



COMUNE DI SEPINO
Provincia di Campobasso

Regolamento comunale di igiene.

Adottato con deliberazione del Consiglio Comunale
N° 23 del 05/07/1966.

CON MODIFICHE E INTEGRAZIONI.

REPUBBLICA ITALIANA
 COMUNE DI SEPINO
 (Provincia di Campobasso)

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

 Atto N. 000047 del 30/11/2001

O G G E T T O

Modifica art. 57 del vigente Regolamento Comunale d'Igiene.

L'anno duemilauno il giorno trenta del mese di Novembre, alle ore 16.40, si e' riunito nella Residenza Municipale il Consiglio Comunale in adunanza pubblica in seguito a determinazione del Sindaco, previa trasmissione degli inviti a tutti i Consiglieri, notificati nei termini di Legge, come da referto del Messo Comunale. Procedutosi all'appello nominale, risultano:

CONSIGLIERI	Presenti	Assenti
Sig. Arienzale Libero	1	
" Petta Domenico	1	
" Cusano Giuseppe	1	
" Corvo Walter	1	
" Corvo Nicola		1
" Pensiero Cristina	1	
" D'Angona Adriana	1	
" Mottillo Nicola	1	
" Rucci Giuseppe	1	
" Rucci Leopoldo		1
" Zeoli Gino	1	
" Lisella Attilio	1	

Presenti N. 10 Assenti N. 2

Presiede il Dott. Arienzale Libero.

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97, comma 4.a), del T.U. n. 267/2000, il Segretario Comunale Dott. Paolo D'Anello

Verificato che il numero dei presenti e' legale per validamente deliberare in prima convocazione, il Sig. Presidente dichiara aperta l'adunanza.

Si da' atto a verbale che e' entrato in aula il consigliere LARDIERI Fernando che ha surrogato il consigliere dimissionario TIBERIO Angelo.

IL CONSIGLIO COMUNALE

VISTO il regolamento di igiene approvato con delibera di C.C. n. 4 del 24.3.1968;

VISTO l'art. 57 del suddetto regolamento che recita testualmente: "I locali destinati ad uso porcile, pollaio, conigliera, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno metri 20. La costruzione di tali locali deve essere conforme alle norme tecniche e dovra' essere regolarmente autorizzata dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario.

Nella zona centrale dell'abitato non potranno essere tenute porcilaie o altri allevamenti animali a carattere industriali";

RAVVISATA la necessita' di apportare dei correttivi alla suddetta disposizione al fine di migliorare la condizione igienico-ambientali degli insediamenti in questione;

UDITA la seguente proposta del Presidente:

1) di sostituire l'art. 57 del regolamento comunale di igiene pubblica, approvato con deliberazione consiliare n. 4 del 24.3.68 cosi' come appresso:

"E' fatto assoluto divieto di tenere, nelle zone individuate nel Piano di fabbricazione vigente B) C) e U1/U2/E1/E2/E3/E4/A1/A2/T/V e servizi", ricoveri di animali, ad eccezione di ricoveri per animali da cortile, se posti ad una distanza non inferiore a metri 20 dalle abitazioni, previa autorizzazione comunale e sentito il parere del responsabile del servizio Igiene Pubblica e per le sole zone E1/E2/E3/E4/ per le quali restano comunque salve le situazioni in essere e sempreche' non contrastino con la normativa sanitaria in vigore;

NELLE ZONE agricole e rurali (C e C/stalle) e' possibile avere anche ricoveri per animali purché si osservi quanto disposto dall'art. 54 del D.P.R. 19.3.1956 n. 303 e s.m., rispettando la normativa vigente in materia di scarichi.

Inoltre in zona agricola ed industriale, fermo restando tutte le autorizzazioni regolamentate dalla normativa locale, regionale, nazionale e CEE vigente in materia di insediamenti zootecnici, al fine della salvaguardia ambientale, non e' permessa l'apertura di porcilaie o l'ampliamento di quelle esistenti con un numero superiore ai 100 (cento) capi complessivi in allevamento, considerando una scrofa pari a 6.5 capi all'ingrasso.

Per le porcilaie, inoltre, devono essere rispettate le seguenti distanze:

- * 20 metri dalla casa colonica dello stesso podere e metri 80 dalle altre abitazioni;

- * 1000 metri dalla delimitazione del centro abitato;

- * 200 metri dai punti di captazione o deposito delle acque potabili e dagli acquedotti;

- * 500 metri tra una porcilaia e l'altra;

- * 500 metri dalle zone ricadenti nel Pdf vigente con destinazione diversa da quella agricola"

2) di trasmettere copia del presente deliberato alla ASL n. 3 Servizio igiene pubblica di Campobasso per il parere di competenza.

VISTO l'art. 344 del T.U. delle leggi sanitarie 27.07.1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni;

VISTO il parere favorevole reso dal responsabile del servizio tecnico;

Con N. 8 voti a favore, N. == contrari, N. 3 astenuti (Rucci Giuseppe, Zeoli Gino e Lisella Attilio), resi in forma palese;

D E L I B E R A

1) di sostituire l'art. 57 del regolamento comunale di igiene pubblica, approvato con deliberazione consiliare n. 4 del 24.3.68 così come appresso:

"E' fatto assoluto divieto di tenere, nelle zone individuate nel Piano di fabbricazione vigente B) C) e U1/U2/E1/E2/E3/E4/A1/A2/T/V e servizi", ricoveri di animali, ad eccezione di ricoveri per animali da cortile, se posti ad una distanza non inferiore a metri 20 dalle abitazioni, previa autorizzazione comunale e sentito il parere del responsabile del servizio Igiene Pubblica e per le sole zone E1/E2/E3/E4/ per le quali restano comunque salve le situazioni in essere e sempreche' non contrastino con la normativa sanitaria in vigore;

NELLE ZONE agricole e rurali (C e C/stalle) e' possibile avere anche ricoveri per animali purché si osservi quanto disposto dall'art. 54 del D.P.R. 19.3.1956 n. 303 e s.m., rispettando la normativa vigente in materia di scarichi.

Inoltre in zona agricola ed industriale, fermo restando tutte le autorizzazioni regolamentate dalla normativa locale, regionale, nazionale e CEE vigente in materia di insediamenti zootecnici, al fine della salvaguardia ambientale, non e' permessa l'apertura di porcilaie o l'ampliamento di quelle esistenti con un numero superiore ai 100 (cento) capi complessivi in allevamento, considerando una scrofa pari a 6.5 capi all'ingrasso.

Per le porcilaie, inoltre, devono essere rispettate le seguenti distanze:

- * 20 metri dalla casa colonica dello stesso podere e metri 80 dalle altre abitazioni;

- * 1000 metri dalla delimitazione del centro abitato;

- * 200 metri dai punti di captazione o deposito delle acque potabili e dagli acquedotti;

- * 500 metri tra una porcilaia e l'altra;

- * 500 metri dalle zone ricadenti nel Pdf vigente con destinazione diversa da quella agricola"

2) di trasmettere copia del presente deliberato alla ASL n. 3 Servizio igiene pubblica di Campobasso per il parere di competenza.

@CH Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO COMUNALE

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti di ufficio,

A T T E S T A

Che la presente deliberazione:

- E' stata affissa all'Albo Pretorio Comunale il 04/12/2001 per rimanervi 15 giorni consecutivi (art. 124, c.1, del T.U. 18.8.2000, n. 267);
- E' stata trasmessa al competente organo di controllo con lettera n. 7511 in data 4-12-2001;
- In quanto soggetta, in via necessaria, al controllo preventivo di legittimita' (art. 126, c.1, del T.U. n. 267/2000);
- In quanto richiesto, nei limiti delle illegittimita' denunciate (art. 127, c.1, del T.U. 267/2000);
- E' stata trasmessa al Prefetto (art. 135 del T.U. n. 267/2000) con lettera n. _____, in data _____;

Sepino, li 04/12/2001

Il Segretario Comunale
Dr. Paolo D'Anello

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Comunale certifica che la presente deliberazione e' divenuta esecutiva il 19-12-2001

- perche' immediatamente eseguibile (Art. 134, c.4, del T.U. n. 267/2000);
 - decorsi 10 giorni dalla pubblicazione dell'atto (art. 134, c.3, del T.U. n. 267/2000);
 - decorsi 30 giorni dalla trasmissione della stessa (art. 134, c.1, del T.U. n. 267/2000);
 - avendo il CO.RE.CO. comunicato di non aver riscontrato vizi di legittimita' nella seduta del 19-12-2001, Prot. n. 2442/2001 (art. 134, c.1, del T.U. n. 267/2000).
* NELL'INTERA CHE VENGA ACQUISITO CONFORME PARERE ASL, PRIMA DI AVERE ESECUZIONE ALLA PRESENTE AS LIBERA
- Sepino, li 31-12-2001

Il Segretario Comunale
Dott. Paolo D'Anello

RIPUBBLICATA

DAL 25-1-02

AL 8-2-02

SEPINO, li 19-12-2002

CSM

[Signature]

Comune di SEPINO

Provincia di Campobasso

Deliberazione del Consiglio Comunale N. 4

adottata nella seduta del 24/3/1968

APPROVAZIONE REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE.

OGGETTO

Certificato di pubblicazione

La presente deliberazione è stata messa in pubblicazione all'albo pretorio del Comune
26.3.1968

Avverso di essa nessuna opposizione è pervenuta finora a questo Ufficio.

Addi 26.3.1968

Il Segretario Comunale

Prefettura di Campobasso

N. Div.

Visto

L'anno millenovecento sessantotto, il giorno ventiquattro del mese di marzo, in Sepino e nel Palazzo Municipale. (convocato per determinazione della Giunta Municipale con appositi avvisi notificati per iscritto in tempo utile a mezzo del messo, si è riunito il Consiglio Comunale in sessione ordinaria primaverile. ed in seduta pubblica di prima convocazione.

All'adunanza risultano presenti i seguenti consiglieri:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1) Prof. Leopoldo Sanzò | 11) Tiberio Michele |
| 2) Vincenzo Francesco | 12) Barile Carolina |
| 3) Iamartino Pietro | 13) Biondi Pasqualino |
| 4) Nucci Nicola | 14) Maglieri Giovannino |
| 5) Rescigno Pietro | 15) Brini Guido |
| 6) Maglieri Vittorio | 16) Chiarizia Adelmo |
| 7) Mottillo Antonio | 17) Tolesino Pietro |
| 8) Pietrarocia Raffaele | 18) |
| 9) Pietrarocia Vincenzo | 19) |
| 10) Salvatore Michele | 20) |

ed assenti ~~per giustificati motivi~~ i seguenti consiglieri:

- | | |
|--------------------|-----|
| 1) D'Orazio Silvio | 6) |
| 2) Barile Umberto | 7) |
| 3) Vignone Angelo | 8) |
| 4) | 9) |
| 5) | 10) |

Presiede la riunione il Sindaco Prof. Leopoldo Sanzò ed assiste il Segretario Sig. Figliola Gerlando

Constatato che il numero di 17 consiglieri presenti sui 20 assegnati al Comune rende legale e valida l'adunanza, il Presidente espone essere all'ordine del giorno la pratica in oggetto.

Addi

IL PREFETTO

IL CONSIGLIO COMUNALE

Vista la deliberazione commissariale n. 23 del 5/7/1966 con la quale è stato approvato il regolamento d'igiene;

Vista la nota prefettizia n. 43513 Div. 3^a del 12/10/1967, con la quale vengono comunicate le osservazioni fatte al predetto regolamento da parte del Ministero della Sanità con nota 300/IX-1358-III+19-I del 28.9.67;

Attesa la necessità di provvedere in merito;

Con voti unanimi

D E L I B E R A

di approvare l'unico Regolamento ~~XXXXXX~~ comunale d'Igiene modificato in conformità delle osservazioni fatte dal Ministero della Sanità di cui alla nota prefettizia richiamata in premessa.=

=/=/=/=/-./=/=/=

N. 24164 Div. IV

VISTO, approvata dalla G.P.A. nella seduta
del 7-6-1968, con decisione
n. 2216, sentita il Consiglio
Pret. di Fiume

12-6-68

IL CONSIGLIERE

IL PREFETTO-PRESIDENTE

[Signature] BETHARINI



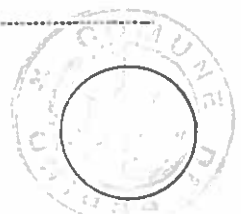
Di quanto sopra si è redatto il presente verbale, che previa lettura e conferma viene sottoscritto
e segue:

SINDACO: f. lo Prof. Leopoldo Sanzò
CONSIGLIERE ANZIANO: f. lo Vincenzo Francesco
SECRETARIO: f. lo Figliola

Copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Addì 25/3/1968

IL SINDACO
[Signature]



Il Segretario Comunale
[Signature]

PROVINCIA DI CAMPOBASSO

COMUNE di SEPINO

REGOLAMENTO D'IGIENE

CAPO	III — <i>Negli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nelle collettività, negli ospedali, ecc.</i>	»	61
CAPO	IV — <i>Nelle scuderie e stalle</i>	»	62
CAPO	V — <i>Nei depositi di letame di pollame e di animali vivi</i>	»	62
CAPO	VI — <i>Disposizioni finali</i>	»	64

TITOLO 5°

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

CAPO	I — <i>Malattie infettive dell'uomo</i>	Pag.	65
CAPO	II — <i>Misure speciali in caso di epidemia</i>	»	72
CAPO	III — <i>Vigilanza igienica sugli alberghi</i>	»	74
CAPO	IV — <i>Malattie infettive degli animali</i>	»	74

TITOLO 6°

	<i>Norme di polizia mortuaria</i>	Pag.	77
--	-----------------------------------	------	----

TITOLO 7°

	<i>Disposizioni generali, transitorie e penali</i>	Pag.	78
--	--	------	----

REGOLAMENTO D'IGIENE

TITOLO 1°

CAPO I.

VIGILANZA SANITARIA

Art. 1

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

Art. 2

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

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

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

Art. 3

L'Ufficiale Sanitario oltre ai compiti di cui all'art. 40 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e quelli previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264:

- a) — vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica anche per quanto riguarda gli Enti Pubblici;
- b) — cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari

ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nell'espletamento e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

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

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

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

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

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

Art. 4

Tenuta dei registri delle professioni ed arti sanitarie e delle attività sottoposte a vigilanza

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

- 1) — degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) — degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie, anche se temporaneamente esercitate;
- 3) — degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- 4) — delle esercenti il baliatico;
- 5) — dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 6) — dei barbieri e parrucchieri, manicure, pedicure e simili;
- 7) — del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 8) — del personale addetto alla produzione e commercio del latte;
- 9) — dei panettieri, pastai e pasticceri;
- 10) — dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni;
- 11) — degli alberghi, pensioni, locande, affittacamere e simili.

Art. 5

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

Art. 6

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

Quale ufficiale governativo:

- a) — provvede all'applicazione delle disposizioni concernenti la polizia veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di origine animale;
- b) — vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informato il veterinario provinciale;
- c) — vigila sulla esecuzione delle leggi e dei regolamenti interessanti i servizi sanitari; di ogni trasgressione fa denuncia al Veterinario provinciale ed al Sindaco;
- d) — propone al Veterinario provinciale ed al Sindaco i provvedimenti necessari nell'interesse del servizio;
- e) — assiste il Sindaco nell'esecuzione dei provvedimenti di sua competenza;
- f) — dà parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;
- g) — segnala all'Ufficiale Sanitario i casi di zoonosi verificatisi negli animali e riceve dall'Ufficiale Sanitario la comunicazione dei casi di dette malattie accertate nell'uomo;
- h) — esercita tutte le altre attribuzioni a lui demandate dalle leggi e dai regolamenti.

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

Art. 7

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

Art. 8

Ai sensi dell'art. 2 D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 i Vigili Urbani e le Guardie Comunali hanno l'obbligo di eseguire inappuntabilmente gli ordini impartiti dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario e comunque in conformità delle Leggi e dei Regolamenti Sanitari vigenti.

Art. 9

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

L'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, meccanici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati od abilitati, massaggiatori, capibagnini di stabilimenti idroterapici) è subordinato alla registrazione della licenza o del certificato di abilitazione nell'ufficio sanitario del Comune ai sensi del regolamento 31 maggio 1928, n. 1334 per l'esecuzione della legge 23 giugno 1927, n. 1264 sulla disciplina delle arti sanitarie e delle professioni sanitarie e dell'art. 2 D.P.R. 11 febbraio 1961 n. 264.

CAPO II.

ASSISTENZA SANITARIA

Art. 10

Condotte mediche ed ostetriche

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è diviso in condotte mediche e condotte ostetriche, cui sono preposti medici-chirurghi condotti ed ostetriche condotte. Apposito regolamento, redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici-chirurghi e delle ostetriche, nonchè i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

L'art. 65... è stato abrogato
dalla legge 15-2-1963, n. 151

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

Art. 11

Il Comune ogni anno nel mese di dicembre procede alla formazione dell'elenco degli aventi diritto all'assistenza medico-sanitaria chi-

rurgica ed ostetrica gratuita. Agli iscritti nell'elenco predetto saranno somministrati gratuitamente anche i medicinali occorrenti, i presidi igienico-chirurgici e sarà assicurato il ricovero ospedaliero ove occorra.

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

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

Art. 12

I medici condotti hanno l'obbligo di prestare, se è richiesto, la loro opera anche ai non aventi diritto all'assistenza gratuita, in base alla tariffa dei medici condotti approvata dal Medico Provinciale a norma dell'art. 1 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264.

TITOLO 2°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I.

IGIENE DEL SUOLO

Art. 13

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

Quindi sono vietate:

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

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

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

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

Art. 14

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

Art. 15

E' proibito gettare sulle pubbliche piazze o vie, sia di giorno che di notte, sostanze putrescibili e immondizie di qualsiasi specie, o lasciarvi acque di rifiuto domestiche ed industriali e quelle meteoriche dei tetti; tutte queste acque debbono essere convogliate nella pubblica fogna-

40
tura o tombinatura e qualora queste manchino, con altri sistemi ritenuti idonei dall'Autorità Sanitaria Provinciale.)

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

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

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

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

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

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

Art. 16

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

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

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

Art. 17

E' vietato appendere oggetti sudici, tappeti, biancheria od altro, di batterli dai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche come pure sui pianerottoli e nei vani scale. Questa operazione sarà permessa sulle terrazze di copertura ed, ove queste manchino, nei cortili e sui balconi e finestre verso corti dalle ore 7,30 alle ore 9 nei mesi da ottobre ad aprile, e dalle 7 alle 8 negli altri mesi.

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

Art. 18

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

Art. 19

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

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

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

Art. 20

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

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

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

Per tutto quanto concerne le concimaie comunali si richiamano le disposizioni dell'art. 234 Legge 2 aprile 1885 approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

Art. 21

Il trasporto di materiali di qualunque genere dovrà essere sempre fatto con carri o recipienti bene adatti a trasportarli o contenerli,

in modo che nessuna parte dei medesimi abbia a cadere sugli spazi pubblici; comunque il letame deve essere coperto con telone impermeabile.

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

Art. 22

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

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

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

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

Art. 23

E' vietato fare sboccare nei corsi d'acqua per tutto il tratto del corso d'acqua compreso degli aggregati di abitazioni, fogne od altri manufatti in cui vengano immessi i materiali delle latrine, le acque domestiche di rifiuto od altre acque immonde.

E' vietata l'immissione dei residui industriali ingombranti o pericolosi nei laghi, corsi e canali d'acqua; come pure è vietato il loro disperdimento nelle falde acque sotterranee, sia per mezzo di pozzi assorbenti, sia con depositi sulla superficie del suolo, sia ancora mediante spandimenti agricoli che non siano eseguiti per modo da essere quei materiali resi innocui.

Potrà però essere permessa dal Presidente dell'Amministrazione Provinciale, previ accertamenti da eseguirsi a cura del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, l'immissione delle dette acque residue dell'industria, nei laghi, corsi o canali e nella falda acqua sotterranea,

quando siano state prima sottoposte ad un conveniente processo di depurazione, il quale valga a liberarle dalle materie ingombranti, in scomposizione, tossiche od infettive, o altre che possono alterare in modo dannoso le proprietà naturali delle acque stesse.

La depurazione delle acque industriali dovrà essere eseguita secondo metodi appropriati a ciascuna industria. La scelta di tali metodi sarà rimessa agli industriali stessi: ha però il Presidente dell'Amministrazione Provinciale il diritto di constatare, prima di concedere il permesso, la efficacia del metodo di depurazione proposto e quello di vigilare, concesso il permesso, che la depurazione venga costantemente ed efficacemente effettuata.

Considerato che le Amministrazioni Provinciali assumono, in materia di pesca, nuove attribuzioni, gli stabilimenti industriali prima di versare rifiuti nelle acque pubbliche debbono tramite il Sindaco presentare istanza per ottenere un permesso dal Presidente della Giunta Provinciale, il quale prescriverà gli eventuali provvedimenti atti ad impedire danni all'industria della pesca.

Il Presidente della Giunta Provinciale ha facoltà di ordinare modificazioni nelle disposizioni contenute nei permessi già rilasciati e di obbligare, in casi speciali, chi è causa degli inquinamenti ad eseguire opere di ripopolamento ittico. ~~Per le zone di mare provvedono le Capitanerie di porto alle quali le istanze dovranno essere inoltrate sempre tramite il Sindaco.~~

Gli stabilimenti industriali, qualora intendano versare i loro rifiuti nelle acque pubbliche, dovranno ottenere speciale permesso dal Presidente della Giunta Provinciale, il quale prima di concederlo, constaterà se le materie da fare defluire siano per la qualità o la quantità, o il modo di immissione, nocive alla pescosità, sentendo all'uopo il parere della Commissione, provinciale di Pesca, e, ove occorra, anche del Consiglio Provinciale di Sanità e, se risultassero indispensabili, prescriverà i provvedimenti atti ad impedire gli eventuali danni all'industria della pesca, conciliando gli interessi di questa con quelli delle altre industrie.

Queste disposizioni si applicano agli stabilimenti industriali che sorgano dopo l'entrata in vigore del presente regolamento; e la detta constatazione ed il conseguente provvedimento devono aver luogo tanto nel tempo dell'impianto di questi nuovi stabilimenti, quanto nel tempo di qualsiasi modificazione che in essi venga arrecata in relazione al versamento di materie nelle acque pubbliche e parimenti quando risulti che le cautele già adottate non siano riuscite sufficienti.

Rispetto agli stabilimenti industriali già esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, qualora siano presentati reclami, è data la facoltà al Presidente della Giunta Provinciale di emanare, con la procedura suindicata, i medesimi provvedimenti, conciliando gli interessi della pesca con quelli delle altre industrie.

Restano ferme le norme concernenti la tutela dell'igiene e della sanità pubblica.

Resta sempre salva peraltro l'osservanza delle vigenti norme di polizia fluviale per quanto concerne la competenza sull'autorizzazione di opere interessanti i corsi d'acqua pubblica.

Il Presidente della Giunta Provinciale prima di rilasciare i permessi di cui all'art. 43 del D.P.R. del 10 giugno 1955 n. 987, per il versamento in acque pubbliche dei rifiuti di stabilimenti industriali, deve fare eseguire da parte di un tecnico incaricato dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi i necessari rilievi nonchè il prelevamento di campioni dei rifiuti di cui trattasi e l'analisi dei medesimi. Tenuto conto dei rapporti del tecnico del predetto Ufficio, il Presidente della Giunta Provinciale notifica agli industriali gli adempimenti eventualmente necessari per evitare che il versamento dei rifiuti possa determinare pericolo per il patrimonio ittico.

Art. 24

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

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

Art. 25

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

Art. 26

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

Art. 27

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

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

Art. 28

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

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

CAPO II.

IGIENE DELL'ABITATO

A) *Nuove costruzioni*

Art. 29

Nessuna nuova costruzione, ampliamento o riforma di costruzione già esistente può essere iniziata senza la preventiva autorizzazione del Sindaco, che la potrà rilasciare previo parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia. Le domande devono essere accompagnate dal progetto, in duplice copia, da cui dovrà risultare la destinazione del fabbricato, la distribuzione degli ambienti, con notizie sull'orientamento, sulla costituzione del terreno sul quale si intende fabbricare ed alla falda di esso, nonchè quanto riguarda:

- a) — l'approvvigionamento dell'acqua potabile o la distribuzione dell'acqua condottata;
- b) — le latrine e i pozzi o i condotti neri e il sistema di fognature e di smaltimenti;
- c) — il sistema di allontanamento di tutti i rifiuti domestici con gli occorrenti particolari.

Il Sindaco potrà far procedere d'ufficio, a mezzo degli organi competenti, alla visita dei lavori di costruzione per constatare il regolare loro andamento e la esatta esecuzione del progetto approvato, ed il proprietario o l'assuntore dei lavori dovranno esibire, a richiesta, i tipi del progetto stesso, fornire tutti i chiarimenti del caso e dare opera per eventuali rilievi e misure.

Nei cantieri dovrà essere affissa una tabella nella quale siano indicati: l'oggetto della costruzione, il committente, l'impresa, il progettista, il direttore dei lavori, l'assistente, il numero e la data della licenza edilizia.

Art. 30

I cortili non devono essere d'area inferiore alla quarta parte della superficie totale delle pareti che li recingono.

Nei nuclei abitati già esistenti, l'Amministrazione comunale potrà derogare eccezionalmente da tale rapporto nei casi di ammodernamento o nuova sistemazione.

Agli effetti di questo calcolo, per le case di nuova costruzione, i lati dei cortili confinanti con altre proprietà, sia che questi lati non siano fabbricati, sia che fabbricati ad altezza minore di m. 18, saranno considerati di altezza di m. 18 salvo a computarne l'effettiva minore altezza solo quando esiste tra i confinanti convenzione di servitù perpetua « al-tium non tollendi » legalmente trascritta.

Se vi sono fabbricati di altezza maggiore di m. 18 si valuta l'altezza effettiva.

Nei cortili coperti, l'altezza delle pareti si misurerà dal livello del pavimento del cortile e non da quello della copertura.

Art. 31

In casi eccezionali validamente motivati, si può consentire per la diretta illuminazione delle latrine, bagni, anticamere e corridoi, la costruzione di cavedi con area e lati non inferiori alle seguenti indicazioni:

- altezza fino a m. 12 area minima mq. 9 lato minore m. 3,00;
- altezza da m. 12 a 18 area minima mq. 12 lato minore m. 3,50;
- altezza oltre m. 18 area minima mq. 16 lato minore m. 4,00.

In mancanza di convenzione legale di promiscuità, per i cavedi aperti verso area di altra proprietà si reputerà il lato verso la proprietà confinante dell'altezza di m. 21.

L'area dei cavedi s'intende netta da quella delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o qualsiasi altra sporgenza, compresa quella di gronda per la parte eccedente m. 0,20 di sporto.

I cavedi dovranno essere accessibili al piano del pavimento che sarà di materiale impermeabile e muniti di canali di scolo per garantire il rapido deflusso delle acque piovane. Saranno ammesse coperture, solo se a vetri e quando l'area libera dell'apertura in giro alla tettoia alla sommità equivalga almeno a $\frac{2}{3}$ dell'area regolamentare.

Art. 32

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

Art. 33

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

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

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

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

Art. 34

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

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

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

c) — non esservi difetto di aria o di luce;

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

e) — essere le latrine, gli acquai, e gli scaricatori costruiti e collocati in modo da evitare le esalazioni dannose e le infiltrazioni;

- f) — essere l'acqua potabile, nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture, garantita da inquinamento;
- g) — non esservi altra manifesta causa di insalubrità.

Art. 35

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

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità l'interessato può reclamare al Prefetto che deciderà sulla controversia sentito il Medico Provinciale, il quale per gli accertamenti potrà avvalersi del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Art. 36

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

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

Art. 37

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

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

Art. 38

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

Art. 39

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

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

Art. 40

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

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

c) — avere le altezze minime come segue:

1) quelli del piano terreno m. 3,40 dall'intradosso del soffitto al livello del marciapiede stradale o terreno circostante con altezza netta interna non inferiore a m. 3,20;

2) quelli degli altri piani, altezza interna netta di m. 3.

I sottotetti saranno di massima adibiti a ripostiglio.

Eccezionalmente, sentito l'Ufficiale Sanitario, potranno essere resi abitabili: dovranno allora essere forniti di adeguati servizi, avere una cubatura minima di mc. 30 per locale ed avere, fra il piano del pavimento ed il soffitto, una altezza non minore di m. 2,20 misurata alla

parete verso l'imposta del tetto, purchè l'altezza media non sia inferiore a m. 2,80.

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

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

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

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

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

Art. 41

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

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

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

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

Art. 42

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

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

Art. 43

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

Art. 44

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

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

E' vietata la pavimentazione con materiale poroso e polveroso.

Art. 45

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

Art. 46

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

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

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

Art. 47

Le case dovranno essere approvvigionate con acqua dichiarata potabile dal Medico Provinciale che farà eseguire gli accertamenti tramite il Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Art. 48

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

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

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

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

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

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

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

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

B) Abitazioni esistenti

Art. 49

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

Art. 50

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

Art. 51

Le pareti di tutte le stanze dovranno essere intonacate.

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

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

Art. 52

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

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

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

C) *Abitazioni collettive*

Art. 53

I Convitti, gli Ospizi, i Conventi, i Collegi, le collettività in genere ecc., devono avere locali separati per il bagno, l'infermeria e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli Ospedali, gli Uffici, gli Opifici, gli Alberghi) devono essere sottoposti almeno una volta all'anno a disinfezione generale sotto il controllo dell'Autorità Sanitaria locale. Tutti questi locali devono essere quotidianamente puliti ed alla occorrenza disinfettati.

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

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

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

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

D) *Alberghi*

Art. 54

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

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

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

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

La decisione di tale Autorità è provvedimento definitivo.

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

E) Stalle

Art. 55

Le stalle saranno ampie, opportunamente ventilate ed illuminate. Devono avere un'altezza non inferiore a metri 3,50 ed una cubatura di almeno mc. 30 per ogni capo di bestiame grosso e la metà per il bestiame minuto.

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

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

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

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

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

Art. 56

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

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

E' vietata la costruzione di nuove stalle e concimaie nel centro abitato. Le concimaie devono essere in ogni caso costruite a regola di arte ed igiene secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario e del Tecnico comunale a meno che non vi sia una speciale legge.

Per costruire una stalla o per rimettere in uso una già abbandonata nel territorio comunale si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco, che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendano necessarie caso per caso.

Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo entro l'agglomerato urbano. Per agglomerato urbano si intende la zona compresa entro i limiti stabiliti dall'Amministrazione Comunale.

L'autorizzazione a costruire una stalla o a rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale potrà essere accordata, per stalle situate all'esterno dei limiti suddetti, solamente quando sia accertato che l'esercizio di essa non pregiudica la salubrità delle abitazioni vicine.

Art. 57

I locali destinati ad uso porcile, pollaio, conigliera, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno metri 20.

La costruzione di tali locali deve essere conforme alle norme tecniche e dovrà essere regolarmente autorizzata dal Sindaco sentito lo Ufficiale Sanitario.

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

Art. 58

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

Chi intende attivare un esercizio di pubblico stallaggio od aprire scuderie destinate a servizio pubblico, stalle per gli animali equini, seragli, case di cura zoiatrica, mascalcie, deve ottenere apposita autorizzazione del Sindaco, che viene concessa solo quando l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario comunale, secondo le rispettive competenze, abbiano emesso parere favorevole.

Non sono consentiti stallaggi, allevamenti o depositi per bovini, equini, suini ed ovini nell'ambito dell'aggregato urbano.

L'autorizzazione dell'esercizio di una mascaia è, in particolare, subordinata alle seguenti condizioni:

- 1) — ubicazione al di fuori dell'agglomerato urbano;
- 2) — locali provvisti di pavimenti impermeabili e lavabili, di un numero sufficiente di porte e finestre per assicurare ampia e costante ventilazione, di impianto di sfogo per il fumo;
- 3) — le dimensioni dei locali e la loro disposizione interna siano tali da impedire che gli animali riescano ad offendere le persone.

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

Se si somministrano cure, si dovranno osservare le prescrizioni speciali per gli istituti di cura zoiatrica.

E' vietato introdurre nelle mascaie o negli stallaggi pubblici animali affetti da malattie infettive o diffuse.

Tutte le installazioni suindicate devono soddisfare alle esigenze igieniche ed essere facilmente disinfettabili.

Art. 59

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

Presso le stalle, le concimaie, i porcili, i pollai, le conigliere, deve essere costantemente osservata la pulizia; i locali devono essere periodicamente disinfettati e si devono osservare le norme della lotta contro le mosche di cui al D.C.G. 20 maggio 1928.

Art. 60

Per l'apertura dei locali adibiti alla produzione, al deposito, al commercio di generi alimentari e bevande, nonché di stabilimenti industriali, di opifici, di officine, laboratori, di tipografie, di autorimesse pubbliche, di lavanderie, di allevamento di animali domestici e da cortile ecc. ed in genere per ogni attività lavorativa sottoposto a vigilanza igienico-sanitaria, l'interessato deve richiedere l'autorizzazione sanitaria.

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

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

CAPO III.

IGIENE DELLE SCUOLE

Art. 61

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

Art. 62

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

Art. 63

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

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

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

Art. 64

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

Art. 65

Quando vi sia fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusione di malattie contagiose, esse saranno chiuse in conformità di quanto dispone l'art. 11 del R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981, con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario per il tempo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia e comunque la chiusura dovrà effettuarsi almeno per il periodo di incubazione della malattia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità Sanitaria Provinciale ed al Provveditore agli Studi.

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

Art. 66

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

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

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

Art. 67

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

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

Art. 68

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

Art. 69

La spazzatura dell'aula scolastica sarà eseguita ogni giorno dal

bidello o da altro inserviente comunale, non mai però durante la permanenza degli allievi nella scuola.

Art. 70

Gli edifici per scuole di qualunque specie e grado, siano esse pubbliche o private, devono essere costruiti con l'osservanza delle norme generali valide per le abitazioni urbane e collettive e delle speciali norme legislative, al fine di corrispondere scrupolosamente a tutte le esigenze igieniche che per esse si richiedono.

Le scuole non possono essere adibite ad usi diversi dall'insegnamento. Devono essere mantenute in perfetto stato di pulizia; devono essere frequentemente disinfettate. In ogni caso vanno pulite e disinfettate accuratamente, sotto il controllo dell'Ufficio d'Igiene, prima di ogni apertura o riapertura e quando, nonostante il divieto, siano state adibite ad usi diversi da quelli propri e normali.

Le aule devono avere cubatura, luce ed aereazione adeguata, con pavimenti e rivestimenti delle pareti, fino a conveniente altezza, impermeabili e lavabili.

Le pareti saranno verniciate a tinte chiare e il soffitto tinteggiato in bianco.

Non devono aversi aule a piano terreno, ma almeno a piano rialzato; comunque, le aule al piano rialzato devono essere cantinate.

Le finestre di ciascuna aula devono rispondere ai requisiti voluti dalla legge. La luce deve essere abbondante e bene diffusa.

L'illuminazione artificiale deve essere diffusa, costante, omogenea, ed assicurare sul piano del banco una media di almeno 120 lux. E' vietata l'illuminazione ad fluorescenza.

La ventilazione delle aule deve essere garantita con mezzi idonei. I serramenti delle finestre devono sempre essere dotati di aperture a « vasistas ».

Il riscaldamento deve, di regola, essere assicurato mediante impianto termico centrale; eccezionalmente, potrà essere tollerato il riscaldamento ottenuto con stufa refrattaria a legna, corredata di idoneo condotto e canna fumaria.

La temperatura delle aule nella stagione fredda non deve essere inferiore a 16 gradi centigradi.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tenere presente che la luce deve provenire allo scolaro da sinistra. Nell'assegnazione dei banchi ai singoli scolari si dovrà tenere conto della statura e delle condizioni di vista e di udito.

Per le scuole di apprendistato professionale si dovranno, inoltre, tenere presenti le norme del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni.

Art. 71

Altri loculi indispensabili

Nelle scuole elementari e medie è necessario che gli ingressi, gli atri, gli spogliatoi e le latrine consentano una separazione netta dei due sessi. Oltre a questi locali le scuole devono necessariamente essere provviste di adeguate scale e corridoi, di aule in numero proporzionato alla scolaresca da ospitare, di palestra coperta (mq. 1,25 per alunno, per le scuole elementari; mq. 1,50 per alunno per le scuole medie), di servizi sanitari, di ripostigli, di direzione e segreteria, di refettori, di sala e servizi per gli insegnanti, di eventuale separata abitazione per i custodi e le loro famiglie con ingresso e servizi igienici separati da quelli delle scolaresche.

Gli spogliatoi, devono essere convenientemente aereati, illuminati e riscaldati. Devono essere dotati di attaccapanni in numero sufficiente ed i singoli posti devono essere separati o ben distanziati fra loro. Gli armadietti degli spogliatoi, o adibiti a questo uso, saranno provvisti di aperture atte ad assicurare il ricambio dell'aria all'interno. Se a spogliatoio viene adibito il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a m. 3 e deve essere convenientemente aereato.

Art. 72

Servizi igienici

Le scuole devono essere largamente dotate di acqua potabile.

I lavatoi e le fontanelle devono essere collocati in apposito locale, che potrà essere anche l'antilatrina.

Le fontanelle per bere devono essere dotate di acqua sicuramente potabile, erogata a getto parabolico verso l'alto, in maniera da evitare il contatto delle labbra col meato d'uscita dell'acqua.

Le latrine devono essere distinte per sesso, precedute sempre da antilatrina.

Nelle latrine è vietata l'installazione di vasi alla turca. Devono esservi preferibilmente vasi del tipo misto a vaschetta, con cassette a cacciata d'acqua a comando od a scatto automatico. Ogni vaso deve essere provvisto di sifone a tenuta idraulica. Nelle latrine destinate ai maschi saranno, di norma, collocati orinatoi con idoneo sistema di lavaggio. In genere, si dovrà calcolare almeno un gabinetto per aula. Le latrine devono possedere, inoltre, tutte le altre caratteristiche igieniche prescritte per quelle delle collettività.

Vi devono essere locali idonei per la refezione. Se vi sarà cucina, questa dovrà essere vicina al refettorio e rispondere con il refettorio alle norme igieniche vigenti per le collettività.

Deve esistere un'attrezzatura di pronto soccorso ed anche un ambulatorio medico nelle scuole più vaste ed importanti.

Art. 73

Arredamenti

L'arredamento scolastico deve essere semplice, razionale, funzionale, igienico e solido. Deve costituire nei particolari e nell'insieme un tutto armonico per le forme ed il colore. In ogni caso, deve essere riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene, ai sensi del R.D. 27 maggio 1940, n. 875 e successive modificazioni.

L'arredamento deve sempre essere pulito e tenuto in ottimo stato di conservazione.

Art. 74

Scuole materne ed asili nido

Le scuole materne, che raccolgono fanciulli in età prescolastica, devono comprendere almeno i seguenti locali: atrio, spogliatoio per bambini, aula o sala di custodia, che può servire anche per soggiorno e per giochi, refettorio, latrina ed antilatrina per bambini, con adeguato numero di vaschette a cacciata d'acqua e lavandini con acqua potabile, spogliatoio per il personale adulto, gabinetto per gli adulti a cacciata d'acqua con antilatrina e lavandino, eventuali alloggi e locali di disimpegno, giardinetto recintato per i giochi all'aperto nella stagione calda, una attrezzatura di pronto soccorso.

Gli asili nido, che raccolgono bambini lattanti, devono disporre, di un'adeguata ed idonea sala di custodia e di latrine con antilatrine, idonee per i piccoli, gabinetto per adulti con vasca a cacciata d'acqua, antilatrina e lavandino, eventuali alloggi.

Le caratteristiche igieniche generali per le scuole materne e gli asili nido sono analoghe a quelle delle scuole in generale, tenendo conto dell'età dei bambini e delle speciali prescrizioni.

Art. 75

Il servizio di medicina scolastica deve essere svolto non solo nei riguardi della profilassi delle malattie infettive, ma anche nei riguardi dello sviluppo biologico dello scolaro; ciò in conformità alle norme del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264.

CAPO IV.

IGIENE NELLE CHIESE

Art. 76

Nelle Chiese e locali annessi devono essere adottate le norme igieniche contenute in questo regolamento in quanto applicabili.

CAPO V.

IGIENE DEGLI ABITATI RURALI

Art. 77

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

Art. 78

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

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

Art. 79

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

Art. 80

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

Art. 81

L'obbligo imposto ai proprietari di fondi rustici, di mantenere in condizioni di abitabilità dal punto di vista igienico le loro case adibite

per abitazione dei coltivatori dei fondi, cessa se la casa viene destinata ad uso diverso.

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

CAPO VI.

SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI

Art. 82

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

Art. 83

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

Art. 84

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

Art. 85

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

Tali controlli devono essere ripetuti almeno ogni anno.

Art. 86

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

Art. 87

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

Art. 88

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

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

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

Art. 89

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

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

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

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

In ogni caso saranno preferiti i pozzi tubolari.

E' vietato l'attingimento direttamente con secchio.

Art. 90

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

L'acqua di rifiuto degli abbeveratoi per animali non potrà servire per i lavatoi e per altri usi domestici.

CAPO VII.

IGIENE DEL LAVORO

Art. 91

Norme generali

Ai locali di lavoro, agli stabilimenti o laboratori in genere si applicano le norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni ed integrazioni, nonchè le norme del presente regolamento.

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali ove si svolge attività lavorativa da parte di una o più persone, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine. Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali e simili.

Gli ambienti di lavoro devono possedere i requisiti stabiliti dal T.U. delle leggi sanitarie R.D. 27 luglio 1934 e del D.P.R. citato, nonchè quelli prescritti dal presente regolamento.

Inoltre, vanno osservate le disposizioni igieniche speciali fissate dalle leggi fondamentali per le varie categorie di attività; principalmente:

- a) — Legge 26 agosto 1950, n. 860, sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri;
- b) — D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547, sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- c) — D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164, sul lavoro nelle costruzioni;
- d) — D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo.

Art. 92

Autorizzazione

L'apertura di opifici, stabilimenti, laboratori e simili dovrà essere autorizzata preventivamente dall'Autorità sanitaria dietro presentazione di apposita domanda corredata con una pianta in scala dei locali da adibirsi all'attività industriale o lavorativa. Per ogni locale dovrà essere indicato l'uso cui esso è destinato; dovranno inoltre essere indicati gli impianti igienici, con descrizione dei sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e gassosi.

A mente degli artt. 6 e 8 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, l'Ufficio Sanitario, d'intesa con l'Ispettorato del lavoro, potrà consentire deroghe alle altezze minime ed alle disposizioni sul lavoro nei locali

sotterranei o semi sotterranei, quando lo richiedano esigenze tecniche aziendali, salvo la prescrizione di mezzi idonei di aerazione, d'illuminazione, di difesa dall'umidità e dalle emanazioni e temperature nocive.

A mente dell'art. 40 del T.U. delle Leggi Sanitarie, l'Ufficiale Sanitario vigila a che l'esercizio di attività artigiane, industriali, commerciali non costituisca causa di molestia e di insalubrità per la popolazione circostante e, sentito l'Ispettorato del lavoro, propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale. In caso di dissenso fra l'Ufficiale Sanitario e l'Ispettorato del Lavoro, circa i provvedimenti da adottarsi, giudicherà il Prefetto con decreto motivato sentito il Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 68 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

Art. 93

Condizioni dei locali

Tutti i locali di lavoro devono essere provvisti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia. Gli ambienti adibiti alla preparazione di alimenti o di bevande, od alla manipolazione di sostanze maleodoranti o tossiche, devono avere le pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di metri due dal pavimento.

Gli opifici, i laboratori e simili devono essere provvisti di abbondante quantità d'acqua potabile e condotta in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione. La provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale.

I locali degli stabilimenti, opifici, laboratori e simili, devono essere costruiti o sistemati in maniera da consentire la vigilanza igienica.

Gli ambienti di lavoro devono essere tenuti costantemente puliti, per quando lo comporta la natura dell'attività in essi esercitata. Essi devono essere bene illuminati, aerati, asciutti, difesi dagli agenti atmosferici.

Le finestre saranno bene apribili e provviste di sistemi che assicurino un buon ricambio automatico dell'aria.

L'illuminazione naturale od artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea.

Art. 94

Locali per lavorazioni speciali

I locali di lavoro nei quali si spandono liquidi devono avere il pavimento percorso da canalette di scolo impermeabile con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi nella fogna.

Le canalette e le fogne devono essere raccordate da sifone a chiusura idraulica e di graticolato.

Devono esistere anche idonei impianti di depurazione quando i liquidi siano di natura tale che la loro immissione diretta nella fognatura possa essere di pregiudizio per la salubrità del suolo e dell'abitato.

Gli operai devono essere provvisti, a cura del proprietario della azienda, di idonee calzature impermeabili ed il pavimento deve essere reso antisdrucchiolevole.

I pavimenti dei locali, ove si lavorano materie grasse o sudicie, devono mantenersi costantemente coperti di segatura di legno o di altre sostanze assolutamente idonee a trattenere il sudiciume.

Nei locali nei quali si trovano materie e prodotti lavorati che danno un cattivo odore o nei quali si effettuano operazioni capaci di sviluppare emanazioni sgradevoli, le pareti interne devono essere munite di rivestimento impermeabile e devono essere installati idonei impianti di aerazione, salve le precauzioni necessarie per il vicinato.

Il calore, lo splendore, la luminescenza, la disposizione delle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche dei lavoratori.

Dovranno essere installati igienici impianti di riscaldamento atti ad assicurare nell'ambiente una temperatura effettiva che generi una condizione media di normale benessere.

Art. 95

Impianti igienici

Negli ambienti di lavoro e nei corridoi annessi è vietato sputare sul pavimento. Saranno disposte adatte sputacchiere e cartelli di ammonimento igienico.

Gli opifici artigianali, gli stabilimenti industriali ed i locali ove si svolgono attività commerciali devono essere dotati almeno di una idonea latrina isolata dai posti di lavoro, con le caratteristiche igieniche corrispondenti a quelle previste dal presente regolamento per le abitazioni civili e collettive.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, vi devono essere latrine separate per uomini e per donne. In ogni caso, il numero delle latrine per ogni sesso non deve essere inferiore ad una per ogni 30 persone occupate nello stesso turno.

Vi deve essere abbondante distribuzione di acqua potabile corrente.

I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni cinque dipendenti occupati nello stesso turno. I lavandini collettivi devono disporre di tanti posti spazati tra di loro di almeno 60 cm.; ogni posto deve essere dotato di un rubinetto di acqua corrente.

I lavoratori devono avere, nello spogliatoio, anche la possibilità di custodire i loro indumenti in maniera igienica e di lavarsi.

Le aziende e gli stabilimenti che trattano lavori polverosi o che danno luogo a sviluppo di gas o di fumi contenenti sostanze untose od incrostanti, o che comunque insudiciano l'operaio, devono mettere a disposizione dei dipendenti impianti igienici di docce, distinti per i due sessi, per il bagno generale.

Art. 96

Mense e ristoratori aziendali

Le aziende nelle quali più di trenta dipendenti rimangono in sede durante gli intervalli e quelle che lavorano sostanze polverose o che sviluppano gas o fumi contenenti sostanze untuose od incrostanti, devono avere uno o più locali destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e di sedili con schienale.

I refettori devono essere illuminati ed aerati; devono essere bene riscaldati nella stagione fredda. Il pavimento deve essere compatto ed impermeabile; le pareti intonacate ed imbiancate con basamento lavabile. Devono essere provvisti di mezzi per conservare in adatti posti fissi le vivande di ciascun lavoratore, per riscaldare e per lavare i relativi recipienti.

Quando lo stabilimento disponga di una mensa con propria cucina per la preparazione, la cottura, la somministrazione dei pasti al personale dipendente, i locali, gli impianti ed il personale addetto devono conformarsi alle norme igieniche previste dal presente regolamento per le cucine e mense delle abitazioni collettive.

Il proprietario deve segnalare preventivamente all'Ufficio di Igiene l'istituzione della mensa aziendale, ai fini della necessaria autorizzazione sanitaria e della vigilanza sull'igiene ambientale, sul personale addetto e sugli alimenti e bevande che vengono somministrati.

Art. 97

Sale di allattamento — Asili nido

In conformità al disposto dell'art. 11 della Legge 26 agosto 1950, n. 860, negli opifici o stabilimenti nei quali siano occupate almeno 30 donne di età non superiore ai 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento bene illuminata ed aerata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in stato di scrupolosa pulizia.

Accanto alla stanza di allattamento deve essere sistemato un asilo nido per la custodia, a cura dell'azienda e con personale idoneo, dei figli in età inferiore ai tre anni, appartenenti alle donne occupate nella azienda.

Art. 98

Emanazioni sgradevoli e moleste

Le industrie od attività che sviluppano fumo, fuliggine, polveri, pulviscoli, vapori o gas sgradevoli o comunque molesti al vicinato devono essere ubicate in zone adatte, il più possibile isolate da case di civile abitazione. In ogni caso, si devono esigere opportune misure ed impianti idonei per ottenere la depurazione e lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli o moleste, sia nell'interesse igienico dell'ambiente interno, sia nell'interesse igienico dell'ambiente esterno.

Le fabbriche ed i laboratori, compresi i panifici e pastifici, dovranno essere forniti di camino, di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle abitazioni limitrofe, per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente e sufficientemente diluiti e dispersi nell'aria. Potranno installarsi idonei depuratori dei fumi.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà, caso per caso, ingiungere, entro congruo termine, l'adozione di impianti o di misure particolari per assicurare una perfetta combustione, anche in relazione all'impiego dei combustibili, e per eliminare le molestie. Potrà sempre adottare provvedimenti più gravi in caso di contingibilità ed urgenza.

Analoghe misure e precauzioni si devono adottare per le industrie od attività nelle quali si impiegano materie facilmente putrescibili o capaci di sviluppare, primitivamente o durante la loro trasformazione, emanazioni sgradevoli o repugnanti o comunque nocive.

Le materie fermentescibili o comunque capaci di svolgere le suddette emanazioni non possono essere accumulate negli stabilimenti in quantità maggiore di quella corrispondente al fabbisogno di un turno di lavorazione, secondo la potenzialità dello stabilimento, e devono conservarsi in appositi recipienti impermeabili, eventualmente con l'aggiunta di sostanze disinfettanti, assorbenti, deodoranti e moschicida. Simili precauzioni dovranno usarsi anche nella rimozione e nel trasporto di sostanze che sviluppano emanazioni ripugnanti. Il trasporto deve farsi con recipienti e carri appositi a chiusura ermetica, sempre lavabili e disinfettabili.

Art. 99

Industrie insalubri e pericolose

Per industrie od attività insalubri e pericolose s'intendono quelle iscritte in apposito elenco compilato a cura del Consiglio Superiore di Sanità.

Tutti gli stabilimenti industriali od i laboratori soggetti a rischio d'incendio o di esplosione o comunque pericolosi devono essere ubicati in zone isolate e riconosciute adatte.

In essi devono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato. Devono, inoltre, osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio, il trasporto, il deposito, l'impiego delle materie che presentano pericolo di scoppio o di incendio. Altrettanto dicesi per i laboratori di materie asfissianti, tossiche, infettanti, radioattive, o comunque nocive alla salute.

Il personale deve essere provvisto, a cura del proprietario, di tutti i mezzi di difesa individuale contro i danni ed i pericoli che provengono dalle suddette lavorazioni.

I turni di lavoro devono essere della durata minore possibile e si devono adottare gli accorgimenti suggeriti dalla moderna tecnica, per la protezione e l'incolumità umana.

Devono sempre essere esposti nei luoghi più opportuni cartelli di avvertimento per gli operai e per il pubblico.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà sempre ordinare quegli accorgimenti o provvedimenti speciali che ritenga, secondo la tecnica e l'esperienza, necessari od utili ad una maggiore sicurezza.

Art. 100

Permessi per le industrie insalubri e pericolose

Chiunque voglia attivare una fabbrica o manifattura od istituire depositi di materie insalubri e pericolose deve presentare apposita domanda al Sindaco, il quale, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, accerta che siano state osservate le disposizioni del presente regolamento e degli artt. 216 e 217 del T.U. delle Leggi Sanitarie e stabilisce a quale classe dell'elenco appartenga l'attività o il deposito. Il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, può autorizzare l'apertura dell'attività o l'istituzione del deposito; può subordinare il permesso a determinate cautele; può anche negare il permesso.

In caso di attività o di deposito in atto il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può ordinare la chiusura e l'allontanamento; in caso di contingibilità ed urgenza, può adottare provvedimento esecutivo immediato ai sensi della legge comunale e provinciale.

CAPO VIII.

NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI

Art. 101

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

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

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

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

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

e) — nonchè le altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 102

L'emissione all'esterno sotto forma di vapori, gas o altre esalazioni, provenienti da opifici industriali o artigianali deve essere preventivamente denunciata all'Autorità comunale che, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescriverà le norme necessarie per prevenire o impedire eventuali danni e pericoli alla salute pubblica.

In caso di inadempimento, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario adotterà i provvedimenti di legge compresa la sospensione dell'attività lavorativa quando il pericolo alla salute pubblica fosse realmente presente. Pertanto ogni attività del genere che possa essere dannosa alla salute pubblica, o comunque molesta, deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria Comunale.

L'immissione in laghi, corsi o canali d'acqua di rifiuti solidi o liquidi provenienti da opifici industriali o artigianali, oltre che dal D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987 e D.M. 18 febbraio 1958 per quanto riguarda la difesa della pesca in acque dolci, rimane disciplinato dagli artt. 226 e 227 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

I titolari di opifici industriali o artigianali dovranno in ogni caso, anche se già in funzione, all'entrata in vigore del presente regolamento presentare, tramite il Sindaco, documentata istanza al Medico Provinciale per ottenere l'autorizzazione da parte dell'Autorità Sanitaria.

Nell'istanza dovrà essere indicato il tipo di lavorazione, la natura del liquido che s'intende scaricare ed i mezzi che si adoperano per neutralizzare le eventuali sostanze nocive in esse presenti.

Art. 103

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

Art. 104

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

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

Art. 105

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

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

Art. 106

L'immissione di acque di rifiuti industriali nella rete di fognatura è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, previo accertamento dell'innocuità di tali acque nei confronti dei manufatti e dei processi biologici di depurazione dei liquami da farsi a spese dell'interessato. L'accertamento deve essere richiesto al Medico Provinciale che lo disporrà tramite il Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Art. 107

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

Art. 108

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

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

TITOLO 3°

ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO

Art. 109

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

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

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

Art. 110

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

Art. 111

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

Art. 112

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

- a) — le proprie generalità complete;
- b) — l'oggetto dell'industria o del commercio;

c) — come intende provvedere alla provvista di acqua potabile e come intende provvedere allo smaltimento dei rifiuti liquidi.

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

Nella stessa maniera dovranno essere denunziati eventuali cambiamenti.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario condotto per quanto di competenza, rilascia, ove richiesta, l'autorizzazione comunale.

Art. 113

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

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

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

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

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

Art. 114

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

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

Il piano dei banchi dovrà essere costruito in materiale lavabile. Gli scaffali dovranno essere tali da proteggere efficacemente le merci.

Dovrà comunque essere evitato ogni contatto diretto fra queste ed il pubblico.

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

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

I locali periodicamente devono essere disinfettati.

Il gabinetto igienico deve essere quotidianamente lavato e disinfettato.

Art. 115

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

Art. 116

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

Art. 117

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

L'accesso dovrà avvenire attraverso un'antilatrina.

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

Art. 118

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

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

Art. 119

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

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

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

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

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

Art. 120

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

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

Art. 121

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

Art. 122

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

Art. 123

Ogni esercizio nel quale si vendano prodotti deperibili dovrà essere provvisto di impianto od armadio frigorifero preventivamente au-

torizzato dall'autorità sanitaria competente. La stessa autorizzazione è richiesta per Ospedali, convitti, ristoranti ecc.

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

Art. 124

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

Ad essi è riservata la vendita del latte sterilizzato.

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

Art. 125

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

Art. 126

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

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

Art. 127

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

Art. 128

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

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

Art. 129

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

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

Art. 130

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

Art. 131

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere, per dm², dovrà avere il seguente peso:

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

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

Art. 132

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

Art. 133

Quando i locali di fabbricazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari non corrispondano alle norme regolamentari il Sindaco,

su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario condotto, per quanto di competenza, prescriverà le opere da eseguirsi, fissando un termine per la loro esecuzione, senza pregiudizio della sanzione penale.

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

Art. 134

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

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

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

Art. 135

Tutti coloro che intendono produrre o che già producono pasticceria e gelati dovranno presentare regolare istanza al Sindaco e per conoscenza al Medico Provinciale ai sensi della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 136

Coloro i quali intendono ottenere l'autorizzazione sanitaria per produrre pasticceria debbono disporre di locali indipendenti sia dalle abitazioni che da quelli destinati a bar o altri esercizi; i locali devono essere di sufficiente ampiezza, bene aereati ed illuminati dall'esterno, devono avere pavimenti di materiale lavabile; le pareti devono essere rivestite sino all'altezza di m. 2 dal pavimento di piastrelle bianche lavabili; nei locali debbono essere installate apposite mensole di marmo di sufficiente superficie sulle quali poter trattare le sostanze necessarie per la preparazione delle pasticcerie.

Nei locali, inoltre, è necessario che siano installati lavabi, sciacquai con acqua corrente proveniente dalla rete idrica dell'abitato; lo scarico delle acque di lavaggio dovrà essere immesso a mezzo di idonea condotta di scarico nella fognatura urbana; i locali non dovranno avere comunicazione con latrine.

I locali infine non dovranno avere ingressi che immettano direttamente sulla strada; dovranno, altresì, essere prese le misure per la lotta contro le mosche.

Oltre ai locali anche gli utensili dovranno essere ritenuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 137

Coloro i quali intendono ottenere l'autorizzazione sanitaria per produrre gelati devono avere a disposizione locali idonei, ben illuminati ed aereati, che non siano comunicanti con ambienti di abitazione e con latrine.

Detti locali devono avere i pavimenti e le pareti impermeabili e devono essere dotati di impianto di acqua potabile, con lavabi di porcellana o di metallo inossidabile, muniti di sifone e collegati con la fognatura.

Non è consentito ad un esercente di confezionare o comunque di preparare gelati in un laboratorio, anche igienicamente attrezzato, qualora questo non sia adibito a suo esclusivo uso.

I locali devono essere, altresì, visitati dall'Ufficiale Sanitario il quale dovrà riferire al Sindaco circa l'idoneità.

I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo. Le campane, le sorbetterie, gli stampi, i mestoli e tutti gli altri utensili adoperati nella lavorazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati e conservati in modo che la stagnatura rimanga sempre integra.

Le spatole metalliche ed i mestoli impiegati per il prelevamento dei gelati devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai in contatto con l'orlo dei recipienti.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non abbia alcun contatto con il prodotto.

Le spatole, i cucchiari e tutte le suppellettili usate per il contenimento e la distribuzione dei gelati, devono essere frequentemente puliti con acqua bollente e con soluzioni detergenti e risciacquati bene con acqua corrente.

E' vietato lasciare gli oggetti sopraindicati scoperti, o depositati sul banco o comunque esposti al pericolo di inquinamento.

Le sorbetterie e gli altri recipienti destinati alla conservazione dei gelati non possono essere utilizzati, nemmeno occasionalmente, per altri scopi.

Pertanto resta vietato l'impiego di dette attrezzature per la conservazione di prodotti alimentari di qualunque specie, in promiscuità o meno con i gelati.

Art. 138

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

Art. 139

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

Art. 140

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

Art. 141

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

Art. 142

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

Art. 143

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

Art. 144

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

Art. 145

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

- *Boletus edulis* (porcino);
- *Amanita caesarea* (uovolo, cocco);
- *Armillaria mellea* (agarico, chiodini, famiglia buona);
- *Clavaria flava* (manine gialle);

- Morchella rotonda (spugnola gialla);
- Morchella deliciosa (spugnola deliziosa);
- Psalliota arvensis (prataiolo maggiore);
- Psalliota campestris (prataiolo, champignon).

Art. 146

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

Art. 147

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

Art. 148

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

Art. 149

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

Art. 150

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

Art. 151

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

Art. 152

Quando la vendita del pane è effettuata promiscuamente ad altri generi, l'esercizio deve disporre di banco, scaffali e bilance riservati so-

lo per tale uso. A questa vendita dovrà essere adibito personale proprio provvisto di sopravveste bianca in condizioni di perfetta pulizia.

Art. 153

La vendita degli olii vegetali sfusi è permessa purchè il prelevamento avvenga, a mezzo di rubinetto, da recipienti, sistemati stabilmente bene in vista del pubblico, sui quali sia indicata la specie dell'olio contenuto, secondo le denominazioni prescritte dalle disposizioni vigenti. Tali indicazioni debbono essere praticate con vernici indelebili o mediante targhe o etichette inamovibili e debbono essere facilmente leggibili dagli acquirenti: in ogni modo l'altezza minima dei caratteri dovrà essere di 5 cm.

Art. 154

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

Art. 155

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

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

Art. 156

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

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

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

E' permessa la produzione e la vendita dei gelati contenenti fecolacei, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati ottenuti con prodotti artificiali » e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 3 almeno di altezza.

Art. 157

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

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

La visita dell'Ufficiale Sanitario e gli accertamenti di laboratorio dovranno essere ripetuti ogni anno.

Gli accertamenti saranno richiesti al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Art. 158

I venditori di gelati oltre all'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30 aprile 1962, n. 283, devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

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

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

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

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

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

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

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

I veicoli destinati alla vendita ambulante dei gelati devono essere idonei allo scopo e tenuti ben puliti; oltre a permettere la conservazione del prodotto a bassa temperatura debbono possedere i reci-

pienti per gelati ed i coni di sfoglia muniti di chiusura che li protegga dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi contatto, fino al momento della vendita.

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

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

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

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

Qualora non intervenga altra ordinanza difforme la carica batterica non dovrà superare 200.000 germi per cm³. con assenza del bacterium coli in cc. 0,01.

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

Art. 159

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

Art. 160

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

E' vietata la vendita di panna non pastorizzata.

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

Art. 161

E' proibito vendere o ritenere per vendere suppellettili da cuci-

na e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con le sostanze alimentari e bevande che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possa riuscire dannoso alla salute.

Art. 162

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

Nessuna licenza commerciale per la vendita dei prodotti alimentari e bevande è valida se non sia stata concessa l'autorizzazione sanitaria.

TITOLO 4°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

CAPO I.

NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 163

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

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

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

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

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

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

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

CAPO II.

NEGLI SPACCI DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

Art. 164

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

a) — i preparati di carne, il pane, la pasta, i dolci, le frut-

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

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

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

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

CAPO III.

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

Art. 165

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

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

b) — i depositi dei rifiuti delle lavorazioni contenuti in recipienti metallici col coperchio di metallo o di plastica, devono essere asportati giornalmente. I depositi dei residui delle lavorazioni suscettibili di ulteriori lavorazioni, devono essere protetti dall'invasione delle mosche in modo adeguato.

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

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

CAPO IV.
NELLE SCUDERIE E STALLE

Art. 166

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

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

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

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

CAPO V.
NEI DEPOSITI DI LETAME DI POLLAME E DI ANIMALI VIVI

Art. 167

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

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

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

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

Art. 168

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

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

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

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

Art. 169

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

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

Art. 170

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

Art. 171

Il Sindaco, l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di propria competenza, concede la licenza di tenere piccoli depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali, per uso di famiglia, nel centro di popolazione agglomerata, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni da potervisi attuare costante-

mente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche, e dell'igiene dei locali, in modo da evitare inconvenienti all'abitato circostante. Qualora non si osservino le norme igieniche, specie se vi sono inconvenienti sull'abitato, la licenza potrà essere revocata.

Art. 172

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

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

Art. 173

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

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

CAPO VI.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 174

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

TITOLO 5°

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

CAPO I.

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 175

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

- a) — peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da ba-liatico, tetano, epatite virale, febbre « Q », idatidosi, nevrassiti virali;
- b) — tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) — malattie veneree, tracoma, e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) — vulvovaginiti infantili;
- e) — linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;
- f) — tigna, scabbia;
- g) — i casi di gozzo endemico, di pellagra, di scorbuto infantile, di rachitismo nei bambini sotto i tre anni, di gastroenterite della infanzia nei bambini sotto i due anni.

Art. 176

La denuncia da parte dei medici, previsti dall'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere fatta immediatamente al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario (che ne informano il Medico provinciale) per cia-

scuna malattia infettiva e diffusiva anche nei casi sospetti specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune.

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

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

- nelle persone comprese nella tutela assicurativa, in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;

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

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

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

- nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

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

— nei casi accertati:

- negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;

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

- negli ospizi o asili di 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 ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

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

— nei casi accertati:

- in qualsiasi collettività femminile.

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera e):

— nei casi accertati:

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

— nei casi accertati:

- nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni pre-scolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione;
- negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;
- negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere;
- nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- negli opifici, cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
- in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 177

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

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

Art. 178

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

Art. 179

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

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

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

Art. 180

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

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

Art. 181

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

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

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

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

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

La spesa è a carico del datore di lavoro.

Art. 182

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

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

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

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

La vaccinazione dovrà praticarsi secondo le norme emanate dallo Stato e così anche dicasi nei riguardi di altre vaccinazioni.

MISURE PER GLI ESERCIZI DI BARBIERE E PARRUCCHIERE

Art. 183

Speciale licenza

Chiunque voglia aprire o condurre un esercizio di barbiere o di parrucchiere, per uomo o per donna, deve chiedere la speciale licenza comunale, che verrà concessa dal Sindaco previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

La licenza deve essere rinnovata in caso di cambiamento di titolare, di trasferimento dell'esercizio, di ampliamento o di modifiche strutturali dei locali.

In caso di esercizio misto, per uomo e per donna, sotto uno stesso titolare, la licenza sarà unica, ma i reparti di lavoro dovranno essere adiacenti e distinti per ciascuno dei due sessi, anche se intercomunicanti.

La concessione della licenza è subordinata alle sole condizioni di ordine igienico, oltre all'accertamento dei precedenti penali del titolare e dell'adempimento delle ordinarie formalità amministrative.

Il personale di lavoro e di assistenza dovrà essere munito di apposita tessera sanitaria, dalla quale risulti l'idoneità fisica per immunità da qualsiasi malattia infettiva o diffusiva. La tessera sanitaria individuale è subordinata a vidimazione annuale. Le tessere devono essere tenute in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibite a qualsiasi richiesta dell'Ufficiale Sanitario o del personale da lui dipendente addetto al controllo.

I lavoranti che usano apparecchiature elettriche, termoelettriche o meccaniche devono essere provvisti anche di certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata.

Art. 184

Domanda per ottenere la licenza

La domanda di licenza, redatta in competente carta bollata e sottoscritta dal titolare dell'esercizio o da chi rappresenta legalmente la ditta, deve essere indirizzata al Sindaco e dovrà contenere i seguenti dati:

- a) — ragione sociale della ditta o generalità complete del titolare;
- b) — indirizzo esatto della sede che si intende dare all'esercizio;
- c) — descrizione sommaria dei locali;
- d) — indicazione se si tratti di esercizio per uomo, per donna o misto;

e) — indicazione del conduttore dell'esercizio, nel caso che sia persona distinta dal titolare;

f) — indicazione se si useranno apparecchi elettrici, termoelettrici od altre apparecchiature meccaniche;

g) — indicazione se si useranno solventi volatili infiammabili per le lavature a secco o per altre applicazioni;

h) — elenco del personale di lavoro e di assistenza, se già esiste, con indicazione degli estremi della tessera sanitaria di ciascuno.

Art. 185

Requisiti dei locali e degli arredi

I locali degli esercizi di barbiere o parrucchiere devono essere sufficientemente ampi, bene illuminati ed aerati. I pavimenti e le pareti, ad altezza non inferiore a m. 1,50, devono essere di materiale impermeabile e lavabile, in maniera da consentire la massima pulizia e la necessaria disinfezione.

I locali devono essere dotati di lavandini ad acqua corrente potabile, per l'uso diretto dei clienti e per le pulizie del personale e degli attrezzi. Ove non sia possibile l'allacciamento all'acquedotto comunale, si dovrà provvedere in altro modo idoneo al necessario rifornimento di acqua.

Negli esercizi ove si usano solventi volatili infiammabili deve esistere un locale separato per la conservazione di sicurezza degli appositi recipienti contenenti le suddette sostanze.

Il mobilio, l'arredamento, e le suppellettili devono essere di materiale e di fattura da consentire la massima completa pulizia ed una frequente disinfezione. Dovranno esistere appositi armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione igienica della biancheria pulita. Altre apposite cassette chiudibili, lavabili e disinfettabili, dovranno servire per la temporanea raccolta della biancheria usata da avviare alla lavanderia.

Le aperture dei locali devono essere munite di idonei dispositivi antimosche (tende pendule, reticelle, ecc.).

Negli esercizi più frequentati, specialmente in quelli per donne o misti, dovranno installarsi adeguate idonee latrine. Quando il numero dei lavoranti sia superiore a 5 vi dovrà essere una apposita latrina, distinta da quella dei clienti, con annesso locale di spogliatoio e di pulizia personale.

Devono esistere idonei e comodi sedili per il trattamento dei clienti, muniti anche di appoggiatesta.

Gli attrezzi, l'utensileria e la biancheria di servizio devono essere adeguati all'impiego ed in quantità sufficiente alla clientela dell'esercizio.

Art. 186

Altre norme igieniche

Sotto la responsabilità del concessionario della licenza e del conduttore, negli esercizi di barbiere e parrucchiere si devono osservare anche le seguenti norme igieniche particolari:

- a) — tutti i locali dell'esercizio devono essere tenuti nella massima pulizia ed igienicità, anche a mezzo di frequenti disinfezioni secondo i suggerimenti dell'Ufficio d'Igiene;
- b) — deve essere usato ogni accorgimento per preservare lo esercizio dalla invasione delle mosche e di altri insetti;
- c) — i rasoi, i pettini, gli attrezzi e gli utensili in genere devono sempre essere lavati, prima e dopo l'uso, con acqua pulita e sapone od altro idoneo detersivo e disinfettati con alcool; le spazzole per i capelli devono essere, almeno una volta al giorno, accuratamente lavate, sgrassate e disinfettate;
- d) — le risciacquature dei clienti, specialmente dopo la rasatura devono essere eseguite con acqua igienica abbondante e possibilmente corrente;
- e) — le superfici di pelle rasate devono essere trattate con soluzione alcoolica non inferiore al 50 per cento, da somministrare con spruzzatore o con cotone idrofilo vergine;
- f) — le ciprie devono essere somministrare con polverizzatore;
- g) — gli appoggiacapo dei sedili devono essere ricoperti con carta od altra copertura idonea e rinnovata per ogni cliente;
- h) — il personale deve lavarsi le mani almeno con acqua e sapone prima e dopo il trattamento di ogni cliente;
- i) — il personale deve evitare quanto più possibile l'accostamento del proprio viso con quello del cliente.

Art. 187

Impiego di solventi e di disinfettanti

Le operazioni di disinfezione, specialmente con alcool, devono essere eseguite con diligenza e con le apposite precauzioni.

Le lavature a secco mediante l'impiego di solventi clorati, bromati, iodati, devono sempre essere seguite da rapida ed abbondante aerazione dell'ambiente.

Le applicazioni di etere e di altre sostanze infiammabili dovranno farsi con le dovute precauzioni, in locale molto aerato, in assenza di fornelli accesi e di fiammelle, in assenza di persone che fumano.

Le applicazioni suddette dovranno essere somministrate in appositi compartimenti individuali protetti, oppure le persone alle quali si praticano dette applicazioni dovranno essere individualmente isolate

dall'ambiente mediante adeguate separazioni di materiale incombustibile.

Art. 188

E' assolutamente vietato l'uso di mezzi strumentali come elettrocoagulazione o altri similari.

CAPO II.

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE

Art. 189

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

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

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

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

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

Art. 190

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

Art. 191

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

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

Art. 192

La ostetrica condotta, le altre ostetriche che esercitano nel Co-

mune sono obbligate ad attenersi scrupolosamente a quanto prescrivono le istruzioni sull'esercizio ostetrico.

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

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

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

Art. 193

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

Art. 194

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

Art. 195

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

Art. 196

In caso di tubercolosi nei collegi, educandati, ecc. gli infermi saranno allontanati, rimandandoli presso le rispettive famiglie od allo ospedale, e si procederà quindi ad una accurata disinfezione del locale da essi occupato e degli oggetti di cui avessero abitualmente usato.

Art. 197

In caso di morte per tubercolosi nelle case private od in casi di trasloco dell'infermo all'ospedale o ad altra dimora, si procederà alla

disinfezione degli ambienti e degli oggetti di uso personale del malato, nonché alla denuncia della malattia all'Ufficiale Sanitario.

Peraltro la disinfezione in caso di malattia infettiva è gratuita.

Art. 198

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

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

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

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

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

Art. 199

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

CAPO III.

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

Art. 200

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

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

Per gli alberghi valgono le norme vigenti in materia.

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

CAPO IV.

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 201

Per le malattie infettive degli animali si fa richiamo al Regola-

mento di polizia Veterinaria D.P. 8 febbraio 1954, n. 320 e al regolamento provinciale di polizia sanitaria veterinaria di cui all'art. 346 del Testo Unico delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 ed alle disposizioni vigenti in materia.

Art. 202

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

Art. 203

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

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

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

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

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

Art. 204

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

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

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

Art. 205

Quando un animale idrofobo o sospetto di esserlo avesse già morsiato persone od animali, si procurerà, di conservarlo in vita, legato nell'apposito canile comunale, ove esista, od in mancanza, in locale chiuso ed appartato, per giudicare dal decorso ed esito della sua malattia, se trattasi di idrofobia certa. Qualora vi sia in ciò pericolo e l'animale venga ucciso, se ne manderà la testa ed il collo, convenientemente raccolti con le norme suggerite dall'Ufficiale Sanitario, o dal Veterinario comunale al laboratorio provinciale d'igiene sezione batteriologica. Le persone morsiato verranno inviate ad un Dispensario antirabbico per la cura mentre gli animali morsiati verranno abbattuti o tenuti in osservazione secondo le prescrizioni del Veterinario condotto e dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 206

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

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

Art. 207

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

Art. 208

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

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

Art. 209

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

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

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

Art. 210

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

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

TITOLO 7

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITÀ

Art. 211

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

Art. 212

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

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

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

Art. 213

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

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

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

Art. 214

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

Peraltro, per quanto non contemplato nel presente regolamento,

di fronte a nuove esigenze per la difesa della salute pubblica, gli organi sanitari adotteranno i provvedimenti contingenti.

Art. 215

Il presente regolamento andrà in vigore 15 giorni dopo la pubblicazione.

Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale
del 5 Luglio 1965, N. 23

IL SINDACO

(Stato Caluzari)

Théo (Munoz)

Il Segretario comunale

Amabile



Publicato all'albo pretorio addì 10 - 7 - 1965
giorno (1) festivo (2) senza opposizioni.

Il Segretario comunale

Amabile

Approvato dalla G.P.A. sentito il Consiglio Provinciale di Sanità,
in seduta del 9 - 9 - 1966 col N. 37916/3 Div. Sanità.

p. Il Prefetto

G. Bellarini



Publicato per quindici giorni consecutivi all'albo pretorio del
Comune, e cioè dal 7 Settembre 1965

al 22 Settembre 1965 (2)

Dal Municipio, addì 22 Settembre 1965

IL SINDACO

(Stato Caluzari)

Théo (Munoz)

Il Segretario comunale

Amabile



Approvato dal Ministero per l'Interno a sensi dell'articolo 344 del
Testo Unico delle Leggi sanitarie approvato con Regio decreto 27 luglio
1934, n. 1265, come da nota del N.

Il Segretario comunale

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