti la penetrazione della polvere, dovendosi in tali casi, ricorrere a furgoncini, tricicli, ecc. con casse del tutto chiuse e protette.

Art. 93 - divieto di toccare il pane

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

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti, ecc. dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privo dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Art. 94 - Macine ed apparecchi per macinazione

Per la preparazione delle farine è proibito usare macine o apparecchi che possono cedere sostanze nocive alle stesse per la materia di cui sono fatti o riparati.

Art. 95 - Prodotti dietetici ed alimenti per la prima infanzia

La produzione e la vendita dei prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia sono disciplinati dalla L. 29 marzo 1951, n. 327 e del Regolamento 30 maggio 1953, n. 578.

CAPO VI

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI, FUNGHI.

Art. 96 - Divieti di vendita

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

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

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

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

Art. 97 - Lavatura

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

Art. 98 - Ripari per la frutta ed erbaggi

La frutta, i legumi, erbaggi e simili, e specialmente quelli che si mangiano crudi, debbono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

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

Art. 99 - Vendita dei cocomeri

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

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetri o di marmo e deve essere dotato di una bocca di acqua potabile direttamente allacciata alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

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

I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'Ufficio d'Igiene, dovranno indossare una vestaglia di colore uniforme, decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale Sanitario, esenti da malattie contagiose.

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

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

Art. 100 - Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per la concimazione degli ortaggi.

In conseguenza è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati o concimati con dette materie.

Art. 101 - Funghi

E' vietata la vendita ambulante, o a domicilio, dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato o in alcuni esercizi ben sorvegliati del centro urbano, dopo averne ottenuta apposita licenza dall'Ufficiale Sanitario.

Tale licenza che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica di cui è abituale la vendita.

E' permessa solamente la vendita dei funghi riconosciuti edibili dall'Autorità Sanitaria.

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria e indicarne con apposito cartellino la specie stessa; i funghi saranno collocati nelle apposite ceste o cassette, distinte per ciascuna specie: nessuna partita potrà essere messa in vendita prima dell'ispezione sanitaria.

E' vietata la vendita dei funghi freschi, ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati o non interi.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita caesarea (uovolo o cocco) o del Boletus edulis (porcino o moreccio) e se non sono in istato di ottima conservazione.

I funghi mescolati, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati e distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della Ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti; i funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchetti di carta trasparenti e sigillati.

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale licenza, da rilasciarsi previo accertamento sanitario e sulla modalità della cultura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anche esso di apposita licenza e dovrà tenere presso di sé la dichiarazione del coltivatore, indicante le qualità dei funghi, il giorno dell'acquisto ed il nome di chi li vende.

CAPO VII

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE.

Art. 102 - Estratti alimentari

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

Art. 103 - Preparazione sciroppi

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi succo, mosto e simili, è ammessa:

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione "contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938, 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.

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido citrico naturale o di acido tartarico naturale.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a milligrammi 350 di anidride solforosa totale per ogni chilogrammo.

Art. 104 - Divieto di vendita di conserve alimentari

E' proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quelle di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
- d) addizionale ad acidi minerali liberi, o a sostanze antifermentative, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina o di altro minerale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze e altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

Dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno, è vietato vendere nei mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta e conserve alimentari di qualsiasi specie, fatta eccezione per quelle contenute in recipienti chiusi.

E' altresì vietata la vendita ambulante di qualsiasi conserva alimentare.

Art. 105 - Indicazioni sugli involucri

I recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere contenenti le conserve alimentari devono recare l'indicazione sulla natura e sul peso netto della conserva, sulla composizione qualitativa e quantitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, sulla denominazione e

sede della Ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme vigenti di legge.

Art. 106 - Estratti e succhi di pomodoro

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D.L. 25 agosto 1932, n. 1260.

Art. 107 - conserve preparate con oli vegetali

Le conserve alimentari preparate con oli vegetali debbono recare sui recipienti, in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato: d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli oli commestibili.

Art. 108 - Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve

Le droghe, le spezie, il pepe ed in genere i condimenti, introdotti nelle conserve alimentari, debbono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

Art. 109 - Confetti, canditi, caramelle, ecc.

I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e le pasticcerie in genere non devono contenere materie minerali estranee o sostanze vietate per le conserve e gli sciroppi.

E' vietato l'impiego del melasso nell'industria dolciaria.

E' vietato di porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati con nomi di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso, in modo chiaro sui recipienti e gli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti, il nome della Ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

Art. 110 - Zucchero

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente dalla canna da zucchero o dalla barbabietola (saccarosio).

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zuccheri riduttori.

Negli zuccheri raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 5%.

E' proibita la vendita di zucchero sofisticato con glucosio, saccarina od altre sostanze organiche e minerali, e di zucchero umido contenente più dell'1% di umidità.

Art. 111 - Miele

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il puro miele d'ape senza alcuna mescolanza.

E' proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina, o di altre sostanze organiche, minerali e conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato, anche solo col riscaldamento, o naturalmente nocivo.

CAPO VIII

CAFFE', THE, CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

Art. 112 - Caffè

E' vietato dare il nome di caffè e di vendere con questa designazione una sostanza in grani od in polvere non costituita esclusivamente ed interamente da semi di *Coffea arabica*

E' proibita la vendita del caffè torrefatto che contenga sostanze estranee non autorizzate dal Ministero e di quello macinato misto con polvere di caffè esaurito o con altre polveri di qualsiasi altra natura. L'impiego delle sostanze estranee deve sempre esser notificato al pubblico con le prescritte indicazioni.

Si considera avariato il caffè crudo quando i grani esalino odore di muffa o di rancido o presentino una tinta chiazzata o che siano bacati o rosi dal tarlo.

Art. 113 - Surrogati e miscele di caffè

I succedanei del caffè e le miscele di questi fra loro o colla polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive, e debbono essere messi in vendita con scritte indicanti la natura e la proporzione degli ingredienti adoperati per la loro preparazione. Tali miscele e tali succedanei non debbono essere foggiate come i chicchi del caffè.

Art. 114 - Vendita di infuso di caffè

Negli spacci di caffè deve essere indicato con un cartello esposto al pubblico se l'infuso è preparato con solo caffè o con succedanei.

Le sostanze in polvere da impiegare nella preparazione delle bevande suddette devono essere conservate in appositi recipienti da tenersi sul banco degli esercizi, in vista del pubblico, con la indicazione delle sostanze contenute.

Art. 115 - Torrefazione caffè

E' proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere messo in vendita qualora conservi una percentuale di umidità superiore al 5%.

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929 e del Regolamento 19 dicembre 1926, n. 2415, nonché del D.M. 30 luglio 1925 e del D.M. 19 febbraio 1927 sull'impiego degli oli di vaselina nella torrefazione.

Art. 116 - The

E' proibita la vendita di the (foglie di *Thea chinensis*) sofisticato con foglie estranee, colorato artificialmente, esaurito od avariato.

Art. 117 - Cacao e cioccolato

La preparazione e la vendita del cacao e cioccolato sono disciplinate dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla Legge 9 aprile 1931, n. 916 e relativo Regolamento approvato con R.D. 26 maggio 1932, n. 1174.

Le confezioni di cioccolato superiori ai gr. 20, devono portare impresso, a caratteri ben leggibili, il peso netto del contenuto.

Art. 118 - Surrogato di cioccolato

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'art. 4 della Legge sopraddezza, distribuito nei pubblici esercizi deve essere indicato col nome di "surrogato di cioccolato" mediante cartelli con caratteri almeno di cm. 5 di altezza e ben visibili al pubblico.

Art. 119 - Droghe, spezie e zafferano

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

Le miscele di dette sostanze con materie estranee non nocive, escluse le materie minerali di qualunque natura, devono essere vendute con la scritta "artificiale", "succedaneo", "surrogato".

La detenzione e la vendita dello zafferano sono disciplinate dal R.D.L. 12 novembre 1936, n. 2217 e dal R.D.L. 5 novembre 1937, n. 2169.

CAPO IX

VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 120 - Preparazione e commercio dei vini

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal Regolamento approvato con R. D. 1° luglio 1926, n. 1361, dalla L. 31 luglio 1954, n. 561 e dalla L. 15 febbraio 1956, n. 46.

Art. 121 - Divieto di vendita del vino alterato

E' proibito tenere per vendere o vendere vino sensibilmente alterato per malattia o avariato, o con sapore di muffa e simili, o contenente qualunque sostanza nociva.

Quando il vino sia semplicemente inacidito ed abbia un titolo alcolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità acetica possa raggiungere almeno il 5%, se ne permetterà la conversione in aceto.

I vini alterati per altre malattie potranno essere utilizzati per il recupero dell'alcool, previa denaturazione e distillazione.

I vini con germi dell'incerconimento, amarezza, vischiosità e simili malattie, quando non siano ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciale trattamento che ne assicuri la conservabilità e dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia constatato, con ulteriore esame, che il vino sottoposto a questi trattamenti è divenuto sano e commestibile. I vini contenenti colori artificiali potranno essere utilizzati per il recupero dell'alcool, osservando quei trattamenti che valgono a denaturarli e che saranno dettati dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 122 - Vinello

La preparazione e la detenzione del vinello, sono regolate dall'art. 12 del R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225, che sostituisce e modifica l'art. 17 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033.

Art. 123 - Birra

Il nome di birra non seguito da altre indicazioni è riservato alla birra ottenuta dal malto d'orzo.

Quella ottenuta con malto di altri cereali (riso, mais, frumento, ecc.) deve essere indicata col nome di: birra di frumento, di riso, di mais, ecc.

Art. 124 - Vendita di birra

Nessuno può vendere, ritenere per vendere o somministrare come compenso ai dipendenti, birra fabbricata con altra materia prima che non sia il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito e i fermenti selezionati, colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto; nonché birra a cui siano state aggiunte, per chiarificarla, per conservarla o per altro scopo, sostanze estranee o nocive, quali anidride solforosa e suoi sali, acido, salicilico, benzoico, acido borico e loro sali, acido ossalico, acido picrico, glucosidi, alcaloidi, glicerina, ecc.

E' vietata la vendita di birra sensibilmente affetta da malattie dell'inacidimento, della vischiosità, ecc. o comunque avariata.

Art. 125 - Trasporto di birra

Per il trasporto della birra si devono solo impiegare recipienti di legno, di vetro scuro non piombifero o di altro materiale opaco ed inataccabile dalla birra.

Art. 126 - Apparecchi a pressione per la birra

Quando per la vendita e somministrazione al minuto di birra si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi che vengono a contatto con la birra, devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro materiale alterabile e specialmente di piombo.

La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

Art. 127 - Spiriti e bevande alcoliche

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche, per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico contenute nella legge sugli spiriti, sono soggette al Regolamento approvato con R.D. 26 febbraio 1890, n. 6653.

Art. 128 - Acquavite, liquori

E' vietato di vendere acquavite, rhum, cognac, kirsch, arrac, liquori, tinture ed essenze contenenti acido cianidrico in dose superiore a dieci centigrammi per kg. acidi minerali liberi, metalli tossici, materie coloranti proibite, alcool metilico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, gomma gotta, droghe medicinali a dose di rimedio o in genere qualunque sostanza nociva.

Art. 129 - Divieto di vendita

La disciplina della produzione e del commercio degli acquaviti è regolata dalla L. 7 dicembre 1951, n. 1559.

E' proibito di vendere con il nome di tintura o di essenza, estratto di alcool e simili, seguite dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Art. 130 - Aceto

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dall'art. 13 del R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225, che sostituisce e modifica l'art. 18 del R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033, del Regolamento 1° luglio 1926, n. 1361, della L. 14 dicembre 1950, n. 1151 e della L. 31 luglio 1954, n. 561.

Art. 131 -

Col nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino senza alcuna aggiunta di materie coloranti e di altre sostanze.

E' proibito in genere di vendere e di impiegare nei pubblici esercizi a uso alimentare aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto contenente anguillame, o avente meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico o contenente acidi liberi diversi dall'acido acetico, sostanze vegetali, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, aldeidi, sostanze empireumatiche, sale comune oltre all'1%, composti metallici o sostanze coloranti.

CAPO X

ACQUE MINERALI, LIMONATE, GELATI, GHIACCIO E ACQUE GASSOSE

Art. 132 - Acque minerali

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nella legge 16 luglio 1916, n. 947, nel relativo Regolamento 28 settembre 1919, n. 1924, nel D.M. 20 gennaio 1927, nel T.U. 27 luglio 1934, n. 1265 e nel D.C.G. 7 novembre 1939 e nel Regolamento 19 maggio 1958, n. 719.

Art. 133 - Limonate e bevande

E' proibito vendere limonate ed altre bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenente acidi minerali, metalli tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori.

E' permesso l'impiego di glucosio puro purché esso sia dichiarato.

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acque minerali, artificiali da tavola ed a quella delle limonate non devono contenere alcuna sostanza proibita del presente Regolamento.

Art. 134 - Gelati

La licenza comunale per la fabbricazione dei gelati sarà concessa dal Sindaco su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Copia della licenza con allegata planimetria del fabbricato con indicazioni relative all'ubicazione degli utensili atti alla fabbricazione ed alla vendita dei gelati sarà pure inviata al Medico Provinciale che può eseguire o far eseguire l'ispezione per l'accertamento dei requisiti richiesti. Le ispezioni fatte in seguito a giudizio sfavorevole del fabbricato ed all'ubicazione dell'utensileria nello stesso e per insufficienza di essa, saranno eseguite a spese degli interessati.

Gli Ufficiali Sanitari cureranno che presso l'Ufficio d'Igiene sia conservato un registro delle licenze concesse.

Art. 135 - Della fabbricazione e della vendita

In linea di massima, la fabbricazione e la vendita dei gelati dovrà effettuarsi in due distinti locali e la miscela da gelare dovrà essere preparata al riparo di probabili contaminazioni.

Non potrà essere consentito che tutte le operazioni avvengano in un unico locale o che parte di esse vengano effettuate in ambienti inadatti quali cantine, sottoscala o locali di ripiego.

La vendita del gelato dovrà essere eseguita in locali ben aerati e con le più rigorose norme igieniche evitando l'inquinamento sia delle suppellettili che del prodotto.

Le pareti dei locali dovranno avere l'intonaco costruito di materiale lavabile o comunque disinfettabile.

Presso ogni esercizio di fabbricazione o vendita dovrà essere impiantato un apposito registro a fogli numerati, nel quale saranno riportate la data delle ispezioni eseguite sia dall'Ufficiale Sanitario che dai Vigili Sanitari Comunali e Provinciali e le osservazioni fatte. In apposito reparto

del registro dovranno essere annotate le date di fabbricazione delle singole qualità e partite di gelato.

Art. 136 - Vendita ambulante

La vendita ambulante del gelato può essere concessa dal Sindaco su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, alle seguenti condizioni:

- a) che il prodotto venga fabbricato da gelaterie autorizzate, giusto quanto disposto dall'art. 35 di detto regolamento;
- b) che i veicoli siano rivestiti con materiale lavabile ed in perfetto stato di manutenzione;
- c) che i coni di sfoglia o di altra materiale e la spatola metallica per il loro riempimento siano conservati e garantiti al riparo delle mosche, della polvere e di qualsiasi altra causa di inquinamento.
- d) che i coni siano riempiti con spatola metallica di forma e lunghezza tale da consentire il prelevamento del gelato in modo agevole ed al riparo della mano del rivenditore;
- e) che i recipienti di alluminio, di acciaio inossidabile, di porcellana od altro materiale idoneo destinati a contenere il gelato siano ripuliti a regola d'arte, prima di ogni nuova fornitura, dalla gelateria fabbricatrice;
- f) che la vendita sia esercitata nell'ambito del territorio del Comune concessionario della licenza.
- g) che i rivenditori indossino una sopravveste chiara e pulita;
- h) che ogni veicolo sia dotato di apposito registro a fogli numerati, nel quale saranno riportati la data delle ispezioni eseguite sia dall'Ufficiale Sanitario che dai Vigili Comunali o Provinciali con le osservazioni da essi fatte ed inoltre vi siano registrate, in apposito reparto, le date dei rifornimenti con indicazione del tipo di gelato e della Ditta fornitrice;
- i) di ogni venditore ambulante sia tenuta nota nel registro dell'Ufficio d'Igiene specificando la dizione "ambulante".

Art. 137

Circa la composizione dei gelati, e questa denominazione è onnicomprensiva delle singole specialità, dovranno essere usate sostanze genuine e non adulterate con prescrizione di edulcoranti a colori sintetici; latte e panna dovranno essere pastorizzati.

A prodotto finito alla vendita, il gelato dovrà presentare i seguenti requisiti batteriologici:

- 1) carica batterica in agar a 37° C. non superiore a 200.000 germi per cc.;
- 2) b. coli (Escherichia coli ed Aerobacter areogenes) non superiore a 10 per cc.;
- 3) assenza dello stafilococco in cc. 0, 10;
- 4) assenza di salmonelle in 0,5 cc.;
- 5) assenza della fosfatasi.

I gelati non potranno essere venduti il terzo giorno dopo della fabbricazione, almenoché la conservazione non avvenga a temperatura tale che non determini alterazioni.

Art. 138

Alla fine di ogni mese gli Ufficiali Sanitari invieranno al Medico Provinciale ed al Sindaco del Comune una relazione illustrativa del servizio di vigilanza svolto per gelatiere e per i gelatai ambulanti.

Art. 139 - Personale addetto alla manipolazione e vendita del gelato

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

La visita sanitaria personale, la vaccinazione antitifida e l'accertamento che non trattasi di portatore di cui all'art. 37 devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima della stagione propizia all'industria ed alla vendita del gelato.

Art. 140 -

Il contravventore per le disposizioni di cui agli articoli dal 135 al 140 per più volte per la stessa infrazione è passibile del ritiro della licenza di fabbricazione o di vendita.

Art. 141 - Permesso per la produzione e vendita di ghiaccio artificiale

Chiunque voglia produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dalla Autorità comunale, su conforme parere dell'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 142 - fabbricazione di ghiaccio artificiale

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato coll'acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune ad alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spessore paglia, detriti vegetali, terra ed altre sostanze estranee e deve dare, con la fusione, acqua potabile e pura.

Art. 143 - Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale

In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio per uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo e i lavori di epurazione dei bacini a totali spese del proprietario.

Art. 144 - Trasporto di ghiaccio artificiale

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'ufficio d'Igiene.

Devono essere mantenute in perfetto stato di pulizia.

Art. 145 - Spacci di ghiaccio artificiale

Negli spacci il ghiaccio artificiale deve essere tenuto in recipienti foderati senza interposizione di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

Art. 146 - Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni

L'introduzione nel Comune del ghiaccio artificiale prodotto in altri Comuni deve essere autorizzata dal Sindaco.

La licenza d'importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficio d'Igiene, il quale si accerterà con i mezzi più sicuri sulla qualità dell'acqua e sulla idoneità, dal lato igienico sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

Art. 147 - Uso del ghiaccio naturale

E' proibita l'introduzione e la vendita nel Comune di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

L'impiego del ghiaccio naturale e della neve potrà consentirsi per uso refrigerante od industriale sempre con le cautele di cui all'art. 123 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, con le modalità indicate volta per volta dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 148 - Introduzione del ghiaccio naturale

L'introduzione del ghiaccio naturale deve farsi in sacchi suggellati dall'importatore e dovrà essere direttamente consegnato all'acquirente autorizzato ad usarlo, in quantitativi non inferiori a kg. 20, restando assolutamente vietato stabilire nel Comune depositi o venderlo a privati.

Art. 149 - Acque gassose

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601; dalla legge 16 giugno 1958.

Art. 150 - Divieto di vendita di acque gassose

All'infuori dei casi previsti dal Regolamento sopracitato, è proibita la vendita di acque gassose preparate con acqua dichiarata insalubre dall'Ufficio d'Igiene, di quelle che per difettosa preparazione o per altra ragione contengono acidi minerali, rame, piombo, saccarina di glucosio, miele, glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero puro.

CAPO XI
SUPPELLETTILI DA CUCINA ED OGGETTI DI USO CASALINGO -
GIOCATTOLI PROFUMERIE E POPPATOI, CAPEZZOLI ARTIFICIALI
E TIRALATTE

Art. 151 - Suppellettili vietati

A termini dell'art. 152 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45, modificato con legge 26 giugno 1904, n. 369, è vietato vendere o tenere per vendere e usare:

- 1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande;
 - a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
 - b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1% di piombo;
 - c) fatti di leghe o vestiti interamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con soluzione all'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
 - d) fatti di rame od ottone e non rivestiti interamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenente più del 10% di piombo.

La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od altre sostanze alimentari;

- 2) gli oggetti di gomma o di cautchou, per uso giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte contenenti piombo e zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi;
- 3) stagnole o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengano più dell'1% di piombo;
- 4) pompe per la birra e sifoni per acque gassose fatti di metallo o di vetro, contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido;
- 5) gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al n.2 del presente articolo.

E' pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere, distribuire, travasare, misurare od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita od alla somministrazione dell'acqua potabile.

Art. 152 - Divieto di uso di colori nocivi

Per la preparazione degli oggetti d'uso personale, domestico ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono essere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

Il divieto di impiegare materie coloranti nocive nella preparazione degli oggetti sopraindicati non colpisce l'uso delle medesime quando siano incorporate per fusione nella massa del vetro o

degli smalti in modo da non poter essere cedute alle sostanze alimentari colle quali vengono a contatto.

Art. 153 - Carte da involti

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

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

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

Art. 154 - Foglie per involti

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

Art. 155 - Tappezzerie

Le stoffe e le carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali o nocive in genere.

Art. 156 - Giocattoli

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

Art. 157 - Cosmetici e tinture

E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunci al pubblico, non sia indicato in modo chiaro e colla denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e la quantità delle sostanze velenose, che entreranno nella loro composizione e che non abbiano apposta scritta "veleno".

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono riuscire nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive (contenenti sostanze velenose come l'ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose.

Art. 158 - Dentifrici

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti ed in genere per l'igiene della bocca è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 159 - Ciprie

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata di solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 160 - Petrolio e gas per illuminazione

Colla denominazione di petrolio s'intende il petrolio greggio ed i suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21° C. a pressione di 760 mm. (dimostrato coll'apparecchio di Abel) non può essere venduto per uso domestico; può essere solo tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta, sopra fondo rosso, in modo ben chiaro ed indelebile, la indicazione infiammabile.

La vendita al minuto di tale petrolio per usi industriali e terapeutici deve farsi con recipienti su cui sia indicato: pericoloso per usi domestici.

Il gas della tubatura stradale non deve contenere acido solfidrico, né solfuro di carbonio, né prodotti arsenicali.

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare, rispettivamente gr. 0,3 e gr. 0,005 per mc. di gas; quella di ossigeno e di azoto gr. 1 e quella di anidride carbonica gr. 0,5 per 100 gr. di gas.

Art. 161 - Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte

A norma del disposto del R.D.L. 19 dicembre 1926, n. 2266, convertito in legge il 22 dicembre 1927, n. 2761 e del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, è vietato importare, fabbricare o comunque vendere e ritenere per vendere:

- a) poppatoi a tubo nonché singoli pezzi staccati destinati a comporre poppatoi stessi;
- b) succhiatoi o succini per bambini che non siano di gomma elastica;
- c) tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per bambini, come capezzoli per bottiglie poppatoio, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzolo, tiralatte, succhiotti e simili, che non portino la indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

TITOLO TERZO

IGIENE DEL SUOLO E DELLE ACQUE CAPO I

SUOLO PUBBLICO ED ACQUE SUPERFICIALI

Art. 162 - Depositi di rifiuti sul suolo pubblico

Fermo quanto disposto dai Regolamenti speciali municipali per quanto riguarda la nettezza urbana, è vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili, o qualsiasi materiale di rifiuto o lurido o nocivo.

I materiali suddetti devono essere scaricati fuori dall'aggregato urbano, nei luoghi stabiliti dall'Autorità Comunale sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.

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

Art. 163 - Pulizia del suolo pubblico

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico deve essere fatta previo abbondante inaffiamento con acqua.

Battitura e sorveglianza di oggetti

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

Questa operazione è permessa soltanto nelle ore e nei luoghi indicati all'art. 174.

Scalo delle acque meteoriche

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

Art. 164 - Inquinamento atmosferico

Per inquinamento atmosferico si intende la presenza nell'aria di sostanze estranee alla sua composizione naturale che per la durata e le quantità possono essere dannose alla salute pubblica.

Il Medico Provinciale, sentito il consiglio Provinciale di Sanità, determina le sostanze e i limiti entro i quali queste devono trovarsi per non causare inquinamento.

Art. 165

L'Ufficiale Sanitario accerterà nell'ambito del Comune o Consorzio i casi di inquinamento e stabilirà le opere atte ad evitarli, tenuto presente quanto disposto dal secondo capoverso dell'articolo precedente.

Art. 166 - Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonché nei fossi stradali, possono essere immesse solo le acque meteoriche. E' pertanto vietata l'immissione delle acque nere o altro materiale proveniente dai pozzi neri o da qualunque altro impianto di depurazione.

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

E' vietata la dispersione delle acque di rifiuto delle industrie nelle falde sotterranee sia per mezzo di pozzi assorbenti sia con depositi nella superficie del suolo o in qualsiasi altro modo.

Art. 167 - Gettito di materiali nei corsi d'acqua

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

Art. 168

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

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

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

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato e dei luoghi o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

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

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

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

Art. 169 - Scarichi pubblici

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale, comprese le immondizie per lo smaltimento delle quali si provvede nella maniera prevista dalla legge 20 marzo 1941, n. 366, deve essere spianato a cura di coloro che lo trasportano, per impedire la formazione di raccolta di acque stagnanti.

Art. 170 - Irrigazione a scopo agricolo

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali è necessario mantenere qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo in località lontane dall'abitato ed a condizione che l'acqua abbia continuo deflusso e non produca impaludamenti.

Art. 171 - Cave

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

Il parere del Sindaco se richiesto dall'Autorità Sanitaria Provinciale in merito alle domande di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso sentito l'Ufficio d'Igiene e, se del caso, anche dell'Ufficio Tecnico.

Nelle cave è rigorosamente vietato lo smaltimento e deposito di rifiuti solidi di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 172 - Macerazione di piante tessili

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e delle piante tessere in genere. Può svolgersi solo in appositi bacini impermeabili costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla salute pubblica.

Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso su conforme parere favorevole dell'Ufficiale sanitario.

I bacini di macerazione devono distanziare almeno cinquecento metri da ogni centro abitato ed almeno cinquanta metri da abitazioni isolate, pozzi, acquedotti e serbatoi d'acqua potabile; devono inoltre essere provviste di condotti di scarico sboccanti lontano dall'abitato; l'acqua deve essere corrente e le piante completamente sommerse.

E' vietato di immettere le acque derivanti dalla vuotatura dei maceri di piante tessili nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza aver chiesta ed ottenuta speciale autorizzazione comunale, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti a seguito del parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

CAPO II

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

Art. 173 - Nettezza urbana

Uno speciale Regolamento fissa le norme per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e privati, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico - sanitarie che disciplinano tale materia.

Art. 174 - Battimento tappeti

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze) è vietato battere o spolverare effetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore otto e trenta nei mesi di maggio e tutto settembre ed oltre le dieci per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, tromba delle scale, ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili, ecc. dalla mezzanotte alle cinque, con impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

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

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

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

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

Art. 175 - Acque luride e rifiuti

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

Art. 176 - Acque luride e di rifiuto

Le acque luride e di rifiuto di ogni genere (domestico, industriale e simili) devono essere immesse nella fognatura comunale mediante fognoli privati impermeabili, provvisti di raccordi a regola d'arte, igienicamente idonei.

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti, purché costruiti con le norme di cui all'art. 201, potranno essere tollerati dove non esista la rete di fognature.

In caso di non idoneità, il Sindaco avvertirà gli interessati fissando un termine per l'ottemperanza. I lavori devono essere eseguiti sotto la sorveglianza degli Uffici Comunali di igiene e tecnico.

E' vietata l'immissione dei liquidi di rifiuto in genere e dei liquami residui delle industrie nelle fogne comunali o in corsi d'acqua se non dopo conveniente trattamento di condizionamento giudicato idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 176 BIS - Aree incolte

I proprietari o conduttori di terreni e/o fabbricati ubicati nel territorio comunale devono mantenere costantemente pulite le loro proprietà al fine di evitare il sorgere di problematiche di tipo igienico sanitario che creino inconvenienti agli edifici ed alle abitazioni vicine, ovvero pregiudizio all'uso dei fondi confinanti.

Dovranno altresì essere garantite la manutenzione ed il taglio periodico di siepi ed alberature che prospettino verso spazi pubblici in modo tale da non arrecare disturbo all'ambiente o pregiudizio per la pubblica incolumità.

Qualora venga accertata la violazione del presente articolo, l'autorità competente potrà ordinare l'effettuazione degli interventi di pulizia o manutenzione necessari. Tali interventi dovranno essere eseguiti entro 15 giorni dall'ordine impartito.

Le trasgressioni al presente articolo sono accertate e punite con una sanzione "da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 500,00".

ART. 176 TER. - Divieto permanente di sosta per roulotte – carovane camper e similari in tutti i parcheggi ed in tutte le aree del territorio comunale

Sono istituiti i seguenti divieti:

- 1) Il divieto permanente di sosta, dalle ore 0 alle ore 24, su tutte le aree del territorio comunale di Mirano adibite a parcheggio di autoveicoli o piazzale di manovra e sosta ai seguenti veicoli:
Roulotte, carovane, camper e veicoli comunque denominati, attrezzati e trasformati in abitazione, con lo scopo di campeggio o attendamento e che appoggino sul suolo, oltre che con le ruote, con altre attrezzature di campeggio o attendamento ed occupino la sede stradale in misura eccedente l'ingombro proprio dell'autoveicolo (art. 185 - comma 2 - Codice della Strada).
- 2) Il divieto di stazionamento su tutte le aree del territorio comunale di Mirano, con la sola esclusione delle aree private appositamente recintate e chiuse al pubblico accesso, e comunque nei limiti di cui al successivo Art. 217, alle persone che facciano uso di tende, sacchi a pelo, roulotte, camper e simili, per scopi di campeggio, attendamento o simili.
- 3) Il divieto di scarico dei residui organici e delle acque chiare e luride comprese quelle degli autoveicoli dotati di appositi impianti interni di raccolta, al di fuori dell'apposito impianto di smaltimento igienico – sanitario, utilizzabile gratuitamente, presso l'impianto VERITAS SPA, Area Territoriale ACM - Sede operativa di Mirano, o di altri impianti idonei ed autorizzati.

I veicoli in sosta in violazione del punto 1) e le attrezzature (tende, sacchi a pelo, roulotte, camper e simili) di cui al punto 2), saranno rimossi e restituiti ai legittimi proprietari, previo rimborso delle spese di rimozione e custodia.

Sono fatte salve eventuali autorizzazioni temporanee, debitamente motivate, rilasciate a titolari di spettacoli viaggianti, circhi o simili.

I contravventori saranno puniti a termini di legge.

COSTRUZIONI EDILIZIE

Art. 177 - Domande e licenze di costruzione

Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso al quale è destinato, oppure lavori di costruzione, di ampliamento, di riattamento di un edificio esistente o parte di esso, qualunque sia l'importanza, deve, prima di dare inizio ai lavori, ottenere l'autorizzazione del Sindaco presentando regolare domanda.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa con l'indicazione dei materiali che si intendono impiegare, da una planimetria dalla quale si rilevi l'ubicazione del fabbricato e da disegni, in quattro esemplari, dai quali risultino: il numero dei piani e l'altezza dei vani, l'interrato, l'uso del fabbricato in ogni sua parte, i servizi igienici e la loro ubicazione, i sistemi di riscaldamento, l'approvvigionamento e la distribuzione dell'acqua potabile, le installazioni meccaniche di servizio generale, i condotti di smaltimento dei rifiuti, le fognature e i pozzi neri, gli eventuali immondezzai, stalle, letamai, anche in riguardo alla salubrità delle abitazioni circostanti, i sistemi per impedire eventuali esalazioni nocive e quant'altro possa interessare il rispetto delle norme stabilite dal presente Regolamento, oltretutto da quello edilizio.

Il progetto dovrà indicare anche l'elevazione, la topografia quotata e l'orientamento dell'edificio.

L'autorizzazione di costruzione viene rilasciata dal Sindaco previo esame del progetto da parte dell'Ufficiale Sanitario, prima, e della Commissione edilizia, poi, secondo le rispettive competenze.

L'esame da parte dell'Ufficiale sanitario si concreta in un parere dettagliato sui requisiti igienici della costruzione progettata. Il parere dell'Ufficiale Sanitario potrà essere favorevole solo quando siano rispettate le norme del presente Regolamento. La mancanza di parere favorevole impedisce il rilascio dell'autorizzazione.

L'Ufficiale Sanitario potrà suggerire speciali modifiche ed accorgimenti costruttivi al fine di conseguire le necessarie condizioni di salubrità dell'edificio.

Art. 178 - Riattamento di edifici esistenti. Speciali concessioni

Per la ricostruzione od il riattamento di un edificio esistente o parte di esso, il Sindaco può, caso per caso, udito il parere degli Uffici d'Igiene e Tecnico e, quando occorra, della Commissione edilizia, fare speciali concessioni, purché risulti evidente che la ricostruzione od il riattamento totale o parziale si concretano in notevoli ed effettive migliorie igieniche al fabbricato.

Dette concessioni, però, s'intendono limitate alla superficie minima dei vani abitabili od usabili, alla loro altezza o cubatura, od a qualche altra particolarità analoga.

Art. 179 - Registro dei pareri dall'Ufficio Sanitario

Presso l'Ufficio d'Igiene deve tenersi il registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni, elencato al punto 10 dell'art. 5.

Sul registro devono essere riportati, per ogni progetto esaminato, i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo del proprietario (ente o persona) del costruendo nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale Sanitario;
- 5) parere della Commissione edilizia;
- 6) data del visto del Sindaco sul progetto;
- 7) data ed osservazioni eventuali delle visite ispettive durante le costruzioni;
- 8) data e risultato della visita dell'Ufficiale Sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità.

Art. 180 - Vigilanza sulle costruzioni

Il Sindaco vigila sull'osservanza delle presenti norme mediante l'Ufficiale Sanitario ed il personale dell'Ufficio d'Igiene e dell'Ufficio Tecnico, ordinando ispezioni ai lavori ed agli edifici durante il periodo della costruzione o ricostruzione, del riattamento e della riparazione.

Le ispezioni mirano ad accertare che i lavori siano eseguiti in conformità al progetto approvato e che la costruzione, la riforma dell'edificio, l'impiego di materiali ed in genere tutte le opere murarie che possono modificare le condizioni statiche ed igieniche dello stesso, rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente regolamento.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro all'Ufficiale Sanitario ed al personale delegato per le ispezioni, ai sensi dell'art. 10 del presente Regolamento.

Art. 181 - Terreni e fondazioni

E' vietato impostare le fondazioni di nuovo edificio in un terreno già servito da deposito di immondizie, detriti, letame, residui putrescibili o altre materie insalubri, se non quando siffatte materie nocive non siano state rimosse completamente ed il suolo sia stato bonificato da ogni inquinamento.

E' vietato edificare sopra terreno a livello uguale o più basso di quello dei corsi d'acqua e bacini acquei vicini, per cui sia impossibile o difficile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride.

Detto terreno potrà utilizzarsi se sia stato rialzato sufficientemente.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile, deve essere, inoltre, dotato dei mezzi di deflusso delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa di eventuali invasioni di acque superficiali e di sottosuolo.

Art. 182 - Materiale da costruzione

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

E' pure vietato nelle colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinanti o provenienti da detriti.

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

Art. 183 - Muri esterni

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

Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattone cotto, a cm. 45 se costruiti in sassi o pietrame. Il costruttore che voglia fare uso di materiali diversi da quelli sopra indicati deve farne speciale menzione nella denuncia di licenza edilizia nella relazione che l'accompagna. L'impiego dei detti materiali verrà autorizzato col rilascio della licenza edilizia, salvo la osservanza di eventuali speciali prescrizioni.

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

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche, od aperte al pubblico, o comunque di uso pubblico o collettivo, dovranno effettuarsi previa recinzione di protezione atta a salvaguardare l'incolumità dei passanti o comunque ad evitare situazioni di insalubrità o molestia.

Art. 184 - Cortili e giardini

Per la costruzione nell'interno dei cortili occorre una speciale autorizzazione rilasciata dal Sindaco, udita la Commissione edilizia e l'Ufficiale Sanitario, determinando caso per caso eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione, soprattutto per la pulizia e l'aerazione.

Agli effetti delle presenti norme igieniche delle costruzioni, i giardini interni vanno considerati in tutto come cortili.

Art 185 - Cortiletti interni

Può essere permessa la costruzione dei cortiletti interni allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi, anche nei piani terreni, e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Ogni cortiletto interno deve avere un'area minima di un dodicesimo della somma della superficie dei muri che lo circondano.

La normale misura tra una finestra e il muro deve essere di metri 4, se i muri prospicienti il cortiletto non superano i metri 10 di altezza; di metri 4,50 se l'altezza dei detti muri è compresa fra 10 e 16 metri; di metri 5, se l'altezza dei muri stessi varia da metri 16 a 25.

I cortiletti devono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei cortiletti non sono permesse rientranze sui perimetri, né deposito anche temporaneo, di rifiuti domestici o altro materiale putrescibile.

Art. 186 - Cortili e cortiletti sul confine

Salvo legale patto contrario fra gli interessati, allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e di non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti, per i cortiletti da costruire sul confine di altre proprietà, devono sempre essere soddisfatte le condizioni stabilite nei precedenti articoli, tenendo conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi.

Art. 187 - pavimento e copertura dei cortili e dei cortiletti

I cortili e i cortiletti devono essere pavimentati in modo da consentire il pronto scolo delle acque meteoriche, senza ristagni od impaludamenti. Le acque meteoriche dovranno essere convogliate e dovranno defluire in appositi condotti regolamentari di smaltimento.

In ogni caso deve essere impedita l'infiltrazione delle acque lungo i muri.

E' vietata la copertura totale o parziale di cortili e di cortiletti quando compromette le condizioni di salubrità, di aerazione e di luce negli ambienti che vi prospettano.

Alla salubre manutenzione provvedono i proprietari in ragione delle rispettive quote e secondo le speciali norme di nettezza urbana delle abitazioni.

Art. 188 - Vicoli e passaggi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati in genere si applicano le disposizioni sui cortili per quanto riguarda la pavimentazione, lo scolo delle acque, la nettezza e la salubre manutenzione.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere mantenuti intonacati, tinteggiati, spazzati e sgombri di immondizie e di qualsiasi causa di insalubrità.

Per le parti in comune delle case di abitazione ove risiedano più famiglie, la responsabilità della salubre manutenzione spetta al proprietario od ai condomini in proporzione alle rispettive quote di proprietà.

CAPO III

ABITABILITA' ED USABILITA' DEGLI EDIFICI

Art. 189 - Autorizzazione del Sindaco

Gli edifici di nuova costruzione o parte di essi e gli edifici esistenti che vengono ricostruiti, modificati, o riattati, in tutto od in parte, non possono essere abitati ed usati senza la preventiva autorizzazione del Sindaco, che rilascia secondo le norme del presente Regolamento ai sensi dell'art. 221 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco su domanda del proprietario, previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario dal quale risulti che l'edificio, in tutto o in parte, è stato costruito o ricostruito o modificato o riattato in conformità del progetto approvato e che sussistono almeno i requisiti igienici minimi richiesti dal presente Regolamento o, comunque, non sussistono condizioni o cause di insalubrità.

I requisiti di abitabilità od usabilità vengono dichiarati dall'Ufficiale Sanitario previo accertamento, mediante ispezione eseguita direttamente o da personale dell'Ufficio d'Igiene delegato a queste mansioni.

A questo fine, sempre su domanda del proprietario, viene effettuata una prima ispezione al momento dell'avvenuta posa del tetto; una seconda ispezione è effettuata successivamente da tre a cinque mesi dopo, per riconoscere le condizioni di prosciugamento dei muri e per constatare le opere di finitura. All'occorrenza, l'ultima visita verrà ripetuta.

L'abitabilità si riferisce ai locali di abitazione, mentre l'usabilità ai locali destinati a negozi, laboratori od attività varie.

E' vietata, comunque, l'occupazione totale o parziale degli edifici in questione senza prescritta autorizzazione del Sindaco, rilasciata su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il Sindaco durante i lavori edilizi può ingiungere al costruttore di far concordare i lavori alle prescrizioni del presente regolamento. In caso di inadempienza, può decidere la sospensione dei lavori, salvi sempre gli altri provvedimenti che si rendessero necessari in virtù delle disposizioni della Legge Comunale e Provinciale sulla contingibilità ed urgenza in materia d'igiene.

Le presenti norme hanno carattere generale e si applicano a tutti gli edifici qualunque siano le loro caratteristiche e la loro destinazione economica o sociale.

Art. 190 - Dichiarazione di inabitabilità

Il sindaco, in seguito a rapporto dell'Ufficiale Sanitario od a richiesta del medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di una casa per mancanza di requisiti igienici indispensabili ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Sono ritenute sempre causa di inabilità di una casa o parte di essa tali da motivare la dichiarazione del Sindaco e da determinare anche la chiusura o lo sgombero della casa stessa:

- 1) l'insufficienza di luce e di aria;
- 2) l'umidità permanente;
- 3) l'insufficiente altezza ed ampiezza degli ambienti;
- 4) l'ubicazione sotterranea;
- 5) la mancanza o la insufficienza di acqua potabile;
- 6) la mancanza di gabinetti;

7) la mancanza o l'insufficienza delle condutture di smaltimento delle materie escrementizie.

Il Sindaco può ordinare e far eseguire lo sgombero delle case e dei locali che siano abitati od usati senza regolare autorizzazione o che siano stati dichiarati inabitabili, e procedere contro i proprietari e gli inquilini responsabili od inadempienti.

L'ufficiale Sanitario può in ogni momento di iniziativa dell'ufficio o a seguito di reclami fare controlli sugli edifici esistenti per accertare il rispetto delle norme igieniche contenute nelle vigenti leggi e nel presente Regolamento. In caso di malattie infettive le ispezioni saranno eseguite d'urgenza.

Rilevate gli inconvenienti, l'Ufficiale Sanitario, ordina lavori di risanamento; sarà preventivamente sentita la Commissione edilizia quando i lavori di risanamento siano molto importanti.

Art. 191 - Divieti e limitazioni

E' vietato di adibire ad abitazioni locali sotterranei o seminterrati.

Potrà essere autorizzata l'usabilità dei locali seminterrati soltanto per essere adibiti a magazzini od servizi accessori delle abitazioni, purché l'altezza degli ambienti non sia inferiore a m. 3, la sopraelevazione minima del piano stradale e dai marciapiedi sia almeno di m. 1,50, le finestre siano di superficie minima pari ad un decimo della superficie del locale, i davanzali delle finestre si elevino dal marciapiede non meno di cm. 50, vi sia intorno ai muri esterni un intercapedine d'aria larga non meno di cm. 50 con fognatura profonda almeno cm. 40 dal piano del pavimento, sotto il pavimento esista un vespaio ventilato di almeno cm. 30, i muri dei locali ove si aprono le finestre non si affacciano direttamente su aree di circolazione pubblica.

I vespai devono essere riempiti di materiale ghiaioso ed avere apertura con ventilazione protetta, in modo da impedire la penetrazione di animali ed insetti.

I sottotetti potranno essere abitabili solamente se oltre ad avere normali condizioni di ampiezza, luce ed aria, saranno provvisti di controffitto con intercapedine d'aria di spessore non inferiore a cm. 15, qualunque sia il sistema di copertura della casa.

CAPO IV

CASE DI ABITAZIONE A CARATTERE URBANO

Art. 192 - Dimensioni degli ambienti

I locali a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante di almeno cm. 40.

Devono essere provvisti di sotterranei aerati, oppure di vespai costruiti come previsto nell'articolo precedente. L'altezza minima degli ambienti deve essere di almeno m. 3,20. L'altezza dei piani rialzati dal suolo deve essere di almeno cm. 60. Nei piani rialzati e nei piani superiori l'altezza minima dei vani è fissata in m. 2,80. Non è ammessa alcuna deroga.

La superficie dei vani di abitazione non deve essere inferiore a mq. 12. Superfici inferiori potranno essere consentite soltanto in locali accessori, da adibire a servizi di ripostiglio.

Nessun locale può essere destinato ad abitazione per un numero di persone che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, non sia in proporzione con la superficie o con la cubatura o con le condizioni di ventilazione dell'ambiente. In ogni caso, deve essere assicurato uno spazio minimo di mc. 20 per ogni persona.

Art. 193 - Finestre e scale

Tutti i locali per abitazioni devono essere abbondantemente aerati ed illuminati e comunicare con l'esterno a mezzo di almeno una finestra.

La superficie delle finestre di un vano abitabile non deve essere complessivamente inferiore ad un decimo di quella del pavimento.

Quando in un vano vi è una sola finestra, essa deve avere una superficie di luce non inferiore a mq. 1,60.

Le scale devono avere dimensioni sufficienti per i bisogni dell'abitazione contenute nell'edificio ed essere ben arieggiate, illuminate direttamente dall'esterno con finestre in ogni piano e conservate in buono stato di manutenzione. Le pareti di esse devono essere rivestite di materiale di facile pulitura fino all'altezza di m. 1,50.

E' vietato aprire nelle scale finestre destinate ad illuminare cucine o latrine.

Se il vano scale non può avere finestre in ogni piano, dovrà essere munito di lucernario con pareti verticali, dotato di ampie finestre e vetri alla sommità della tromba.

Art. 194 - Pareti e pavimenti

Le pareti dovranno essere intonacate. Non dovranno esser interamente rivestite di materiale impermeabile. Non possono essere tinteggiate o decorate con colori nocivi. Potranno essere tappezzate con carta e stoffa purché non contengano colori nocivi.

Il pavimento dei locali di abitazione deve essere costruito con materiale ben connesso e non polveroso, a superficie liscia e piana.

Deve essere, inoltre, conservato costantemente in buono stato di manutenzione e pulizia.

E' fatto obbligo ai proprietari ed a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o vani di abitazione di richiedere all'Ufficiale Sanitario, ad ogni cambiamento di inquilino, le pulizie e disinfezioni che fossero ritenute igienicamente necessarie. Tali pulizie e disinfezioni sono fatte nell'esclusivo interesse privato e sono sempre a carico del proprietario dei locali.

Art. 195 - Cucine, camini e focolari

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

Tutti i focolari, siano essi alimentari con combustibile o con elettricità, devono essere provvisti di cappa o altro sistema idoneo a convogliare i vapori ed i prodotti della combustione a canne di aspirazione murali prolungate sino oltre il tetto e terminanti con solidi fumaioli.

I focolari devono essere impiantati sopra volti in muratura o sopra materiale incombustibile.

Anche le stufe per il riscaldamento degli ambienti devono essere provviste di canne di aspirazione terminanti oltre il tetto con solidi fumaioli.

I fumaioli devono sporgere dalla copertura del tetto almeno un metro, salvo levarsi maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, affinché le esalazioni ed il fumo non abbiano recare molestia o danno alle abitazioni ed agli edifici vicini. E' vietato di collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio delle canne di aspirazione o nei focolari o negli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

E' vietato l'uso dei combustibili non adatti al tipo di focolare e comunque tali da produrre fumo ed emanazioni moleste alle abitazioni vicine e circostanti.

I locali nei quali sono installati focolari dovranno essere abbondantemente e permanentemente aerati.

Art. 196 - Canne fumarie

Ogni focolare o stufa o fornello di cucina, di qualsiasi tipo, deve avere una propria canna di aspirazione indipendente che si prolunghi oltre il tetto con fumaiolo terminale.

E' vietato inserire il condotto di aspirazione di un qualsiasi focolare, anche di scarsa importanza, nella canna fumaria di un altro focolare.

Le canne fumarie di genere devono essere costruite con tubature incombustibili in maniera da creare attorno alla canna un intercapedine per la circolazione dell'aria.

E' vietata la costruzione di canne fumarie o di condotti di vapore e di calore nei muri adiacenti ai fienili ed ai depositi in genere di materiali combustibili.

Le pareti esterne delle canne fumarie devono essere di spessore sufficiente ad evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio.

I gomiti delle canne fumarie e di aspirazione dovranno essere ridotti al minimo indispensabile e l'angolo di deviazione della verticale non dovrà superare i 30 gradi, a meno che le deviazioni non siano raccordate fra loro da adeguate cassette o camerette ispezionabili.

E' vietato attraversare locali di abitazione e le loro pareti con canne fumarie o di calore serventi focolari di elevata potenza calorifera.

Per gli impianti termici dei grandi edifici di abitazione valgono le disposizioni particolari del presente regolamento che disciplinano gli impianti analoghi degli stabilimenti.

Art. 197 - Latrine

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve essere fornito, nell'interno di esso, di almeno una latrina e di almeno un lavandino con acqua corrente. Le latrine devono, di regola, essere precedute da antilatrina e devono avere dimensioni inferiori a mq. 1,20, con lato minore non inferiore a m. 0,80. Esse devono essere abbondantemente aerate ed illuminate per mezzo di aperture o finestre che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e non mai con vani di abitazione, o comunque vani interni all'edificio anche di uso comune.

L'apertura libera per la luce e l'aria non deve essere inferiore a mq. 60. I pavimenti della latrina e dell'antilatrina devono essere di materiale impermeabile e lavabile. Altrettanto dicasi per le pareti fino ad altezza conveniente dal pavimento. Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere fatto ad angoli arrotondati per facilitare le pulizie.

L'obbligo dell'antilatrina non sussiste qualora la superficie del vano adibito a latrina non sia inferiore a mq. 4,50 e la finestra abbia un'area di luce libera di almeno 1mq.

Resta comunque vietata l'apertura diretta nelle cucine.

Ove esista impianto di acquedotto pubblico o privato e di fognatura dinamica, le latrine devono essere dotate di acqua corrente ed è obbligatorio il tipo di latrina con vaso munito di sifone a chiusura idraulica, con bocca ispezionabile e cassetta a cacciata d'acqua per la lavatura del vaso.

Quando non sia possibile l'installazione del suddetto tipo di latrina per mancanza di acquedotto o di fognatura dinamica, si dovrà adottare un tipo di latrina riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 198 - Bagni, acquai, lavandini, ecc.

Ove esista impianto di acqua condotta, le case di abitazione devono essere dotate di bagno a vasca od a doccia e di lavandini ad acqua corrente.

Ogni vano adibito a cucina deve essere dotato di acquaio.

I bagni, i lavandini, gli acquai, ecc. devono essere dotati di condutture di scarico delle acque luride e dei liquidi di rifiuto da convogliare nella fognatura. Questi liquidi non possono essere immessi nei tubi di scarico delle grondaie; possono invece essere convogliati nelle condutture di scarico delle latrine.

Ogni bagno, lavandino, acquaio o simile deve essere fornito di efficiente sifone a perfetta chiusura idraulica, facilmente ispezionabile.

Le condutture dei bagni, dei lavandini, degli acquai e simili, devono essere di materiale impermeabile e devono essere collocate in maniera da non arrecare molestia ai vani di abitazione o di lavoro.

Art. 199 - Condutture di scarico e fognatura dinamica

Ove esiste impianto di fognatura dinamica è sempre obbligatorio l'allacciamento ad esso di ciascuna abitazione.

L'allacciamento delle varie abitazioni di uno stesso edificio potrà essere fatto con un idoneo sistema di tubazioni di convogliamento comune.

Le condutture di scarico delle latrine devono essere costruite con materiale solido ed impermeabile; devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili.

Le canne di caduta dovranno essere di calibro proporzionato e dovranno essere collocate di regola verticalmente; i vari segmenti di esse dovranno essere connessi saldamente ed ermeticamente tra di loro, in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni ed in modo anche di evitare anche angoli di deviazione che ostacolano la dinamicità di caduta delle materie da smaltire.

Le canne di caduta non potranno attraversare allo scoperto locali di abitazione o vani adibiti ad attività o laboratori di qualsiasi specie e d'importanza od a magazzini di generi alimentari o che comunque interessino l'alimentazione.

Le materie luride derivanti dalle latrine non potranno essere immesse nella fognatura senza che ci siano passate, all'uscita dell'edificio attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Le condutture e le fognature private di raccolta delle materie luride provenienti dalle abitazioni o comunque da un edificio devono essere separate da quelle che servono per lo scarico delle acque meteoriche, fino a quando avverrà l'immissione nella fognatura pubblica.

Ogni lavoro di riparazione o di modifica della fognatura domestica deve essere autorizzato dal Sindaco, previa presentazione di un progetto da sottoporre all'esame dell'Ufficiale sanitario e dell'ufficio Tecnico comunale.

Art. 200 - Depurazione di liquami domestici. - Pozzi neri

Nelle località provviste di acquedotto, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquami di rifiuto domestico in fognature dinamiche regolari, è obbligatoria la costruzione di manufatti che saranno volta a volta consigliati ed approvati dall'Ufficio d'Igiene, quali pozzi chiarificatori o fosse settiche.

Solamente nelle località prive di acquedotto potrà essere tollerata la costruzione dei pozzi neri a perfetta tenuta.

Le fosse settiche, pozzi chiarificatori ed i pozzi neri devono essere costruiti in terreno privato scoperto e devono essere distaccati di almeno mt. 50 dai muri del fabbricato, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso. Devono, inoltre, distare almeno mt. 50 da pozzi, cisterne o fontane di acqua potabile.

Le fosse settiche dovranno essere costruite secondo le istruzioni dell'ufficio d'Igiene.

La costruzione ed il funzionamento di impianti di depurazione biologica dei liquami domestici devono sempre essere autorizzati dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene e dell'Ufficio Tecnico comunale.

Anche i pozzi neri devono essere costruiti in muratura con malta di cemento, intonacati pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2. Devono inoltre, essere a forma rotonda, od avere spigoli interni molto arrotondati. Devono essere di convenienti dimensioni rispetto alle abitazioni che vi scaricano. Le bocche di accesso devono avere una superficie non inferiore a mq. 0,50, con doppio chiusino di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno strato di terriccio di almeno cm. 20 di spessore.

Ciascun pozzo nero deve avere un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini. Non possono assolutamente essere provvisti di sfioratoio.

Art. 201 - Manutenzione e soppressione delle fosse settiche e dei pozzi neri

Le fosse settiche devono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni, dandone notizia all'Ufficio d'Igiene.

I pozzi neri devono essere vuotati a cura dei proprietari in tempo utile ed usando mezzo pneumatico inodoro. Possono essere permessi altri metodi di spurgo, con l'osservanza delle norme che l'Autorità sanitaria ritenga opportuno fissare.

In ogni caso, si osserveranno le norme generali fissate dal presente regolamento per l'igiene del suolo e dell'abitato.

I pozzi neri e le fosse settiche, nonché gli altri impianti simili esistenti, devono essere soppressi quando, per la costruzione di fognature dinamiche, sia possibile smaltire tutti i liquidi di rifiuto domestico mediante convogliamento nella fognatura stessa. La soppressione deve avvenire a cura dei proprietari dell'edificio e sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene, non oltre un anno dalla data di attivazione della fognatura.

Art. 202 - Grondaie

Le coperture degli edifici devono essere dotate, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso il suolo privato (cortili ed altri spazi scoperti), di canali di gronda sufficientemente capaci per ricevere acque pluviali e condurle ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti fra di loro ed in numero sufficiente per assicurare un rapido smaltimento delle acque meteoriche. Il diametro interno di ciascun condotto non sarà inferiore a cm. 8.

I condotti saranno di materiale impermeabile e dovranno essere collocati in maniera tale da non arrecare umidità nella parete. Soltanto nel tratto fino all'altezza prescritta di m. 2,50 dal suolo o dal marciapiede, devono essere in ghisa, o in ferro, o in cemento, o in amianto od in altro materiale analogamente compatto e persistente, e potranno essere incassati nel muro.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta. Lo sbocco dei detti condotti deve immettere in appositi fognoli, come è prescritto dalle norme del presente regolamento, relativamente all'igiene del suolo.

CAPO V

ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, LOCALI DI PUBBLICO RITROVO.

Art. 203 - Autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario

L'apertura di alberghi, pensioni, locande, alberghi diurni, camere d'affitto, dormitori, ristoratori, trattorie, mescite, caffè, osterie e simili, nonché di parchi di campeggio, oltre alla speciale autorizzazione richiesta dalla legge di pubblica sicurezza è subordinata anche all'autorizzazione igienico-sanitaria che viene rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

La domanda, redatta dal proprietario o dal gestore, deve essere corredata dal progetto edilizio di costruzione o di adattamento dei locali, oppure, se non vi è alcuna modifica edilizia, dalla pianta di tutti i locali da usare, compresi i servizi accessori.

Contro il provvedimento dell'Ufficiale Sanitario è ammesso ricorso al Medico Provinciale. La decisione del Medico Provinciale è definitiva.

La materia è regolata dall'art. 231 e 232 del T.U. 1934 delle leggi sanitarie e dalla legge 16 giugno 1939, n. 1112.

Art. 204 - Vigilanza

La vigilanza è esercitata per la parte igienica dell'Ufficiale Sanitario. Sono salve le competenze dell'Autorità di P. S. e dell'Ente provinciale per il Turismo.

L'Ufficiale Sanitario può, anche su richiesta dell'Ente provinciale per il Turismo, quando uno dei suddetti esercizi è giudicato insalubre per la sua ubicazione, oppure per le condizioni dei locali e delle dipendenze o dei relativi impianti ed arredamenti prescrivere all'esercente i lavori necessari a rimuovere le cause d'insalubrità. Se l'esercente non voglia o non possa eseguire tali lavori, l'Ufficiale Sanitario può ordinare la chiusura dell'esercizio. Contro il provvedimento dell'Ufficiale Sanitario è ammesso ricorso al Medico Provinciale.

Art. 205 - Camere da letto

Le camere da letto degli alberghi e simili, delle abitazioni collettive in genere, oltre ai requisiti di abitabilità normali, devono avere una cubatura di almeno 24 metri cubi per persona e devono essere fornite di acqua corrente.

I mobili e gli effetti lettereschi devono essere conservati in condizioni di massima pulizia. Dovranno essere spesso disinfestati, ed ogni pratica dovrà risultare da dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene. Gli effetti acquistati già usati dovranno essere sottoposti ad efficace disinfezione sotto il controllo dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 206 - Latrine, bagni, accessori

Negli esercizi ove si affittano camere di alloggio le latrine devono essere distribuite in ogni piano, in numero non inferiore ad una per venti persone. Le latrine devono rispondere in maniera scrupolosa ai requisiti igienici prescritti dal presente regolamento.

Gli alberghi, le pensioni e le locande devono essere forniti di bagni in numero proporzionato all'importanza dell'edificio, con pavimenti interamente impermeabili e lavabili e con pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza conveniente dal pavimento.

Le latrine, i corridoi, le scale, i locali di uso comune devono essere sufficientemente illuminati anche durante la notte.

Gli esercizi di alloggio devono essere forniti di cassette apposite contenenti l'indispensabile per eventuali medicazioni d'urgenza.

Art. 207 - Infermiere d'albergo

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a cento devono avere uno o più ambienti appartati per il ricovero temporaneo di ospiti infermi che siano sospettati o riconosciuti affetti da malattie contagiose.

Il ricovero in isolamento di detti ospiti dovrà sempre essere limitato al tempo strettamente necessario agli accertamenti sanitari ed al loro eventuale allontanamento o ricovero in ospedale.

L'Ufficiale Sanitario potrà fare speciali prescrizioni circa i suddetti locali, caso per caso.

Nei maggiori alberghi i locali di isolamento temporaneo devono comprendere anche un locale per ospitare il personale di assistenza; devono, inoltre, avere almeno una latrina ed almeno un bagno di uso esclusivo degli isolati, separati da quelli in uso agli altri ospiti.

Art. 208 - Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni, delle locande e simili, nonché degli esercizi di camere di affitto, prima di iniziare il servizio deve essere sottoposto a visita presso l'Ufficio d'Igiene, che agli idonei rilascia apposita tessera sanitaria.

La tessera sanitaria è obbligatoria anche per i proprietari e i conduttori, nonché per le persone delle loro famiglie qualora prestino servizio, anche temporaneo, nell'esercizio.

L'Ufficiale Sanitario vigila e provvede a far allontanare il personale che risulti affetto da malattie infettive o diffuse.

Art. 209 - Abitazioni collettive e dormitori pubblici

I convitti, gli ospizi, i conventi, i locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono possedere i seguenti requisiti speciali, oltre a quelli normali prescritti per le abitazioni in genere:

- 1) disposizione dei letti in maniera tale da assicurarsi per ogni adulto almeno 24 mc. di spazio e per ogni ragazzo almeno di 20 mc.;
- 2) ventilazione assicurata con mezzi idonei;
- 3) pavimenti di materiale impermeabile e lavabile;
- 4) pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino a m. 1.80 dal pavimento;
- 5) latrine igieniche a norma del presente regolamento; una latrina almeno per ogni 15 letti;
- 6) locale speciale per i bagni;
- 7) disponibilità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare e rubinetti di acqua corrente con rispettivi lavandini in numero proporzionato alle necessità per la pulizia personale degli ospiti;
- 8) uno o più locali separati per infermeria, con uno o più locali isolati per ricovero temporaneo degli ospiti sospettati o riconosciuti affetti da malattie infettive o diffuse;
- 9) massima pulizia ed igiene, a norma del presente regolamento;
- 10) illuminazione notturna sufficiente nei locali ad uso comune;
- 11) servizio di disinfezione, disinfestazione e bonifica degli individui ospitati, del vestiario, dei panni, della biancheria e dei letti.

Nei dormitori pubblici il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

Art. 210 - Esercizi pubblici e locali di ritrovo

Gli esercizi pubblici, i teatri, i cinematografi, i circoli ed in genere tutti i luoghi destinati a pubblico ritrovo od a riunione di persone, devono essere bene aerati e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di latrine fornite di antilatrina, corridoi, lavandini con acqua corrente e devono essere conformi alle norme igieniche del presente regolamento. Le latrine in particolare, devono essere a cacciata d'acqua e situate in posizione di facile accesso al pubblico, ma bene separate da cucine, sale da pranzo, banchi di mescita, ecc. Le latrine dell'esercizio devono essere separate da quelle per uso personale e accessibili dall'interno dell'esercizio stesso.

Deve provvedersi con mezzi idonei al ricambio d'aria necessario a purificare l'ambiente.

Devono essere evitati repentini raffreddamenti dei locali. Le bocche di uscita dell'aria viziata di detti locali devono essere collocate in modo da non danneggiare la salubrità delle abitazioni circostanti.

Allo stesso scopo, deve essere adottato, un conveniente sistema di isolamento acustico.

Nei locali in genere di pubblico ritrovo sono rigorosamente vietati eccessivi affollamenti, in rapporto alla capacità ricettiva.

E' vietato adibire a luoghi di riunione prolungata o di spettacolo locali di spaccio o di deposito di generi alimentari e bevande.

I locali devono essere tenuti costantemente in condizioni di perfetto stato di pulizia.

Art. 211 - Cucine

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive devono essere spaziose, bene arieggiate ed illuminate dall'esterno. Inoltre: i focolari devono rispettare le norme del presente regolamento e, all'occorrenza, devono essere dotati di impianti di aspirazione in rapporto alla potenzialità; i pavimenti devono essere impermeabili e lavabili; le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e lavabile, preferibilmente di mattonelle di ceramica, fino all'altezza di due metri dal pavimento; i banchi sui quali vengono manipolate le vivande devono essere ricoperti di marmo o di altro materiale impermeabile solido e lavabile; devono esistere acquai e lavandini con acqua corrente calda e fredda.

Nelle cucine più grosse gli acquai devono essere sistemati in un locale attiguo, anch'esso arieggiato e rivestito nel pavimento e nelle pareti secondo le norme per il vano adibito a cucina.

Gli acquai, in ogni caso, devono avere tubi di smaltimento regolare delle acque di rifiuto.

Le cucine inoltre devono essere dotate di un locale attiguo, assolutamente igienico, destinato a dispensa, con impianti per il deposito e la conservazione delle vivande e con adeguato frigorifero.

Occorrono speciali impianti per il deposito e la conservazione igienica delle stoviglie pulite.

Tutti i suddetti locali devono essere dotati, alle finestre ed agli accessi, di protezioni antimosche.

Il personale di cucina deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi ed è sottoposto alle prescrizioni igieniche ed alle vaccinazioni del personale addetto alla manipolazione dei generi alimentari.

Art. 212 - Igiene dei locali pubblici

I ristoranti devono avere cubatura sufficiente ed adeguata al numero degli avventori.

L'altezza comunque non deve essere inferiore a quanto previsto dall'art. 192 relativo alle abitazioni urbane.

Le cucine devono avere aerazione naturale idonea e, se del caso, assicurata con mezzi artificiali.

I lavandini e le tavole di preparazione devono essere in marmo o comunque di materiale lavabile ed impermeabile.

Il rigoverno delle stoviglie deve avvenire in locali o lavandini differenti di quelli usati per le verdure.

Devono essere pure forniti di capace cella frigorifera.

Art. 213 -

Per il personale di cucina e di servizio devono essere previsti appositi locali per spogliatoi e gabinetti diversi da quelli per gli avventori ed in numero adeguato al personale stesso.

Nell'antigabinetto deve essere installato lavandino fornito di acqua calda e fredda.

Art. 214

I servizi igienici per gli avventori devono essere ubicati in zona facilmente accessibile dall'interno del locale; avere cubatura ed aerazione sufficiente ed essere in numero adeguato al volume di lavoro e forniti di antigabinetto; devono essere installati lavandini in numero sufficiente, forniti di acqua calda e fredda, sapone e di idonei mezzi per asciugamano possibilmente in materiale da gettare dopo l'uso.

Art. 215

È fatto divieto introdurre nella sala di ristorante o in cucina, cani o altri animali domestici.

I gestori hanno l'obbligo di far osservare quanto sopra e in caso di inadempienza si procederà nei confronti di questi.

Art. 216 - Risanamento e chiusura coattiva di esercizi pubblici

Contro l'ordinanza di risanamento dei locali o di chiusura dell'esercizio, emessa dall'Ufficiale Sanitario, è ammesso ricorso al Medico Provinciale ai sensi dell'art. 232 del T.U. leggi sanitarie e successive modificazioni.

Il giudizio del Medico Provinciale è definitivo.

Art. 217 - Parchi di campeggio

Indipendentemente dall'autorizzazione prevista dalla legge per l'istituzione dei parchi di campeggio, questa è soggetta ad autorizzazione sanitaria qualunque sia la forma di gestione.

I parchi di campeggio possono essere istituiti soltanto in località riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario. Dette località dovranno essere salubri e dotate di approvvigionamento d'acqua potabile sufficiente; dovranno, inoltre, essere dotate di adeguati impianti igienici di latrine, lavandini e docce.

Dovrà essere assicurato sempre lo smaltimento igienico delle acque luride e dei rifiuti solidi.

I parchi di campeggio possono anche essere dotati di appositi servizi di cucina. Questi servizi ed il relativo personale sono soggetti alle norme igieniche stabilite per le cucine degli esercizi pubblici.

I conduttori di campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli artt. 255, 256, 260 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, e successive modificazioni per la prevenzione delle malattie infettive, diffuse o sospette.

I conduttori di campeggi devono anche provvedere ad un servizio adeguato di pronto soccorso e di medicazione urgente.

TITOLO QUARTO

EPIDEMIOLOGIA, PROFILASSI ED IGIENE SPECIALE

CAPO I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE DELL'UOMO

Art. 218 - Obblighi dei Medici per le malattie infettive

A termine degli artt. 256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, tutti i medici chirurghi regolarmente iscritti all'albo professionale sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire o combattere la diffusione di malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe per i sanitari che venissero destinati dall'Autorità Sanitaria centrale o periferica a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

A termine dell'art. 258 dello stesso T.U. delle Leggi Sanitarie in caso di manifestazioni di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte e professione, delle quali venga richiesto dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 219 - Denuncia di malattie infettive

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta d'esserlo, deve farne immediata denuncia all'Ufficio d'Igiene Comunale o Consorziiale.

Oltre ai medici, hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di istituti di ricovero, di asili notturni e di opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie ed altri stabilimenti destinati alla produzione del latte alimentare e dei gelati.

Il Veterinario Comunale segnalerà all'Ufficiale Sanitario i casi di malattie epizootiche nell'animale e riceverà da questi analoga comunicazione per quanto riguarda quelle verificate nell'uomo.

Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffusive e sociali:

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofite simili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide ed infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras), reumatismo articolare acuto, dissenteria bacillare, dissenteria amebica ed amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomielite a. a., encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero-infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, tetano, idatidosi, nevrassiti virali;
- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvovaginiti;
- e) malattie veneree (blenorragia, ulcera venerea, lue e linfogranulomatosi (malattia di Nicolas e Favre));
- f) tigna e scabbia;
- g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni;
- h) epatopatie acute primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma grave (atrofia gialla acuta) che in forma lieve (ittero catarrale).

Art. 220 - Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva o diffusiva

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna malattia infettiva e diffusiva specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati:

- 1) per le malattie infettive e diffusive specificate alla lettera a) in tutti i casi accertati o sospettati;
- 2) per le malattie infettive e diffusive specificate alla lettera b) solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e nelle balie; negli ospedali civili e militari; nelle case di cura; negli istituti di cura e di

assistenza medico - chirurgica - ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.; nei componenti qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre alla denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamenti di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale od in altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

- 3) per malattie infettive e diffuse specificate nella lettera c), nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico - chirurgica ed ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.; negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere; negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- 4) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;
- 5) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera e), nei casi e nella forma prevista dalla legge 25 luglio 1956, n. 837;
- 6) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche; le scuole primarie medie e le istituzioni ad esse assimilate ovvero che siano accolte; in istituti, collegi o convitti di educazione; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli ospedali o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; negli opifici e cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 221 - Malattie infettive nelle scuole

Agli effetti del Regolamento 9 ottobre 1921, n. 1931, per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie, oltre a quelle elencate nell'art. 219 del presente Regolamento, che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto d'istruzione sia pubblico che privato:

- a) erisipela;
- b) rosolia;
- c) stati impetiginoidi della cute;
- d) pediculosi;
- e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Art. 222 - Moduli per le denunce

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dall'Ufficio d'Igiene e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficiale Sanitario.

Qualora ne venga fatta richiesta, l'Ufficio comunale rilascia apposita ricevuta della denuncia data.

Nella denuncia deve essere indicato:

- a) il nome e cognome, la paternità, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) se il malato frequenta la scuola, se è operaio in opifici, in cantieri, se vive in collettività, e le indicazioni che possono essere utili all'Ufficio Sanitario per l'azione profilattica;
- d) tutto ciò che il medico ha fatto per prevenire la diffusione della malattia.

Se trattasi di vaiolo o di varicella deve essere specificato se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrice e dove e quante; se trattasi di tifo o di difterite se e quando l'ammalato ed i coabitanti furono sottoposti a vaccinazione. Possibilmente sarà indicata pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale e sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a comunicare immediatamente all'Ufficiale Sanitario il ricovero dell'infermo in un ospedale o il cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

CAPO II

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

Art. 223 - Consigli del Medico in casi di malattie infettive e diffuse

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono e avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni atte ad evitare la propagazione del contagio (ricetta profilattica).

Il ricovero in reparto d'isolamento viene disposto di norma dall'Ufficiale Sanitario salvo nei casi di urgenza ove è disposto dal curante. E' fatto obbligo a quest'ultimo darne comunicazione all'Ufficiale Sanitario entro 24 ore.

Qualora risulti che l'isolamento a domicilio non viene osservato o non è conveniente, l'autorità sanitaria comunale provvederà, occorrendo, con speciale ordinanza, affinché l'isolamento sia assicurato col trasporto dell'infermo al reparto di isolamento dell'ospedale.

Art. 223 bis - Provvedimenti contro le malattie infettive

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva l'Ufficiale Sanitario provvederà ad eseguire o far eseguire speciali visite e ricerche e di ordinare l'applicazione di appropriate misure profilattiche. Comunque è obbligatorio: l'isolamento del malato, di massima al reparto apposito, e

delle persone che l'assistono, la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti, la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati; le vaccinazioni profilattiche nelle malattie in cui si sono indicate; l'allontanamento degli infermi e conviventi delle collettività di qualunque specie, ambienti di lavoro, scuole pubbliche e private, negozi di alimentari, bevande e simili.

Art. 224 - Esame batteriologico

Nei casi di malattie infettive diffuse elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dell'essudato faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato, e medici esercenti nel Comune, che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine del laboratorio, dando notizia all'Ufficio d'Igiene sia della data di invio dei detti materiali sia del risultato delle indagini.

Art. 225 - Disinfezione

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio dell'Autorità Sanitaria comunale.

A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione od alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio per gli oggetti non trasportabili; nella stazione di disinfezione per quelli trasportabili e specialmente per la biancheria e gli effetti lettereschi di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente a cura e sotto la direzione dell'Ufficio d'Igiene.

E' data facoltà agli interessati far eseguire disinfezioni, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi poterlo concedere, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio d'Igiene.

A cura dello stesso personale potrà essere affisso, specialmente per le malattie di maggior rilievo, alla porta dell'appartamento o della casa infetta, un cartellone, indicante la malattia contagiosa e il divieto a chiunque di entrare nell'appartamento.

Art. 226 - Disinfettatori

I disinfettatori eseguono le disinfezioni, sia domiciliari sia allo stabilimento di disinfezione, loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario, ritirando a domicilio degli infermi la biancheria e gli oggetti da disinfettare e restituendoli disinfettati, previa elencazione della merce. Essi coadiuvano la pratica delle vaccinazioni sia nelle sessioni pubbliche che a domicilio, nei casi di malattie contagiose; coadiuvano il servizio di lotta contro le mosche; eseguono, occorrendo, il piantonamento al domicilio dell'ammalato; cooperano a tutti i provvedimenti di profilassi generali e speciali loro ordinati dall'Ufficiale Sanitario; mantengono infine colla più scrupolosa cura e pulizia gli ambienti ed il materiale in dotazione al servizio.

I disinfettatori sono diretti da un sorvegliante che, munito di patente di conducente di caldaie a vapore e di conducente autoveicoli di categoria E, custodisce i locali, impianti fissi e mobili,

tiene tutta la registrazione, la contabilità e la corrispondenza, riferendo di ogni fatto al Direttore dell'Ufficio d'Igiene.

CAPO III

NORME DI PROFILASSI GENERALE

Art. 227 - Divieto di alloggiare in locali non disinfettati

I proprietari di case, alberghi, convitti, ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificati casi di malattia infettiva, prima dell'avvenuta esecuzione, da parte dell'Ufficio d'Igiene, delle disinfezioni prescritte e di tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crederà opportuno di ordinare nei singoli casi.

Art. 228 - Trasporto degli infermi per malattie infettive

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza e necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.

Resta comunque obbligatoria, per ogni ambulanza, o vettura, o carro funebre, la disinfezione appena effettuato il trasporto del malato o del morto per malattia contagiosa.

Art. 229 - Biancheria degli infermi per malattie infettive

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiari ed oggetti, prima che siano disinfettati.

E' proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiti, effetti lettereschi, ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tale biancheria durante la malattia deve essere ravvolta in panni bagnati con soluzioni antisettiche e tenuta a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

La biancheria di morti per malattie contagiose, non potrà essere venduta; particolare sorveglianza sarà fatta sulle aziende di prestito che avranno una stanza speciale per tale raccolta e che avranno per ogni partita la dichiarazione di provenienza della biancheria e la prova dell'avvenuta disinfezione.

E' proibito introdurre nel Comune, vendere o tenere per vendere abiti vecchi, effetti lettereschi, mobili e simili, già usati, senza che prima siano stati puliti e disinfettati.

L'Autorità sanitaria potrà a garanzia farvi apporre un segno di riconoscimento.

Art. 230 - Isolamento degli infermi

Gli infermi delle malattie di cui alla lettera a) dell'art. 219 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario alla scomparsa di ogni pericolo di diffusione della malattia; saranno pure tenute

isolate le persone che hanno avuto contatto con l'infermo sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione.

Art. 231 - Periodo contumaciale per esigenze profilattiche

Il periodo di isolamento e contumaciale per ammalati di malattie trasmissibile e loro conviventi a contatto, questi ultimi specialmente se appartenenti a collettività civili e militari, anche se temporaneo o occasionale, è per ciascuna malattia, quello fissato nella tabella allegata alla fine del Regolamento, salvo sempre la facoltà dell'Ufficiale Sanitario di poter ridurre e prolungare il periodo, caso per caso, semprechè siano soddisfatte le esigenze dalla profilassi.

L'Ufficio d'Igiene, in caso di malattie infettive, prima di autorizzare l'isolamento fiduciario, farà eseguire ispezioni al fine di accertare se l'abitazione è rispondente ai requisiti necessari per assicurare un idoneo isolamento.

Art. 232 - Vigilanza case infette

Quando in una casa si verificano malattie infettive, l'Ufficio d'Igiene potrà eseguire ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponde alle prescrizioni della legge sanitaria, del Regolamento generale sanitario e del presente Regolamento.

Ove ciò non risulti e vi sia pericolo per chi abita le case vicine, l'Ufficiale Sanitario dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte di essa, procedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto, e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

Art. . 233 - Obblighi dei cittadini

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

Qualora nel Comune si manifesti una malattia di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale Sanitario per i servizi di assistenza e di profilassi ed ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni, conformi alla sua condizione, arte e professione, delle quali venga richiesto dall'Autorità Sanitaria e alle condizioni contenute nel provvedimento di assunzione.

Art. 234 - Tubercolotici in abitazioni collettive

I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere infermi denunziati per tubercolosi, se, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, non dispongono di locali e di servizi adatti.

Art. 235 - Disinfezioni di oggetti usati messi in circolazione

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letteracci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'autorità municipale, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 236 - Biglietti del tram e spugne per francobolli

E' vietato al personale degli autobus e delle aziende, negozi e simili, bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche, i tagliandi e simili.

E' fatto obbligo ai tabaccai e chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare ed affini, di tenere a disposizione del pubblico, bene in vista, sul banco, spugne costantemente bagnate con acqua semplice per umettare i francobolli, le marche, etichette, ecc.

Art. 237 - Padiglioni per pubblici spettacoli

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri, ecc. durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene secondo le norme fissate dalle apposite Commissioni Provinciali di vigilanza.

Art. 238 - Sputacchiere

In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo le eccezioni consentite dall'Autorità Sanitaria comunale in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori dalle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture tranviarie o autobus.

Le sputacchiere dovranno essere chiuse con coperchio manovrabile a pedale o con altro sistema equivalente ed avere una base solida atta ad impedire il rovesciamento.

Art. 239 - Tessera sanitaria a domestici e similari

Ai sensi della legge 22 giugno 1939, n. 1239, è vietato assumere o trattenere in servizio per prestazioni di opere inerenti al funzionamento della vita familiare, persone affette da malattie infettive e da postumi di esse, che le mettano in condizione di contagiare gli altri.

A tal fine tutte le persone da assumere o assunte in servizio debbono essere munite di una tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene, conforme al modello ministeriale, dopo la visita medica praticata dall'Ufficiale Sanitario che, a tal uopo, potrà valersi dell'opera dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico.

I domestici ed affini si presenteranno all'Ufficio d'Igiene muniti di carta d'identità.

CAPO IV

BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 240 - Permessi di apertura di un esercizio

Chiunque intenda aprire o conduca una bottega o comunque eserciti l'arte di barbiere e parrucchiere da uomo o da donna nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni) deve chiedere licenza all'Amministrazione comunale che potrà concederla su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 241 -Licenza di esercizio per barbieri già esercenti

Coloro che già conducono una bottega o esercitano l'arte di barbiere o parrucchiere, come indicato nel precedente articolo, al momento dell'andata in vigore del presente Regolamento dovranno presentare immediatamente istanza per la concessione di regolare licenza.

Art. 242 - Rinnovo annuale della licenza

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Conseguentemente chi è munito della licenza mista deve avere appositi reparti distinti e adiacenti, possibilmente intercomunicanti, adibiti per signora. La licenza dovrà essere rinnovata annualmente a istanza da presentarsi entro il 31 dicembre per l'anno successivo, mentre dovrà essere fatta domanda preventiva in caso di cambiamento di titolare o di aggiunta di locali per l'esercizio.

Art. 243 - Norme per la concessione di licenza

La concessione di licenza è subordinata all'osservanza delle condizioni igieniche e sanitarie stabilite dal presente Regolamento.

Art. 244 - Domanda di concessione della licenza

La domanda di concessione della licenza dovrà essere presentata all'Amministrazione comunale, stesa in competente bollo e dovrà indicare:

- a) generalità complete del richiedente;
- b) impegno di osservare tutte le prescrizioni del presente Regolamento;
- c) indicazione della località ove si intende aprire o continuare l'esercizio di barbiere o parrucchiere.

Alla domanda dovrà essere allegato il certificato penale generale del richiedente in data non anteriore a tre mesi e l'elenco del personale di lavoro e di assistenza con indicato il numero della tessera sanitaria per ciascuno, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 245 - Esposizione della licenza nell'esercizio

La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello predisposto dall'Autorità comunale che riporti le principali disposizioni contenute nel presente Regolamento riguardante gli esercizi di barbiere e parrucchiere ed insieme con la tabella contenente l'orario di apertura e di chiusura dell'esercizio e la tariffa.

Art. 246 - Requisiti dei locali

I locali ad uso bottega ed accessori, debbono essere sufficientemente ampi, ben illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a 2 metri d'altezza saranno formati di materiali continui, lisci, di color chiaro ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori e per la pulizia delle mani del barbiere.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

Tutte le botteghe di barbiere e parrucchiere devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

Art. 247 - Difesa dei locali contro le mosche

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi devono essere muniti di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega una cassa a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

Art. 248 - Arredamento dei locali

La bottega deve essere fornita di sedili con appoggiatesta da coprire con carta impermeabile rinnovabile per ogni servizio; di un sufficiente numero di asciugamani e di accappatoi da ricambiare per i vari servizi; di rasoi, forbici, pennelli e accessori in proporzione all'importanza della bottega.

Art. 249 - Norme igieniche

Il concessionario o titolare della licenza è responsabile della osservanza delle seguenti norme, (anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente):

- a) il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono

essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dall'Ufficiale Sanitario dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o deturpanti.

Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio, ed essere mostrate a ogni richiesta dell'Autorità Sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio d'Igiene; tale visita è a carico del richiedente. Il rinnovo entro l'anno giusta l'art.37 è gratuito, salvo il diritto di rimborso spese nella misura fissata dall'Autorità Sanitaria Provinciale. Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provvisti di certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;

- b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio d'Igiene comunale;
- c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e, prima dell'uso, ripuliti con alcool (anche denaturato) mediante batuffolo di cotone;
- d) la risciacquatura della faccia, dopo la rasatura deve essere fatta con acqua abbondante e corrente. Dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcolica al 50% (anche se profumata) e, occorrendo, con cipria con polverizzatore a secco.

Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria e di preparati essiccatori e disinfettanti da applicarsi con contatti diretto sulla pelle;

- e) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ciascun servizio.

Art. 250 - Pulizia e requisiti del personale

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie, ed indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso. Prima di iniziare ciascun servizio ed alla presenza del cliente, il personale deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 251 - Impiego dei solventi

Le operazioni di lavatura a secco mediante l'impiego dei solventi clorati, bromati, iodati, ecc. devono sempre essere seguite da rapida ed abbondante areazione dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurarsi che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

Le persone alle quali si pratica l'applicazione dovranno essere circondate da un paravento metallico di materiale ignifugato, quando l'applicazione medesima non avvenga in compartimenti individuali chiusi.

Art. 252 - Sputacchiere

Nella bottega e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere coperte, manovrabili a pedale e dovranno essere esposti sufficienti cartelli indicanti il divieto di sputare sul pavimento.

Art. 253 - Norme per le botteghe già esistenti

Le botteghe, esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni, che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro un congruo periodo determinato dall'Ufficiale Sanitario a cura dei proprietari e conduttori di essi.

Art. 254 - Eccezioni

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, nelle botteghe dei barbieri che si trovino in località eccentriche, dove manca la condotta dell'acquedotto, possono essere tollerate alcune eccezioni fermo restando il criterio della massima pulizia dei locali e dei lavandini.

CAPO V

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

Art. 255 - Divieto di fumare e di sputare

E' fatto assolutamente divieto di fumare nelle sale di trattenimenti pubblici, nei teatri e nei cinematografi.

E' vietato sputare su suolo pubblico, sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

E' ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare, in qualsiasi modo, gli orinatori pubblici e le latrine.

Art. 256 - Disinfezioni pubbliche e private

L'Ufficio comunale d'Igiene oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati, farà eseguire le disinfezioni dei locali di abitazione, di indumenti personali di oggetti e utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

CAPO VI

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

Art. 257 - Norme generali

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo, debbono essere applicate le norme profilattiche generali contro le malattie infettive previste dal presente Regolamento.

Art. 258 - Isolamento degli infetti

Gli infermi da tali malattie saranno isolati secondo le norme dei Regolamenti nazionali ed internazionali.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case ove si è manifestata la malattia.

Qualora le case o i gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Art. 259 - Persone provenienti da luoghi infetti

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilito nei singoli casi dell'Autorità Sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono farne immediata denuncia all'Ufficiale Sanitario.

Art. 260 - Oggetti provenienti da luoghi infetti

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano stati disinfettati, devono essere sottoposti alla disinfezione a cura dell'Ufficio d'Igiene comunale.

Art. 261 - Divieti di fiere e pubbliche riunioni

Nei casi di malattie esotiche l'Autorità comunale deve, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati o le pubbliche riunioni.

Art. 262 - Casi sospetti

Presentandosi un caso sospetto, L'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finché non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

CAPO VII

MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO

Art. 263 - Malattie celtiche

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede colla distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza medico - chirurgica, colla cura ospedaliera e con apposito dispensario

a sensi degli artt. 8, 9 e 10 della legge 25 luglio 1956, n. 837. Apposito regolamento disciplina l'esercizio del dispensario comunale.

Art. 264 - Tutela del baliatico

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario che viene rilasciata dopo che abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non sia affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

Tutte le balie che prendono presso di se un bambino, anche se proveniente dal Brefotrofio o da altro Istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni 11 giorni dall'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione viene revocata quando si è accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al Brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza del Medico Provinciale e del Questore.

Art. 265 - Sifilide da baliatico

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il Regolamento legislativo 4 agosto 1918, n. 1395, l'ordinanza Ministeriale 6 gennaio 1919 e l'art. 14 della legge 25 luglio 1956, n. 837.

CAPO VIII

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

Art. 266 - Misure contro la diffusione della tubercolosi

In base al disposto dell'art. 254 del T.U. delle leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra polmonare contagiosa, in condizioni familiari o di ambienti tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile a sensi dell'art. 219 del presente Regolamento, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 267 - Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico

In seguito a morte od a cambiamento d'alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi od in altre collettività che non siano Istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettereschi, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle cose, i direttori degli alberghi, delle collettività, ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento necessarie, ritenute tali dall'Ufficiale Sanitario.

CAPO IX

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI, ECC.

Art. 268 - Vigilanza nelle scuole

Agli effetti del Tit. 3 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 che disciplina i servizi di medicina scolastica..

Agli effetti degli artt. 143 e seguenti del Regolamento Generale Sanitario 3.2.1901, n. 45 e del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, la vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, nidi d'infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili, è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche dei medici scolastici.

I medici condotti, come esercizio di istituto, controlleranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

Ogni scuola deve essere provvoluta del necessario per i soccorsi di urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.

Nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile provvedere al rigoroso isolamento.

Art. 269 - Doveri del medico scolastico

Il medico scolastico deve ispezionare, secondo le norme dell'apposito capitolato, tutte le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnante e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, ivi compresi locali e suppellettili della refezione scolastica, bagni, docce, palestre, ecc. proponendo, ove occorra, all'Ufficio d'Igiene i relativi provvedimenti.

Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati affetti da malattie contagiose o sospette, e la visita di quelli indicati degli insegnanti.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private, degli istituti di istruzione ed educazione, devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

Il personale incaricato della sorveglianza igienica delle scuole dovrà rivolgere speciale attenzione alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari ed allo stato della dentatura per rilevarne le eventuali anomalie che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni.

Art. 270 - Riammissione degli alunni

Tenute presenti le disposizioni degli articoli 221 – 222 del presente Regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, il medico scolastico, in base all'art. 5 del R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981, dovrà dare, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la sua riammissione alla scuola, assicurandosi che siano eseguite le misure di profilassi prescritte.

Art. 271 - Obbligo dei parenti degli alunni

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni, assenti per malattia, di denunciare alla direzione della scuola la ragione dell'assenza, non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.

Gli alunni che si assentano dalla scuola, non potranno, qualunque sia il motivo dell'assenza, essere riaccettati, quando siano trascorsi cinque giorni da quello in cui cominciò l'assenza, se non avranno presentato un certificato medico dell'Ufficio d'Igiene che attesti la natura della malattia, la data di inizio e la guarigione clinica.

I certificati dei medici privati hanno valore per la riammissione solo quando risultino vistati dall'Ufficiale Sanitario.

Art. . 272 - Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti

Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli articoli 220 e 221 del presente Regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola. Non potranno esservi riammessi che in seguito di un nulla osta dell'Ufficiale Sanitario che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni ritenute necessarie, caso per caso.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica od altra ragione possano riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannosi alla comunità l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica e convulsiva, i tic nervosi, l'ozena.

Art. 273 - Allontanamento dalla scuola di conviventi

I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno essi pure allontanati dalle scuole per il numero dei giorni corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie. Nel caso però che allo sparire di detto periodo di tempo continui la coabitazione coll'ammalato essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

Art. 274 - Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi

La riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi che ne erano stati allontanati per ragioni profilattiche in base all'art. 2 del Regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R.D. 9 ottobre 1921, n. 1931, è subordinata al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

Di regola l'allontanamento della scuola durante il probabile periodo di incubazione, sarà per ciascuna malattia del numero dei giorni indicati nella tabella riportata all'art. 231 del presente Regolamento, sia per i malati che per i conviventi.

Per alcune malattie, specialmente per quelle di obbligatoria denuncia nelle scuole ed in qualsiasi istituto d'istruzione pubblica e privata, il periodo di allontanamento è quello previsto nella tabella allegata alla fine del Regolamento.

Il periodo di allontanamento incomincia quando si siano presi i provvedimenti nei riguardi dell'effettivo isolamento del malato e della disinfezione.

I periodi sopraindicati, previsti dalla tabella, potranno variare in più o in meno, caso per caso, a seconda del giudizio dell'Ufficiale Sanitario.-

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere caso per caso:

- a) tubercolosi (esclusa la forma polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteo -ghiandolare con seni fistolosi);
- b) il tracoma (nella fase non acuta sempre che manchino scuole per tracomatosi).

Art. 275 - Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici

La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusibile nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitano in un edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento e allontanamento, seguito dalle necessarie disinfezioni.

Art. 276 - Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie

Per impedire la diffusione di malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorvegliaranno perché essi depongono le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né cambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti e colla cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

Art. 277 - Pulizia dei locali scolastici

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione, sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente Regolamento oltre quelle speciali dettate dall'Ufficio d'Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento.

Quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Il numero massimo degli alunni che ciascuna aula scolastica potrà contenere sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario, ed indicato in apposito cartello. Tale numero non sarà superiore a quello dei metri quadrati che misura la superficie del pavimento ed al quarto dei metri cubi di volume dell'aula stessa.

Art. 278 - Chiusura di classi

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario a farne la disinfezione completa; in caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito positivo entro i sei mesi.

L'Ufficiale Sanitario ordina la chiusura temporanea di una classe dove siansi manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, prescrivendo anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.

Il provvedimento va comunicato al Provveditorato agli Studi e al Medico Provinciale. La riapertura della classe e della scuola si farà a giudizio dell'Ufficiale Sanitario dopo che sarà cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che saranno state eseguite le necessarie disinfezioni.

Art. 279 - Disinfezioni delle scuole

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili, educandati, orfanotrofi, e gli istituti di istruzione e di educazione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio comunale di Igiene prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio comunale d'Igiene.

Art. 280 - Orario per la pulizia dei locali scolastici

Per la pulizia dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi, fuori dell'orario di lezione o di ricreazione, rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno.

CAPO X

IMMUNIZZAZIONE ATTIVA

Art. 281 - Vaccinazioni

L'Ufficiale Sanitario a mezzo dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa e antidifterica di tutti gli abitanti del territorio del comune.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e autunno, secondo le norme fissate dal Medico Provinciale.

Art. 282 - Obbligo delle vaccinazioni

La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, qualora abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute tali da non poter subire la vaccinazione: in tale caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della contro indicazione.

E' inoltre obbligatoria la vaccinazione antivaaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità sanitaria per pericoli di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaaiolosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito; entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza si procederà a termini di legge.

La vaccinazione antipoliomielitica è obbligatoria nella forma e nei modi previsti dalla legge 30 luglio 1959, n. 625.

Art. 283 - Registrazione delle vaccinazioni

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore fra il settimo ed il decimo giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio d'Igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta e deve essere specificato il tipo di allattamento del vaccinato.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono rilasciati dall'Ufficiale Sanitario, in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornito dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati nel Comune durante il semestre antecedente sono stati vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

Art. 284 - Responsabilità dei genitori

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

Art. 285 - Vaccinazioni nelle collettività

I direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici, industriali, ecc. o chiunque stia a capo di una collettività non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'ottavo anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

Art. 286 - Obbligo della vaccinazione antitifica

Oltre alle disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere in base al decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926, per la profilassi del tifo, è obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti persone:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia degli ospedali ed in genere negli Istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, panna e simili;
- d) per le persone che vivono e hanno contatti con ammalati di febbre tifoide o paratifoide.

E' pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza dell'Autorità, a norma dell'art. 153 del T.U. 4 febbraio 1915, n. 148, negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato decreto.

Art. 287 - Modalità per la vaccinazione antitifica

La vaccinazione antitifica viene attuata colle modalità fissate dalle istruzioni ministeriali, annesse al succitato Decreto del Capo del Governo.

Art. 288 - Vaccinazione antidifterica

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno d'età. Essa di regola si associa alla vaccinazione antivaiole ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, colle modalità e norme ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dall'Ufficio Sanitario.

Art. 289 - Vaccinazioni antidifteriche ed antipoliomielitiche eseguite dai medici privati

Le vaccinazioni antidifteriche e antipoliomielitiche potranno essere eseguite, colle norme stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati.

Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'Igiene la fornitura del vaccino occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo all'Ufficio Sanitario, debitamente compilato in ogni sua parte onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

Art. 290 - Registri delle vaccinazioni antidifteriche

Tutte le vaccinazioni saranno registrate nell'apposito schedario.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà i certificati relativi.

Art. 291 - Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario

Qualunque medico che esegua privatamente qualsiasi vaccinazione deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità delle persone vaccinate, le qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'Igiene a richiesta dell'Interessato, rilascerà il certificato dell'avvenuta vaccinazione.

Art. 291 bis - Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di far eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio d'Igiene e Profilassi.

Allo scopo l'Ufficio di Igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco e degli essudati da sottoporre all'esame.

ART. 292 - Gratuità degli accertamenti batteriologici

Gli accertamenti diagnostici e batteriologici, richiesti per misure di profilassi dall'Ufficio d'Igiene, sono gratuiti.

CAPO XI

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 293 - Accumulo o gettito delle immondizie

Richiamate per questo Capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (Legge 23 marzo 1928, n. 858, art. 263 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928, le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari Ministeriali nonché le leggi interessanti alcuni settori, quali l'art. 6 del R.D. 24 maggio 1925, n. 1102, sulle miglierie igieniche degli alberghi, l'art. 14 del R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601, sulla disciplina igienica della produzione e commercio delle acque gassose, l'art. 14 della Legge 20 marzo 1941, n. 366, sulla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e la legge 10 giugno 1955, n. 854 (art. 28), sul decentramento dei servizi dell'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica), è vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico e simili.

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

Art. 294 - Immondizie degli stabilimenti industriali

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di idonea capacità.

La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fin sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 295 - Deposito di letame, concime e simile

E' proibito, senza il permesso dell'Ufficiale Sanitario, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pellami, biancherie sporche e simili.

La cernita e la eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie saranno, caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi colle modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficiale Sanitario. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei territori coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.

Resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungono nuove immondizie sopra e presso le materie in deposito.

Art. 296 - Carri per il trasporto delle immondizie

I carri per il trasporto delle suddette materie e sostanze saranno di tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti; saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di lamiera metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

Il trasporto con carri che non siano del servizio pubblico della nettezza si svolgerà dentro il seguente orario: ore 24 – 7 nei mesi estivi (maggio, giugno, luglio, agosto, settembre); ore 24 – 9 negli altri mesi.

Art. 297 - Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili

Le scuderie, le rimesse, le stalle, i porcili, i pollai e locali simili, oltre le altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedenti la penetrazione delle mosche.

Il letame sarà asportato giornalmente nelle ore stabilite dai regolamenti e dalle ordinanze municipali e mediante carri di cui al precedente articolo.

Giornalmente dovranno pure essere asportate le immondizie provenienti dalle case, spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettività. Resta fermo il divieto di gettare le immondizie sul suolo pubblico e privato. E' vietata la concimazione con concime umano od animale e nei terreni e degli orti situati entro 2 Km. dal centro abitato.

Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

Art. 298 - Tenuta di polli, conigli ed animali da cortile

E' vietato nei centri agglomerati di popolazione di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, giardini, orti, ecc.

Chiunque tenga per allevamento o commercio il pollame vivo o altri animali, deve farne domanda al Sindaco il quale concederà il permesso, dopo che l'Ufficiale Sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche idonee e non siano causa di inconvenienti per i vicini, salvo quanto disposto dai Regolamenti generali vigenti.

Art. 299 - Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, le trattorie, le pensioni, le latterie, le macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compreso i retrobottega, i ripostigli, le latrine, i vani accessori e simili, debbono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica fitta, le porte munite di fitte tende a bacchetta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo interamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nel periodo estivo le vetrine dovranno essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusiva. Nelle cucine, nelle dispense, ecc. i cibi, ove non siano conservati in un refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo). I cibi o le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio ma saranno contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, e protetti dalle mosche, mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, veli, purché non a contatto coi cibi, o esposti in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili protetti da reti metalliche o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci, ecc. saranno tenuti in recipienti chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario; specialmente nei retrobottega e magazzini annessi, non sarà ammessa la presenza di merci e oggetti non confacenti al genere di vendita.

Art. 300 - Cartellini per la lotta contro le mosche

Nei locali pubblici (bar, trattorie, rivendite, ecc.) devono essere, a cura degli esercenti, esposti in modo visibile, oltre ai cartelli, i fogli di propaganda per la lotta contro le mosche previsti da ordinanze dell'Ufficiale Sanitario; adatte leggende a stampa inviteranno i consumatori e gli acquirenti a rifiutare i cibi e bevande offerti per il consumo in sito o posti in vendita, quando questi non siano sufficientemente protetti dalle mosche.

Art. 301 - Trasporto di alcuni generi alimentari

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci, ecc. da un negozio all'altro o per la consegna a domicilio deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti del tutto chiusi e ben verniciati e col nome della Ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli e carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette. Eventuali giustificate eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, semprechè la sostanza alimentare sia convenientemente difesa. Restano salve le prescrizioni di cui all'ordinanza ACIS 30 maggio 1951.

Art. 302 - Doveri dei venditori ambulanti

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

Resta comunque vietata la vendita dei dolci e generi affini in vassoi anche se protetti con veli e con mezzi simili.

Art. 303 - Stabilimenti di sostanze alimentari ed affini

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si conformeranno sia per la difesa meccanica alle aperture esterne, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

E' vietato esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto sui mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, la frutta, le insalate, ecc.

Art. 304 - Stallaggi a carattere industriale e commerciale

Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale e commerciale, dovranno rispondere sempre alle prescrizioni regolamentari igieniche nonché a quelle altre che l'Ufficiale Sanitario crederà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche.

Non saranno accordati, per nessun motivo, permessi di stallaggi, scuderie o di stalle di sosta entro i confini del centro urbano, i quali saranno definiti da apposita ordinanza del Sindaco emessa su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Le scuderie private e padronali, eccezionalmente tollerate nel centro agglomerato semprechè munite di speciale permesso rilasciato dall'Ufficio d'Igiene dovranno rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 305 - Ospedali ed istituti di cura e di ricovero. Collettività. Fiere e mercati

Tutte le norme contenute nel presente capo sono estese in quanto applicabili, a tutti gli ospedali, istituti, case di cura e di ricovero, pubblici e privati, ad ogni collettività, alle fiere e mercati. Dette istituzioni sono altresì tenute ad osservare le prescrizioni che l'Ufficio Sanitario riterrà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche.

In particolare ogni istituto dovrà provvedere a una reale ed efficace lotta indiretta e diretta mediante un razionale tenuta e smaltimento delle immondizie e di ogni materiale di rifiuto, sottraendoli ad ogni possibile contatto con le mosche con una accurata, sistematica pulizia di ogni

ambiente, con la protezione meccanica, non solo di porte, finestre, latrine, cucine, dispense, infermerie e simili, ma anche dei cibi, bevande da conservare in frigoriferi nei periodi caldi, con la dotazione e l'uso di apparecchi e sostanze moschicida efficienti biologicamente a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta, negli ospedali e nelle case di cura, alle misure di protezione indirette o dirette da adottarsi nelle cucine, nelle dispense, nei locali di isolamento per le malattie trasmissibili, nelle camere mortuarie e nelle sale di medicazione ed operatorie; per queste ultime è da prevedere una razionale raccolta, in recipienti a perfetta tenuta, dei materiali di medicazione o di rifiuto, idonei mezzi di sterilizzazione.

Le stesse misure avranno un carattere più esteso e pressoché universale negli ospedali sanatoriali ed in altri istituti specializzati nella cura di una o più malattie contagiose.

TITOLO QUINTO

POLIZIA MORTUARIA – DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITA'

CAPO I

DENUNCIE

Art. 306 - Obbligo della denuncia della causa di morte

Ferme restando le disposizioni sulla dichiarazione di morte contenute nel R. Decreto 9 luglio 1939, n. 1238, sull'ordinamento dello stato civile, gli esercenti la professione di Medico Chirurgo, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento di Polizia Mortuaria 21 dicembre 1942, n. 1880, agli effetti dell'art. 103 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, debbono per ogni caso di morte di persona, da essi assistita, denunciare all'Ufficio d'Igiene la malattia che, a loro giudizio, ne sarebbe stata la causa.

L'obbligo della denuncia è fatto anche ai medici incaricati di eseguire autopsie dall'Autorità giudiziaria o che comunque eseguono autopsie o riscontri diagnostici.

La denuncia deve essere fatta entro ventiquattro ore dall'accertamento della morte, su apposita scheda di morte che ha finalità esclusivamente sanitario – statistiche.

Art. 307 - Decessi di persone prive di assistenza. Rinvenimento di cadaveri

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informare immediatamente l'Autorità Comunale affinché sia provveduto al trasporto nella camera di deposito cimiteriale ed alla visita del Medico necroscopo, oltre alla comunicazione all'Autorità giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza; deve pure riferire notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa di morte.

Art. 308 - Rinvenimento di membra, pezzi di cadavere o ossa

Nel caso di rinvenimento di membra o di pezzi di cadavere umano, o anche soltanto di ossa umane, chi ne fa la scoperta deve informare immediatamente l'Ufficiale Sanitario il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza.

Art. 309 - Accertamento della morte. Medici necroscopi

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata da un medico necroscopo, le cui funzioni sono esercitate dai Medici condotti, ciascuno per la propria zona territoriale.

Per i decessi negli istituti ospedalieri disporrà il Direttore Sanitario secondo le norme di legge.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che ne fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta comprovante che la morte è accertata e non è presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

La visita del medico necroscopo deve essere effettuata non prima di quindici ore dal decesso. Il medico necroscopo dipende dall'Ufficiale Sanitario ed a questi riferisce sull'espletamento del proprio esercizio.

Art. 310 - Denunce per cause criminose e malattie infettive

Ove dalla scheda di morte risulti o, sorga comunque il sospetto, che la morte sia dovuta a reato, l'Ufficiale Sanitario deve darne immediatamente comunicazione all'Autorità giudiziaria e a quella di P.S., salvi sempre i referti che all'uopo possono fare i medici visitatori.

Nei casi di morte per le cause indicate nelle lettere a) e c) dell'art. 315 il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio d'Igiene; uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffuse, indicate con speciali ordinanze dell'Autorità Sanitaria.

CAPO II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 311 - Durata del periodo di osservazione

Nessun cadavere può essere chiuso in cassa, né essere sottoposto ad autopsia, ad imbalsamazione, a trattamenti conservativi, congelazione o conservazione in frigorifero, né essere inumato, tumulato, cremato, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, salvo i casi di decapitazione, maciullamento ed altri con note tanatologiche assolutamente sicure accertate dal medico necroscopo.

Nei casi di morte improvvisa ed in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione deve essere protratta fino a 48 ore, salvo che il medico necroscopo non accerti prima sicuri segni di iniziale putrefazione del cadavere.

Art. 312 - Riduzione del periodo di osservazione

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia infettiva diffusiva o il cadavere presenti segni di iniziale putrefazione, o quando altre ragioni speciali lo richiedano, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, il periodo di osservazione può essere ridotto a meno di 24 ore.

Art. 313 - Custodia dei cadaveri

I cadaveri nel periodo di osservazione non possono essere rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Non sarà pertanto ammessa alcuna esposizione di salma durante il periodo di osservazione, né alcuna affluenza di pubblico, né l'accensione di grossi ceri o l'uso di altre sostanze che possano alterare l'aria confinata.

Art. 314 - Cautele per i morti per malattie infettive – diffuse

I cadaveri delle persone decedute per malattie infettive – diffuse devono essere protetti, mediante opportuni veli, dalle mosche e da altri insetti, e devono essere adottate altresì quelle speciali misure cautelative, prescritte dall'Ufficiale Sanitario, per evitare ogni contatto diretto o indiretto.

Art. 315 - depositi di osservazione

Il Comune provvederà, con la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene, al trasporto (fino al deposito di osservazione) ed alla custodia, per il periodo prescritto, dei cadaveri di persone:

- a) morte in abitazioni anguste o povere che siano inadatte o nelle quali sia pericoloso il mantenerle per il prescritto periodo di osservazione;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

Il trasporto dei cadaveri, prima che sia trascorso il periodo di osservazione, dev'essere eseguito in modo da non ostacolare eventuali manifestazioni di vita.

CAPO III

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 316 - Obbligo della cassa

E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere rinchiusi nella cassa prima di 24 ore dell'avvenuto decesso, salvo i casi di riduzione del periodo di osservazione contemplate negli articoli precedenti.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvede alla distribuzione della cassa ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetti di provvedere direttamente.

Art. 317 - Casse per inumazione e tumulazione

Le casse per inumazione devono essere di legno col coperchio chiuso a viti e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte.

Per le tumulazioni i cadaveri devono essere racchiusi in doppia cassa; una metallica saldata a fuoco con spessore delle pareti non inferiore a 7 decimi di millimetro se di zinco e ad 1,5 millimetri, se di piombo; l'altra di legno forte con spessore delle pareti non inferiore a centimetri 4.

Art. 318 - Contrassegni di piombo

Prima di procedere alle inumazioni ed alle tumulazioni dovrà essere introdotta nelle casse una targa di piombo portante il numero d'ordine corrispondente al numero di registro esistente negli uffici del cimitero.

Art. 319 - Casse per trasporti fuori Comune

Per il trasporto all'estero o dall'estero, e da Comune a Comune, la salma deve essere chiusa in duplice cassa, l'una di legno forte, l'altra di metallo.

La cassa metallica, deve essere saldata a fuoco, e fra le due casse, al fondo, deve essere interposto per uno spessore non minore di centimetri 4 uno strato di torta polverizzata o di segatura di legno o di altro materiale assorbente riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene.

Lo spessore delle pareti della cassa metallica non deve essere inferiore a 7 decimi di millimetro se di zinco; a 1,5 millimetri se è di piombo.

Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di centimetri 4 e le tavole devono essere di un solo pezzo.

Le intersezioni delle diverse facce della cassa debbono essere riunite con intaglio a coda di rondine.

Le congiunture debbono essere, inoltre, saldate con un buon mastice e assicurate mediante chiodi a viti disposti di 20 in 20 centimetri.

La cassa deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di 2 centimetri e distanti una dall'altra non più di 50 centimetri.

Per il trasporto ad altro Comune che disti non più di 25 chilometri salvo il caso di morti per malattie contagiose, e semprechè il trasporto stesso dal luogo di deposito della salma al cimitero possa farsi direttamente e con carro mortuario idoneo, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, non è obbligatoria la duplice cassa.

Art. 320 - Trasporto dei cadaveri

Trascorse 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, sotto vigilanza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nella cassa, alla camera mortuaria del cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei familiari del defunto o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio

d'Igiene comunale debbono essere iniettate nella cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tal fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio d'Igiene talchè le iniezioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore del decesso.

Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposito carro chiuso, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto conveniente dall'Ufficiale Sanitario. Anche in questo caso però il trasporto è soggetto alla vigilanza del Comune al quale spetta sempre di fissare con apposito permesso l'orario, le modalità ed i percorsi consentiti per ogni trasporto.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario determinerà con propria ordinanza, l'orario dei funerali.

Art. 321 - Carri funebri e rimesse per carri

I carri destinati al trasporto dei cadaveri su strade ordinarie debbono essere interamente rivestiti di lamiera metallica e facilmente lavabili.

Detti carri possono essere posti in servizio dopo che siano stati riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, il quale deve controllarne, almeno una volta all'anno, lo stato di manutenzione.

Le rimesse dei carri devono essere ubicate in località appartate, fuori dell'abitato, e devono essere provviste dei mezzi per la pulizia e l'eventuale disinfezione; resta obbligatorio l'allacciamento alla rete dell'acquedotto e della fognatura, ove esistano.

L'esercizio di dette rimesse è autorizzato dal Sindaco previo riconoscimento di idoneità da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Anche le agenzie funebri ed i loro laboratori per la costruzione delle casse saranno sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 322 - Sosta alla Chiesa

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dall'abitazione alla chiesa; in questa il cadavere può sostare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

Art. 323 - Speciali onoranze funebri

Quando le famiglie intendano tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del precedente articolo può autorizzare la permanenza del cadavere dopo trascorso il periodo di osservazione, in apposito locale anche attiguo alla chiesa, rispondente alle norme stabilite dall'art. 95 del Regolamento di Polizia Mortuaria, approvato con R.D. 21 dicembre 1942, n. 1880, semprechè sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tal caso l'Ufficio d'Igiene comunale si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente Regolamento.

Art. 324 - Trasporto di morti per malattie contagiose

I cadaveri delle persone morte per una malattia infettiva e diffusiva comprese nell'apposito elenco ministeriale, trascorso il periodo di osservazione, devono essere deposti nel feretro, senza esser spogliati dei loro indumenti ed avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzione di acido fenico al 5% o di altre soluzioni disinfettanti.

Resta vietata qualsiasi esposizione di salma durante il periodo di osservazione e qualsiasi affluenza di estranei. Nelle camere mortuarie del Comune e degli Ospedali un'apposita stanza ben separata sarà riservata ai morti per malattie trasmissibili. E' consentito in tali casi rendere al defunto le estreme onoranze con l'osservanza, caso per caso, delle misure profilattiche indicate dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 325 - Trasporti fuori Comune

Il trasporto fuori del Comune di cadaveri destinati ad altri Comuni della Repubblica è autorizzato dall'Ufficiale Sanitario. Di ogni concessione sarà dato avviso al Comune di destinazione.

Per i trasporti nel comune in luogo diverso dal cimitero e per trasporti per e dall'esterno, la competenza del rilascio dell'autorizzazione relativa è del Medico Provinciale.

L'Ufficio d'Igiene provvederà al rilascio delle autorizzazioni comunali e non potrà ricevere i cadaveri provenienti da altri Comuni della Repubblica o dall'estero che non siano accompagnati dalla autorizzazione, rispettivamente, dell'Ufficiale Sanitario o del Medico Provinciale competente.

Art. 326 - Trasporto fuori Comune dei morti per malattie contagiose

Per i morti di malattie infettive-diffusive di cui all'apposito elenco pubblicato dal Ministero della Sanità, l'autorizzazione al trasporto prevista dal precedente articolo, può essere data soltanto quando risulti accertato dall'Ufficiale Sanitario che il cadavere, trascorso il periodo di osservazione, è stato composto nella duplice cassa di metallo e di legno; dopo averlo deposto nella cassa con gli indumenti di cui era rivestito al momento della morte, avvolto in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante e sottoposto a iniezioni conservative.

Ove tali prescrizioni non siano state osservate, l'autorizzazione anzidetta può essere concessa soltanto dopo due anni dal decesso e con l'osservanza delle speciali cautele che, caso per caso, saranno determinate dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 327 - Iniezioni conservative

Per i trasporti fuori Comune in località raggiungibili, col mezzo di trasporto prescelto, dopo 24 ore di tempo o oltre 25 chilometri di distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e

settembre, oltre l'esecuzione delle sopra enumerate prescrizioni, si deve esigere che il cadavere sia iniettato nel torace e nella cavità addominale con almeno due litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3‰ o di acido fenico al 5% o di formalina al 30% e sia avvolto con un lenzuolo imbevuto delle soluzioni di acido fenico o di altra soluzione disinfettante.

Nell'ambito della giurisprudenza territoriale del Comune le iniezioni conservative di cui sopra saranno sempre praticate esclusivamente a cura dell'ufficio d'Igiene.

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro Comune o dall'estero, l'Ufficio d'Igiene dovrà constatare le condizioni del feretro; se queste saranno conformi alle disposizioni di legge concederà il nulla osta di seppellimento o tumulazione.

CAPO IV SEPOLTURE

Art. 328 - Cimitero

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il custode del cimitero non può prendere in consegna le salme che non sono accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli è responsabile della tenuta dei registri, dell'osservazione dei cadaveri nella camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del cimitero ed è tenuto a riferire all'Ufficio d'Igiene qualunque inconveniente abbia a rilevare.

Art. 329 - Vigilanza e controllo sui cimiteri

La manutenzione, l'ordine e la vigilanza su tutti i cimiteri comunali spettano all'Autorità Sanitaria comunale.

L'Ufficiale Sanitario vigila e controlla il funzionamento di tutti i cimiteri comunali e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurarne il regolare esercizio; la vigilanza si estende anche a tutti i cimiteri non comunali, alle cappelle private e gentilizie.

Art. 330 - Camera mortuaria

La camera mortuaria serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.

Nella camera mortuaria i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazione devono essere tenuti in condizioni tali che, nel caso di morte apparente le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

Art. 331 - Inumazioni

Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno del seppellimento.

Per le inumazioni non è permesso l'uso delle casse metalliche o di materiale non facilmente decomponibile. Qualora il cadavere sia rinchiuso in una cassa metallica per funerali, come previsto dall'art. 319, all'atto della inumazione si deve, mediante tagli, mettere la cassa in condizioni di permettere la normale decomposizione del cadavere stesso.

Art. 332 - Tumulazioni

L'Autorità comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, luoghi per tumulazioni temporanee, nonché posti privilegiati per sepolcri individuali o di famiglia.

Le salme destinate alla tumulazione, anche se provvisoria, devono essere racchiuse in duplice cassa, di legno e di metallo, corrispondenti ai requisiti di cui all'art. 317.

Art. 333 - Distruzione di casse e di fusti di fiori

Le casse d'imballaggio che hanno servito al trasporto di feretri non possono essere restituite agli interessati, me debbono essere bruciate nel recinto del cimitero.

Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essiccati i fusti per fiori che sono collocati sui campi di inumazione e sui sepolcri privati.

CAPO V

AUTOPSIE, MASCHERE, IMBALSAMAZIONI

Art. 334 - Autopsie

Le autopsie devono eseguirsi nell'apposito locale dietro domanda del Sindaco, col consenso della famiglia e dopo il versamento della somma stabilita per la sorveglianza, servizio, deperimento dell'armamentario, ecc.

Le autopsie di individui morti per malattie contagiose devono eseguirsi solo in via eccezionale e con le norme stabilite dell'Autorità Sanitaria municipale e sotto la sua sorveglianza.

Art. 335 - Riscontri diagnostici ed autopsie negli Ospedali ed altrove

I cadaveri delle persone decedute negli Ospedali e altrove senza assistenza sanitaria, devono essere sottoposti, ai sensi della legge 15 febbraio 1961, n. 83, al riscontro diagnostico.

I risultati delle autopsie e dei riscontri diagnostici, anche se ordinate dall'Autorità Giudiziaria, devono essere comunicati al Sindaco per la eventuale rettifica, da parte dell'Ufficiale Sanitario sulla scheda di morte.

Quando come causa di morte risulti una malattia infettiva-diffusiva, la comunicazione deve essere fatta d'urgenza ed essa vale come denuncia ai sensi delle vigenti leggi sanitarie.

Quando nel caso di riscontro diagnostico o di autopsia non ordinate dall'Autorità giudiziaria, si abbia il sospetto che la morte sia dovuta a reato, il settore deve sospendere le operazioni e darne immediatamente comunicazione all'Autorità Giudiziaria.

Art. 336 - Asportazioni dalle sale di autopsia

E' vietato a chicchessia di asportare dalle sale di autopsia per essere conservati, cadaveri o parti di essi, senza averne ottenuta prima l'autorizzazione scritta del Medico provinciale; tale autorizzazione è negata in caso di esplicita opposizione della famiglia dell'estinto.

Art. 337 - Maschere

Per levare la maschera al defunto è necessario l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla trascorse 24 ore dal decesso e sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 338 - Imbalsamazione

Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibizione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo, che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

L'imbalsamazione deve essere eseguita o dal personale medico dell'Ufficio d'Igiene o sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene da un medico che dichiari il metodo, il luogo e l'ora della operazione.

CAPO VI

RIMOZIONE DELLE SALME

Art. 339 - Distinzione delle esumazioni

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo quando, trascorso il decennio di seppellimento, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti; le seconde allorché, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengano seppelliti in altre sepolture o cremati.

Tutte le esumazioni straordinarie, devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e del Custode del Cimitero.

Art. 340 - Esumazioni ordinarie

Per procedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale. E' tuttavia necessaria la presenza dell'Ufficiale Sanitario.

Ad esse provvede il Custode del Cimitero, sotto la propria responsabilità a seconda del bisogno, dopo trascorso il decennio d'inumazione del cadavere.

Art. 341 - Raccolta di ossa

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccogliarle per deporle in cellette particolari, da essi acquistate, nel recinto del Cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro il Cimitero.

Art. 342 - Esumazioni straordinarie

Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizzazione del Sindaco od ordine dell'Autorità giudiziaria.

Nel primo caso bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale Sanitario; nel secondo caso il cadavere è trasferito nella sala di autopsie, osservando tutte le norme suggerite dall'Autorità giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.

A tali operazioni devono sempre assistere, oltre ad un personale dell'Ufficio d'Igiene, il Custode del Cimitero e due testimoni.

Art. 343 - Limiti alle esumazioni

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di un individuo morto per malattia infettiva contagiosa, se non sono trascorsi due anni dalla morte e semprechè l'Ufficiale Sanitario dichiara che può essere eseguita senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità giudiziaria, non è concessa un'esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

Art. 344 - Estumulazioni

L'estumulazione di feretri destinati ad essere trasportati in altra sede nello stesso o in altro Cimitero, può essere autorizzata dopo qualsiasi periodo di tempo ed in qualunque mese dell'anno, a condizione che, aperta la sepoltura, l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiara che il suo trasferimento in altra sede può farsi senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

CAPO VII

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

Art. 345 - Applicazione del regolamento

Il presente Regolamento andrà in vigore dopo l'approvazione della Giunta Provinciale Amministrativa previo parere del Consiglio Provinciale di sanità e dopo la pubblicazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

Copia del presente Regolamento sarà inviata a norma dell'art. 345 T.U.LL.SS. al Ministero della Sanità.

Con l'entrata in vigore del presente Regolamento, s'intende abrogato quello precedente e qualsiasi altra norma ad esso inerente e comunque in contrasto con il presente.

Art. 346 - Applicazione di altre Leggi

Per quanto non è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e nelle Leggi e Regolamenti governativi in vigore.

Per ogni sopralluogo eseguito dall'Ufficiale Sanitario, allo scopo di mettere l'Autorità competente nella possibilità di decidere sulle domande degli interessati o sul rilascio di nulla osta, sarà corrisposto, a carico del richiedente, un compenso all'Ufficiale Sanitario nella misura prevista dalla Tabella apposta a norma dell'art. 42 del vigente T.U.LL.SS.

Art. 347 - Penalità

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale e da altre leggi e Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106 - 110 della Legge Comunale e Provinciale, approvata con T.U. 3 marzo 1934, n. 383, e successive modifiche (art. 9 legge 9 giugno 1947, n. 536) con ammende sino a lire diecimila, in base alla tabella che sarà approvata con apposita deliberazione del Sindaco.

Art. 348 - Provvedimenti d'urgenza

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingibili ed urgenti determinati da ragioni d'igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma dell'art. 153 del T.U. 4 febbraio 1945, n. 148.

Art. 349 - Concessione di deroghe

È facoltà del Sindaco e dell'Ufficiale Sanitario, sempre nell'ambito delle loro competenze, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

ALLEGATO: TABELLA

Segr/alm-agosto 2007

DENOMINAZIONE della malattia	PER MALATTIA	PER CONVIVENZA O CONTRATTO	OSSERVAZIONI
Febbre tifoide, paratifoide	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine	21 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per alimenti e bevande infetti, di portatori sani	Il periodo di contumacia dei guariti e dei portatori sani può subordinarsi al referto degli esami di laboratorio quando è possibile e cioè farlo cessare dopo 3 esami consecutivi con risultati negativi
Dissenteria	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine, con particolare frequenza per la forma amebica	8 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione per indumenti, bevande od alimenti infetti	
Vaiuolo o vaiuoloide	Fino a perfetta guarigione clinica	12 giorni, possibilità di forme attenuate, (vaiuoloide) pericolo grave di diffusione mediante indumenti ed oggetti infetti	
Morbillo	15 giorni dalla guarigione clinica	10 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti infettivi	
Scarlattina	40 giorni dopo la guarigione clinica; rari casi di contagio anche dopo questo periodo	7 giorni, frequenza di forme attenuate pericolo grave di diffusione per indumenti ed oggetti infettivi	
Difterite, croup, angina difterica	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine	7 giorni, possibilità di forme attenuate di diffusione per indumenti, oggetti vari od alimentari infetti	
Meningite cerebro spinale epidemica	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine	23 giorni, possibilità di forme attenuate di portatori sani, diffusione a mezzo indumenti di recente infettati	
Poliomelite ant. Acuta	28 giorni a partire dal momento in cui è comparsa la febbre	14 giorni se il paziente è stato ricoverato in Ospedale; 4 settimane se curato a domicilio. Possibilità di diffusione anche con le deiezioni degli infermi e con gli oggetti da loro contaminati	

Pertosse (Tosse convulsiva)	21 giorni dopo la fine degli accessi convulsivi	15 giorni dalla cessazione del contatto
Influenza	15 giorni dopo la guarigione clinica	
Parotite	15 giorni dopo la guarigione clinica	