



COMUNE DI BOLOGNA

REGOLAMENTO D'IGIENE

POLIGRAFICA BODONIANA - BOLOGNA 1965



COMUNE DI BOLOGNA

REGOLAMENTO
D'IGIENE



COMUNE DI BOLOGNA

**REGOLAMENTO
D'IGIENE**

DELIBERAZIONI CONSILIARI DI AGGIORNAMENTO

Il presente Regolamento è stato approvato con deliberazione commissariale n. 1139 in data 12 ottobre 1939-XVII-P.G.N. 40980, approvata dalla Giunta Provinciale Amministrativa in seduta del 31 gennaio 1940-XVIII, udito il Consiglio Provinciale di Sanità (Protocollo R. Prefettura n. 31206/Div. San. in data 2 febbraio 1940 - XVIII).

Il Ministero dell'Interno ha dato atto del presente Regolamento (comunicazione della R. Prefettura di Bologna n. 8851/Div. San. del 14-3-1940-XVIII) il quale è stato pubblicato all'Albo pretorio del Comune dal 22-3-1940 al 5-4-1940-XVIII.

Il presente Regolamento è stato successivamente modificato con i seguenti atti deliberativi:

Articoli 2 e 51/bis: deliberazione consiliare n. 5 del 21-7-1958 approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-9-1958.

Articoli 15/bis; 15/ter; 16/bis; 16/ter: deliberazione consiliare n. 82 del 13-7-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-12-1959.

Articoli 33; 34; 37; 39; 41; 44; 47; 49 e 147: deliberazione consiliare n. 196 del 6-5-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 23-12-1958.

Articolo 71: deliberazione consiliare n. 19 del 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

Articoli 74; 75; 76 e 79: deliberazione consiliare n. 307 del 29-7-1960, approvata dalla G.P.A. in seduta del 15-12-1960.

Articoli 80; 81; 180: deliberazione consiliare n. 452 del 3-4-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 21-8-1957.

Articoli 111/bis; 144; 145: deliberazione consiliare n. 173 dell'1-4-1955, approvata dalla G.P.A. in seduta del 17-8-1955.

Articolo 112: deliberazione consiliare n. 82 del 13-7-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-12-1959.

Articolo 117: deliberazione consiliare n. 55 del 1-6-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 1-7-1959.

Articoli 126; 127; 128; 129; 130; 131; 132; 133 e abrogazione degli articoli 157 e 158: deliberazione consiliare n. 13 dell'11-11-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 24-4-1958.

Articoli 136/bis; 136/ter: deliberazione consiliare n. 8 in data 25-2-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 22-5-1963.

Articoli 171; 173; 173/bis; 173/ter; 173/quater; 174; 176; 177; 182; 192: deliberazione consiliare n. 19 del 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

Articolo 280: deliberazione consiliare n. 7 del 25-2-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-9-1958.

Articoli 304 e 304/bis: deliberazione consiliare n. 11 del 2-4-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 18-6-1959.

Articolo 344/bis: deliberazione consiliare n. 287 del 7-1-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 6-6-1957.

Articolo 374/bis: deliberazione consiliare n. 4 del 21-7-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-9-1958.

Articolo 375: deliberazione consiliare n. 83 del 13-7-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 17-12-1959.

Articolo 377: deliberazione consiliare n. 318 del 24-1-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 29-5-1957.

Articolo 409: deliberazione consiliare n. 112 del 19-12-1955, approvata dalla G.P.A. in seduta del 25-1-1956.

Articolo 440: deliberazione consiliare n. 51 del 27-11-1954, approvata dalla G.P.A. in seduta del 13-6-1955.

Articolo 484: deliberazione consiliare n. 113 del 29-11-1956, approvata dalla G.P.A. in seduta del 29-5-1957.

Bologna, 28 Febbraio 1965.

TITOLO I

VIGILANZA SANITARIA

Capo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Autorità ed Organi sanitari.

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale, provvede il Sindaco a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, Medico Capo del Comune.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dal Sindaco a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, del personale dell'Ufficio di Igiene e col concorso, ove occorra, degli altri uffici municipali.

Art. 2 - Tenuta dei registri delle professioni, arti sanitarie e delle attività sottoposte a vigilanza. (*)

A norma delle vigenti disposizioni di legge la Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- 3) degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- 4) delle esercenti 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;
- 7) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi, e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 8) del personale addetto alla produzione e al commercio del latte;
- 9) dei panettieri, pastai e pasticceri;
- 10) dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni di cui all'art. 51 bis del presente regolamento.

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

Art. 3 - Ufficiale Sanitario.

Il Direttore dei servizi di igiene e sanità, nella sua qualità di Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato a termini dell'art. 40 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934-XII n. 1265 e dei vari regolamenti statali, deve:

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 5 in data 21-7-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-9-1958.

a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e d'igiene;

b) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all'igiene ed alla sanità;

c) soprintendere al personale addetto all'Ufficio di Igiene e Sanità, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;

d) promuovere le denunce all'Autorità giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;

e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel Comune e proporre i provvedimenti opportuni;

f) vigilare su tutti i servizi sanitari e veterinari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

Capo II

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DI MEDICINALI AI POVERI

Art. 4 - Assistenza ai poveri.

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

Il Comune integra altresì l'attività del Dispensario Antitubercolare assumendo a proprio carico, nei limiti delle disposizioni di Legge, la spedizione delle ricette dispensariali e provvedendo al ricovero negli istituti ospedalieri nei casi nei quali ciò sia reso necessario dalle condizioni dell'ammalato o da misure di profilassi.

Art. 5 - Condotte mediche ed ostetriche.

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è diviso in condotte mediche e condotte ostetriche, a cui sono preposti medici-chirurghi condotti e ostetriche condotte.

Apposito regolamento redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265 determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici chirurghi e delle ostetriche, nonché i loro doveri e le relative norme di servizio.

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

Art. 6 - Elenco dei poveri.

L'elenco delle persone ammesse alla cura gratuita è deliberato dal Sindaco entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dei medici condotti, ciascuno per i dimoranti nella propria condotta e dell'Ufficio d'Igiene.

L'elenco è poscia comunicato ai medici ed alle ostetriche condotte, a cui devono pure notificarsi le varianti all'elenco che si verificano durante l'anno.

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

Art. 7 - Medicinali ai poveri.

Per la somministrazione gratuita dei medicinali agli iscritti nell'elenco dei poveri valgono le norme determinate da apposito regolamento comunale.

Capo III

SERVIZI DI VIGILANZA

Art. 8 - Ispezioni sanitarie.

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

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

Art. 9 - Verbali di contravvenzione.

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale, con la indicazione dei motivi adottati per il rifiuto.

Art. 10 - Sequestri per contravvenzioni.

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

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

Se le sostanze sequestrate non siano nocive, il Sindaco può ordinare la distribuzione ad Istituti di beneficenza, quando non esistano speciali disposizioni legislative.

Art. 11 - Sostanze sospette e prelievo di campioni.

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

Dalle sostanze da sottoporsi ad analisi si preleva il numero dei campioni prescritti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore.

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

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

Il proprietario stesso può, quando lo voglia, apporre i suoi suggelli e la sua firma sui campioni prelevati.

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

Art. 12 - Relazioni sulle analisi delle sostanze sospette.

I capi del laboratorio provinciale nelle relazioni delle analisi devono indicare la natura qualitativa delle sostanze (se genuine o falsificate), la loro composizione quantitativa, quando occorra, e la natura ed il grado dell'adulterazione o dell'alterazione. Le relazioni debbono essere trasmesse all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulla nocività o meno delle sostanze analizzate.

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

L'Ufficiale Sanitario trasmette al Sindaco, per i provvedimenti di legge, i risultati delle analisi, con l'aggiunta delle conclusioni e delle osservazioni che crede opportune.

Art. 13 - **Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate.**

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

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

L'ispezione e l'avviso suddetti devono farsi prima che sia comunicato alla persona interessata od all'autorità giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

Art. 14 - **Divieti per il personale di vigilanza.**

Al personale addetto ai servizi d'ispezione è proibito:

a) di applicarsi direttamente od indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio od industria soggetta a tale vigilanza;

b) di comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie a persone estranee.

Capo IV

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

Art. 15 - **Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie.**

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono a termini dell'art. 100 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265, dell'art. 65 del Regolamento generale 3 febbraio 1901 n. 45, della Legge 6 gennaio 1931 n. 99 e dell'art. 3 del R. D. 31 maggio 1928 n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio d'Igiene, entro il primo mese di residenza nel Comune.

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

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune e quelli che esercitano solo presso gli stranieri, devono presentare all'Autorità comunale i titoli di abilitazione.

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

E' fatto pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in uno speciale registro, che l'Ufficio d'Igiene terrà ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

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

Art. 15/bis - **Ambulatori medico-chirurgici o veterinari.**

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco, che la concede dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione suddetta è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede sentito il Veterinario comunale.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitati senza l'autorizzazione suddetta. Può, altresì, ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori nei quali fossero constatate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco, relativamente agli ambulatori medico-chirurgici e veterinari è data comunicazione rispettivamente al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale, secondo le specifiche competenze, che possono annullarli entro i venti giorni successivi alla data di ricevimento. Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione.

Essi possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

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

Non sono, invece, soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati in cui i medici generici o specializzati, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

Art. 15/ter - **Autorizzazione e requisiti degli ambulatori.**

Ai fini del conseguimento della autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredata con i seguenti documenti:

1) planimetria dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi;

2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;

3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di ambulatorio medico-chirurgico o di ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere controfirmata dal richiedente;

4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici;

5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.

In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentata al Sindaco, da parte del Direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio.

Alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;

b) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D. P. R. 19-3-1956 n. 303.

In particolare i locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di mt. 1,50 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dall'art. 139 del presente regolamento.

Art. 16 - **Licenza di commercio per oggetti sanitari.**

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e altri prodotti speciali non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita altra persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 16/bis - **Disciplina della pubblicità sanitaria.**

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

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e quella relativa agli stabilimenti balneari di cui al comma 1° dell'art. 112 del presente regolamento.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 16/ter - Modalità per l'autorizzazione alla pubblicità sanitaria.

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'articolo precedente gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere le autorizzazioni alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presenti le seguenti norme:

— l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione della autorizzazione e dalla quietanza dell'Ufficio del Registro comprovante il pagamento della prescritta tassa di concessione governativa;

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

— di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti-ortopedisti-infermieri-ottici-odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo);

— nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;

— circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura « specialista » è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. «ulcera gastro-duodenale» - «vene varicose» - «malattie veneree e della pelle» - ecc.).

Art. 17 - Registro dei parti e degli aborti.

Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che le sono forniti dall'autorità sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richieste subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale essa abbia assistito.

Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'Ufficiale Sanitario comunale, che vi appone il proprio visto.

Alla fine di ciascun trimestre, l'ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale Sanitario comunale, che trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale.

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

Art. 18 - Assistenza ai parti.

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.

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

Art. 19 - Denunce di deformità e lesioni.

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

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

Art. 20 - Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico.

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

Capo V

VIGILANZA ZOOIATRICA

Art. 21 - Autorità ed Organi di vigilanza.

Il Sindaco, nel territorio del Comune, per la parte che gli compete, provvede alla vigilanza zoiatrica con apposito personale.

Detto personale, a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, informa il Sindaco sull'andamento del servizio e su tutto quanto riguarda la salute e l'igiene degli animali nel Comune in rapporto alla salute pubblica.

Art. 22 - Condotte veterinarie.

Il territorio comunale, agli effetti del servizio zoiatrico, è diviso in condotte veterinarie, alle quali sono preposti veterinari condotti.

Il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei veterinari condotti, i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio sono determinati nello speciale Regolamento citato al precedente art. 5 (2° comma).

Art. 23 - Veterinari municipali.

Per le nomine, i doveri e i diritti dei veterinari municipali non preposti alle condotte valgono le norme sancite nel Regolamento speciale citato al precedente art. 5 (2° comma).

Detti veterinari, oltre le normali mansioni per cui sono stati nominati, possono essere chiamati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, a disimpegnarne altre, per le quali si renda utile la loro opera di veterinari.

Art. 24 - Macellazione di animali.

Per la macellazione degli animali bovini, equini, suini, ovini e caprini il Comune esercisce un pubblico macello, a cui sono preposti veterinari municipali alle dipendenze del Direttore del Macello.

I servizi del macello pubblico e di quelli privati e della bassa macelleria sono disciplinati dal regolamento speciale deliberato dal Sindaco, a norma dell'art. 8 del R. D. 20-12-1928 n. 3298.

Art. 25 - Denunce di malattie infettive e di morte di animali.

I veterinari esercenti nel Comune, i proprietari e detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, i Capi delle stazioni ferroviarie, nonché i conduttori di stallaggi o di stalle e il Preside della Facoltà di Veterinaria, sono obbligati a norma del Regolamento governativo di Polizia Veterinaria, a denunciare immediatamente al Sindaco, a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, qualunque caso di malattia infettiva del bestiame accertata o sospettata.

Sono pure obbligati alla denuncia di ogni caso di aborto epizootico, d'ogni parto prematuro e di qualsiasi caso di morte, indicandone la causa.

Art. 26 - Trasporto d'animali morti.

Avvenuta la constatazione della morte degli animali per parte dei veterinari condotti, questi debbono rilasciarne certificato sull'apposito modulo dell'Ufficio d'Igiene e gli animali stessi devono essere trasportati, a cura e spese del proprietario al macello sanitario dell'Università, eccezione fatta per quelli morti in seguito a morva, carbonchio ematico, sintomatico e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo, prima che l'Ufficio intervenga a dare le disposizioni del caso.

Questo certificato non è richiesto per i feti e per gli animali neonati.

La visita del sanitario ed il certificato relativo possono omettersi nei soli casi di infortunio che si verificano in luoghi pubblici od aperti al pubblico.

Comunque è vietata l'introduzione nel territorio comunale di animali morti.

Art. 27 - Operazioni su animali morti.

Gli animali morti non possono essere sezionati, scuoiati o sottoposti ad altre operazioni se non nei locali municipali a ciò espressamente adibiti o per necessari accertamenti diagnostici da parte dei veterinari comunali.

E' fatta eccezione per gli istituti scientifici universitari, dove si possono eseguire le necroscopie sotto la responsabilità del direttore.

Art. 28 - Mandre e gregge.

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

Art. 29 - Mercati di bestiame.

I mercati di bestiame debbono essere tenuti nella località a ciò adibita dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento comunale e sotto la sorveglianza del Direttore del Mercato.

La spedizione ed il ricevimento del bestiame hanno luogo, sempre con le norme contemplate nel suddetto regolamento, esclusivamente allo scalo annesso al mercato bestiame, oppure alle stazioni delle ferrovie secondarie.

Art. 30 - Permessi per pubblici stallaggi e scuderie, stalle di sosta, case di cura, mascalcie e circhi equestri.

Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stallaggio o aprire scuderie destinate a servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zoiatrica e mascalcie e far funzionare circhi equestri, deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario, nel campo delle rispettive specifiche competenze, abbiano emesso parere favorevole.

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

Art. 31 - Istituto di cura zoiatrica.

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

- 1) che risulti da dichiarazione formale che un veterinario assume la direzione e la responsabilità dell'esercizio;
- 2) che le stalle, le gabbie e i locali di operazione siano costruiti secondo le norme di igiene ed abbiano una abbondante dotazione di acqua;
- 3) che vi sia sempre un reparto d'isolamento per gli animali affetti da forme contagiose;
- 4) che detti istituti, specialmente quando si tratti di curare cani, si trovino lontani dai centri abitati affinché non rechino molestia al vicinato.

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

Art. 32 - Mascalcie.

L'autorizzazione all'esercizio di una mascalcia deve essere data dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ed è subordinata alla osservanza delle seguenti condizioni:

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

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

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

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

TITOLO II

IGIENE SUL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

Capo I

SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI

Art. 33 - Depositi di rifiuti sul suolo pubblico. (*)

Fermo quanto è disposto dai Regolamenti speciali per quanto riguarda la nettezza stradale, è vietato di spargere o di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili, o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo. I materiali di rifiuto suddetti debbono essere ammassati oltre 500 metri dagli aggregati urbani, nei luoghi che l'Autorità Comunale indicherà, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 34 - Pulizia del suolo pubblico. (*)

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

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

Essi debbono attenersi all'orario fissato dall'Autorità Comunale. Lo scarico di legna o carbone sul suolo pubblico può compiersi solamente con le opportune precauzioni onde impedire il sollevamento della polvere.

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

Art. 35 - Battitura e spolveratura di oggetti.

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico. Questa operazione è permessa soltanto nelle ore e nei luoghi indicati al successivo art. 45.

Art. 36 - Scolo delle acque meteoriche.

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

Art. 37 - Immissione nei corsi d'acqua e nei fossi stradali. (*)

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

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

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

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 196 in data 6-5-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 23-12-1958.

Art. 38 - Gettito di materiali nei corsi d'acqua.

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

Art. 39 - Deflusso delle acque. (*)

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

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

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

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

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

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune, le quali siano causa di malsania e molestia, debbono essere prosciugate.

Art. 40 - Scarichi pubblici.

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

Art. 41 - Irrigazioni a scopo agricolo: concimazioni e disinfestazioni con sostanze tossiche. (*)

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

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

In particolare coloro che intendano praticare la disinfestazione di terreni di qualunque specie mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, salvo l'osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno chiedere speciale autorizzazione dell'autorità comunale ai fini della tutela igienico-sanitaria.

Art. 42 - Cave.

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

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

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 196 in data 6-5-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 23-12-1958.

Art. 43 - Macerazione di piante tessili.

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

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito l'Ufficio Sanitario.

I bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 metri da ogni centro abitato da più di 100 individui ed almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato d'immettere le acque derivanti dalla vuotatura dei maceri da canapa nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta una speciale autorizzazione del Sindaco, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti, solamente dal 1° ottobre al 30 maggio, sentito il parere dell'Ufficio Sanitario.

Capo II

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

Art. 44 - Nettezza urbana. (*)

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

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

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

Il regolamento speciale disciplina la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di tali materiali.

Art. 45 - Battimento tappeti.

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale ecc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi dal maggio a tutto settembre ed oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili ecc. dalla mezzanotte alle 5, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

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

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

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 196 in data 6-5-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 23-12-1958.

Art. 46 - Acque luride e rifiuti.

In qualsiasi superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, immondizie, letame e ogni altro prodotto di rifiuto incomodo o nocivo, salve le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

Art. 47 - Depositi di immondizie. (*)

Le spazzature delle case e degli esercizi ed in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati dai singoli inquilini in recipienti coperti che saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana.

Il recipiente non potrà essere abbandonato nè sulla pubblica via, nè sulla porta di casa.

Nelle case di nuova costruzione dovrà essere previsto un locale destinato a contenere i recipienti delle immondizie.

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

I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'Autorità Comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.

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

Per quanto non è qui contemplato riguardo alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, si richiamano le norme del Regolamento Speciale di cui all'art. 14 della Legge 20 marzo 1941, n. 366.

Art. 48 - Immondezzai.

Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili con una capacità non superiore a mc. 1½. Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che si innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 metri almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

Art. 49 - Vuotatura degli immondezzai. (*)

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

Capo III

PERMESSI PER COSTRUZIONI

Art. 50 - Domande per lavori edilizi.

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

La domanda va corredata da una relazione illustrativa con l'indicazione dei materiali da impiegare nei prospetti esterni e da disegni in quattro esemplari, dai quali risultino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, l'ubicazione del pozzo laddove non vi sia conduttura d'acqua potabile o la distribu-

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 196 in data 6-5-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 23-12-1958.

zione dell'acqua potabile, l'ubicazione delle latrine, dei condotti o pozzi neri, dei mondezzai, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi) il sistema adottato per impedire eventuali esalazioni nocive ed in genere se siano rispettate tutte le norme stabilite dal presente regolamento e da quello edilizio.

I disegni (di cui un esemplare rimarrà presso l'Ufficio d'Edilità, uno presso l'Ufficio d'Igiene, uno presso l'Ufficio Imposte di consumo sui materiali di costruzione, ed il quarto verrà restituito) debbono in ogni caso essere presentati nella scala e formato richiesti dal Regolamento edilizio.

Il Sindaco decide sulla domanda presentata, sentito il parere degli Uffici d'Igiene e d'Edilità e della Commissione edilizia.

Art. 51 - Ricostruzioni e riattamenti di fabbricati esistenti.

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per il riattamento di una sua parte, il Sindaco, udito il parere degli Uffici d'Igiene e d'Edilità e, quando occorra, della Commissione edilizia, può fare, caso per caso, speciali concessioni, quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati.

Dette concessioni però s'intendono limitate a ciò che è intrinseco al fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro altezza e cubatura ecc.) restando vietati quei lavori di sopraelevazione, ampliamento, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dai Regolamenti tecnici del Comune.

Ferme le disposizioni sopra enumerate, un fabbricato qualsiasi può essere sopraelevato anche non consentendolo la superficie dei cortili, purchè le sopraelevazioni avvengano in arretramento, di maniera che le aree dei cortili sommate con quelle risultanti dall'arretramento diano il minimo fissato dai regolamenti tecnici del Comune.

Art. 51/bis - Registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni.

Presso la Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità sarà tenuto il registro di cui al punto 10) dell'art. 2, sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'Ente o del privato, proprietario del costruendo nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale Sanitario;
- 5) parere della Commissione Edilizia;
- 6) data del visto del Sindaco sul progetto;
- 7) data e risultato della visita effettuata dall'Ufficiale Sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità.

Art. 52 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

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

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

Capo IV

TERRENO, FONDAMENTA, MURI ESTERNI E CORTILI

Art. 53 - Fondazioni su depositi insalubri.

Non è permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letame, di residui putre-

scibili o di altre materie insalubri per cui sia rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo corrispondente sia bonificato.

Art. 54 - Terreni a basso livello.

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

Art. 55 - Terreni montani.

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

Art. 56 - Scolo delle acque.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

Art. 57 - Materiale inquinato.

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

E' pure vietato l'uso di terra o di altri materiali inquinati nelle colmate.

Art. 58 - Materiali impermeabili.

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

Art. 59 - Spessore dei muri esterni.

I muri delle case di nuova costruzione o riadattate devono essere intonacati e stuccati.

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattone, a cm. 45 se costruiti in sassi od in pietrame. Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altri materiali oltre a quelli accennati in questo articolo deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'art. 50. L'autorizzazione può essere data caso per caso.

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

Art. 60 - Ampiezza dei cortili.

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

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

La normale minima condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto deve essere di metri sei.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato aperto sul cortile. Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate appresso per le chiostrine medesime.

Allorchè, in arretrato rispetto ad uno o più lati di un cortile, esistano muri di fabbrica che superino l'altezza dei lati stessi, il computo del cortile — colle norme e per gli effetti del presente articolo — si fa considerandolo esteso fin contro ciascuno dei detti muri di maggiore altezza.

L'area dei cortili s'intende netta da quella delle proiezioni orizzontali dei balla-

toi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda, eccedente il ventesimo dell'area totale dei cortili stessi.

Nei cortili aventi un lato necessariamente aperto è consentita un'altezza di fabbricato corrispondente al doppio della larghezza media del cortile, quante volte il lato necessariamente aperto non sia inferiore alla larghezza media del cortile stesso e semprechè questa larghezza media non sia inferiore a metri sei.

Sull'ammissibilità di costruzioni nell'interno dei cortili delibera il Sindaco, udito il parere della Commissione edilizia e dell'Ufficio d'Igiene, determinando caso per caso le eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione.

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

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

Art. 61 - Cortili secondari.

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

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

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

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

Art. 62 - Pozzi di luce e chiostrine.

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

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

Art. 63 - Cortili e chiostrine a confine di proprietà.

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

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

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

Art. 64 - Pavimento dei cortili.

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno

un metro lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

Art. 65 - Cortili con vetriate.

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

Qualora si vogliano sopraelevare i muri perimetrali di un cortile che fu coperto con invetriata o con altro mezzo, il calcolo dell'area di detti muri, agli effetti delle prescrizioni dell'art. 60, viene fatto partendo dal piano del cortile.

Capo V

SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 66 - Vicoli e passaggi privati.

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

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

Art. 67 - Pulizia degli spazi di ragione privata.

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

Per le case d'abitazione ove risiedono diverse famiglie la responsabilità della pulizia delle parti in comune spetta al proprietario dello stabile.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

Capo VI

DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI E MATERIALE DI CASTRUZIONE

Art. 68 - Permesso per demolizione di fabbricati.

Prima di procedere alla demolizione di un fabbricato o di parte di esso, deve essere presentata domanda al Sindaco corredata con tutte le indicazioni topografiche e descrittive atte a individuare esattamente l'immobile.

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

I pozzi neri dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

Art. 69 - Deposito di materiale di demolizione.

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terrami e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

Prima dello spirare di detto termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti terrami e materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero puzzolenti, dovranno essere trasportati immediatamente.

Art. 70 - Impiego di materiali di demolizione.

Per la costruzione di nuovi edifici sarà vietato l'impiego di materiali provenienti da demolizioni di vecchie pareti o da vecchi pavimenti salnitratati o inquinati, come pure l'uso di terra proveniente da luoghi malsani o di altri materiali non puliti.

E' pure proibito l'uso di materiali troppo igroscopici.

Art. 71 - Misure igieniche per costruzioni e demolizioni. (*)

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le necessarie precauzioni per garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone.

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura od a mezzo di apposite trombe o di recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche od aperte al pubblico potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Durante la costruzione o demolizione di edifici, il costruttore od il proprietario dovrà provvedere ad un conveniente servizio di latrine per gli operai.

Le latrine provvisorie per uso degli operai nei cantieri edili devono essere costruite in modo da non offendere il decoro e l'igiene ambientale e devono essere soppresse appena sia possibile sostituirlle con altre latrine nell'interno del costruendo fabbricato.

Capo VII

LOCALI D'ABITAZIONE

Art. 72 - Locali sotterranei.

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

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

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

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

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio Sanitario, di autorizzare l'abitabilità di locali seminterrati, qualora possiedano i seguenti requisiti:

- a) altezza minima tra il pavimento e il soffitto di metri 3;
- b) sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano dei marciapiedi o dal livello del cortile;
- c) intercapedine ventilata e fognata larga non meno di centimetri 50 intorno ai muri esterni, a partire da un piano inferiore di centimetri 30 dal piano del pavimento interno;
- d) vespaio ventilato sotto il pavimento, di un'altezza minima di metri 0,40;
- e) vani di finestra di una superficie minima di aria e luce pari a un ottavo della superficie del vano.

Art. 73 - Locali a piano terreno.

Tutti i locali a piano terreno, destinati ad abitazione, devono essere più elevati dal suolo circostante almeno per 20 cm.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio dall'altezza minima di cm. 40.

I vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie e materiali simili ed avere le aperture di ventilazione protette in modo da impedire la penetrazione agli insetti, topi ed altri animali.

Art. 74 - Altezza degli ambienti. (*)

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terreno deve es-

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 19 in data 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

sere di m. 3,25, anche quando sopra ad essi non esistano altri piani per abitazione.

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

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

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

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

Art. 75 - Soffitte abitate. (*)

I sottotetti d'abitazione devono sempre essere provvisti di controsoffitto con strato di aria interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche. Tale strato d'aria dovrà sempre esistere qualunque sia il sistema di copertura della casa ed avere uno spessore non inferiore ai cm. 15.

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

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

Art. 76 - Ampiezza delle finestre e requisiti per l'aerazione degli ambienti. (*)

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

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

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

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

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

Tutti i locali sotterranei, a qualunque uso destinati, dovranno, ove possibile, avere aperture per una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

Art. 77 - Superficie degli ambienti.

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 307 in data 29-7-1960, approvata dalla G.P.A. in seduta del 15-12-1960.

Art. 78 - Manutenzione e pulizia dei locali.

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana e costruiti con materiale non polveroso. Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta purchè non contenga colori nocivi.

E' fatto obbligo ai proprietari e a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o camere vuote di avvertire l'Ufficio di Igiene Municipale di ogni cambiamento di inquilino, almeno un mese prima che questo abbia luogo, per i provvedimenti di pulizia e di disinfezione che fossero ritenuti indispensabili ai fini sanitari.

Tali disinfezioni e pulizie, quali pratiche fatte nell'esclusivo interesse privato, sono sempre a carico del proprietario dell'appartamento e devono essere presenziate o comunque accertate dal personale dell'Ufficio di Igiene, che ne rilascia attestazione scritta, prima che sia consentita la rioccupazione dei locali.

Art. 79 - Scale. (*)

Le scale debbono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre in ogni piano (di dimensioni minime di mq. 1). Eccezionalmente potrà essere consentita l'aerazione dall'alto, alle seguenti condizioni: a) che la superficie delle finestre complessivamente sia pari o superiore al 2 % del volume del vano scale stesso, considerando l'altezza del piano terreno alla copertura; b) che la tromba delle scale abbia una superficie libera minima di mq. 1,80 per edifici di tre piani, aumentata di mq. 0,60 ogni piano successivo; c) che le finestre siano agevolmente apribili dall'ultimo pianerottolo con aste fisse di regolazione; d) che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scale.

Nei vani scale è assolutamente vietata l'apertura di finestre di qualsiasi tipo per l'aerazione di locali contigui. Sarà tollerata, a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi, l'installazione di finestre in vetrocemento o con telai fissi.

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

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

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

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

Art. 80 - Cucine, camini, fumaioli. (1)

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

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

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

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

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 452 in data 3-4-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 21-8-1957.

(1) Sono esclusi da questa regolamentazione gli impianti a gas od a legna.

Art. 81 - Canne fumarie. (*)

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

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

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

Le canne dei camini, dei caloriferi e simili debbono essere costruite con tubature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta con pareti non trasudanti ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici.

Allorquando un condotto di fumo o di calore (acqua, aria calda o vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili occorre difendere queste mediante una controcanna la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere una sezione tale da creare una intercapedine di almeno cm. 3 in cui possa circolare l'aria.

Quando non si provveda ad isolarli come al comma precedente, i condotti di fumo e di vapore debbono essere distanziati dalle strutture di legno almeno cm. 20.

E' vietata la costruzione di canne di camino nei muri adiacenti ai fienili, ai depositi di materiali facilmente combustibili.

E' proibito l'impiego di combustibili diversi da quelli elencati nel prontuario allegato all'art. 180 (1).

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente indispensabile (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni della verticale non dovranno mai essere superiori ai 30 gradi, salvo le camere di raccordo fra focolai e canne.

Le pareti esterne delle canne dovranno avere spessore tale da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio.

E' vietato il passaggio in locali di abitazione di condotti da fumo che servono apparecchi di una potenza calorifica superiore a 300.000 mth/h., cioè 300.000 Kcal/h (gradi calor. per ora).

I tubi da fumo in metallo dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

I locali nei quali sono situati focolai dovranno essere abbondantemente e permanentemente aerati.

Per gli impianti termici dei grandi edifici valgono le disposizioni dell'art. 180 del presente Regolamento.

Art. 82 - Case popolari e popolarissime.

Sono qualificate popolari o popolarissime quelle case ad uso abitazione costruite con sobrietà di decorazioni, con limitata ampiezza degli appartamenti (massimo tre camere e cucina) con modestia di finimenti, così da apparire effettivamente adeguate ad inquilini le cui ristrettezze economiche impongono e legittimano esigenze minime.

Dette abitazioni devono sorgere solo al di fuori della cinta dei viali di circonvallazione e mai in fregio ad arterie stradali di importanza; ciò per esigenze estetiche e di aerazione in rapporto alla menomata cubatura degli ambienti. In ogni caso la qualifica di case popolari o popolarissime deve essere riconosciuta e dichiarata a giudizio inappellabile del Sindaco.

Per le case qualificate popolari o popolarissime è consentita per gli ambienti di abitazione di tutti i piani un'altezza di m. 2,80 ed una superficie minima di mq. 8.

Capo VIII

SCUOLE

Art. 83 - Igiene delle scuole.

Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 307 in data 29-7-1960, approvata dalla G.P.A. in seduta del 15-12-1960.

(1) Sono esclusi da questa regolamentazione gli impianti a gas od a legna.

dal presente Regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre quelle contenute nel D.M. 4 maggio 1925.

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

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

Art. 84 - Aule.

Le aule scolastiche debbono essere di forma rettangolare, di lunghezza non superiore ai 10 metri, di larghezza non superiore ai 6-7 metri, di altezza non inferiore ai m. 4, con le pareti ad angoli arrotondati, rivestite fino a 2 metri dal suolo di materiale impermeabile, facili a ripulirsi e col pavimento pure impermeabile.

Ogni aula non deve contenere più di 60 scolari per gli asili infantili e per le scuole elementari e 40 per le scuole secondarie. La superficie per alunno deve essere calcolata in ragione di almeno mq. 1 per gli asili infantili e per le scuole elementari e mq. 1,25 per le scuole secondarie.

Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopra elevato dal suolo circostante.

Art. 85 - Finestre delle aule e disposizione dei banchi.

Le finestre delle aule scolastiche devono avere ampiezza uguale almeno ad un sesto della superficie del pavimento. L'altezza del parapetto deve essere compresa fra m. 1,10 e m. 1,30 e l'estremità superiore deve arrivare fin presso l'impostazione della volta dell'aula.

Per le aule poste al piano terreno, quando ad una distanza inferiore ai 16 metri esistono o possono costruirsi edifici di un'altezza superiore ai 16 metri, il rapporto fra la superficie illuminante e quella del pavimento non può essere inferiore ad un quarto.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tenere presente che la luce deve sempre provenire dal lato sinistro degli scolari.

Nell'assegnazione del banco e del posto ai singoli scolari si dovrà tener conto della statura e delle condizioni della vista e dell'udito di ciascuno di essi.

Art. 86 - Ventilazione e riscaldamento.

La ventilazione delle aule scolastiche deve essere garantita con mezzi idonei anche negli ambienti chiusi, mediante aperture a « vasistas » nella parte superiore dei serramenti delle finestre.

Il riscaldamento delle aule scolastiche, quando non sia ottenuto a mezzo di un unico sistema centrale, deve essere fatto con stufa refrattaria, a legna.

La temperatura nella stagione fredda non deve essere inferiore ai 14 centigradi, nè superiore ai 16.

Art. 87 - Latrine.

Le latrine annesse alle scuole debbono essere in numero corrispondente alle aule.

Debbono essere preferibilmente all'estremità dei corpi di fabbrica, in speciali avancorpi in modo che ricevano aria e luce da più lati.

Nei reparti maschili deve esservi anche un numero sufficiente di orinatoi.

Le latrine e gli orinatoi devono essere soggetti a speciali cure perchè non occasionino pericoli o molestie alla scolaresca e devono essere quotidianamente disinfettati.

Art. 88 - Lavatoi ed acqua potabile.

Le scuole devono essere largamente dotate di acque salubri per la pulizia ed il dissetamento degli scolari.

Le fontanelle per uso potabile degli scolari devono essere costruite in modo da impedire ogni contatto delle labbra col punto d'uscita dell'acqua.

Le scuole, come tutte le abitazioni collettive, devono essere provviste di un conveniente numero di lavatoi, di lavabi, di bagni a doccia, di locali per refezione e di spore di uno spazio comodo per la ricreazione e per la ginnastica.

Ove non sia possibile avere tale spazio nell'interno delle scuole, dovrà provvedersi una conveniente area all'esterno.

Art. 80 - Spogliatoio.

Nelle scuole deve esservi un locale per lo spogliatoio in guisa che ogni alunno abbia all'uopo il proprio posto. I singoli posti degli attaccapanni devono essere distanziati fra loro in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi. Qualora sia usato come spogliatoio il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a m. 3.

Art. 90 - Sale di custodia.

Le sale di custodia nelle quali si raccolgono fanciulli nell'età prescolastica, affidati alla assistenza privata, debbono rispondere alle seguenti condizioni:

- a) avere un'altezza non inferiore a m. 3,50, una superficie non inferiore a mq. 20;
- b) disporre almeno per ogni fanciullo di mq. 0,80 e di mc. 3;
- c) essere provviste di fascia di vernice e di pavimento come all'art. 84, di stufa di terra refrattaria per riscaldamento a legna (quando non vi sia termosifone), di latrina in luogo appartato e di acqua potabile;
- d) non contenere altra mobilià all'infuori della suppellettile necessaria ai bambini.

Tali locali non possono contemporaneamente essere adibiti ad altro uso e devono essere tenuti con la massima pulizia ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Capo IX

ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Art. 91 - Permesso del Sindaco.

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

A tale uopo i richiedenti devono trasmettere il progetto della nuova costruzione o della trasformazione dei locali, e quando non si debba eseguire alcuna trasformazione, la pianta di tutti i locali da occupare e quella dei servizi accessori.

L'autorizzazione del Sindaco di cui al 1° comma del presente articolo è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite.

Art. 92 - Camere d'albergo.

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 metri per persona.

Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aerazione.

I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti di legno, o di altri tipi simili a quelli di legno.

I diversi elementi che costituiscono i pavimenti stessi (tavole ecc.) devono essere ben connessi in modo da non lasciare fessure.

Art. 93 - Latrine e bagni.

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

Gli alberghi devono pure essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza di essi e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino a due metri di altezza, di materiale lavabile e impermeabile.

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

Art. 94 - Infermerie d'albergo.

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

Pei maggiori alberghi, detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti.

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

Art. 95 - Sputacchiere.

Nelle camere d'alloggio, nei dormitori, nelle sale di trattenimento e di riunione, nei vestiboli, anditi, pianerottoli delle scale e negli altri ambienti nei quali ha accesso il pubblico, nei luoghi pubblici od aperti al pubblico e nei pubblici esercizi elencati nel presente capo 9°, dovranno essere esposte, in numero sufficiente, sputacchiere igieniche coperte contenenti soluzioni disinfettanti, approvate dall'Ufficio d'Igiene, da rinnovare periodicamente.

Dovranno altresì essere esposti dei cartelli portanti il divieto di sputare sul pavimento.

Art. 96 - Biancheria ed arredamenti.

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

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereci ed arredi di uso personale già usati, salvo quelli provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio. In via di eccezione, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi abbiano appartenuto a persone affette da malattie contagiose, si può consentire l'acquisto purchè siano sottoposti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio di Igiene.

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate all'art. 345 del presente Regolamento.

Art. 97 - Personale.

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande, prima della sua assunzione dev'essere sottoposto alla visita personale presso l'Ufficio d'Igiene che rilascia apposita tessera sanitaria.

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

L'Ufficiale Sanitario deve eseguire o far eseguire frequenti visite agli alberghi, alle pensioni od alle locande e provvedere all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffusive.

Art. 98 - Abitazioni collettive.

I convitti, gli ospizi, i conventi, ferme le disposizioni generali, debbono avere:

- a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di 25 mc. di spazio ed ogni ragazzo non meno di 20 mc. oltre a quanto prescrivono i comma a), b) e c) dell'art. 90. Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;

- b) un locale speciale per i bagni;

- c) un locale separato per infermeria;

- d) un locale isolato per accogliere individui che eventualmente ammalino di malattia contagiosa.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche.

Art. 99 - Dormitori ed abitazioni temporanee per operai.

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

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

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nell'articolo precedente.

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

Art. 100 - **Dormitori pubblici.**

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e debbono avere:

- a) le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile ripulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 25 mc. di spazio;
- c) una latrina almeno per ogni 15 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti; nonché un servizio per la bonifica dell'individuo;
- e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati durante le ore notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Art. 101 - **Soccorsi agli alloggiati nei dormitori pubblici.**

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

Art. 102 - **Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione.**

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed in genere tutti i luoghi destinati a riunioni di persone debbono essere bene aerati e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine. Gli orinatoi e le latrine debbono corrispondere alle norme regolamentari di cui al capo 13° ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontano dalle cucine.

Le finestre delle latrine e delle antilatrine e del locale ove trovansi gli orinatoi devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie.

Nei teatri, cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento, sono rigorosamente vietati di eccessivi affollamenti, non proporzionati alla capacità degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, oltre il numero di spettatori corrispondente ai posti da sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a due per metro quadrato della superficie delle corsie laterali e posteriori.

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

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

Art. 103 - **Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo.**

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

Almeno due giorni per settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti. La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre ecc deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o in mancanza di queste, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

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

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente disinfettati, nei giorni in cui hanno luogo gli spettacoli, con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposite pompe.

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi o sostanze da cui possa derivare imbrattamento dei pavimenti con pregiudizio dell'igiene dei locali.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi e teatri, deve avere libero accesso il personale dell'Ufficio di Igiene munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

Art. 104 - **Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi.**

Le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti ecc. con vaschette sottostanti munite di solo scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, contenente soluzione di carbonato di soda al 5 % da rinnovarsi secondo il bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

Art. 105 - **Pulizia dei pubblici esercizi e locali di riunione.**

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

Art. 106 - **Cucine,**

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

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

Le pareti devono essere rivestite, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile, riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria comunale.

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare deve essere rivestito anch'esso di materiale impermeabile ed i banchi sui quali si manipolano le vivande devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro.

Le cucine debbono avere lavandini, in numero adeguato all'importanza dell'esercizio, provvisti di due rubinetti per acqua potabile fredda e calda.

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

Art. 107 - **Acquai.**

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e rivestito, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, di materiale impermeabile.

Gli acquai debbono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Art. 108 - **Stoviglie.**

Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo dalle mosche, devono rispondere ai requisiti voluti dal presente Regolamento; quelle di ferro smaltato, quando presentino scrostature anche in modo lieve, debbono essere sostituite.

Art. 109 - **Personale delle cucine.**

Il personale addetto alla cucina deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e annualmente (maggio-giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifida per via sottocutanea.

Debbono essere allontanati da tale servizio coloro che presentino manifestazioni di malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa od anche sospetta.

Art. 110 - Scansie.

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie ecc. debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiali che rendano facile la pulizia. Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perchè chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi. I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito refrigerante.

Art. 111 - Chiusura di esercizi pubblici.

Il Sindaco, su proposta anche dell'Ente Nazionale per le industrie turistiche, può, sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle trattorie, delle osterie ecc. non rispondano ai requisiti voluti e il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari, ordinarne la chiusura. Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Prefetto che decide, sentito il Medico Provinciale.

Art. 111/bis - Parchi di campeggio.

L'istituzione di parchi di campeggio, qualunque sia la forma di gestione, è subordinata a speciale autorizzazione da rilasciarsi con le modalità di cui all'art. 91.

I parchi di campeggio dovranno essere istituiti in località riconosciute idonee dell'Ufficiale Sanitario.

Tali località dovranno sorgere in luogo salubre ed essere dotate di approvvigionamento idrico soddisfacente sia per quantità come per l'igienicità dei mezzi di presa oltre che di adeguati impianti igienici (latrine, lavandini, docce).

Lo scarico delle acque luride e dei rifiuti dovrà essere assicurato in conformità alle norme previste dal presente Regolamento.

Ai fini della prevenzione delle malattie infettive, diffuse o sospette, i conduttori dei campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli artt. 225, 256, 260 del T. U. Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27-7-1934, n. 1265.

I parchi di campeggio dotati di appositi servizi di cucina sono soggetti altresì alle norme previste negli articoli precedenti per quanto riguarda sia il personale che la preparazione e conservazione delle vivande.

Capo X

STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE, ALBERGHI DIURNI, LATRINE PUBBLICHE E LAVANDERIE

Art. 112 - Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni. (*)

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo avere sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il rilascio della suddetta autorizzazione è subordinata al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti norme.

Chiunque pone in esercizio stabilimenti balneari senza la suddetta autorizzazione o contravviene alle prescrizioni, è deferito all'Autorità Giudiziaria.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli stabilimenti balneari aperti o esercitati senza la suddetta autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti relativi ai suddetti stabilimenti è data comunicazione entro otto giorni al Medico Provinciale, che può annullarli entro venti giorni dalla data di ricevimento.

La pubblicità relativa agli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco a norma degli art. 16 bis e 16 ter del presente Regolamento.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione relativa all'apertura degli stabilimenti bal-

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 82 in data 13-7-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-12-1959.

neari ed alla pubblicità da essi inerente, si seguono le modalità previste dagli articoli 15 ter e 16 ter per gli ambulatori.

Gli stabilimenti balneari, le piscine e gli alberghi diurni debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali che per l'arredamento. Debbono essere provvisti di latrine, in numero non inferiore ad una per ogni 10 camerini e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurata, con servizi idonei, la aerazione e la ventilazione.

Salva l'autorizzazione richiesta dalla Legge di P. S., chiunque intenda di assumere l'esercizio di alberghi diurni deve ottenere uno speciale permesso dal Sindaco ai fini igienico-sanitari che viene rilasciato su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 113 - Camerini.

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a 4 mq. per i bagni in vasca ed a 2 mq. per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a 2 mq.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati ed ubicati in modo da non permettere il facile accesso dall'uno all'altro.

I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale di termosifone o simili e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

Art. 114 - Vasche da bagno.

Il materiale delle vasche da bagno deve essere impermeabile e gli angoli interni delle vasche devono essere arrotondati.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Art. 115 - Piscine.

Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dall'Autorità sanitaria comunale la quale, prima di consentire l'esercizio, deve assicurarsi oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'edificio e dei servizi generali, a che sia assicurata l'idonea e ininterrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.

Inoltre l'esercizio delle piscine dovrà essere regolato da un regolamento interno, preventivamente approvato dall'Autorità Sanitaria comunale e dall'Autorità Provinciale tutoria.

Art. 116 - Latrine pubbliche.

Per la costruzione e l'esercizio di latrine a servizio del pubblico è necessaria la autorizzazione del Sindaco, il quale, sentito l'Ufficio d'Igiene, fissa le modalità da osservarsi per la loro costruzione ed il loro funzionamento.

Art. 117 - Lavanderie. (*)

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal Decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956 n. 303 e successive modifiche.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di 2 metri. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone e chiusura idraulica.

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 55 in data 1-6-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 1-7-1959.

I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Gli ospedali e le case di cura debbono provvedere con lavanderia propria alla lavatura della biancheria.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura e adeguato ricambio d'aria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso.

Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini. La quantità massima tollerabile di trielina in locali di lavoro, per turni lavorabili di 8 ore, è fissata in 100 parti per milione.

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

Il tubo di espulsione dei vapori dalla macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente a livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

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

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, per gli impianti che ne sono provvisti, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

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

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alte temperature (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte, e simili).

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

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte della Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità del Comune.

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

Art. 118 - Divieti di lavare.

Rimane assolutamente vietato di lavare nei canali che attraversano la città ed in genere nelle acque luride o comunque inquinate.

Capo XI

ACQUE POTABILI

Art. 119 - Vigilanza sulle acque.

Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità, riconosciuta dall'Ufficio d'Igiene.

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

Ogni sospetta e constatata alterazione di quest'acqua, sarà immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifida.

Art. 120 - Conduttura pubblica.

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

Art. 121 - Acqua nelle case.

La distribuzione dell'acqua condotta per uso domestico deve farsi col sistema di presa diretta dalla tubazione stradale, rimanendo vietato assolutamente di raccogliarla in serbatoi.

Ogni presa e distribuzione d'acqua della conduttura pubblica richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dall'Autorità sanitaria comunale.

I tubi di distribuzione e di scarico delle acque per uso potabile non dovranno avere alcuna contiguità con quelli per la distribuzione o scarico delle acque per le latrine.

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

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

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

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

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

Art. 122 - Pozzi.

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

Detti pozzi devono essere:

a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri 50 da stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;

b) costruiti in tubi di cemento od in buona opera muraria con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 centimetri.

Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero, ad una sufficiente profondità dal livello minimo della falda acqua;

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

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

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

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

Art. 123 - Chiusura dei pozzi.

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

Qualora però esso si rifiuti, l'Autorità comunale ordinerà la chiusura del pozzo mediante interrimento a spese del proprietario.

Art. 124 - Cisterne.

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

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile. Perciò la costruzione deve essere autorizzata colle modalità stabilite dall'art. 121 e l'acqua deve essere riconosciuta potabile dall'Ufficio di Igiene.

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

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

Art. 125 - Fontanelle.

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

Capo XII

STALLE E RIMESSE, ALLEVAMENTI, DEPOSITI, CLINICHE E VENDITE DI ANIMALI

Art. 126 - Autorizzazione alla costruzione di stalle. (*)

Chi vuole costruire una stalla o parte di essa od eseguire in una stalla esistente lavori di ricostruzione, di ampliamento o di semplice riattamento deve presentare domanda al Sindaco secondo le norme dell'art. 50 del presente regolamento.

Il Sindaco decide dietro il parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale per le rispettive specifiche competenze.

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 13 dell'11-11-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 24-4-1958.

Art. 127 - Località in cui è vietata la costruzione di stalle. (*)

La costruzione ed il ripristino di stalle di qualsiasi tipo è ammessa esclusivamente nelle zone agricole del territorio comunale.

Nei piani di lottizzazione o particolareggiati i quali riguardino zone già adibite ad uso agricolo, con stalle, concimaie e simili, dovrà essere prevista l'eliminazione di tali costruzioni, da iniziarsi prima dell'attuazione del piano stesso.

Art. 128 (*) - Requisiti delle stalle e scuderie. (1)

Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolate dalle abitazioni. Quelle annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta cogli ambienti abitabili.

Quando le stalle siano situate sotto i locali predetti debbono avere il solaio costruito in modo da impedire il passaggio dei gas ed altre esalazioni insalubri o molesti.

Le stalle debbono avere un'altezza non inferiore a m. 3,5 ed una cubatura di m. 30 per ogni capo di bestiame, debbono essere coperte con volta e con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre per la necessaria aerazione ed illuminazione.

Indipendentemente dal numero delle finestre che le stalle possono avere, il soffitto deve essere attraversato fino oltre il tetto da una o più canne di ventilazione, che arrivino al disopra delle case vicine, munite di cappa aspirante di conveniente ampiezza.

Le mangiatoie, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato e all'occorrenza disinfettato.

Nelle pareti il materiale impermeabile deve elevarsi ad un'altezza non minore di 2 metri. Al disopra le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica.

Nei locali di nuova costruzione le stalle non dovranno avere aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre delle abitazioni o di dormitori a distanza minima di m. 3 in linea orizzontale.

Le stalle non devono servire per abitazioni, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per un custode, nè per deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

E' vietato eseguire nelle stalle lavori di carattere industriale o commerciale, ivi compresi quelli che hanno per scopo la preparazione, la confezione ed il trasporto dei prodotti dell'azienda.

Tanto le stalle quanto il bestiame devono essere tenuti in istato di massima pulizia ed è vietato tenervi deposito di letame in modo da recare il minimo incomodo possibile al vicinato.

L'area scoperta di soggiorno degli animali, dovrà essere cintata.

Art. 129 - Letamai e concimaie. (*)

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio.

I letamai devono avere la capacità proporzionata a 3-4 metri quadrati per capo adulto ricoverato nelle stalle, ad essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per liquidi.

Le concimaie devono essere normalmente situate a distanza non inferiore a 20 metri dalle abitazioni o dai dormitori e a 50 metri dai pozzi, dalle condutture e dai depositi di acqua potabile.

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

Non è permesso che i letamai, a mezzo di porte, finestre o di altre aperture

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 13 dell'11-11-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 24-4-1958.

(1) V. in Appendice l'ordinanza 30-3-1956.

qualsiasi, siano in diretta comunicazione con strade, piazze od altri spazi pubblici, o soggetti a servitù di pubblico passaggio o con proprietà altrui.

Art. 130 - Vuotatura dei letami e delle concimaie. (*)

La vuotatura dei letami e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art. 49.

Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle, allevamenti o simili, compresi entro l'aggregato urbano, il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto dall'ottobre a tutto febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

Art. 131 - Allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini. (*)

Non è permesso allevare o tenere bovini, suini od ovini se non negli edifici colonici posti nelle zone agricole del territorio urbano ed a distanza tale dall'aggregato urbano, da garantire la pubblica igiene.

Fatte salve le norme previste dall'art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, il Sindaco rilascerà licenza solo se esistono le condizioni prescritte. La licenza indicherà il numero degli animali che si potranno sistemare nei singoli ambienti.

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

Art. 132 (*) - Allevamenti e depositi di pollame vivo o morto e di altri piccoli animali (1).

I depositi di pollame vivo o morto o di altri piccoli animali a scopo di industria e di commercio e gli allevamenti di polli, piccioni, conigli, ecc. annessi alle case di abitazione, devono essere autorizzati dal Comune, dietro domanda scritta dell'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario per le rispettive competenze; saranno prescritti di volta in volta i mezzi necessari ai fini del trattamento contro le mosche.

I depositi e gli allevamenti di animali vivi dovranno sempre rispondere ai seguenti requisiti:

a) le pareti dei pollai e delle colombaie debbono essere levigate, cogli spigoli arrotondati; il pavimento impermeabile, suscettibile di lavaggio, e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovato; i posatoi ed i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;

b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia, la quale condurrà le urine ad un tubo di scarico.

La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste;

c) gli ambienti debbono essere provvisti di ampie aperture comunicanti con l'esterno.

Restano comunque vietati gli allevamenti ed i depositi a qualunque titolo nell'aggregato urbano o in qualsiasi nucleo di civili abitazioni.

Art. 133 - Divieto di tenere stalle nell'aggregato urbano. (*)

E' fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle anche private di equini, scuderie e letamai nell'aggregato urbano o nelle immediate sue vicinanze.

Chiunque voglia tenere in esercizio stalle, scuderie e letami al di fuori dell'aggregato urbano dovrà presentare domanda al Sindaco, che deciderà caso per caso, sentito l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario per le rispettive specifiche competenze.

Art. 134 - Depositi ed esercizi di vendita di animali.

E' vietato tenere nell'abitato depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali anche non destinati all'alimentazione, senza il permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Ve-

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 13 in data 11-11-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 24-4-1958.

(1) V. in Appendice l'ordinanza 30-3-1956.

terinario, nel campo delle rispettive competenze, abbiano riferito che tali esercizi od industrie o depositi possono funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza recar danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

Condizione principale per la concessione è che i locali siano ben ventilati, con pareti e pavimenti impermeabili, dotati di molta acqua per frequenti lavaggi e di adatta fognatura e che siano mantenuti costantemente nel miglior stato di manutenzione e di pulizia e che vi siano osservate le disposizioni per la lotta contro le mosche.

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

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

Art. 135 - Pulizia di animali e veicoli.

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

Art. 136 - Rimesse.

Le rimesse che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di pavimento impermeabile, di zoccoli ugualmente impermeabili e facilmente lavabili, alti almeno m^c 2, di scoli per le acque di lavaggio, muniti di sifone a chiusura idraulica.

Art. 136/bis - Requisiti dei locali per autorimesse. (*)

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'Igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 1,50.

I locali debbono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di metri 30, e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte alternativamente alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare la aspirazione dei gas leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che ne assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumore e vibrazioni trasmissibili e moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO, del CO₂ e del Pb nell'aria, fissati rispettivamente in 0,01 %, 1,5 % e 0,15 mg./mc. Le determinazioni strumentali di controllo vengono eseguite in punti diversi del locale.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

(*) Deliberazione consiliare n. 8 in data 25-2-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 22-5-1963.

Art. 136/ter - Locali accessori ed impianti delle autorimesse. (*)

I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini, ecc.) devono essere areati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a metri 3; superficie non inferiore singolarmente a mq. 1,50 con lato minimo di m. 1,10, abbondantemente areata, con rivestimento in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m. 1,60 ed un secondo lavaggio fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, doccie e spogliatoio per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di areazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno 1 mt. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalente, con pareti rivestite di mattonelle maiolicate fino all'altezza di metri 2, dotato di presa locali di acqua, di adeguata areazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fognolo di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. I tipi di questi impianti dovranno essere approvati di volta in volta dall'Ufficio di Igiene.

Le buche di ispezione macchine devono essere collegate direttamente con la fognatura locale.

In ogni caso debbono essere posti in atto accorgimenti e strutture onde impedire la diffusione ai locali vicini e sovrastanti dei rumori e delle vibrazioni che venissero a prodursi nell'esercizio.

Le officine e gli uffici annessi all'autorimessa, dovranno essere conformi in tutto alle disposizioni del presente Regolamento.

Capo XIII

FOGNATURA DOMESTICA

Art. 137 - Permessi per fognature.

Nessun lavoro di riparazione e modificazione della fognatura domestica è permesso se non con l'approvazione del Sindaco, che fa la concessione solo quando risulti (da progetti particolareggiati) l'ottemperanza alle disposizioni del presente regolamento e di quello edilizio.

Art. 138 - Numero delle latrine e degli acquai.

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

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

Art. 139 - Dimensioni, aerazione ed illuminazione delle latrine.

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

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

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

Devono essere abbondantemente ventilate ed illuminate per mezzo di aperture, di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente coll'esterno dalla casa e non mai con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine e coi vani delle scale e precedute da antilatrina aerata ed illuminata.

L'obbligo dell'antilatrina non sussiste qualora la superficie del pavimento della latrina non sia inferiore a mq. 4,50 e la finestra misuri almeno mq. 1 di luce libera.

(*) Deliberazione consiliare n. 8 in data 25-2-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 22-5-1963.

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

Art. 140 - Sistemi di latrine.

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

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

Art. 141 - Condutture di scarico delle latrine.

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

Saranno, di regola, verticali e prolungati sopra il tetto della casa e coronati da mitra ventilatrice e disposti e costruiti in modo da non recare danno od incomodo al vicinato.

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

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

Art. 142 - Condotti di acquai, bagni, ecc.

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

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. devono essere singolarmente forniti di ottimo sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere più facili le riparazioni.

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiale impermeabile e possono convogliare i liquidi nel tubo della latrina.

Art. 143 - Grondaie.

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

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, eccetto che per l'altezza prescritta di m. 2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere in ghisa, ferro, cemento, amianto o incassati nel muro.

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

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Art. 144 - Impianti domestici di depurazione dei liquami. (*)

Nelle località, provviste di acquedotto, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti che saranno volta a volta approvati o consigliati dalla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità, quali fosse settiche e pozzi chiarificatori.

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 173 in data 1-4-1955, approvata dalla G.P.A. in seduta del 17-8-1955.

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

Art. 145 - Requisiti delle fosse settiche e dei pozzi neri. (*)

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

Le fosse settiche dovranno essere costruite a due scomparti: l'uno costituito dalla fossa anaerobica, fossa che dovrà avere la capacità di almeno mc. 2, l'altro dalla fossa aerobica che dovrà avere la capacità di almeno 1/3 della fossa anaerobica.

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

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

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

Le boccole d'accesso ai pozzi neri devono avere:

1) una superficie non inferiore a mq. 0,50;

2) un doppio chiusura di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno spazio di almeno 20 cm. riempito di terriccio.

Inoltre tutti i pozzi neri devono avere un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini e non possono assolutamente essere provvisti di sfioratoio.

I pozzi neri nuovi e quelli riparati non potranno essere adoperati senza il permesso dell'Autorità sanitaria comunale.

A cura della proprietà le fosse settiche debbono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni e di tale operazione dovrà essere data notizia alla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità.

Art. 146 - Spurgo dei pozzi neri e delle chiaviche.

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

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

Il trasporto delle materie estratte deve farsi con recipienti a tenuta stagna e nei luoghi designati dall'Autorità comunale.

Art. 147 - Smaltimento delle acque luride e di rifiuto. Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche, e simili. (*)

Tutte le acque nere e di rifiuto di ogni genere (domestico, industriale e simili) delle nuove costruzioni devono essere immesse nella fognatura comune mediante appositi condotti sotterranei (fognoli privati), provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte, con materiali a disposizione igienicamente idonei.

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti devono essere soppressi quando, per la costruzione di canali di fognature, sia possibile convogliare tutti i liquidi di rifiuto nella canalizzazione stradale.

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

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 196 in data 6-5-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 23-12-1958.

Per lo scarico nelle fognature delle acque residue degli opifici, debbono essere osservate le disposizioni e debbono essere previsti impianti di correzione e depurazione che la Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità approverà di volta in volta, allo scopo di evitare il deterioramento delle fognature e di tutelare il benessere e la salute della cittadinanza e del personale addetto alla manutenzione delle fogne.

Tali disposizioni dovranno essere osservate anche nel caso di Enti o privati che intendono scaricare nelle fognature gas, vapori e materiali qualsiasi di rifiuto.

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

Capo XIV

IMPIANTI DI DEPURAZIONE BIOLOGICA

Art. 148 - Autorizzazione per la costruzione ed il funzionamento d'impianti di depurazione biologica.

Chiunque intenda costruire e far funzionare un impianto di depurazione biologica per la totalità delle acque di rifiuto (bianche e nere) nei fabbricati di sua proprietà, deve presentare all'Autorità comunale domanda (corredata da progetto in pianta ed in sezione dell'opera in scala 1:100) specificando la quantità dei locali, il numero delle latrine, il numero dei bagni, lavandini ecc. e la presunta quantità giornaliera di acqua da convogliare nell'impianto.

Dovrà altresì indicare la tombinatura pubblica o privata nella quale intende far defluire lo scarico dell'impianto.

Il Sindaco, su parere dell'Ufficio Tecnico e dell'Ufficio d'Igiene comunale, rilascia l'autorizzazione alla costruzione.

Art. 149 - Sopraluogo degli Uffici di Igiene e Tecnico.

Al termine dei lavori, ma prima di procedere alla definitiva copertura dell'opera, il proprietario dello stabile od il costruttore dovrà richiedere, a sue spese, sopralluogo dell'Ufficio d'Igiene, perchè sia accertato se l'opera stessa fu eseguita a regola d'arte e conforme al progetto approvato.

Art. 150 - Autorizzazione per il funzionamento.

Il funzionamento dell'impianto non potrà iniziarsi che dopo ottenuta l'autorizzazione del Sindaco.

Capo XV

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

Art. 151 - Norme comuni con le altre abitazioni.

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di abitazione di cui ai capi III - IV - V.

Art. 152 - Ambienti.

A qualunque uso siano destinati, gli ambienti abitati a piano terreno debbono avere sempre un livello superiore di almeno 30 cm. a quello del terreno circostante. In mancanza di sotterranei o di vespai di un'altezza di almeno cm. 30, i pavimenti devono essere costruiti con un sottofondo di scorie, ghiaia ecc. dello spessore di almeno cm. 25 e con materiali atti ad assicurarne la impermeabilità.

Le camere d'abitazione debbono avere un'altezza minima di m. 2,80 ed una superficie non inferiore a mq. 9. Le finestre devono essere ampie e della superficie minima di 1/10 di quella del pavimento. I locali di abitazione devono essere pavimentati come è prescritto all'art. 78. Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tavellonato, devono avere un controsoffitto, un'altezza minima di m. 2,50 se a tetto piano, una superficie minima di mq. 8 e le finestre con una superficie di almeno 1/15 di quella del pavimento.

Per quelle a tetto inclinato il punto più basso non deve mai essere inferiore a m. 1,80. Tutti i vani di finestre devono essere provvisti di telai a vetro. Tutti gli ambienti devono essere interamente intonacati ed imbiancati.

Art. 153 - Latrine.

Il numero delle latrine nelle case coloniche deve corrispondere a quello delle famiglie che vi abitano.

Le latrine devono avere il pavimento fatto di materiale impermeabile e devono essere:

- a) poste in luogo conveniente, tanto se costruite nella casa che all'aperto;
- b) ampie e comunicanti direttamente con l'esterno mediante finestre atte a mantenere una sufficiente ventilazione;
- c) provviste di coperchio a perfetta tenuta.

Le condutture ed i fognoli devono essere in condizioni igieniche soddisfacenti. Le materie fecali delle latrine non possono essere immesse che nei pozzi neri i quali debbono soddisfare alle prescrizioni del presente Regolamento.

Art. 154 - Acqua potabile.

Ogni casa deve avere una sufficiente dotazione di acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene.

Ove è possibile, l'approvvigionamento idrico sarà fatto mediante allacciamento alla rete di distribuzione dell'acquedotto comunale.

In caso contrario, con uno degli altri sistemi ammessi dal presente Regolamento

Art. 155 - Acquai.

Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquaio conforme alle prescrizioni dell'art. 142 del presente Regolamento.

Le tubazioni degli acquai ed eventualmente dei bagni debbono sfociare in apposito serbatoio costruito colle norme stabilite nei pozzi neri, oppure nel pozzo nero della latrina od anche nel letamaio. E' consentito lo scarico degli acquai e dei bagni all'aperto nei campi, purchè le acque siano condotte mediante manufatto impermeabile fino al punto di sbocco il quale deve distare almeno 50 metri dal pozzo e dai serbatoi di acqua potabile.

Art. 156 - Scoli delle acque.

I cortili, le aie, gli orti ecc. annessi alle case rurali debbono avere scolo delle acque sufficienti per evitare impaludamenti.

Art. 157 - abrogato.

Art. 158 - abrogato.

Art. 159 - Distanza delle concimaie, pozzi neri ecc.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materie di rifiuto devono essere posti lontano dal pozzo, o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m. 50.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione e i dormitori.

I mucchi di letame, immondizie ed altri concimi limitati ai bisogni di un podere sono tollerati, purchè in aperta campagna e a non meno di 25 metri da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

Art. 160 - Porcili.

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

Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto ed unito colle pareti ad angoli arrotondati. Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri.

Art. 161 - Pollai.

I pollai debbono essere possibilmente distaccati dalla casa, in ogni modo non essere mai in comunicazione diretta con i locali d'abitazione; debbono essere aereati e tenuti puliti.

Art. 162 - Abbeveratoi.

Gli abbeveratoi debbono essere posti a giusta distanza dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiale di facile lavatura.

Ove sia possibile, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento.

Gli abbeveratoi non devono mai essere alimentati dallo stesso rubinetto di presa dell'acqua per l'uso domestico.

Art. 163 - Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi.

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

Ogni podere o casa rurale in cui si eserciti l'industria degli ortaggi, deve essere provvisto di apposita vasca costruita regolarmente in muratura e alimentata da acqua potabile per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi.

Art. 164 - Manutenzione delle case coloniche.

Spetta al proprietario della casa colonica, abitata da persone addette alla coltivazione di fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente Regolamento o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Prefetto e, avuta da questi la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori.

Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati il Sindaco provvede d'ufficio in conformità dell'art. 55 della legge comunale e provinciale.

Nello stesso modo si provvede qualora i proprietari di fondi coltivati da operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune, non procurino agli operai ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie.

Capo XVI

EDIFICI IN COSTRUZIONE, ABITABILITA' E USABILITA'

Art. 165 - Autorizzazione del Sindaco.

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934 n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto o in parte non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorchè, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, per quanto di loro competenza, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause d'insalubrità.

Qualora non possa essere concessa l'abilitazione o l'usabilità, ne viene data notifica al proprietario dell'edificio a mezzo di messo comunale.

Art. 166 - Visite a case di nuova costruzione o riattate.

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dal personale dell'Ufficio d'Igiene sempre dietro domanda del proprietario.

La prima visita avrà luogo quando chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa, dopo ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, volta delle cantine o dei locali di abitazione) richiede che sia constatata l'avvenuta posa del tetto.

La seconda visita non deve farsi che cinque mesi dopo per riconoscere le condizioni di perfetto asciugamento della casa e delle opere di finimento che saranno state continuate durante questo tempo.

La seconda visita potrà essere fatta anche solo dopo tre mesi dalla data accertata della posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e questa abbia dimostrato un contenuto in umidità inferiore al 2%.

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

Art. 167 - Ingiunzioni.

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

Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti e salve sempre le disposizioni dell'art. 55 del T. U. della Legge comunale e provinciale.

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

Art. 168 - Rilievi sulle abitazioni.

Il Sindaco, direttamente o in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente Regolamento, mediante personale dell'Ufficio d'Igiene, per riconoscere se essi corrispondano alle prescrizioni delle leggi sull'Igiene e Sanità Pubblica, dei Regolamenti per l'applicazione delle leggi stesse e del presente Regolamento.

Qualora siano rilevati inconvenienti contrari alle disposizioni delle leggi e dei regolamenti, il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessari.

Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa di abitazione si verificano malattie infettive. Le ispezioni sono annotate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.

Art. 169 - Lavori di risanamento.

Il Sindaco di propria iniziativa o su domanda degli interessati sentirà anche il parere della Commissione edilizia quando gli inconvenienti siano di tale natura da richiedere l'esecuzione di importanti lavori di risanamento.

Art. 170 - Decreti di inabitabilità.

In caso di inosservanza delle prescrizioni suddette il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi, concessi dalle Leggi e dai Regolamenti oppure emette decreto di inabitabilità a senso dell'art. 222 del T. U. delle Leggi Sanitarie senza pregiudizio dell'azione penale incorsa.

Capo XVII

STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 171 - Igiene del lavoro. (*)

Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'art. 1 delle « Norme generali per l'igiene del lavoro », approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, nonché alle botteghe ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattiene più ore del giorno, una o più persone, per svolgere attività lavorativa.

Art. 172 - Determinazione degli stabilimenti industriali.

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali dove

(*) Così modificato con deliberazione consiliare n. 19 del 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

stanno a lavorare contemporaneamente e fuori delle loro abitazioni 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 ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, alla lavorazione di materiali nocivi ecc.

Art. 173 - Ambienti di lavoro. (*)

Gli ambienti di lavoro debbono corrispondere alle norme stabilite dal T. U. Leggi Sanitarie R. D. 27 luglio 1934, n. 1265, e dal Decr. Pres. Rep. 19 marzo 1956 n. 303 e successive modificazioni.

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

Legge 26 agosto 1950 n. 860, sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri; Decr. Pres. Rep. 27 aprile 1955, n. 547: Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro; R. D. 14 ottobre 1926, n. 1927, sulle fabbriche di conserve alimentari; R. D. 29 ottobre 1931, n. 1691, sulle fabbriche di acque gassose; Decr. Pres. Rep. 7 gennaio 1956, sul lavoro nelle costruzioni; Decr. Pres. Rep. 20 marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo; Decr. Pres. Rep. 20 marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo; Decr. Pres. Rep. 20 Marzo 1956, n. 321, sul lavoro nei cassoni ad aria compressa, e 20 marzo 1956, n. 322, sull'igiene del lavoro nell'industria della cinematografia e della televisione; Decr. Pres. Rep. 20 marzo 1956, n. 233, sul lavoro negli impianti telefonici e successive modificazioni, nonché norme del presente regolamento.

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

A mente degli articoli 6 ed 8 delle norme generali per l'igiene del lavoro di cui al Decr. Pres. Rep. 19 marzo 1956, n. 303 l'Ufficiale Sanitario, d'intesa con l'Ispettorato del lavoro, potrà consentire deroghe alle altezze minime ed alle disposizioni sul lavoro in locali sotterranei o semi sotterrati, quando lo richiedano esigenze tecniche aziendali, salva la prescrizione di mezzi idonei di aerazione, d'illuminazione, di difesa dall'umidità, dalle emanazioni e temperature nocive.

Art. 173/bis - Condizioni igieniche dei locali di lavoro.

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

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

Gli stabilimenti e simili soggetti a sorveglianza igienica debbono possedere i requisiti di vigilabilità.

Gli ambienti di lavoro debbono essere tenuti costantemente puliti, per quanto lo comporta la natura dell'attività esercitata. Essi debbono essere aerati e ubicati con aperture su due lati contrapposti, asciutti, ben difesi dagli agenti atmosferici; l'area finestrata corrisponderà nelle nuove fabbriche almeno ad un decimo della superficie del pavimento. Le finestre saranno ben apribili e provviste di sistemi che assicurino un buon ricambio automatico dell'aria. Il fattore luce diurna dovrà essere di almeno 0,01.

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

I locali dovranno essere provvisti di igienici impianti di riscaldamento. Gli indici di temperatura effettiva e di calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti delle zone di benessere.

Negli ambienti di lavoro e nei corridoi saranno disposte adatte sputacchiere e cartelli portanti il divieto di sputare fuori delle stesse.

(*) Così modificato con deliberazione consiliare n. 19 del 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

L'Ufficiale Sanitario vigila, a mente delle disposizioni dell'art. 40 T. U. Leggi Sanitarie R. D. 27 luglio 1934 n. 1265 a che l'esercizio di attività artigiane, industriali, commerciali non costituiscono causa di molestia o di insalubrità per la popolazione e propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale.

In caso di dissenso fra l'Ufficiale Sanitario e l'Ispettore 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. 173/ter - Latrine ed orinatoi.

Le aziende industriali e commerciali debbono essere dotate di almeno una latrina, isolata dai posti di lavoro, con caratteristiche igieniche corrispondenti a quelle fissate dagli artt. 139, 140, 141 del presente regolamento.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, vi devono essere latrine separate per uomini e per donne. Il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una ogni 40 persone occupate.

Nelle nuove costruzioni il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 30 persone occupate per un turno.

Art. 173/quater - Lavandini.

La distribuzione dell'acqua per lavarsi deve essere fatta in modo da evitare l'uso di vaschette o di catinelle con acqua ferma.

Ogni ambiente deve essere dotato di almeno un lavandino ad acqua corrente.

I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni 5 dipendenti occupati in un turno; i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 cm. per posto.

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

Art. 174 - Mense aziendali ed ambientali di ristoro. (*)

Le aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli di lavoro per la refezione e quelle che si trovano nelle condizioni indicate dall'art. 177, devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e di sedili con schienale.

I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda. Il pavimento deve essere compatto ed impermeabile e le pareti intonacate ed imbiancate.

Debbono essere provvisti di mezzi per conservare in adatti posti fissi le vivande, per riscaldare e lavare i relativi recipienti.

Quando lo stabilimento disponga di una propria cucina per la preparazione, la cottura, la somministrazione dei pasti al personale dipendente, il personale addetto ed i locali della cucina stessa, con i relativi impianti debbono uniformarsi alle norme vigenti per le cucine delle abitazioni collettive, di cui agli artt. 106 e seguenti del presente regolamento.

In quest'ultimo caso il proprietario dell'azienda è tenuto a segnalare l'istituzione della mensa aziendale alla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità, affinché questa possa predisporre la necessaria vigilanza sull'igiene ambientale sul personale addetto o sopra gli alimenti e bevande somministrati.

Art. 175 - Spogliatoi.

Salvo in casi eccezionali debitamente comprovati gli stabilimenti industriali devono essere anche dotati di idoneo spogliatoio, essendo proibito agli operai medesimi di uscire dallo stabilimento o di entrare nel refettorio, senza avere spogliato l'abito da lavoro ed essersi lavati.

Art. 176 - Sale di allattamento. (*)

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 19 in data 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

Art. 177 - Bagno per operai. (*)

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

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

Art. 178 - Locali in cui si spandono liquidi.

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.

Tali canalette devono scaricarsi nelle fogne, provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato, quando le acque trasportino molti elementi in sospensione di volume tale da otturare o in qualsiasi altro modo danneggiare le condutture.

Nei locali, che trovansi nelle condizioni suaccennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto da un graticolato di legno convenientemente alzato dal terreno. Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale facile conduttore del calore.

Art. 179 - Stabilimenti con emanazioni sgradevoli.

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

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

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

Art. 180 - Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste. (1)

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione nei locali di lavoro, del fumo, della fuliggine, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti, o comunque nocivi o molesti, devono provvedere a che questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici e pastifici) dovranno essere forniti di camino, di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle proprietà limitrofe per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente diluiti e dispersi nell'aria.

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

Il Sindaco, sentita la Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità, potrà prescrivere la adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa d'insalubrità o molestia.

I proprietari, all'atto dell'acquisto del combustibile, dovranno richiedere al fornitore una dichiarazione che il combustibile fornito è idoneo al focolare (vedi elenco allegato).

Il fumo emesso dai camini deve essere di densità inferiore al n. 2 della scala dell'apparecchio rivelatore tipo Ringelmann.

E' tollerata l'emissione di fumo di densità pari a quella di cui al n. 2 della scala dell'apparecchio di Ringelmann durante la carica o la pulizia del focolare per non oltre 10' o per un insieme di emissioni di durata complessiva non superiore a 10' in

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 19 del 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

(1) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 452 in data 3-4-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 21-8-1957.

un'ora. L'emissione di fumo di maggiore densità, ma non superiore a quella di cui al n. 3 della scala indicata, è tollerata per 5' consecutivi o per 5' complessivi in un'ora.

I focolai o gli impianti produttori di fumo dovranno:

- a) essere alloggiati in locali abbondantemente aerati per le necessità della combustione;
- b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
- c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa del combustibile impiegato;
- d) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
- e) essere condotti da personale idoneo.

Quando un focolare sia condotto in modo non regolare e dia luogo alla produzione continuativa di fumo di densità superiore al limite stabilito, l'Autorità Comunale interverrà per mezzo dei suoi agenti.

Le infrazioni constatate comporteranno per la prima volta l'ammonimento del proprietario o conduttore dell'impianto, per la seconda volta si darà luogo a procedimento contravvenzionale ai sensi dell'art. 344 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27-7-1934 n. 1265.

Nei casi di recidiva o di particolare gravità, sarà disposto lo spegnimento del focolare o dell'impianto produttore del fumo.

Quando risulti che il cattivo funzionamento dell'impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'Autorità Comunale potrà ingiungere di porvi riparo assegnando un termine per l'esecuzione. In relazione alla gravità dell'inconveniente riscontrato potrà essere vietata l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente.

A tale scopo il Sindaco, a seconda dei casi, potrà prescrivere l'impiego di combustibile adatto secondo l'allegato annesso al presente articolo, l'installazione di apparecchi destinati alla condensazione o neutralizzazione chimica o trasformazione pirogenica dei gas ovvero alla applicazione di apparecchi di depurazione dei fumi, di precipitazione o separazione delle polveri per ridurre al minimo possibile la contaminazione dell'aria.

Allegato all'Art. 180 - Elenco dei tipi di combustibile.

I° GRUPPO: Antraciti; Semiantraciti; Coke metallurgico; Coke da gas. Contenuto di materie volatili non superiore al 10-12 %. Non agglomerati. Contenuto di zolfo non superiore al 2 %.

Altre caratteristiche da considerare:

potere calorico; contenuto di ceneri; umidità; percentuale di minuto.

Si possono bruciare con comuni apparecchiature purchè razionalmente installate. Particolarmente adatti per i piccoli impianti di riscaldamento con alimentazione a mano e intermittente (caldaie a magazzino, caldaie in ghisa ad elementi di tipo normale, ecc.).

AVVERTENZA: sono talora in vendita e si offrono abusivamente sotto il nome di antraciti o combustibili antracitosi, carboni a lunga fiamma che non hanno le caratteristiche di cui sopra e quindi sono assolutamente inadatti per gli impieghi anzidetti.

II° GRUPPO: Carboni semigrassi o semi bituminosi. Contenuto di materie volatili 14-22 %. Residuo friabile alla distillazione.

Altre caratteristiche da considerare:

potere calorifico; contenuto di zolfo; fusibilità delle ceneri; umidità; percentuale di minuto.

Possono essere impiegati in focolari condotti a mano purchè alimentati frequentemente, in modo da evitare strati di combustibile troppo alti attraversati dalla fiamma.

E' preferibile impiegarli in impianti provvisti di alimentazione meccanica.

Non sono adatti per i focolari dei tipi del I° gruppo.

III° GRUPPO: Carboni grassi e bituminosi; Carboni grassi a fiamma lunga; Carboni secchi a fiamma lunga.

Con materie volatili dal 22 fino a circa 40 %.

Caratteristiche da considerare:

potere calorifico; contenuto di ceneri; fusibilità delle ceneri; umidità; potere agglomerante; percentuale di minuto.

Sono impiegabili solo con mezzi meccanici di caricamento e in ampie camere di combustione.

Sono adatti solo per impianti di una notevole potenzialità e quindi sono da escludere normalmente dall'impiego per gli impianti di riscaldamento per abitazione.

L'uso dei combustibili di questo gruppo è ammesso solo quando il camino sia dotato di idoneo apparecchio di depurazione del fumo.

IV° GRUPPO: Mattonelle ed ovuli.

Si comportano come i carboni da cui provengono.

Sono da considerarsi soprattutto in relazione alle materie volatili.

Non si prendono in considerazione ligniti e torbe perchè il loro impiego è assolutamente sconsigliabile nell'abitato urbano.

V° GRUPPO: Combustibili liquidi. Si distinguono in:

a) olio combustibile fluido: per bruciatori a polverizzazione, anche in piccole caldaie, senza bisogno di preriscaldamento.

— Viscosità Engler a 20° C max. 8; Punto di congelamento max. 0° C; Sedimenti max. 0, %; Acqua max. 1 %; Residuo carbonioso (Conradson) max. 3 %; Zolfo max. 2,5 %; Densità max. 0,89-0,92; Punto d'infiammabilità max. 65° C.

b) Olio combustibile semidenso; per bruciatori a polverizzazione in caldaie di media grandezza o anche piccole, con particolari accorgimenti e specifiche garanzie. Può essere necessario il preriscaldamento:

— Viscosità Engler a 50° C max. 10; Punto di congelamento max. 0° C; Sedimenti 0, %; Acqua max. 1 %; Residuo carbonioso (Conradson) max. 8 %; Zolfo max. 3 %; Densità max. 0,94-0,96; Punto d'infiammabilità max. 65° C.

c) Olio combustibile denso: utilizzabile solo con preriscaldamento e in grandi camere di combustione. L'uso di questi oli è ammesso solo quando il cammino sia dotato di idoneo impianto di depurazione del fumo.

— Viscosità Engler a 50° C max. 30; Sedimenti max. 0,5 %; Acqua max. 1,5 %; Zolfo max. 3-4%; Densità max. oltre 0,95; Punto d'infiammabilità min. 65° C

Per tutti i combustibili liquidi i bruciatori devono essere adeguati al tipo ed alle caratteristiche della camera di combustione, anche in relazione al modo di funzionamento (continuo, intermittente, ecc.), oltre che alla qualità di combustibile.

VI° GRUPPO: legna da ardere; gas illuminante.

Art. 181 - Lavorazioni di materie grasse.

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

Art. 182 - Industrie con materie putrescibili. (*)

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

Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni. Comunque devono essere poste a distanza non superiore a m. 50 dalle pubbliche vie e devono essere recinte con muri di altezza non inferiore a m. 3.

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

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

Quest'ultimo deve farsi in recipienti e carri adatti con coperchio a chiusura ermetica, che vengono lavati e debbono essere, quando occorra, disinfettati.

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 19 in data 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

Art. 183 - Stabilimenti con industrie polverose.

In tutti gli stabilimenti con industrie polverose, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente, devono essere mantenuti in un conveniente stato di umidità; devono inoltre essere applicati apparecchi di aspirazione, presso i luoghi nei quali si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi dell'ambiente.

Se nell'opificio si sviluppano polveri filamentose, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglie fini, capaci di trattenerle.

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

I locali di lavoro, dove vi sia sviluppo di polvere o di esalazioni semplicemente incombenti o di grandi quantità di vapore acqueo, debbono avere uno spazio corrispondente a 15 mc. per ogni lavorante ed essere muniti di mezzi di ventilazione per una sicura e regolare rinnovazione dell'aria.

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

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo l'approvazione dell'Ufficio d'Igiene.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

Art. 184 - Stabilimenti pericolosi.

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosivo o comunque pericolosi debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato, e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio ed il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio e di incendio.

Art. 185 - Stabilimenti rumorosi.

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

Nelle case non si debbano produrre rumori molesti ed incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 23 alle 7.

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

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

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

I venditori di qualsiasi merce devono astenersi da ogni grido dalle ore 20 alle 7.

Art. 186 - Impianto dei meccanismi.

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

Nelle fabbriche ove si adoperano macchine di lavoro, devono essere applicati i più efficaci congegni di protezione contro i possibili infortuni.

Art. 187 - Materie infettive.

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

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

Gli operai addetti alla lavorazione di tali materie devono portare una speciale sopravveste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzione disinfettante, prima di mangiare e di lasciare il lavoro.

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili per poter essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri, destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie che possono trasmettere l'infezione, devono essere costruiti con materiali appropriati, con rivestimento idrofugo, di lamiera di zinco atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Art. 188 - Essiccazione di bozzoli.

Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccamento dei bozzoli e la conservazione di ammassi di crisalidi, se non dietro autorizzazione del Sindaco.

Art. 189 - Depositi di residui.

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

Per quanto riguarda l'immissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono i disposti degli art. 37 e 39 del presente Regolamento.

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

Art. 190 - Depositi di cenci.

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dell'abitato. È permesso ai conduttori di tali esercizi di mantenere nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta dei cenci, esclusa assolutamente la cernita.

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

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa in deposito; quelle che eventualmente si siano accumulate nella giornata, devono essere allontanate nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

Art. 191 - Raccolta di stracci e di residui.

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

Coloro che esercitano dette attività debbono indossare una « tuta » o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale e recante una placca col numero dell'autorizzazione del Sindaco. Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile od altro recipiente idoneo per la raccolta dei materiali; l'eventuale veicolo dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.

È vietato il trasbordo dei cenci usati da un veicolo all'altro in luogo pubblico od aperto al pubblico.

Il trasporto degli stracci, della carta sudicia e di qualsiasi altro materiale derivante dalla cernita delle immondizie deve essere effettuato esclusivamente con carri bene coperti, da sottoporre ad accurata lavatura e disinfezione dopo l'uso.

Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione dei cenci debbono essere munite di libretto sanitario nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'Igiene.

I conduttori dei depositi di cenci e delle industrie per la cernita dei medesimi devono denunciare all'Ufficio d'Igiene ogni caso di malattia verificatosi fra il personale addetto alla manipolazione dei cenci, quando la malattia superi la durata di tre giorni.

La denuncia deve essere data mediante presentazione di certificato medico non oltre il quarto giorno dall'inizio della malattia.

Art. 192 - Permessi ed ordini per industrie insalubri. (*)

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 19 in data 22-9-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-11-1958.

Il Sindaco, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, accerta che siano state osservate le disposizioni del presente regolamento e degli art. 216 e 217 del T. U. delle leggi sanitarie, stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica ed il deposito appartengono e, quando lo ritenga necessario, può vietare l'attivazione di essi o subordinarla a determinate cautele.

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

Sia contro la classificazione di una industria insalubre, sia contro gli ordini di chiusura di fabbriche, manifatture e di rimozione di depositi insalubri emanati dal Sindaco, in conformità del presente articolo, gli interessati possono presentare ricorso al Prefetto.

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

Art. 193 - Ubicazione delle industrie insalubri di 1° classe.

Le industrie o manifatture insalubri iscritte nella 1° classe del citato elenco devono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni.

Possono però essere permesse anche nell'abitato a condizioni che l'industriale che le esercita provi che, per la introduzione di nuovi metodi o di speciali cautele non possono essere di danno alla salute dei vicini.

Art. 194 - Lavorazioni di materie nocive.

Gli stabilimenti ed i laboratori in cui si lavorano materie asfissianti, tossiche, infettanti od in qualsiasi modo nocive alla salute, devono essere provvisti di locali per bagni a doccia ed appositi spogliatoi e di un ambiente di pronto soccorso, separati dai locali di lavoro.

In detti stabilimenti i proprietari sono obbligati ad esporre in luoghi ben visibili tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito di compiere con la bocca o con le mani ed in qualsivoglia altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio od altro rischio per la salute; di portar cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che è loro imposto di lavarsi mani e viso, prima di mangiare, nei lavatoio attiguo al locale di ristoro, di cui all'art. 174.

Art. 195 - Sostanze tossiche.

La conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche insalubri od in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, deve essere fatta negli opifici in modo tale che esse non abbiano mai contatto alcuno con acque di pioggia e gli operai che lavorano o producano tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da esse provengono (maschere, occhiali, calzature, guanti ecc.).

Il Sindaco, dietro proposta dell'Ufficiale Sanitario, determina quei provvedimenti che giudica del caso.

Le sostanze venefiche, insalubri e pericolose da adoperarsi dagli operai vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni per le cautele necessarie all'uso e devono conservarsi in apposito armadio od ambiente, la cui chiave deve essere custodita dal direttore dello stabilimento o da chi per esso.

Nei laboratori nei quali si ha sviluppo di emanazioni tossiche, il pavimento, le pareti e tutte le suppellettili, debbono avere la superficie perfettamente liscia per poterne fare con facilità e con sicurezza la ripulitura.

Il turno di lavoro degli operai addetti a manipolazione di sostanze venefiche insalubri o pericolose deve essere della minore durata possibile e l'industriale deve cercare di sostituire il lavoro manuale con mezzi automatici.

TITOLO III

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

Capo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 196 - Vigilanza.

L'Ufficio d'Igiene, a norma del T. U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R. D. 27 luglio 1934 n. 1265, dei regolamenti vigenti e del titolo 1°, capo 3° del presente Regolamento, esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita o somministrazione; sulla loro introduzione nel Comune; sui loro mezzi di trasporto; sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

Art. 197 - Ispezione e prelevamenti di sostanze.

Chi compie l'ispezione avrà facoltà di prelevare di ogni sostanza quella quantità che è necessaria per sottoporla ad analisi onde giudicare delle sue qualità. Qualora in queste ispezioni si riscontri motivo di contravvenzione se ne redigerà verbale e le sostanze saranno sequestrate.

Art. 198 - Sequestro provvisorio delle sostanze sospette.

Le sostanze sospettate in contravvenzione, per il giudizio delle quali occorrono ulteriori analisi, saranno sottoposte a sequestro provvisorio, finchè l'esame completo sia ultimato, previo prelevamento del campione necessario, redigendo verbale con le formalità e le garanzie di cui all'art. 74 del Regolamento Generale Sanitario 3-2-1901 n. 45.

Il detto campione, ove non si tratti sostanze prontamente alterabili, o contemplate in Leggi o Regolamenti speciali per le quali siano da adottare norme diverse, sarà diviso in tre parti debitamente suggellate, di cui una sarà rimessa, ove lo richieda, al proprietario e le altre due all'Ufficiale Sanitario con verbale relativo.

Per impedire che le sostanze sottoposte a sequestro siano trafugate, smerciate o alterate, esse potranno, dall'Ufficiale Sanitario, farsi trasportare, secondo sarà più conveniente, nei locali Municipali o lasciare in consegna ai proprietari stessi previa adozione delle precauzioni necessarie.

Art. 199 - Distruzione di sostanze sequestrate pericolose alla salute pubblica.

Se le sostanze sequestrate sono soggette a putrefazione o putrefatte, non più commestibili o pericolose in qualunque modo alla salute pubblica, sarà promosso di urgenza l'ordine del Sindaco per la distruzione di esse ai sensi dell'art. 55 del T. U. della Legge Comunale e Provinciale 3-3-1934 n. 383, redigendosi un rapporto specificato sulle alterazioni della materia distrutta e sulle ragioni per le quali se ne ordinò la distruzione.

Art. 200 - Registrazione di campioni.

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

Art. 201 - Trasmissione di campioni al Laboratorio Provinciale.

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

Art. 202 - Esame dei campioni da parte del Laboratorio Provinciale.

Salvo il contrario disposto da Leggi o Regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguite nel Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi su presentazione dell'Ufficio d'Igiene deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario, il quale lo rimetterà al Sindaco dopo averlo munito del suo visto e con l'aggiunta delle proprie conclusioni e di quelle argomentazioni che crederà opportune per i provvedimenti del caso.

Uguale procedimento si terrà quando la sostanza, invece che al Laboratorio, venga dall'Ufficiale Sanitario trasmessa al Medico veterinario per la perizia di sua speciale competenza.

Art. 203 - Prelevamento di campioni nelle fabbriche, magazzini o spacci all'ingrosso.

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

Art. 204 - Risultato delle analisi dei campioni e relazione dell'Ufficiale Sanitario.

A termine dell'art. 75 del Regolamento Generale Sanitario per i campioni prelevati d'ufficio, l'Ufficiale Sanitario, eseguita l'analisi, con motivate conclusioni, ne rimetterà i risultati al Sindaco per la denuncia all'Autorità Giudiziaria e per i procedimenti di sua competenza, quando siavi luogo a contravvenzione, ed in caso negativo perchè ne sia informato l'interessato.

Ove in seguito a dichiarazione dei venditori siasi proceduto ad una ispezione nei modi indicati nell'articolo precedente, e siasi riscontrato presso il provveditore una merce della stessa natura di quella prima sequestrata, si riuniranno i documenti relativi ai vari sequestri.

Art. 205 - Distruzione di sostanze sequestrate e loro speciale utilizzazione.

Il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la distruzione delle sostanze sequestrate e dichiarate dall'Ufficio d'Igiene alterate, falsificate, insalubri, oppure potrà permettere l'utilizzazione di esse nei modi che saranno indicati dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 206 - Domande e denunce per esercizi.

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

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo quelle sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario. Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quelle in scatola) con generi non alimentari di odore sgradevole o facilmente trasmissibile quale il petrolio, la benzina, la nitorina, il carburo di Ca., i saponi non incartati e simili, e tutte le altre sostanze o prodotti che comunque possono alterare le qualità organolettiche dei commestibili.

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

Anche per la vendita ambulante di generi alimentari si deve fare domanda al Sindaco per ottenere la licenza, che viene concessa solo per erbaggi, frutta, gelati, dolciumi e semi salati.

E vietata la vendita ambulante delle bevande e dei generi alimentari non specificati nel presente articolo, dei gelati di crema, di panna e comunque fabbricati col latte, nonchè di generi di pasticceria.

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

Art. 207 - Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici.

Chiunque intenda attivare un laboratorio per la manipolazione di generi alimentari e di bevande, o subentrare nei laboratori già esistenti, deve fare domanda al Sindaco per ottenere regolare licenza, che sarà rilasciata previo parere dell'Ufficiale Sanitario, ferme restando le particolari disposizioni di legge sull'esercizio dei laboratori suddetti.

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

E assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari (torroni, frutti, dolciumi ecc.) all'aperto, su pubblici mercati od in occasione di fiere ecc.

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e di sostanze ad uso potabile, gli stabilimenti idropinici, con produzione ed attività a carattere stagionale, prima di iniziarsi nella propria attività lavorativa e produttiva, devono ottenere il nulla osta dall'Ufficiale Sanitario il quale lo rilascia, in seguito a sopralluogo dopo essersi accertato che le condizioni igieniche e sanitarie degli ambienti di lavoro e dei rispettivi arredamenti, nonchè dei macchinari propri all'industria e del personale, siano in condizioni tali che ne consentano l'esercizio con sicura garanzia della salute pubblica.

Art. 208 - Locali.

Gli spacci di alimenti e di bevande devono avere l'accesso dalla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati; non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione e con latrine.

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

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

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

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

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

Art. 209 - Persone addette ai generi alimentari.

Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendite di alimenti e bevande non deve essere affetto da malattia infettiva diffusiva o da postumi di essa che lo mettano in condizioni di contagiare altri.

Tale qualità deve risultare da apposito libretto sanitario che, previa visita, viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, salva sempre la facoltà per il Sindaco di disporre per ulteriori accertamenti sanitari e di adottare i provvedimenti necessari alla tutela della sanità pubblica.

La visita sanitaria dovrà essere periodicamente ripetuta, secondo le speciali disposizioni di legge (acque gassose ecc.).

Chiunque sia addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti deve aver subito la vaccinazione antitifida per via sottocutanea a proprie spese.

E perciò fatto divieto ai conduttori di esercizi per la produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, di assumere personale che non abbia subito la visita sanitaria e la vaccinazione antitifida di cui sopra.

Art. 210 - Protezione dei generi alimentari.

In tutte le stagioni e specialmente dal maggio all'ottobre compreso, i generi alimentari, che si consumino senza previa cottura o lavaggio, o depellamento, tanto nei locali di fabbricazione o manipolazione, quanto in quelli di deposito e di vendita e presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa d'inquinamento a mezzo di vetrine, e quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane a vetro, ventilatori, ecc. a seconda della merce, salvo altri mezzi approvati dall'Ufficio d'Igiene.

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

Tutti i generi alimentari suddetti non possono essere esposti all'aperto, fuori del negozio, e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiai, forchette ecc.) a ciò idonei e di massima pulizia.

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 e le disposizioni integrative dettate dall'Autorità comunale.

I clienti possono rifiutarsi di acquistare generi alimentari sui quali si siano posate le mosche o che comunque non siano protetti da esse.

Art. 211 - Precauzioni igieniche delle persone alla vendita dei commestibili.

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

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

Art. 212 - Sostanze adulterate.

A norma dell'art. 243 T. U. Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265 e dell'art. 107 del regolamento generale sanitario 3-2-1901, n. 45, è proibito a chiunque di vendere, ritenere per vendere e somministrare, come compenso ai propri dipendenti, qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda che presenti segni di decomposizione, anche solo incipiente, o sia comunque adulterata, infetta, insalubre o nociva.

A sensi dell'art. 108 del Regolamento suddetto si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura e qualità, alla denominazione colla quale sono designati e richiesti per consuetudine, 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 variarne la composizione naturale.

La vendita degli alimenti e delle bevande così modificati è tuttavia permessa quando questi portino scritta in modo evidente l'indicazione delle modificazioni subite.

Art. 213 - Applicazione delle disposizioni.

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

Capo II

VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 214 - Carni da macello.

Si considerano come carni di animali da macello i muscoli e le altre parti mobili dei bovini, ovini, suini ed equini.

Non sono ammessi alla macellazione i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età e sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne. Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini ed a 20 giorni per gli ovini ed i caprini.

Per la macellazione degli animali valgono le norme stabilite nel regolamento speciale per i servizi del macello pubblico e di quelli privati e della bassa macelleria di cui all'art. 24 del presente regolamento.

Art. 215 - Autorizzazione per gli spacci.

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macelata occorre avere l'auto-

rizzazione del Sindaco, di cui all'art. 29 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Nella domanda per detta autorizzazione dev'essere indicata la specie o le specie degli animali di cui si vogliono smerciare le carni. Alla domanda va unita la dichiarazione di consenso del proprietario dell'immobile nel quale viene aperto lo spaccio.

Art. 216 - Indicazione degli spacci.

La carne di bassa macelleria è venduta in spacci distinti e con le apposite norme fissate nello speciale Regolamento di cui al precedente art. 24.

Le carni congelate e le carni equine devono essere singolarmente vendute in spacci appositi, ove non si possono vendere altre carni da macello.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca e di carne congelata.

Gli spacci delle carni fresche e di quelle congelate devono essere contraddistinti con insegne o tabelle, esterne ed interne, ben visibili, che indichino in maniera precisa la specie o le specie animali per le cui carni è autorizzata la vendita e se dette carni siano fresche o congelate.

Nell'interno del negozio deve restare affissa e ben visibile una tabella che indichi, a grossi caratteri, le specie ed i prezzi di vendita delle carni.

Art. 217 - Condizioni dei locali.

Negli spacci di carne sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione della carne non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa e di rete metalliche pure fissa ed atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti interne delle botteghe e degli ambienti destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestite fino all'altezza di m. 2 con piastrelle smaltate, con marmo levigato od altro materiale impermeabile ritenuto idoneo.

Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio, munito di conduttura per gli scolari con chiusura idraulica.

I banchi per la vendita devono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta bene eguagliata.

Gli utensili (rastrelliere, uncini ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni devono essere costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile, tenendo presenti le disposizioni prescritte dall'art. 345.

Art. 218 - Celle ed armadi refrigeranti.

Gli spacci di carne fresca, ove possibile, devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci di carni congelate.

Art. 219 - Personale degli spacci.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 220 - Esposizione delle carni.

Le carni debbono essere esposte entro lo spaccio e mai fuori del medesimo, tenute alte dal suolo non meno di 50 cm. e preservate dagli insetti e dalla polvere a mezzo di pannolini bianchi e puliti che non devono essere a contatto delle carni.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostigli, o sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, carni od altre parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita, nelle celle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie (bovini, ovini, conigli ecc.) non scuoiati.

Art. 221 - Rimozione dei residui.

Le ossa, le unghie, le materie grasse, le pelli e qualunque altro residuo devono essere custoditi in casse coperte foderate in zinco e giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in carri chiusi e nel modo stabilito dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 222 - Carni alterate.

E' proibito di vendere, di distribuire, o anche soltanto di tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di osservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate.

I contravventori sono deferiti all'Autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 223 - Controlli sanitari.

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari.

Le carni che risultino sprovviste di tali bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distruzione ed i contravventori sono deferiti all'Autorità giudiziaria.

Art. 224 - Frigoriferi.

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Prefetto per ottenere la prescritta autorizzazione.

E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto col ghiaccio. Quando si usi come refrigerante ghiaccio naturale, questo deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio refrigerante, nel quale non possono essere carni di qualsiasi specie nè frattaglie.

Art. 225 - Registro per i frigoriferi.

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro, dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la quantità e la qualità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perciò destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

Art. 226 - Vigilanza sulle carni congelate.

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale o porre in vendita negli spacci cittadini, carni congelate che non abbiano subito la prescritta visita sanitaria di cui all'art. 35 del R. D. 20 dicembre 1928 n. 3298.

Art. 227 - Carni congelate non adatte al consumo.

Il veterinario qualora accerti che carni congelate, a causa di scongelamento, di invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento, o per qualunque altro motivo, abbiano subito adulterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perchè dette carni siano poste, a cura dell'Autorità comunale, sotto sequestro in attesa dei provvedimenti del Prefetto, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

Capo III

TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 228 - Carri per trasporto.

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben

connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro metallo adatto, e costruiti secondo il modello approvato dall'Autorità comunale. Tali carri debbono servire unicamente per il trasporto delle carni ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

Art. 229 - Introduzione nel Comune di carni fresche.

L'introduzione nel Comune della carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è subordinata all'osservanza delle disposizioni previste dall'art. 40 del R. D. 20 dicembre 1928 n. 3298.

Art. 230 - Trasporti di carni fresche.

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

Per il trasporto di dette carni fuori Comune si applicano anche le disposizioni di cui alle lettere b) e c) dell'articolo 40 del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298.

Art. 231 - Trasporti di carni congelate.

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

Il trasporto in altri Comuni di carni congelate riconosciute non idonee al consumo, o da ammettersi a consumo condizionato, è subordinato alla preventiva autorizzazione prefettizia, quando la destinazione rimane nell'ambito della provincia, e a quella del Ministero dell'Interno per la destinazione fuori provincia.

Capo IV

CARNI LAVORATE

Art. 232 - Autorizzazione per i laboratori.

I laboratori per la produzione della carne insaccata, salata o comunque preparata, sono disciplinati dall'art. 50 del Regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R. D. 20-12-1928 n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intende preparare (carni salate, insaccate, estratti di carne, brodi concentrati ecc.).

Dovrà altresì indicarsi se la produzione normalmente è destinata alla vendita anche fuori del Comune di Bologna.

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

Art. 233 - Condizioni dei locali ad uso laboratorio.

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

Dovranno avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di m. 2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scolii, la quale dovrà essere munita in chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale.

Il personale addetto agli spacci ed alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica, a sensi dell'art. 51 del citato regolamento 20-12-1928 n. 3298 e munirsi dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 234 - Preparazione, commercio e conservazione degli insaccati.

Le disposizioni che regolano la preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono contenute negli art. 55 e 58 del Regolamento 20-12-1928 n. 3298.

Art. 235 - Chiusura di laboratori.

È facoltà dell'Autorità comunale di ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate e di proibire la continuazione di questa industria, quando l'esercente non ottemperi alle condizioni prescritte in questo regolamento o vi abbia due volte contravvenuto.

Art. 236 - Tripperie.

I locali destinati alla lavorazione dei generi di tripperia devono essere di regola costruiti nell'ambito del Macello pubblico o di quelli privati.

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificano il provvedimento, può essere consentita, dall'Autorità Sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

Tali stabilimenti devono corrispondere a tutte le esigenze dell'igiene previste per i laboratori di carni.

È vietata l'esposizione di vesciche o di altri visceri animali all'esterno dei locali destinati alla lavorazione delle trippe.

Art. 237 - Trasporto delle trippe.

Il trasporto dei generi di tripperia dai macelli agli stabilimenti di lavorazione deve effettuarsi con carri chiusi debitamente foderati di lamiera all'interno e costruiti in modo da impedire il colio di liquidi.

Il trasporto degli intestini salati o pronti per la salagione si effettuerà in barili chiusi.

I generi di tripperia devono essere trasportati dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita in appositi carri riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 238 - Spacci di vendita.

Gli spacci di tripperia devono corrispondere ai requisiti prescritti per gli spacci di carni.

Capo V

ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 239 - Vigilanza su animali da cortile e selvaggina.

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del Veterinario comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione o l'assegnazione alla bassa macelleria si attiene alle prescrizioni del presente regolamento.

La selvaggina a pelo, usata per l'alimentazione è soggetta a vigilanza sanitaria analogamente agli animali da macello e deve recare il bollo sanitario.

Analogamente gli altri piccoli animali, come lepri e simili, devono pure sottostare alla visita sanitaria, quando risulti che fra essi dominano malattie infettive contagiose trasmissibili all'uomo o agli animali.

Art. 240 - Divieto di vendita di animali.

Non è permesso la vendita della selvaggina morta per malattia o trovata affetta da malattia o che non porti evidente traccia dell'avvenuta uccisione o che si trovi in istato di putrefazione anche incipiente.

È vietata la vendita delle cavie e dei conigli magri, vecchi, affetti da psorospermosi o da altre malattie.

In caso di sviluppo di una malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'Autorità Sanitaria può sospendere lo smercio e può, in contingenze speciali, vietare l'introduzione da altri comuni dei suddetti animali.

È pure vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rinfusa.

Il pollame, escluse le oche e le anitre, deve essere posto in vendita privo di gozzo e di intestini.

È vietato insufflare aria sotto la pelle del pollame e della selvaggina, allo scopo di far comparire gli animali più grassi, nonchè tenerli nell'acqua per conservarli o sottometterli a qualsiasi operazione che tenda a nascondere l'iniziata decomposizione.

Art. 241 - Spacci e depositi di pollame e selvaggina.

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori dell'esercizio e d'estate devono essere coperti con veli non in contatto con le carni e difesi con ripari di rete metallica.

L'uccisione dei conigli, polli e simili e la sparatura e vuotatura del budellame nonchè la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio d'Igiene può prescrivere norme speciali.

Le penne od altri rifiuti e materie putrescibili devono raccogliersi in cassette metalliche con coperchio ed asportarsi ogni giorno.

Capo VI

PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Art. 242 - Vendita dei pesci e dei crostacei.

È vietata la vendita di pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, ciò particolarmente durante l'estate e verso l'epoca della fregola di quelli in istato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa, nonchè quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed infine i pesci marinati o conservati con la salatura, coll'affumicamento od all'olio che si presentano alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili ai riguardi del presente regolamento.

In qualunque epoca dell'anno gli squali ed i bardi, prima di essere posti in vendita, devono essere privati delle interiora.

Art. 243 - Divieto di impiego di sostanze coloranti.

È proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di fare apparire come freschi pesci in istato di incipiente decomposizione.

È pure vietata la vendita di crostacei conservati, lavati con sostanze antisettiche.

Art. 244 - Vendita e deposito di pesci e crostacei.

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

È vietato d'introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale o di porre in vendita negli spacci da parte dell'Ufficio comunale di Igiene, che rilascerà, a dimotrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

Detta visita sarà compiuta gratuitamente dalle ore 9 alle 12 di ogni giorno feriale, mentre sarà a carico del richiedente quando debba effettuarsi all'infuori di detto orario.

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

Il pesce congelato potrà essere venduto solamente in appositi spacci muniti di cella od armadio refrigeranti e mai in forma ambulante.

Art. 245 - Locali adibiti a vendita e deposito di pesce - Personale addetto.

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

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

Le cassette ed i cesti destinati al trasporto del pesce, devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale, quando non sia collocata sopra ai tavoli, deve essere posta entro recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria comunale (bacinelle o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana ecc.) dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio di pesce.

Anche i venditori ambulanti debbono adottare solo recipienti come quelli sopra descritti.

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono il pesce non debbono mai sgocciolare all'esterno dell'esercizio o, comunque, sul suolo.

Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche: comunque non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme sopra citate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo destinato alla vendita per uso alimentare devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono subito essere eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti.

Atr. 246 - Baccalà, merluzzo.

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

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

Art. 247 - Luoghi di pesca.

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

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

Art. 248 - Molluschi eduli.

La coltivazione ed il commercio dei molluschi eduli sono disciplinati dalla Legge 47-1929 n. 1315.

Capo VII

VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

Art. 249 - Vaccherie, produzione e commercio del latte.

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

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

Il certificato, da rinnovarsi ogni mese, dovrà attestare dell'età, della razza, dello stato di nutrizione e sanità degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme aperte di tubercolosi e che nessuna lesione riscontrasi nelle ghiandole mammarie. L'introduttore di latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato ad ogni richiesta. In assenza del permesso o nel sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revoccherà l'autorizzazione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia.

Le vacche, le capre e le asine destinate alla produzione del latte nel Comune introdotte in vaccherie autorizzate preventivamente, dovranno essere denunziate entro 3 giorni all'Ufficio d'Igiene per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

Art. 250 - Registro di stalla.

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

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

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

Art. 251 - Elenchi dei produttori di latte.

I veterinari condotti devono tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori del latte esistenti nel territorio delle rispettive condotte.

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

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, colla indicazione precisa della ubicazione della stalla.

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

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

Art. 252 - Vendita del latte sul luogo di produzione.

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale.

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

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

Art. 253 - Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino e integro, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a + 15° C;
- b) grasso non inferiore al 3%;
- c) residuo secco magro non inferiore al 9%.

Sarà accordata una tolleranza di 0,25% sul residuo secco magro per il latte il cui contenuto in grasso superi di almeno 0,5% la percentuale stabilita alla lettera b).

Per i requisiti igienico-sanitari degli spacci di latte e del personale addetti valgono le norme fissate dal Regolamento 9-5-1929, n. 994 e dalle altre vigenti disposizioni.

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

Art. 254 - Divieto di vendita del latte.

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

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del

Regolamento approvato con R. D. 9-5-1929 n. 994 o da animali curati con sostanze tossiche di azione generale:

- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore o sapore anormali;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
- e) il latte sudicio;
- f) il latte annacquato o comunque sofisticato;
- g) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni;
- h) il latte che formi un sedimento di elementi patologici (o comunque anormali);
- i) il latte nel quale siano trovate mosche;
- l) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito disperso.

Art. 255 - Divieto di vendere latte infetto.

Quando si verifichi un caso di aborto epizootico in una stalla o in un gregge per la produzione del latte destinato al consumo diretto o alla preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficio Sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto o dei formaggi giacenti, sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti sugli altri animali della stalla o del gregge e sui formaggi.

Art. 256 - Trattamenti immunizzanti.

Ogni trattamento immunizzante sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio comunale di Igiene.

E' vietata in ogni caso la inoculazione di vaccini vivi contro la brucellosi a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio d'Igiene stabilirà.

Art. 257 - Recipienti.

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto del latte debbono essere di ferro stagnato, di vetro, di porcellana, di terra cotta, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio Sanitario e mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione.

Quando la quantità del latte non superi i 3 litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco.

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di ferro stagnato ed avere chiusura ermetica con coperchio munito di cerniere di gomma o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario.

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

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione.

Tali bottiglie ed i recipienti di cui al comma secondo del presente articolo devono essere chiusi con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'Autorità sanitaria comunale. Sono, comunque, da escludersi i tappi di sughero e di carta.

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

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

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

Art. 258 - Vendite di panna.

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'articolo precedente, nonchè della panna a cui si

sia aggiunto albumina, sostanze amidacee, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

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

Art. 259 - Produzione, vendita e depositi di formaggi (1).

La produzione e vendita dei formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia. E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nell'interno della città e dei borghi, il deposito di grandi quantità di formaggi, atte a produrre esalazioni incommode o moleste.

Art. 260 - Formaggi dei quali è vietata la vendita.

E' vietato di vendere formaggi:

- a) ottenuti dal latte avente le caratteristiche designate all'art. 254 del presente Regolamento;
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tali da renderli nocivi;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) colorati all'interno od all'esterno con colori nocivi (colori designati nell'elenco Ministeriale);
- e) nocivi per qualsiasi altra causa.

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

Art. 261 - Divieto di vendita latticini.

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero ecc. preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 254 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

Art. 262 - Uova.

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive.

Le uova conservate si potranno vendere purchè siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con un cartello portante a chiare lettere le scritte « uova conservate in calce », « uova refrigerate » ecc.

L'indicazione di « uova da bere » non può essere apposta alle uova oltre al quinto giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

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

Capo VIII

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII MINERALI

Art. 263 - Vendita di grassi a scopo alimentare.

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

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

Art. 264 - Divieto di vendita.

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

(1) V. in Appendice le ordinanze 23 febbraio 1952 e 9 ottobre 1954.

Art. 265 - Grassi animali o vegetali per uso industriale.

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

Art. 266 - Requisiti per, il burro.

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

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, nè altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche questo ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille), nè materie coloranti proibite.

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

Art. 267 - Burri genuini.

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

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

Art. 268 - Fabbricazione dei surrogati del burro.

La fabbricazione della margarina e degli altri surrogati del burro è disciplinata dalle vigenti disposizioni di legge.

Art. 269 - Divieto di impiego della margarina.

È vietato di detenere a scopo di vendita, vendere o mettere comunque in commercio, per impieghi alimentari margarina od altri succedanei del burro.

È parimenti vietato agli esercenti di stabilimenti per la fabbricazione di prodotti alimentari di impiegare per tale fabbricazione, margarina od altri succedanei del burro. A tale divieto sono altresì soggetti i conduttori di pubblici esercizi, nei riguardi della preparazione delle vivande destinate alla consumazione o alla vendita al pubblico.

L'impiego alimentare della margarina e degli altri succedanei del burro è consentito esclusivamente per la fabbricazione dei biscotti secchi e dei prodotti similari di pasticceria secca di lunga conservazione.

Art. 270 - Requisiti dell'olio d'oliva.

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

Sono olii di oliva commestibili quelli che contengono non più del 5 per cento di acidità espressa in acido oleico, salva contraria disposizione di legge, e che all'esame organolettico, non rivelano odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Gli olii di oliva commestibili, in conformità del R.D.L. 27-9-1936 n. 1896, si classificano con le seguenti denominazioni:

- 1) - olio sopraffino vergine di oliva;
- 2) - olio fino di oliva;
- 3) - olio di oliva;
- 4) - olio di oliva rettificato A;
- 5) - olio di oliva rettificato B.

Tali denominazioni debbono, con le modalità e forme di prescrizione, essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii.

Art. 271 - Vendita di olii vegetali.

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva deve presentare all'Ufficio comunale d'Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome, cognome e paternità oppure la

ragione sociale del denunciante, nonchè dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto, degli olii medesimi.

Art. 272 - Raffinatura degli olii di semi.

Gli olii di semi commestibili debbono essere raffinati con i seguenti requisiti:

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

Art. 273 - Denominazione degli olii di semi.

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

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

Art. 274 - Divieti di vendita e di miscela per gli olii.

È vietato vendere, detenere per vendere, o mettere comunque in commercio, olii di oliva che non posseggano le caratteristiche di cui al secondo comma dell'art. 270 d'olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

È vietato di preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri olii vegetali commestibili.

Capo IX

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

Art. 275 - Requisiti per i cereali.

È vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonchè delle farine da essi provenienti.

I cereali impuri od avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

Art. 276 - Produzione e vendita di farina e pane.

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di Legge in vigore.

Art. 277 - Divieto per vendita farine.

È proibita la vendita di farine:

- a) ottenute dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'art. 275 del presente Regolamento;
- b) mescolate con sostanze minerali, con allume, solfati di rame o di zinco, talco, creta, gesso, o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenenti in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui sono richieste e vendute;
- d) ammuffite, alterate per fermentazione, inacidamento ecc. ed invase da parassiti vegetali od animali.

Art. 278 - Grano di mais.

Chiunque tenga in deposito, per vendere, per macinare o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto deve attenersi alle disposizioni della Legge speciale 21-7-1902 n. 427 e del relativo regolamento 5-11-1903 n. 451 nonché alle successive circolari Ministeriali ed agli articoli 244, 245 e 246 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. L. 27-7-1934 n. 1265.

Art. 279 - Panificazione.

L'esercizio della industria di panificazione è regolato dalle disposizioni di Legge in vigore.

Art. 280 - Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pasta alimentare. (*)

Le fabbriche e gli spacci di farine, di pane e pasta alimentare saranno sempre tenuti puliti, illuminati e bene ventilati lontani da latrine, stalle od altri ambienti che emanino gas, vapori, esalazioni, polveri tossiche o maleodoranti. Detti locali potranno mai servire da dormitori nè essere in comunicazione con i locali di abitazione.

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione degli ambienti devono aprirsi direttamente all'aria libera ed eventualmente essere provvisti di sistemi di ventilazione sussidiaria in modo da assicurare sempre nell'ambiente condizioni di temperatura effettiva e di calore radiante corrispondente alle zone di confort.

Le presone addette alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona. Durante il lavoro dovranno indossare vestaglia di tela bianca. Dovranno avere a disposizione un locale ad uso spogliatoio opportunamente aerato, doccia con acqua calda e fredda e latrina rispondente ai requisiti prescritti dall'art. 139, dotata di antilatrina provvista di lavandino con acqua corrente. Dovranno inoltre essere riconosciute immune da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere munite della apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio di Igiene in seguito ad iscrizione nel registro di cui all'art. 2 del presente Regolamento.

Nei locali dei panifici, compresi i forni adibiti alla sola cottura del pane per conto di privati consumatori e da questi direttamente preparato, è vietato alle persone estranee compiere qualsiasi manipolazione del pane stesso e di altri prodotti alimentari. Tale divieto è esteso anche ai locali dei pasticci ed ai laboratori di pasticceria dolce.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e della pasta alimentare e simili, ed al deposito delle farine debbono avere pareti con rivestimento impermeabile fino all'altezza di metri 2. Quando la lavorazione avvenga a ridosso dei muri questi debbono essere ricoperti di mattonelle di ceramica bianche. I locali suddetti debbono, inoltre, essere provvisti di un lavello dotato di acqua corrente calda e fredda e corrispondere alle altre norme fissate dal Decreto Pres. Rep. 27 aprile 1955, n. 547 e successive modificazioni.

Nei forni a riscaldamento indiretto con combustibili solidi o liquidi dovrà essere assicurata, al focolare o al bruciatore, una aereazione diretta dall'esterno per le necessità della combustione. Dovranno inoltre essere osservate scrupolosamente le disposizioni per la lotta contro i fumi di cui agli artt. 80, 81 e 180 del presente Regolamento, nonché le norme sull'accensione dei focolari e dei forni di cui all'art. 238 della Legge 12 febbraio 1955, n. 51 e successive modificazioni.

I panifici debbono disporre di idoneo locale per la lievitazione del pane e delle paste dolci; è vietato adibire a tale uso i vani fornacella.

Tuttavia, nei forni di vecchia costruzione nei quali non sia possibile ricavare il suddetto locale, è tollerato l'uso del vano-fornacella per la lievitazione a condizione che:

- 1) il focolare non sia alimentato a carbone e sia schermato da una paratia, anche mobile;
- 2) che sia comunque assicurata al focolare abbondante aereazione diretta;
- 3) che le pareti alle quali sono applicate le rastrelliere e le mensole siano rivestite in mattonelle smaltate almeno fino a m. 2 di altezza e comunque in modo che il rivestimento superi il piano più alto di dette mensole di m. 0,30.

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 7 in data 25-2-1958, approvata dalla G.P.A. in seduta del 10-9-1958.

A norma dell'art. 3 della Legge 31-7-1956, n. 1002 e dell'art. 10 del D.P.R. 19-3-1956 n. 303 la illuminazione dei laboratori deve essere tale da assicurare una intensità minima di 100 Lux. Qualora il valore minimo suddetto sia conseguito mediante sistemi di illuminazione localizzata sui singoli posti di lavoro, si deve provvedere a che il livello medio di illuminazione generale degli ambienti suddetti non sia inferiore ad un quinto di quello esistente nei posti di lavoro.

I forni devono essere efficacemente rivestiti di materiale isolante ed installati in modo da non pregiudicare l'abitabilità dei locali adiacenti destinati a civile abitazione e comunque da non aumentare la normale temperatura di questi oltre 1° C, al globotermometro.

L'alimentazione del focolare o del bruciatore sarà fatta in modo da evitare il deposito e la dispersione di nafta, carboni, legna, nei locali di laboratorio e nella camera di lievitazione.

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

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

Art. 281 - Fabbricazione del pane.

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

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

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Art. 282 - Qualità di pane vietate.

È vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'art. 120 del Regolamento speciale approvato con R.D. 3-8-1890 n. 7045, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore o sapore ingrato o ripugnante o comunque alterato o sofisticato.

È pure vietata la vendita del pane di frumento contenente:

- a) sostanze minerali, dedotto il cloruro di sodio, superiore all'1 %;
- b) acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 8 della Legge 7 marzo 1932 n. 368 per le varie forme.

Art. 283 - Qualità di pane permesso.

È permessa la vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commisto a farina di segale. Il pane così composto deve essere messo in commercio in forme di peso non superiore a 100 grammi, deve essere cotto a forno caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45 % di acqua.

Art. 284 - Produzione e vendita delle paste alimentari.

La produzione e la vendita delle paste alimentari è disciplinata dal Regolamento approvato con R. D. 22-6-1933 n. 362 e successive aggiunte e modificazioni.

Art. 285 - Divieto di vendita di paste alimentari.

È vietata la vendita di paste alimentari:

- a) preparate con farine di cui all'art. 277 del presente Regolamento;
- b) colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
- c) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali e vegetali.

Art. 286 - Miscela di farine.

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

Art. 287 - Locali di macinazione, fabbricazione di farina.

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio di farina, delle paste e del pane, è proibito macinare, tritare, o ritenere talco,

gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine. Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, essiccare bozzoli ecc. ecc.

Art. 288 - Trasporto pane.

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

Art. 289 - Divieto di toccare il pane.

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

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

Art. 290 - Macine ed apparecchi per macinazione.

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

Capo X

FRUTTA - LEGUMI - ERBAGGI - FUNGHI

Art. 291 - Divieti di vendita.

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

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

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

Art. 292 - Lavatura.

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

Art. 293 - Ripari per la frutta ed erbaggi.

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

Art. 294 - Vendita dei cocomeri.

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

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

Art. 295 - Concimazione degli ortaggi.

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne per la concimazione e l'annaffiamento degli ortaggi.

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

Art. 296 - Funghi.

E' vietata la vendita ambulante dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nelle località designate dall'Autorità sanitaria Municipale e dopo averne ottenuta la licenza dal Sindaco.

E' permessa solamente la vendita dei funghi indicati nel seguente elenco:

(Nome scientifico)	(Nome volgare)	(Nome dialettale)
Agaricus arvensis	Prataiuolo	Pardarol-Turein
Agaricus campestris		
Amanita caesarea	Uovolo	Buleider
Armillaria mellea	Famigliuola buona	Ragagn
Boletus aereus	Porcino nero	Cuzzala
Boletus edulis	Porcino	Cuzzala-Cimpadell
Cantarellus cibarius	Gallinaccio	Galét
Clavaria botrytis	Ditole giallo-rosse	Maneini
Clavaria flava	Ditole gialle	
Hidnum repandum	Steccherino dorato	Ditein
Morchella conica	Spugnola bruna	Spunzola
Morchella esculenta	Spugnola gialla	
Tricoloma Geargii	Prugnolo	Prugnol
Tuber brumale	Tartufo nero	Tartofla neigra
Tuber magnatum	Tartufo bianco	Tartofla bianca

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria e indicarne con apposito cartellino la specie stessa.

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

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

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della Ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti.

Capo XI

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

Art. 297 - Estratti alimentari.

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti destinati alla preparazione dei brodi o condimenti, è disciplinata dalla Legge 13 giugno 1935 n. 1350 e del relativo Regolamento approvato con R. D. 30-1-1936 n. 398.

Art. 298 - Preparazione sciroppi.

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

a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25 % della ricchezza zuccherina totale, e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R. D. 30-10-1924, n. 1938, destinato a ravvivare il colore, purchè sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, l'indicazione « colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ». Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

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

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

Art. 299 - Divieto di vendita di conserve alimentari.

È proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

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

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

Art. 300 - Indicazioni sugli involucri.

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

Art. 301 - Estratti e succhi di pomodoro.

La preparazione, la conservazione e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D.L. 28-8-1932 n. 1260.

Art. 302 - Conserve preparate con oli vegetali.

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

Art. 303 - Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve.

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

Art. 304 - Confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria. (*)

Ai sensi dell'art. 134 del Regolamento approvato con R.D. 3-8-1890 n. 7045, è proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini, nonchè di generi di pasticceria fresca e secca:

- a) colorati con sostanze nocive;
- b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diversi dallo zucchero;
- c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

Con richiamo a quanto stabilito all'art. 207 del presente Regolamento, chiunque eserciti la fabbricazione di generi di pasticceria fresca o secca, nonchè di prodotti dolciari di qualunque specie ai fini della vendita ai consumatori, deve essere in possesso di apposita autorizzazione del Sindaco, che è subordinata al giudizio favore-

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 11 in data 2-4-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 18-6-1959.

vole dell'Ufficiale Sanitario per quanto riguarda l'idoneità dei locali e delle attrezzature impiegati nell'attività.

I locali adibiti alla fabbricazione dei generi di pasticceria e dei prodotti dolciari sopraindicati, devono possedere i requisiti indicati all'art. 208 del presente Regolamento e, in particolare, devono avere le pareti rivestite fino all'altezza di m. 2 dal pavimento con mattonelle di ceramica, marmo o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità sanitaria comunale e devono essere inoltre, dotati di ampie cappe di aspirazione e di canne fumarie indipendenti per lo smaltimento del fumo e degli odori, aventi i requisiti prescritti dagli art. 80 e 180 del presente Regolamento.

Al personale occupato in detti locali è fatto divieto di fumare durante il lavoro. In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici (pasticcerie, caffè, latterie ecc.) i generi di pasticceria, i dolciumi, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e preparati simili, devono essere conservati in cassetto con coperchio a vetri od in recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente al banco di vendita) in vassoi ricoperti con campana di vetro o con altro mezzo adeguato a preservare i generi stessi dalla polvere e da altri inquinamenti, con particolare riferimento alla lotta contro le mosche.

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

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

Il personale adetto alla fabbricazione e alla vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere deve sottoporsi a visita sanitaria, presso l'Ufficio Comunale d'Igiene, ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle Leggi Sanitarie, ed a vaccinazione antitifica annuale. Deve, inoltre, indossare vestaglie o giacche bianche e pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.

I titolari dei laboratori di pasticceria hanno l'obbligo di vigilare sullo stato di pulizia del personale e di segnalare subito alla Direzione dei Servizi di Igiene i nominativi dei dipendenti che presentassero manifestazioni di qualunque specie (foruncoli, ascessi, eszemi, arrossamenti, ecc.) sulla pelle o sulle mucose visibili.

I recipienti, le stoviglie ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione della pasticceria e dei dolciumi devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo. Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati e in perfetto stato di conservazione. Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Art. 304 bis - Indicazione della provenienza dai prodotti dolciari - Speciali cautele.

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

A tale fine gli esercenti che vendono prodotti dolciari e di pasticceria che non siano di loro fabbricazione diretta (debitamente autorizzata a norma dell'art. 304 del presente Regolamento) debbono sempre potere dimostrare la provenienza dei prodotti stessi, quando non siano contenuti in confezioni recanti la denominazione e la sede della Ditta fabbricante, esibendo uno speciale documento di origine (fattura commerciale, bolletta di spedizione, ecc.) sul quale devono essere indicati il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice, la specie ed il quantitativo dei prodotti, nonchè il nome del compratore e la data di spedizione o di consegna.

L'obbligo di cui al comma precedente non sussiste per i prodotti (paste fresche, boeri, marrons-glacés, e simili) che sono, pezzo per pezzo, confezionati in cestini (pirottini) od altri simili involucri recanti il nome e l'indirizzo della ditta fabbricante.

I prodotti di pasticceria a base di crema e di panna (bigné, cannelloni, krapfen e simili) devono sempre essere in istato di freschezza e di perfetta conservazione.

I certosini e gli altri prodotti dolciari non di pronto consumo devono essere avvolti in cellophane o in altre analoghe confezioni protettive, recanti la denominazione e l'indirizzo della Ditta fabbricante. Il nome del venditore può essere eventualmente aggiunto alle suddette indicazioni, ma non può sostituirle.

I dolciumi a base di cioccolato quali i « bonbons », i « boeri », i « baci », le « pralines » e simili, nonchè i « confetti » e i « marrons-glacés » devono, di massima, essere posti in vendita in confezioni chiuse recanti la denominazione e l'indirizzo del fab-

bricante. Quando siano venduti e sciolti e non portino l'indicazione della Ditta produttrice impressa direttamente sui singoli prodotti, devono essere pezzo per pezzo, contenuti in appositi cestini (pirottini) o avvolti in carta od in altre confezioni recanti ciascuna le sudette indicazioni.

A norma dell'art. 14 della Legge 9-4-1931 n. 916, la vendita di confetti, caramelle e biscotti allo stato sfuso, cioè sciolti, è consentita solamente a condizione che tali prodotti siano sempre confezionati in involucri o tenuti in recipienti su cui siano chiaramente indicati la denominazione e l'indirizzo del fabbricante.

Art. 305 - Zucchero.

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

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

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiori al 5 per cento.

Art. 306 - Miele.

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

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

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

Capo XII

CAFFÈ, TÈ, CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE

Art. 307 - Divieto di vendita del caffè.

E' vietato di dare il nome del caffè e di vendere con questa designazione una sostanza in grano od in polvere non costituita esclusivamente ed integralmente da semi della Coffea arabica.

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

Art. 308 - Surrogati e miscele di caffè.

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

Art. 309 - Vendita di infuso di caffè.

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

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

Art. 310 - Torrefazione caffè.

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

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R.D.L. 15-10-1925 n. 1929 e del regolamento 19-12-1926 n. 2415.

Art. 311 - Tè.

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

Art. 312 - Cacao e cioccolato.

La preparazione e la vendita del cacao o cioccolato sono disciplinate dalla Legge 9-4-1931 n. 916 e relativo regolamento approvato con R. D. 26-5-1932 n. 1174.

Art. 313 - Surrogato di cioccolato.

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

Art. 314 - Droghe, spezie e zafferano.

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

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

La detenzione e la vendita dello zafferano sono disciplinate dal R.D.L. 12-11-1936 n. 2217.

Capo XIII

VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 315 - Preparazione e commercio di vini.

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15-10-1925 n. 2033 e del Regolamento approvato con R.D. 1-7-1926 n. 1361 e successive modificazioni ed aggiunte.

Art. 316 - Divieto di vendita del vino alterato.

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

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

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

I vini con germi dell'incerconimento, amarezza, vischiosità, e simili malattie, quando non siano ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciali trattamenti che ne assicurino la conservabilità e dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia constatato con ulteriore esame, che il vino sottoposto a questi trattamenti è divenuto sano e commestibile.

I vini contenenti colori artificiali potranno solo essere utilizzati per il ricupero dell'alcool, osservando quei trattamenti che valgono a denaturarli e che saranno dettati dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 317 - Vinello.

La preparazione e la detenzione del vinello è regolata dall'art. 12 del R.D.L. 2-9-1932 n. 1225 che sostituisce e modifica l'art. 17 del R.D.L. 15-10-1925 n. 2033.

Art. 318 - Birra.

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

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

Art. 319 - Vendita di birra.

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

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

Art. 320 - Trasporto di birra.

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

Art. 321 - Apparecchi a pressione per la birra.

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

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

Art. 322 - Spiriti e bevande alcoliche.

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche, per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico contenute nella Legge sugli spiriti, sono soggette al Regolamento approvato con R. D. 26-2-1890 n. 6653.

Art. 323 - Acquavite, liquori.

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

Art. 324 - Divieto di vendita.

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

Art. 325 - Aceto.

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dall'art. 13 del R.D.L. 2-9-1932 n. 1225 che sostituisce e modifica l'art. 18 del R.D. 15-10-1925 n. 2033 e dal Regolamento 1-7-1926 n. 1361.

Art. 326 - Divieto di vendita di aceto.

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

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

Capo XIV

ACQUE MINERALI, LIMONATE, GELATI, GHIACCIO

E ACQUE GASSOSE

Art. 327 - Acque minerali.

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nella Legge 16-7-1916 n. 947, nel relativo Regolamento 28 settembre 1919 n. 1924 e nelle successive disposizioni e istruzioni.

Art. 328 - Limonate e bevande.

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

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

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acque minerali, artificiali da tavola ed a quella delle limonate non debbono contenere alcuna delle sostanze proibite dal presente regolamento.

Art. 329 - Gelati. (1)

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

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

Art. 330 - Preparazione di gelati di frutta.

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

Art. 331 - Produzione e vendita di gelati speciali.

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

Art. 322 - Produzione e vendita dei gelati.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato, oppure con latte « da potersi consumare crudo ».

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime.

E' assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua di soda calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono sempre essere perfettamente stagnati e tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione del gelato ed il personale addetto alla preparazione e vendita del gelato stesso devono essere ritenuti idonei in seguito a visita dell'Ufficiale Sanitario.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio d'Igiene il quale potrà consentire l'uso di altri recipienti (di cartone ecc.) purchè ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota all'Autorità sanitaria comunale.

(1) V. in Appendice le ordinanze 31 maggio 1950 e 25 giugno 1958.

Art. 333 - Personale addetto alla manipolazione e vendita del gelato.

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

La visita sanitaria personale e la vaccinazione antitifonica di cui all'art. 209 devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

Art. 334 - Vendita ambulante del gelato.

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

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

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

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

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

Art. 335 - Permesso per produzione e vendita di ghiaccio artificiale.

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

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

Art. 336 - Fabbricazione di ghiaccio artificiale.

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

Art. 337 - Sospensione della fabbricazione di ghiaccio artificiale.

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

Art. 338 - Trasporto di ghiaccio artificiale.

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

Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 339 - Spacci di ghiaccio artificiale.

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

Art. 340 Ghiaccio artificiale proveniente da altri Comuni.

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

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

Art. 341 - Uso del ghiaccio naturale.

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

L'impiego del ghiaccio naturale esclusivamente come refrigerante per la conservazione degli alimenti e delle bevande, sarà tollerato negli esercizi di generi alimentari e nei pubblici esercizi che, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, siano attrezzati in modo da impedire qualsiasi contatto fra il ghiaccio e le sostanze alimentari, anche quando queste ultime siano tenute in recipienti.

Art. 342 - Introduzione di ghiaccio naturale.

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

Art. 343 - Acque gassose.

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 29-10-1931 n. 1601.

Art. 344 - Divieto di vendita di acque gassose.

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

Art. 344 bis - Confezione e vendita dei detersivi liquidi.

E' vietato, nel territorio del Comune, vendere o tenere per vendere, detersivi confezionati in bottigliette originariamente destinate a contenere birra, bevande gassose od altre bevande recanti impresso il nome o il marchio di Ditte produttrici delle bevande medesime, come pure è vietato sigillare le bottiglie contenenti detersivi con tappi a corona recanti indicazioni di Ditte diverse da quelle produttrici dei detersivi stessi.

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

Nelle ispezioni alle fabbriche e agli esercizi di vendita, il personale addetto alla vigilanza igienica procederà al sequestro dei prodotti che risultassero confezionati in modo diverso da quanto prescritto con le presenti norme.

Capo XV

SUPPELLETTILI DA CUCINA E OGGETTI D'USO CASALINGO,
GIOCATTOLE, PROFUMERIE E POPPATOLE,
CAPEZZOLE ARTIFICIALI E TIRALATTE

Art. 345 - Suppellettili vietate.

A termini dell'art. 125 del Regolamento generale Sanitario 3-2-1901 n. 45, modificato con legge 26-6-1904 n. 369 è vietato vendere o tenere per vendere e usare:

1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande:

a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del 10 % di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1 % di piombo;

c) fatti di leghe o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo in contatto per 24 ore con una soluzione all'1 % d'acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;

d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenente più del 10 % di piombo.

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

2) gli oggetti di gomma o cautchouc, per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte contenenti piombo o zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi;

3) stagnole o fogli destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengono più dell'1 % di piombo;

4) pompe per la birra e sifoni per acque gassose fatti di metallo o di vetro, contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido;

5) gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

E' pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere, distribuire, travasare, misurare od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita od alla somministrazione come compenso, compresi i recipienti ed attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile nelle case.

Art. 346 - Divieto di uso di colori nocivi.

Per la preparazione degli oggetti d'uso personale, domestico ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono essere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al R. D. 30-10-1924 n. 1938.

Il divieto di impiegare materie coloranti nocive nella preparazione degli oggetti sopraindicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando siano incorporate per fusione nella massa del vetro o degli smalti, in modo da non poter essere cedute alle sostanze alimentari colle quali vengono a contatto.

Art. 347 - Carte da involti.

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, stampata, manoscritta, preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso il grammo per ogni dm².

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

Art. 348 - Foglie per involti.

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

Art. 349 - Tappezzerie.

Le stoffe e le carte per tappezzerie, ornamentazione od altro uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali.

Art. 350 - Giocattoli.

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

E' proibita la vendita ed il gettito di coriandoli di vario colore rinchiusi in uno stesso sacchetto.

Art. 351 - Cosmetici e tinture.

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

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

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

Art. 352 - Dentrifici.

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

Art. 353 - Ciprie.

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 354 - Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte.

A norma del disposto del R.D.L. 19-12-1926 n. 2266 convertito in Legge il 22 dicembre 1927 n. 2761 è vietato importare, fabbricare, o comunque vendere e ritenere per vendere:

a) poppatoi a tubo, nonchè i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi;

b) succhiatoi o succini per bambini che non siano di gomma elastica piena.

Tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per bambini, come capezzoli per bottiglie poppatoio, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzolo, tiralatte, succhiatti e simili devono portare la indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

TITOLO IV

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

Capo I

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 355 - Obblighi dei medici per le malattie infettive.

A termine degli art. 256 e 257 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265, tutti i medici chirurghi iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie nel Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici e chirurghi, iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Sindaco o dal Ministero a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

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

Art. 356 - Denuncia di malattie infettive.

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

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

Art. 357 - Malattie soggette a denuncia.

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

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

Art. 358 - Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusa.

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

1°) Per le malattie infettive diffuse specificate alla lettera a), in tutti i casi accertati o sospettati.

2°) Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera b), solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e nelle balie; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica-ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

3°) Per le malattie infettive diffuse specificate nella 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; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

4°) Per le malattie infettive diffuse specificate nella lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile.

5°) Per le malattie infettive diffuse specificate alla lettera e), nei casi accertati nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza.

6°) Per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie 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 ospedali o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 359 - Malattie infettive nelle scuole.

Agli effetti del Regolamento 9-10-1921 n. 1931 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie, oltre quelle elencate nell'art. 357 del presente Regolamento, che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato:

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

Art. 360 - Moduli per le denunce.

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

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

Nella denuncia deve essere indicato:

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

Se trattasi di vaiuolo o di varicella deve indicare se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiuolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di difterite deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale. Favorevolmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a dare immediata comunicazione all'Ufficiale Sanitario o del ricovero dell'infermo in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

Art. 361 - Consigli del medico per casi di malattie infettive e diffuse.

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusa o sospetta di esserla, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono e avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse completamente atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi della infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento).

Art. 362 - Provvedimenti contro le malattie infettive.

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite, di ordinare l'applicazione di quelle misure profilattiche che possono essere del caso e che devono essere sorvegliate dal medico curante sotto la propria responsabilità.

Sono considerate d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone che assistono; la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti.

Art. 363 - Esame batteriologico.

Nei casi di malattie infettive o diffuse elencate nel presente regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scivolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudativi ecc. dell'ammalato, i medici esercenti nel Comune che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando no-

tizia sia della data di invio dei detti materiali sia del risultato delle indagini all'Ufficio di Igiene.

Art. 364 - **Disinfezioni.**

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile della Autorità Sanitaria comunale.

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

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi; nella stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettereci di uso domestico.

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

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

Art. 365 - **Divieto di alloggiare in locali non disinfettati.**

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio comunale d'Igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario creda opportuno di ordinare nei singoli casi.

Art. 366 - **Trasporto degli infermi per malattie infettive.**

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

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

Art. 367 - **Biancheria degli infermi per malattie infettive.**

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

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

Tali biancherie durante la malattia devono essere ravvolte in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenute a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 368 - **Isolamento degli infermi.**

Gli infermi delle malattie infettive di cui al comma a) dell'art. 357 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perchè ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, sino a che l'Autorità sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 369 - **Obblighi dei cittadini.**

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

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

Art. 370 - **Tubercolosi in abitazioni collettive.**

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

Art. 371 - **Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione.**

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

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

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

Art. 372 - **Biglietti del tram.**

E' vietato al personale del tram di bagnare con la saliva i biglietti.

Art. 373 - **Padiglioni per pubblici spettacoli.**

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

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolci e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dell'Autorità comunale che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio d'Igiene l'immunità da malattie trasmissibili per via orale o per contatto sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

Art. 374 - **Sputacchiere.**

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

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

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

Art. 374 bis - **Tutela igienico-sanitaria del rapporto di lavoro domestico.**

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

Il rilascio della tessera sanitaria, oltre all'esito della visita medica eseguita gratuitamente dall'Ufficiale Sanitario o da chi per esso, è condizionato all'esito degli esami da eseguirsi presso il Laboratorio provinciale di Igiene e profilassi e presso il Dispensario di Igiene sociale, per l'accertamento della eventuale presenza di malattie infettive o loro postumi, che possano costituire fonte di contagio.

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

Capo II

BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 375 - **Permessi per apertura di un esercizio. (*)**

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

(*) Così modificata dalla deliberazione consiliare n. 83 in data 13-7-1959, approvata dalla G.P.A. in seduta del 17-12-1959.

L'obbligo della licenza di cui al precedente comma è esteso ai laboratori di cosmesi, agli istituti di bellezza e simili, nei quali si praticano bagni turchi o di schiuma, frizioni e massaggi di cosmesi, vacuumterapia.

Sono, invece, soggetti a speciale autorizzazione del Medico Provinciale, ai sensi dell'art. 194 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265, gli istituti nei quali si praticano applicazioni di terapia fisica di qualunque genere (raggi ultravioletti, raggi infrarossi, forni, aerosol, bagni terapeutici, massaggi).

Art. 376 - Licenza di esercizio per barbieri già esercenti.

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

Art. 377 - Rinnovo annuale delle licenze. (*)

La licenza s'intende concessa al richiedente per un determinato esercizio, i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa che potrà essere per uomo, per signora o mista. Conseguentemente chi è munito della licenza mista deve avere appositi reparti distinti e adiacenti, possibilmente intercomunicanti adibiti per signora.

La licenza dovrà essere rinnovata ogni cinque anni, su domanda del titolare.

Nei casi di cambiamento di titolare dell'esercizio di barbiere e parrucchiere, come pure nei casi di cambiamento, o di ampliamento, o di una modificazione strutturale della sede dell'esercizio stesso, dovrà essere fatta domanda preventiva ai fini dell'aggiornamento della licenza.

In caso di morte del titolare della licenza, il subentrante dovrà fare domanda, entro un mese, per la voltura della licenza al proprio nome.

Art. 378 - Norme per concessioni di licenza.

La concessione della licenza è subordinata alle norme procedurali contenute nel seguente art. 379 ed alla osservanza delle condizioni igieniche e sanitarie stabilite dal presente Regolamento.

Art. 379 - Domanda per concessione della licenza.

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

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

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

Art. 380 - Esposizione della licenza nell'esercizio.

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

Art. 381 - Requisiti dei locali.

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

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 318 in data 24-1-1957, approvata dalla G.P.A. in seduta del 29-5-1957.

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

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

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

Art. 382 - Difesa dei locali contro le mosche.

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

Art. 383 - Arredamento dei locali.

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

Art. 384 - Norme igieniche.

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

a) il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dall'Ufficio d'Igiene (Ufficiale Sanitario comunale) dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o deturpanti.

Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio, per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'Autorità sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio d'Igiene, la quale visita è a carico del richiedente. Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provviste del certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;

b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio d'Igiene comunale;

c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato) mediante un battufolo di cotone;

d) la risciacquatura della faccia, dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante (possibilmente ai lavandini). Dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcoolica al 50 % anche se profumata, e occorrendo, cipria con polverizzatore a secco.

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

e) le spazzole che servono per i capelli devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Art. 385 - Pulizia e requisiti del personale.

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

Art. 386 - Impiego dei solventi.

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

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

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

Art. 387 - Sputacchiere.

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

Art. 388 - Norme per le botteghe già esistenti.

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari o conduttori di esse.

Art. 389 - Eccezioni.

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

Capo III

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

Art. 390 - Divieto di fumare e di sputare.

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

E' vietato altresì di sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso entro i viali di circoscrizione), sul pavimento delle vetture tramviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

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

Art. 391 - Disinfezioni pubbliche e private.

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

Capo IV

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

Art. 392 - Norme generali.

Nei casi di malattie infettive esotiche o sospette di esserlo debbono innanzi tutto essere applicate in massima le norme profilattiche generali contro le malattie infettive, come al presente regolamento.

Art. 393 - Isolamento degli infetti.

Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art 55 della legge comunale e provinciale, provvede all'isolamento del malato o delle per-

sone che hanno avuto contatto con esso nel modo che crede più opportuno e finchè non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

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

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

Art. 394 - Persone provenienti da luoghi infetti.

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

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

Art. 395 - Oggetti provenienti da luoghi infetti.

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

Art. 396 - Divieti di fiere e pubbliche riunioni.

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

Art. 397 - Casi sospetti.

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

Capo V

MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO

Art. 398 - Malattie celtiche.

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede colla distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza medico-chirurgica, colla cura ospedaliera e con un apposito dispensario a sensi dell'art. 126 e seguenti dle T.U. delle Leggi sanitarie.

Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche, valgono il regolamento speciale 25-3-1923 n. 846 e le istruzioni ministeriali 15-8-1923 n. 2350 A.G.

Art. 399 - Tutela del baliatico.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

Tutte le balie che prendono presso di se un bambino, anche se proveniente dal Brefotrofio o da altro istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni quindici giorni all'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata, quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al Brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza del Prefetto sentito il parere del Medico Provinciale e del Questore.

Art. 400 - Sifilide da baliatico.

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il Regolamento generale sanitario 3-2-1901 n. 45 dall'art. 168 all'art. 186, nonché il Regolamento legislativo 4-7-1918 n. 1395 e l'ordinanza Ministeriale 6.1.1919.

Capo VI

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

Art. 401 - Cautele contro la diffusione della tubercolosi.

In base al disposto dell'art. 224 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra polmonare contagiosa, in condizioni familiari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile a sensi dell'art. 357 del presente Regolamento, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 402 - Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico.

In seguito a morte od a cambiamento d'alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi, od in altre collettività che non siano Istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettereci, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario.

Capo VII

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI, ECC.

Art. 403 - Vigilanza nelle scuole.

A norma degli articoli 143 e seguenti del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 n. 45, il Comune provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili ecc. Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo dei medici scolastici.

I medici delle condotte suburbane visiteranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio quando particolari contingenze lo consigliassero.

Ogni scuola deve essere provvoluta del necessario per i soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.

Nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione, le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile di provvedere al rigoroso loro isolamento.

Art. 404 - Doveri del medico scolastico.

Il medico scolastico deve ispezionare almeno una volta al mese tutte le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, proponendo, ove occorra, all'Ufficio d'Igiene i relativi provvedimenti.

Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati affetti da malattie contagiose o sospette, e la visita di quelli indicati dagli insegnanti.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

Il personale incaricato della sorveglianza igienica sulle scuole, dovrà rivolgere speciale attenzione alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari ed allo stato della dentatura per rilevarne le eventuali anomalie che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni.

Art. 405 - Riammissione degli alunni.

Tenute presenti le disposizioni degli art. 356, 357 e 358 del presente Regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, il medico scolastico, in base all'art. 5 del R.D. 9-10-1921 n. 1891, dovrà dare, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la sua riammissione alla scuola, assicurandosi che sono state eseguite le misure di profilassi prescritte.

Art. 406 - Obbligo dei parenti degli alunni.

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattie di denunciare alla direzione della scuola la ragione dell'assenza, non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni per oltre tre giorni senza plausibile giustificazione non potranno essere riammessi alle scuole che in seguito a nulla osta rilasciato dal medico scolastico.

Art. 407 - Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti.

Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli art. 357 e 359 del presente Regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno esservi riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta del medico scolastico, che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni ritenute necessarie, caso per caso, dall'Ufficiale Sanitario.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica od altra ragione possano riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

Art. 408 - Allontanamento dalla scuola di conviventi.

I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno essi pure allontanati dalle scuole per il numero di giorni corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione coll'ammalato essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

Art. 409 - Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi.

La riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi che ne erano stati allontanati per ragioni profilattiche in base all'art. 2 del Regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R.D. 9-10-1921 n. 1931, è subordinata al nulla osta del medico scolastico.

Di regola l'allontanamento dalla scuola durante il probabile periodo di incubazione sarà per ciascuna malattia del seguente numero di giorni:

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 112 in data 19-12-1955, approvata dalla G.P.A. in seduta del 25-1-1956.

Osservazioni	Denominazione	Durata di allontanamento	
		per malattia	per convivenza o contatto
Il periodo di contumacia dei guariti e di portatori sani può subordinare al reparto degli esami di laboratorio e cioè farlo cessare dopo tre esami consecutivi.	della malattia Febbre tifoidea	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine.	21 giorni - possibilità di forme attenuate; di portatori sani; di diffusione per alimenti e bevande infetti.
	Dissenteria	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine, con particolare frequenza per la forma amebica.	8 giorni - possibilità di forme attenuate; di portatori sani; di diffusione per indumenti, bevande od alimenti infetti.
	Vaiuolo o Vaiuolide	Fino a perfetta guarigione clinica.	12 giorni - possibilità di forme attenuate (vaiuoloide); pericolo grave di diffusione mediante indumenti ed oggetti infetti.
	Varicella	15 giorni dalla guarigione clinica.	
	Morbillo	15 giorni dalla guarigione clinica.	10 giorni - possibilità di forme attenuate.
	Scarlattina	40 giorni dopo la guarigione clinica. Rari casi di contagio anche dopo questo periodo.	7 giorni - frequenza di forme attenuate; pericolo grave di diffusione per indumenti ed oggetti infetti.
	Difterite, Group, Angina difterica	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine.	7 giorni - possibilità di forme attenuate; di diffusione per indumenti, oggetti vari e alimenti infetti.
	Meningite cerebro spinale epidemica	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine.	23 giorni - possibilità di forme attenuate; di portatori sani; di diffusione a mezzo di indumenti di recente infettati.
	Poliomielite anteriore acuta	Quattro settimane a partire dal momento in cui è scomparsa la febbre.	14 giorni se il paziente è stato ricoverato in ospedale. Quattro settimane, se curato a domicilio. Possibilità di diffusione anche con le deiezioni degli infermi e con gli oggetti da loro contaminati.
	Pertosse (tosse convulsiva)	21 giorni dopo la fine degli accessi convulsivi.	15 giorni dalla cessazione del contatto.
Influenza	15 giorni dopo la guarigione clinica.		
Parotite	15 giorni dopo la guarigione clinica.		

I periodi sopraindicati potranno variare in più od in meno, caso per caso, a seconda del giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del gruppo che segue, il medico scolastico potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere caso per caso:
a) la tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteoghiandolare con seni fistolosi);
b) il tracoma (nella fase non acuta sempre che manchino scuole per tracomatosi).

Art. 410 - Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici.

La comparsa di un caso di malattia contagiosa e diffusa nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitino in un edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento e allontanamento dell'ammalato seguito dalle necessarie disinfezioni.

Art. 411 - Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie.

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigire la massima pulizia degli alunni e sorveglieranno perchè essi depongono le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, nè scambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti o colla cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

Art. 412 - Pulizia dei locali scolastici.

I direttori degli istituti pubblici e privati di educazione, sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente Regolamento oltre quelle speciali dettate dall'Ufficio d'Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

Art. 413 - Chiusura di classi.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa pel tempo necessario a farne la disinfezione completa; in caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito felice entro i sei anni.

Il Sindaco, su avviso dell'Ufficiale Sanitario potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove siansi manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, prescrivendo anche, se necessaria, la chiusura dell'intera scuola.

La riapertura della classe o della scuola si farà dopo che è cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che sono state eseguite le necessarie disinfezioni.

Art. 414 - Disinfezione di scuole.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole regie e comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio comunale d'Igiene, prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli Istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio comunale d'Igiene.

Art. 415 - Orario per la pulizia dei locali scolastici.

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione o di ricreazione, rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno.

Per la pulitura dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

Art. 416 - Vaccinazione antivaioiosa.

L'Autorità comunale, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei medici condotti, provvederà gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaioiosa di tutti gli abitanti del territorio comunale.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte, oltre che nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno, anche in tutti gli altri giorni dell'anno, eccetto i festivi, nelle ore all'uopo indicate.

Art. 417 - Obbligo della vaccinazione.

La vaccinazione antivaioiosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione: in tale caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaioiosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità sanitaria per pericolo di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaioiosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza si procederà a termini di Legge.

Art. 418 - Registrazione delle vaccinazioni.

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore fra il 7° e il 10° giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio di Igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta e deve essere specificato il modo d'allattamento del vaccinato.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficiale Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'Igiene.

L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

Art. 419 - Responsabilità dei genitori.

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

Art. 420 - Vaccinazioni nelle collettività.

I direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici industriali ecc. o chiunque stia a capo di una collettività di persone non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'8° anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta dell'Autorità comunale, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA

Art. 421 - Obbligo della vaccinazione antitifica.

Oltre le disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere, in base al Decreto del Capo del Governo 2-12-1926 per la profilassi del tifo, è obbligatoria la rivaccinazione antitifica per le seguenti persone:

a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia degli ospedali, ed in genere negli istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;

c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati.

E' pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco, a norma dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale, negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato decreto.

Art. 422 - Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario.

Qualunque medico eseguisca privatamente la vaccinazione antitifica, deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascerà gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

Art. 423 - Modalità per la vaccinazione antitifica.

La vaccinazione antitifica viene attuata colle modalità fissate dalle istruzioni Ministeriali, annesse al succitato decreto del Capo del Governo.

Art. 424 - Vaccinazione antidifterica.

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno d'età. Essa di regola si associa alla vaccinazione antivaioiosa ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, colle modalità e norme Ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

Art. 425 - Registri delle vaccinazioni antidifteriche.

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro. L'Ufficio d'Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

Art. 426 - Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati.

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, colle norme e le modalità stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati. Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'Igiene la fornitura dell'anatossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

Art. 427 - Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche.

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Allo scopo l'Ufficio d'Igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco o degli essudati da sottoporre all'esame.

Art. 428 - Gratuità degli accertamenti batteriologici.

Gli accertamenti diagnostici o batteriologici, richiesti per misure di profilassi dall'Ufficio d'Igiene, sono gratuiti.

Capo X

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 429 - Disposizioni sulla vigilanza veterinaria.

La materia di cui al presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme seguenti, dal T. U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265, dal Regolamento Generale Sanitario 3-2-1901 n. 45, dal Regolamento di Polizia Veterinaria 10-5-1914 n. 533 e dalle altre norme e disposizioni di Leggi in vigore.

Art. 430 - Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame.

Chiunque venga a conoscenza di un caso, accertato o sospetto, di una delle malattie di cui all'art. 431 del presente Regolamento, o di un caso di morte improvvisa di animali, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta all'Ufficio d'Igiene o ai Veterinari comunali che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo.

Art. 431 - Malattie infettive del bestiame.

Le malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia sono: afta epizootica, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico, barbone bufalino, rabbia, tubercolosi clinicamente diagnosticabile, peste bovina, pluropolmonite essudativa (polmonare), morva, farcino criptococcico, morbo coitale maligno, vaiolo ovino, agalassia contagiosa delle pecore e delle capre, malattie infettive dei suini, aborto epizootico, diarrea dei vitelli, malattie infettive dei polli, influenza del cavallo, rogna nelle pecore e nelle capre, rogna negli equini, vaginite granulosa, setticemia emorragica dei bovini e le altre malattie infettive o diffuse o sospette di essere tali, indicate con speciale ordinanza dal Ministero dell'Interno.

MISURE DI PROFILASSI GENERALE

Art. 432 - Misure di profilassi per le malattie infettive del bestiame.

L'Ufficio d'Igiene appena avrà ricevuta la denuncia di malattia infettiva nel bestiame, provvederà all'accertamento della diagnosi, all'isolamento dell'animale ed eventuale sequestro della stalla, che potrà essere fiduciario, cioè affidato al proprietario sotto la sua responsabilità, o di rigore sbarrando o facendo piantonare le porte o le finestre o le strade di accesso alla corte, alla stalla o pascolo infetto.

Il sequestro di rigore potrà applicarsi anche quando per avere violati o male eseguiti gli ordini relativi alla profilassi della malattia, il proprietario o il custode del bestiame non dessero affidamento di osservare o fare osservare il sequestro fiduciario.

Il Sindaco, appena ricevuta la denuncia di malattia infettiva o diffusa, in attesa delle ulteriori disposizioni del Prefetto, a cui deve trasmettere la denuncia stessa, adotta le misure prescritte dal Regolamento di Polizia Veterinaria 10-5-1914 n. 533.

Art. 433 - Distruzione di animali morti.

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

L'Ufficio d'Igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interamento.

Art. 434 - Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame.

Quando vi sia minaccia di epizoozia o quando si verificasse in un comune con-

finante un'epizoozia notevole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedire, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

Art. 435 - Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito.

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio, al mercato e le altre stalle pubbliche dove si tengono temporaneamente gli animali, recstano sotto la vigilanza dell'Ufficio d'Igiene.

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

Art. 436 - Vigilanza sui mercati e sulle fiere.

La vigilanza veterinaria sulle fiere e sulle esposizioni di animali viene praticata secondo le modalità previste dall'apposito regolamento sul Mercato Bestiame.

Quando sia richiesta una speciale vigilanza l'Ufficiale Sanitario disporrà per il servizio.

Art. 437 - Requisiti degli abbeveratori.

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

Gli abbeveratori pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi, trattorie, dei negozianti di bestiame ecc. sono sotto la vigilanza dell'Autorità sanitaria comunale.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'Acquedotto comunale; lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata nè per lavatoi, nè per altri abbeveratoi, nè per la lavatura di ortaggi.

Capo XII

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 438 - Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie dagli animali all'uomo.

Appena sarà fatta denuncia di affezione morvo-farcinosa, di rabbia, di carbonchio, di afta e di altre malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, l'Autorità Sanitaria farà tutte le indagini atte a rintracciare l'origine e prenderà gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio e a salvaguardare l'incolumità delle persone.

Capo XIII

MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

Art. 439 - Detenzione e custodia di cani.

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

Art. 440 - Disposizioni per la detenzione di cani. (*)

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

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 51 in data 27 novembre 1954, approvata dalla G.P.A. in seduta del 13-6-1955.

Solo nei luoghi privati, recinti chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere tenuti liberi e senza museruola.

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

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

Art. 441 - Denuncia di casi di morsicatura di cani e gatti.

Tutti i casi di morsicatura inferte da cani o gatti, sia all'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio di Igiene.

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

L'animale morsicatore deve essere posto a cura del proprietario o detentore in osservazione presso il Canile Municipale o presso la Clinica Medica Veterinaria per un periodo di 15 giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.

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

Art. 442 - Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia.

I proprietari, i detentori o custodi, oltre i medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco, tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia nel cane o in qualunque altro animale; per i medesimi si osserveranno le stesse norme di osservazione e di isolamento indicate nel citato Regolamento comunale per la detenzione e la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina nel Comune di Bologna.

TITOLO V

POLIZIA MORTUARIA

Capo I

DENUNCIE

Art. 443 - Obbligo della denuncia.

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

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

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

Art. 444 - Decessi di persone prive di assistenza - Rinvenimento di cadaveri.

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, è tenuto ad informare immediatamente l'Autorità Municipale o di pubblica sicurezza, affinché sia provveduto al trasporto alla Camera mortuaria comunale. Deve pure riferire quelle notizie e circostanze che possono giovare per stabilire la causa della morte.

Chi rinviene membra o pezzi di cadavere o anche soltanto ossa umane, deve immediatamente informare o l'Autorità di P. S. o quella Municipale, la quale deve far visitare da un medico dell'Ufficio d'Igiene le parti rinvenute e darne denuncia all'Autorità giudiziaria.

Art. 445 - Accertamenti o della morte.

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata da un medico condotto.

Per i decessi negli istituti ospitalieri il Sindaco può autorizzare a disimpegnare la funzione dell'accertamento i medici dell'istituto stesso.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficio dello Stato Civile comprovante che la morte è accertata e non è presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

Art. 446 - Denunce per cause criminose e malattie infettive.

Nel dubbio che un decesso sia dovuto a causa non naturale, il medico visitatore deve farne referto all'Autorità giudiziaria.

Nei casi di morte per le cause indicate nel comma a) e b) dell'art. 357 il medico visitatore deve farne denuncia all'Ufficio d'Igiene; uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffuse, indicate con speciali ordinanze dall'Autorità sanitaria.

Capo II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 447 - Durata del periodo di osservazione.

Di nessun cadavere, in via ordinaria, può essere permessa l'autopsia, l'imbalsamazione, l'inumazione o la cremazione, prima che siano trascorse 24 ore di osservazione, a partire dal momento del presunto decesso.

In caso di morte improvvisa od in cui si abbiano dubbi di morte apparente, sulla proposta del medico visitatore, dovrà essere autorizzata una più lunga durata di osservazione, che di regola non oltrepasserà le 48 ore.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa o il cadavere presenti segni di iniziata decomposizione o quando altre ragioni speciali lo richiedano, sulla proposta dello stesso medico visitatore, il Sindaco può ridurre il tempo di osservazione nel luogo del decesso o nel deposito mortuario a meno di 24 ore.

Art. 448 - Custodia dei cadaveri.

I cadaveri nel periodo di osservazione non possono essere rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Art. 449 - Depositi di osservazione.

L'Ufficio d'Igiene provvede al trasporto (fino al deposito di osservazione) ed alla custodia dei cadaveri di persone:

- a) morte in abitazioni anguste e povere, dove sia pericoloso il mantenerle per il periodo di tempo necessario;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico, dove non possono essere lasciate;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

Capo III

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 450 - Obbligo della cassa.

E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere rinchiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvede alla distribuzione della cassa, su richiesta dell'Ufficio di

Stato Civile, ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetti provvedere direttamente.

Art. 451 - Casse per inumazione e tumulazione.

Le casse per inumazione devono essere di legno di abete col coperchio chiuso a viti e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte.

Per le tumulazioni i cadaveri devono essere rinchiusi in doppia cassa; l'interna: metallica saldata a fuoco, l'esterna: di legno, con l'indicazione del nome, cognome e data di morte del defunto.

Art. 452 - Contrassegni di piombo.

Prima di procedere alle inumazioni ed alle tumulazioni dovrà essere introdotta nelle casse una targa di piombo portante un numero d'ordine corrispondente al numero di registro esistente negli uffici del Cimitero.

Art. 453 - Casse per trasporti fuori Comune.

Per il trasporto fuori del Comune, i cadaveri devono essere chiusi in una cassa metallica a fuoco e quindi in altra cassa di legno forte.

Lo spessore delle pareti di questa seconda cassa non deve essere minore di 4 centimetri.

Le tavole devono essere in un solo pezzo o congiunte mediante opportuno incastro.

Le intersezioni delle diverse faccie della cassa saranno riunite con intagli a coda di rondine.

Le congiunture inoltre devono essere saldate con buon mastice e assicurate mediante chiodi o viti, disposti di 20 in 20 cm.

La cassa deve essere accerchiata con lamine di ferro, di larghezza non inferiore ai 2 cm. e distanti l'una dall'altra non più di cm. 50.

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposto, per uno spessore non minore di cm. 4, torba polverizzata o segatura di legno.

Le casse così confezionate, devono essere avvolte in croce con fetuccia nera fissata al legno con sigilli di ceralacca postivi a cura dell'Ufficio di Igiene.

Art. 454 - Trasporto dei cadaveri.

Trascorse 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, in seguito al nulla osta dell'Ufficiale dello Stato Civile, sotto la vigilanza comunale, si provvederà al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nelle casse, alla Camera mortuaria del Cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei famigliari del defunto o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio di Igiene comunale debbono essere iniettate nella cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tal fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio d'Igiene talchè le iniezioni suddette possono essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore dal decesso.

Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposita vettura chiusa, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto conveniente, dal punto di vista sanitario e civile, dal Sindaco. Anche in questo caso però il trasporto è sempre soggetto alla vigilanza del Comune il quale fissa l'ora e l'itinerario di ogni trasporto.

Art. 455 - Sosta alla Chiesa.

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dall'abitazione alla chiesa; in questa il cadavere può sostare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

Art. 456 - Speciali onoranze funebri.

Quando le famiglie intendano tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del precedente art. 455, può autorizzare la permanenza del cadavere in apposito locale anche attiguo alla Chiesa, rispondente alle norme stabilite dall'art. 128 del Regolamento di Polizia Mortuaria, approvato con R. D.

25-7-1892 n. 448, sempre chè sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tale caso l'Ufficio Sanitario comunale si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente regolamento.

Art. 457 - Trasporti di morti per malattie contagiose.

I cadaveri delle persone morte per scarlattina, vaiolo, vaioloide, tifo petecchiale, difterite, crup, colera, febbre gialla, peste bubonica ed altre malattie diffuse indicate dall'Autorità sanitaria con speciali ordinanze, devono essere deposti nel feretro, senza essere spogliati dei loro indumenti, ed avvolti in un lenzuolo inzuppato in soluzione acida di sublimato corrosivo al 2 per mille. Essi devono trasportarsi direttamente dal luogo del decesso al Cimitero in carro speciale senza pompe funebri.

Art. 458 - Trasporti fuori Comune.

Non è permesso il trasporto di cadaveri fuori del Comune, come pure non si ricevano quelli provenienti da altri Comuni o dall'Estero, senza il relativo decreto di autorizzazione del Sindaco.

Art. 459 - Iniezioni conservative.

Per trasporti fuori Comune a distanza di oltre 300 km. o a qualunque distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, oltre l'esecuzione delle sopra enumerate prescrizioni, si deve esigere che il cadavere sia iniettato nel torace e nella cavità addominale con almeno due litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3 per mille o di acido fenico al 5 per cento e sia avvolto con un lenzuolo imbevuto della prima delle dette soluzioni.

Nell'ambito della giurisdizione territoriale del Comune di Bologna le iniezioni conservative di cui sopra saranno sempre praticate esclusivamente a cura dell'Ufficio d'Igiene.

Qualora arrivi nel Comune un cadavere proveniente da altro Comune o dall'estero, l'Ufficio d'Igiene dovrà constatare le condizioni del feretro; se queste saranno conformi alle disposizioni di Legge, darà permesso di seppellimento o tumulazione.

Capo IV

SEPOLTURE

Art. 460 - Cimitero.

Ogni salma deve essere sepolta nel Cimitero comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il custode del Cimitero non può prendere in consegna le salme che non siano accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli è responsabile della tenuta dei registri, dell'osservazione dei cadaveri nella Camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del cimitero ed è tenuto a riferire all'Ufficio d'Igiene qualunque inconveniente debba rilevare.

Art. 461 - Camera mortuaria.

La Camera mortuaria del Cimitero, serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.

Nella camera mortuaria i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazione devono essere tenuti in condizioni tali che nel caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita, siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

Art. 462 - Inumazioni.

Ogni sepoltura per inumazione è contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno del seppellimento.

Per le inumazioni non è permesso l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile. Qualora il cadavere sia rinchiuso in cassa metallica

pei funerali, come all'art. 453, nell'atto della inumazione si deve, mediante tagli, mettere la cassa in condizioni da permettere una normale decomposizione del cadavere stesso.

Art. 463 - **Tumulazioni**

L'Autorità comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, luoghi per inumazioni e tumulazioni temporanee, nonchè per sepolcri individuali o di famiglia a perpetuità.

Art. 464 - **Distruzione di casse e fiori.**

Le casse d'imbalsaggio che hanno servito pel trasporto di feretri non possono essere restituite agli interessati, ma debbono essere abbruciate nel recinto del Cimitero.

Nella stessa maniera debbono distruggersi, quando siano essiccati, i fusti per i fiori che sono collocati sui campi di inumazione e sui sepolcri privati.

Capo V

CREMAZIONE

Art. 465 - **Ara crematoria.**

L'uso dell'ara crematoria è soggetta alla vigilanza dell'Autorità sanitaria comunale e ad ogni cremazione di cadavere deve assistere un incaricato della Società per l'esercizio dell'ara stessa ed un funzionario dell'Ufficio d'Igiene comunale.

Per ogni cremazione occorre autorizzazione scritta dell'Ufficiale di Stato Civile.

Art. 466 - **Autorizzazione prefettizia per trasporti di cadaveri da cremare o di ceneri.**

Prima di procedere alla cremazione di un cadavere proveniente da altro Comune, oltre al documento stabilito nell'articolo precedente, deve esigersi anche il decreto prefettizio di autorizzazione del trasporto.

Il trasporto delle ceneri fuori del Comune, come il ricevimento da altro Comune o dall'estero, avviene dietro presentazione dell'autorizzazione del Prefetto.

Art. 467 - **Modalità della cremazione.**

I cadaveri debbono essere collocati nell'ara crematoria avvolti negli indumenti coi quali furono deposti nel feretro che sarà abbruciato entro il recinto del Cimitero.

La cremazione del cadavere deve eseguirsi unitamente al feretro nei seguenti casi:

- a) quando sia in stato di avanzata putrefazione;
- b) quando sia di persona morta per malattia contagiosa;
- c) quando, indipendentemente dai casi suindicati, la famiglia del defunto ne esprima il desiderio.

Art. 468 - **Urne cinerarie.**

Compiuta la cremazione, le ceneri devono essere diligentemente raccolte ed, ove sia richiesto, anche in presenza di parenti o di amici del defunto o di loro rappresentanti; quindi deposte e suggellate in apposita urna cineraria.

Le urne devono portare all'esterno l'indicazione del nome e cognome e data di morte del defunto di cui contengono le ceneri.

Ogni urna deve raccogliere le ceneri di un solo cadavere. Se a scopo estetico si vogliono riunire più urne in una maggiore che le contenga, questo sarà permesso con le norme indicate volta per volta dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 469 **Collocamento delle urne.**

Le urne cinerarie devono collocarsi in apposito luogo nel Cimitero comunale, dietro domanda della famiglia e pagamento della somma convenuta.

Le urne cinerarie possono essere collocate entro il Cimitero nei colombari o nelle sepolture private e, in seguito a speciale autorizzazione, in cappelle, templi, ospedali, istituti appartenenti a enti riconosciuti dallo Stato, o in colombari privati aventi destinazione stabile, purchè siano assicurate da ogni profanazione.

Art. 470 - **Consegna delle urne.**

La consegna delle urne si fa constare da apposito verbale in tre originali uno dei quali rimane nell'archivio della Società concessionaria dell'ara crematoria, un altro presso il Custode del Cimitero o presso chi ha la responsabilità del luogo ove furono deposte le ceneri fuori del Cimitero ed il terzo è trasmesso all'Ufficio d'Igiene.

Capo VI

AUTOPSIE, MASCHERE, IMBALSAMAZIONI

Art. 471 - **Autopsie.**

Le autopsie devono eseguirsi nell'apposito locale dietro domanda al Sindaco, con consenso della famiglia e dopo il versamento della somma stabilita per la sorveglianza, servizio, deperimento dell'armamentario ecc.

Le autopsie di individui morti per malattie contagiose devono eseguirsi con le norme stabilite dall'Autorità sanitaria municipale e sotto la sua sorveglianza.

Art. 472 - **Autopsie negli ospedali.**

Tutti i cadaveri provenienti dagli ospedali sono sottoposti per disposizione del R.D.L. 10 febbraio 1924 n. 549 al riscontro diagnostico negli ospedali stessi purchè in essi esista un locale riconosciuto adatto dall'Autorità municipale.

Art. 473 - **Asportazioni dalle sale di autopsia.**

È vietato a chicchessia di asportare dalle sale anatomiche universitarie o dalle altre sale di autopsia per essere conservati, cadaveri o parti di essi, senza averne ottenuta prima l'autorizzazione scritta dal Direttore della Scuola o dal Sindaco quando l'autopsia sia fatta fuori di scuola; tale autorizzazione è negata in caso di esplicita opposizione della famiglia dell'estinto.

Art. 474 - **Maschere.**

Per levare la maschera ad un defunto è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla trascorse 24 ore dal decesso e sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene.

Art. 475 - **Imbalsamazione.**

Per l'imbalsamazione è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, che può concederla dietro esibizione di distinti certificati, del medico curante e del medico necroscopo, che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

L'imbalsamazione deve essere eseguita o da personale medico dell'Ufficio d'Igiene o sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene, da un medico che ne dichiari il metodo, il luogo e l'ora della operazione.

Capo VII

RIMOZIONE DELLE SALME

Art. 476 - **Distinzione delle esumazioni.**

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo quando: scorso il decennio dal seppellimento o alla sca-

denza della concessione, se trattasi di sepoltura privata, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti.

Le seconde, allorchè, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengono disseppelliti per indagini nell'interesse della giustizia o per essere trasportati in altre sepolture o cremati.

Art. 477 - **Esumazioni ordinarie.**

Per procedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale.

Ad esse provvede il Custode del Cimitero, sotto la propria responsabilità e a seconda del bisogno, dopo trascorso il decennio d'inumazione del cadavere.

Art. 478 - **Raccolta di ossa.**

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinven- gono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierle per deporle in cellette particolari, da essi acquistate, nel recinto del Cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed ince- neriti dentro il Cimitero.

Art. 479 - **Esumazioni straordinarie.**

Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizza- zione del Sindaco od ordine dell'Autorità giudiziaria.

Nel primo caso bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale Sanitario e inserite nell'autorizzazione stessa; nel secondo caso il cadavere è tra- sferito nella sala delle autopsie, osservando tutte le norme suggerite dall'Autorità giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.

A tali operazioni devono sempre assistere oltre ad un personale dell'Ufficio d'Igiene il Custode del Cimitero e due testimoni.

Art. 480 - **Limiti alle esumazioni.**

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per vaiolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera, febbre gialla, peste bubbonica, car- bonchio o per altre malattie diffusibili, indicate dall'Autorità Sanitaria comunale, se non trascorsi tre anni dalla morte.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità Giudiziaria, non è concessa un'esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

Art. 481 - **Rimozione da tumuli.**

Le rimozioni di salme da un tumulo sono acconsentite dietro autorizzazione del Sindaco, che però non può essere accordata se non dopo un anno dalla morte per i casi contemplati nell'articolo precedente.

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ'

Art. 482 - **Applicazione del Regolamento.**

Il presente Regolamento andrà in vigore non appena avrà ricevuto la superiore approvazione prescritta dalla Legge.

Con la sua adozione tutti i precedenti regolamenti comunali d'Igiene ed ogni altra contraria disposizione riguardante l'igiene e la sanità pubblica, s'intendono abrogati.

Art. 483 - **Applicazione di altre leggi.**

Per quanto non è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni

contenute nel T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934 n. 1265 e nelle altre Leggi e Regolamenti governativi in vigore.

Art. 484 - **Penalità. (*)**

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale o da altre Leggi o Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli art. 106-110 della legge comunale e provinciale approvata con R.D. 3-3-1934 n. 383 e successive modificazioni, con am- menda sino a lire ottomila, in base alla tabella che sarà approvata con apposita deliberazione della Giunta Municipale.

Art. 485 - **Provvedimenti d'urgenza.**

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sin- daco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma dell'art. 55 della Legge comunale e provinciale.

Art. 486 - **Concessioni di deroghe.**

È in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

(*) Così modificato dalla deliberazione consiliare n. 113 in data 29-11-1956, ap- provata dalla G.P.A. in seduta del 29-5-1957.

NORME IGIENICHE PER LA VENDITA DELLE CARNI OVINE, DEL POLLAME, DEI CONIGLI E DELLA CACCIAGIONE

Premesso che l'Alto Commissariato per l'Igiene e Sanità Pubblica, come risulta dalla circolare della Prefettura di Bologna n. 20864 Div. Vet. in data 15 giugno 1949, ha impartito disposizioni perchè siano eliminati gli inconvenienti che derivano dalla vendita in promiscuità, negli esercizi di generi commestibili, di derrate della più diversa natura quali frutta, verdura, coloniali, ecc. unitamente a conigli, pollame, carne suina fresca ed insaccata, per cui dette carni vengono di frequente a contatto con merci varie a discapito delle esigenze igienico-sanitarie del commercio delle carni destinate all'alimentazione umana.

Tenute presenti le successive disposizioni impartite dall'Alto Commissario per l'Igiene e la Sanità Pubblica con circolare n. 9 prot. n. 24810 AG/98120 trascritta con la nota della Prefettura di Bologna n. 8351 Div. San. Vet. del 10 marzo 1950, avente per oggetto « Vigilanza sanitaria sulla vendita delle carni fresche e congelate », le quali disposizioni, richiamandosi al Regolamento approvato con R. D. 20-12-1928 n. 3298 nonchè all'art. 4 del D. L. 26-9-1930 n. 1458, stabiliscono, fra l'altro, che di massima in uno stesso spaccio non può effettuarsi la vendita di carni appartenenti a diverse specie di animali, salvo le deroghe imposte da speciali esigenze locali;

Preso atto del chiarimento dell'Alto Commissario per l'Igiene e la Sanità Pubblica comunicato dalla Prefettura di Bologna con lettera n. 17883 Div. San. Vet. del 6 aprile 1951 da cui risulta che « il divieto della vendita promiscua delle carni ovine e caprine con quelle bovine e suine riguarda soltanto gli ovini ed i caprini adulti rimanendo quindi consentita, ove di consuetudine, la vendita promiscua di agnelli e capretti lattanti con le carni bovine e suine »;

Ritenuto che non esistano, in questo Comune, particolari esigenze che reclamino di derogare dalle norme sopraindicate, le quali, pertanto, possono e debbono trovare integrale applicazione, ai fini della tutela sanitaria dei consumatori, specie per quanto riguarda la vendita delle carni di animali ovini e caprini adulti nel senso che tali carni non siano mai vendute in promiscuità con la carne bovina e suina e ciò allo scopo di prevenire il pericolo di inquinamento da brucelle delle carni bovine e suine, che talvolta vengono consumate poco cotte o del tutto crude;

Considerata altresì l'opportunità di disciplinare, dal punto di vista igienico-sanitario, la vendita di qualunque specie di carni, compreso il pollame, i conigli e la cacciagione, in conformità alle vigenti disposizioni di legge e di regolamenti, nonchè alle speciali direttive impartite dall'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità pubblica;

Su proposta della Direzione dei Servizi comunali di igiene e sanità;
Visto l'art. 152 del T. U. Legge Comunale e Provinciale 1915;

SI DISPONE

1°) Dal 1° Gennaio 1952 negli spacci di carni bovine, ovine o suine e negli annessi frigoriferi è vietata l'introduzione a qualunque titolo di animali macellati di qualsiasi specie (compresi i vitelli, gli agnelli e i capretti) non scuoiati.

2°) Nel territorio di questo Comune le carni di animali ovini e caprini adulti non possono essere vendute in promiscuità con carni bovine e suine;

3°) Negli spacci di carni bovine non è ammessa la vendita dei conigli e della cacciagione. Si può consentire invece, in particolari condizioni d'ambiente e su apposita domanda degli interessati, la vendita degli agnelli, dei capretti, del pollame spennato e privo di gozzo e di intestino, ben pulito anche nelle zampe;

4°) Le carni di animali ovini e caprini adulti possono essere vendute solamente negli spacci di pollerie, insieme con gli agnelli, i capretti e le uova. In detti spacci non sarà consentita la vendita di altri generi alimentari fatta eccezione per i conigli e la cacciagione a piuma od a pelo che però devono essere esposti e venduti su appositi banchi e non devono mai essere messi a contatto con le carni ovine e col pollame;

5°) Negli spacci di salumeria ed in quelli di frutta e verdura può essere consentita la vendita degli agnelli, dei capretti, del pollame eviscerato e spennato e dei conigli eviscerati e spellati, a condizione che tale vendita si effettui in banchi ricoperti di marmo e separati da quelli adibiti alla vendita di altri generi;

6°) Nei frigoriferi annessi agli spacci di cui al numero precedente, i conigli devono essere tenuti in appositi scompartimenti e non devono mai essere posti a contatto con gli altri generi alimentari;

7°) In tutti gli spacci sopraindicati è permessa la vendita della carne tritata soltanto se preparata al momento, su richiesta dell'acquirente;

8°) La Direzione dei Servizi comunali di igiene e sanità e la Ripartizione di Polizia Urbana sono incaricate dell'applicazione della presente ordinanza, provvedendo, ove occorra, alla revisione delle licenze di commercio;

9°) Per quanto riguarda l'oggetto del presente provvedimento è revocata ogni precedente diversa disposizione dell'Autorità comunale;

10°) I trasgressori alle presenti disposizioni saranno puniti a norma dell'art. 344 del T. U. Leggi Sanitarie approvate con R. D. 27-7-1934, n. 1265, salva ogni altra sanzione prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Dalla Residenza Municipale, addì 1 Novembre 1951 .

p. il SINDACO
N. Samaja

VIGILANZA IGIENICA SUI FORMAGGI FRESCHI

IL SINDACO

Viste le proprie Ordinanze in data 25 luglio e 20 novembre 1951 recanti norme sul commercio dei formaggi pecorini, vaccini e misti di produzione casalinga;

Ritenuto che anche per i formaggi di produzione industriale, ai fini della profilassi antibrucellare si debbono richiedere sufficienti garanzie sulla salubrità del latte impiegato nonchè sui requisiti igienici e sulla attrezzatura dei locali di fabbricazione;

Constatata la necessità di integrare le precedenti disposizioni nel senso di prevenire e reprimere le cause della endemia brucellare mediante un maggiore controllo dei formaggi destinati al consumo diretto;

Visti gli articoli 3 e 264 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934 n. 1265 e l'Art. 153 del vigente T. U. 4-2-1915 n. 148, della Legge Comunale e Provinciale;

ORDINA

Art. 1 - I formaggi freschi di produzione industriale, quali gli stracchini ed altri tipi di formaggi a pasta molle, sono ammessi alla libera vendita a condizione che le Ditte fabbricanti o importatrici dimostrino, mediante certificato dell'Autorità Sanitaria Provinciale, che tali formaggi sono ottenuti con procedimenti che soddisfano alle esigenze della profilassi antibrucellare.

Art. 2 - I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorini e vaccini) di produzione casalinga non possono essere venduti, posti in vendita, messi comunque in commercio, nel territorio di questo Comune, se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni e se non sono contrassegnati con uno speciale bollo del Comune di Bologna a dimostrazione dell'avvenuta visita sanitaria di cui al seguente art. 3.

E' del pari vietato somministrare per il consumo formaggi freschi che non abbiano i suddetti requisiti nei ristoranti, nelle trattorie, nelle mense aziendali e nelle mense collettive (collegi, ospizi, ecc.) e simili, come pure è vietata l'introduzione nel territorio comunale di tali formaggi freschi destinati al consumo famigliare diretto.

Art. 3 - I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti, di produzione casalinga da destinarsi al commercio o al consumo diretto nel Comune di Bologna devono essere sottoposti a visita di controllo da parte dell'Ufficio istituito presso il Macello Pubblico di questo Comune, ai sensi dell'art. 2.

Tale Ufficio ha la facoltà di respingere i formaggi che risultino non convenientemente stagionati e provvederà a contrassegnare, col bollo di cui all'Art. 2, i formaggi ammessi al consumo.

Art. 4 - I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorini e vaccini) di produzione industriale, qualora non rientrino fra quelli indicati all'Art. 1, sono soggetti all'obbligo del controllo e della bollatura di cui agli articoli 2 e 3.

Art. 5 - La Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità e la Ripartizione imposte di Consumo predisporranno i necessari servizi per assicurare l'applicazione della presente Ordinanza che entra in vigore il 1° marzo 1952.

I contravventori, oltre ad incorrere in una multa, saranno deferiti all'Autorità Giudiziaria a termine dell'Art. 260 del vigente T. U. delle Leggi sanitarie.

Bologna, addì 23-2-1952

p. il SINDACO
N. Samaja

VIGILANZA IGIENICA SUI FORMAGGI FRESCHI

IL SINDACO

Viste le proprie Ordinanze in data 25 luglio e 20 novembre 1951 e 23 febbraio 1952 recanti norme sul commercio dei formaggi pecorini, vaccini e misti;

Ritenuto che anche per i formaggi di produzione industriale, ai fini della profilassi antibrucellare si debbano richiedere sufficienti garanzie sulla salubrità del latte impiegato nonchè sui requisiti igienici e sulla attrezzatura dei locali di fabbricazione;

Accertando che, malgrado le cautele previste dall'ordinanza 23 febbraio 1952, numerosi formaggi freschi di produzione industriale non risultino ottenuti con procedimenti che soddisfino alle esigenze profilattiche;

Constatata, pertanto, la necessità di integrare e modificare le precedenti disposizioni nel senso di prevenire e reprimere più sicuramente le cause della endemia brucellare, in conformità alle esigenze della tutela igienico-sanitaria;

Visti gli articoli 3 e 264 del T. U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934 n. 1265 e l'art. 153 del vigente T. U. 4-2-1915 n. 148 della Legge Comunale e Provinciale;

ORDINA

Art. 1 - Il testo dell'art. 1 dell'ordinanza 23 febbraio 1952 P. G. 3534 è sostituito col seguente:

« I formaggi freschi di produzione industriale, quali gli stracchini ed altri tipi di formaggi a pasta molle comunque denominati, sono ammessi alla libera vendita, nel territorio di questo Comune, a condizione che siano prodotti con latte pastorizzato.

Si intende per formaggio preparato con latte pastorizzato quello che, esaminato col metodo di Cornell (Kosikowsky) dia valori di fosfatasi inferiori ai 5 gamma per gr. 0,25 di formaggio.

Il controllo della pastorizzazione del formaggio viene effettuato dall'Ufficio di Igiene del Comune o da altro laboratorio autorizzato.

A garanzia di ciò i sudetti formaggi freschi possono essere venduti solamente se avvolti in carte, scatole, ecc. che rechino — a caratteri ben leggibili — la dichiarazione « pastorizzato » oltre al nome e all'indirizzo delle ditte produttrici.

Le indicazioni di cui al comma precedente possono essere anche stampate in dischetti applicati ai singoli formaggi ».

Art. 2 - Le norme di cui all'articolo precedente entrano in vigore il 1° novembre 1954.

Bologna, addì 9 ottobre 1954.

p. il SINDACO
N. Samaja

NORME IGIENICHE PER LA VENDITA DEL LATTE

Premesso che nelle zone di produzione dalle quali deriva il latte destinato all'approvvigionamento della Città di Bologna il latte stesso contiene, in media, una percentuale di grasso superiore a quella minima prescritta dall'Art. 16 del Regolamento approvato con R. D. 9 maggio 1929 n. 994, come risulta da un rapporto della Direzione dei Servizi comunali di Igiene e Sanità in data 10 agosto 1953, sicchè emerge la opportunità di elevare la detta percentuale di grasso in relazione a quanto previsto dall'ultimo comma del citato articolo di Regolamento;

Considerato che, in conformità alle direttive impartite dalla superiore Autorità Sanitaria, questo Comune adottò l'ordinanza 31 maggio 1950, recante norme cautelative in merito alla fabbricazione e alla vendita dei gelati, allo scopo di prevenire l'insorgenza e la diffusione di malattie infettive specie di indole intestinale;

Ritenuto opportuno che alcune norme contenute nella suddetta ordinanza, per quanto riguarda i requisiti del latte destinato al consumo alimentare diretto, siano estese a tutti gli esercizi di vendita del latte ed a quelli ove tale prodotto viene impiegato nella preparazione di bevande o di generi di pasticceria;

Ritenuto altresì opportuno disciplinare, con apposita ordinanza, in armonia con le speciali istruzioni prefettizie riguardanti l'oggetto, l'immissione al consumo del latte e l'impiego di esso nella confezione di prodotti destinati all'alimentazione diretta, nell'esclusivo interesse dei consumatori ed ai fini della tutela della salute pubblica;

In esecuzione della deliberazione n. 1764 Pr. Gen. 56068/1953, resa esecutiva con visto prefettizio n. 54095 Div. San. del 21 agosto 1953;

SI ORDINA:

Art. 1 - E' vietato vendere o tenere per vendita negli spacci di questo Comune (latterie, esercizi pubblici, gelaterie, ecc.) latte che non possiede e seguenti requisiti:

a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a + 15°C;

b) grasso non inferiore al 3,4%;

c) residuo secco magro non inferiore al 9%;

d) prova della fosfatasi negativa (limite massimo 2 unità) nei metodi di Scharer, Sanders-Sager o di Cornell (Kosikowsky).

Sarà accordata una tolleranza di 0,25% nel residuo secco magro per il latte che contenga non meno del 3,5% di grasso.

Art. 2 - I requisiti prescritti dal precedente art. 1 sono obbligatori anche per il latte destinato alla confezione di bevande, gelati, generi di pasticceria e prodotti similari;

Art. 3 - Il latte destinato al rifornimento degli spacci di vendita e dei laboratori di cui ai precedenti articoli 1 e 2 deve essere contenuto in recipienti che abbiano i requisiti prescritti dalla legge e siano sigillati con apposito bollo dello stabilimento di provenienza;

Art. 4 - La vendita del latte crudo sul luogo di produzione è consentita solamente nelle zone ove l'approvvigionamento ai consumatori non sia possibile mediante appositi spacci.

Resta comunque vietata la vendita del latte sul luogo di produzione senza apposita autorizzazione dell'Autorità Comunale;

Art. 5 - E' vietata la vendita del latte al domicilio dei consumatori, se non da parte degli esercenti le latterie appositamente autorizzati;

Art. 6 - I contravventori alle presenti norme saranno deferiti all'Autorità Giudiziaria, senza pregiudizio di ogni altro provvedimento amministrativo previsto dalle vigenti disposizioni.

Dalla Residenza Municipale, li 9 Settembre 1953,

p. il SINDACO
N. Samaja

N.B. La percentuale minima del residuo secco magro è stata ridotta all'8,50% dal disposto dell'art. 1 del D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504.

NORME IGIENICHE PER LA VENDITA DEL LATTE

IL SINDACO

Premesso che, attualmente, nel Comune di Bologna il latte pastorizzato può essere venduto sia sfuso sia in recipienti di vetro sigillati;

Atteso che da numerosi controlli effettuati mediante prelevamento di campioni, si è rilevata la necessità di eliminare la vendita del latte sfuso;

Constatato che, frequentemente, il latte non viene consegnato direttamente ai titolari degli esercizi, ma viene depositato davanti o nei pressi degli esercizi di vendita il che determina inconvenienti di vario genere che è necessario eliminare disciplinando la consegna del latte stesso;

Visto l'ultimo capoverso dell'art. 30 del Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929 n. 994;

Su conforme proposta dell'Ufficiale Sanitario;

Sentito l'Assessore preposto alle attività industriali, commerciali e artigianali

ORDINA

- 1) Il latte alimentare destinato alla vendita nel Comune di Bologna deve essere pastorizzato od upezzato o sterilizzato e contenuto esclusivamente in recipienti sigillati della capacità di 1 l.; $\frac{1}{2}$ l.; $\frac{1}{4}$ di litro.
 - 2) Le capsule di chiusura delle bottiglie od i contenitori devono portare in modo chiaro e indelebile la data del confezionamento e l'indicazione dello Stabilimento che l'ha effettuato.
 - 3) Ferme restando le disposizioni prefettizie relative all'orario di apertura degli spacci di generi alimentari per la vendita al pubblico, la distribuzione del latte pastorizzato alle latterie dovrà essere effettuata nelle ore seguenti:
dalle ore 5,00 alle ore 7 $\frac{1}{2}$
dalle ore 16 alle ore 18.
Durante la stagione invernale (1 novembre - 28 febbraio) può essere fatta una terza distribuzione dalle ore 10,30 alle ore 12,30.
 - 4) E' fatto assoluto divieto ai distributori di lasciare il prodotto ed i cestelli che lo contengono, sulla pubblica via e, comunque, all'esterno degli esercizi di vendita.
 - 5) E' fatto divieto ai titolari di spacci per la vendita del latte, di tenere il latte pastorizzato fuori del frigorifero dopo le ore 9.
 - 6) Le bottiglie di latte debbono essere riconsegnate pulite alle latterie; conseguentemente è fatto divieto alle latterie di ritirare le bottiglie non pulite.
 - 7) Le norme di cui ai precedenti comma 1) e 2) non si applicano al latte distribuito alle collettività (ospedali, collegi, scuole, ecc.), a quello destinato all'industria (per la fabbricazione dei latticini) e dal latte crudo previsto dal Titolo VII del Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994. In casi particolari il Sindaco, su parere della Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità, potrà concedere speciali deroghe.
 - 8) Le norme di cui alla presente ordinanza andranno in vigore a decorrere dal 1° settembre 1962.
 - 9) Ai contravventori saranno applicate le sanzioni previste dalla legge.
- Dalla Residenza Municipale, addì 3 agosto 1962.

p. IL SINDACO
f.to Picchi

NORME IGIENICHE PER LA DISTRIBUZIONE DEL LATTE

ALLE RIVENDITE

Prot. Gen. n. 66180/63

Premesso che con ordinanza sindacale 3 agosto 1962 sono state emanate norme igieniche per la vendita del latte e che, all'art. 4 di tale ordinanza, è previsto l'assoluto divieto ai distributori di lasciare il prodotto ed i cestelli che lo contengono sulla pubblica via, e, comunque, all'esterno degli esercizi di vendita;

Ritenuta la opportunità di integrare la suddetta norma nel senso di provvedere il sequestro e la distruzione del prodotto eventualmente rinvenuto abbandonato all'esterno delle rivendite, e ciò per ovvie esigenze di tutela igienico-sanitaria;

Su conforme proposta dell'Ufficiale Sanitario;

Sentito l'Assessore preposto alle attività industriali, commerciali e artigianali;

SI ORDINA

Art. 1. - All'art. 4 dell'ordinanza sindacale 3 agosto 1962, recante norme igieniche per la vendita del latte, è aggiunto il seguente secondo comma:

« In caso di trasgressione della presente norma gli ufficiali e agenti di polizia giudiziaria addetti alla vigilanza igienica sugli alimenti e sulle bevande sequestrano « il prodotto abbandonato all'esterno degli esercizi di vendita e provvedono alla immediata distruzione di esso, salvi i procedimenti contravvenzionali prescritti dalle « leggi e dai regolamenti ».

Dalla Residenza Municipale, addì 17 settembre 1963

p. IL SINDACO
Dante Bondi

MACELLAZIONE DEI SUINI A SCOPO INDUSTRIALE

E LABORATORI DI CARNI

Premesso che il pubblico macello di questo Comune, distrutto a suo tempo, da eventi bellici e successivamente ricostruito per quanto interessa l'abbattimento degli animali bovini ed equini, non è attualmente attrezzato per l'uccisione dei suini, sicchè esistono condizioni eccezionali che inducono a consentire l'esercizio di macelli privati non solamente in ordine alle esigenze degli stabilimenti industriali di maggiore importanza, ma anche in rapporto alla tradizione locale di preparazione diretta di alcuni prodotti salumieri da parte degli esercenti titolari degli spacci di vendita dei prodotti stessi;

Accertato, d'altra parte, che l'attività dei suddetti macelli privati a carattere artigianale è limitata alla stagione invernale ed ai pochi capi occorrenti per la confezione dei prodotti venduti esclusivamente negli spacci annessi ai macelli medesimi;

Ritenuta la opportunità di disciplinare l'esercizio di detti macelli privati e degli annessi laboratori di carni si che gli stessi soddisfino sempre alle esigenze igienico-sanitarie e che in essi tutte le operazioni si svolgano col più scrupoloso rispetto delle apposite norme;

Visti gli art. 1 e 50 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R. D. 20-12-1928 n. 3298;

SI ORDINA

1) Con effetto dal 31 Ottobre 1954 sono revocate tutte le autorizzazioni concesse da questo Comune relativamente all'esercizio di macelli privati e di laboratori per la confezione di prodotti carnei;

2) I titolari delle suddette autorizzazioni che intendano di continuare oltre il termine di cui al precedente art. 1 la macellazione degli animali e la lavorazione delle relative carni debbono inoltrare apposita domanda — su carta bollata — alla Amministrazione Comunale almeno 15 giorni prima del detto termine;

3) Salva, comunque, la approvazione prefettizia di cui agli art. 1 e 50 del Regolamento approvato con R.D. 20-12-1928 n. 3298, le nuove autorizzazioni dell'Autorità Comunale possono essere:

a) Permanenti, ossia a tempo indeterminato, per gli stabilimenti (macelli o laboratori) che esplicano considerevoli attività e che sono in possesso di attrezzatura completa, rispondente ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dal regolamento sopracitato;

b) Temporanee, ossia annuali e limitate alla stagione invernale, per le aziende che possiedano modesta attrezzatura, in rapporto alle sole esigenze degli annessi negozi di vendita dei prodotti carnei;

4) I titolari delle autorizzazioni temporanee, scaduto il termine in esse indicate, non possono riprendere la loro attività senza ulteriore autorizzazione, che potrà essere concessa, su nuova domanda degli interessati, solamente previo accertamento dei requisiti igienici dei locali e dei relativi arredamenti;

5) I trasgressori delle presenti norme saranno deferiti alla Autorità Giudiziaria, a norma dell'art. 62 del Regolamento 20-2-1928 n. 3298.

Bologna, addì 21 Settembre 1954.

p. il SINDACO
N. Samaja

Pr. Gen. 82497/1956

IL SINDACO

Premesso che con precedente ordinanza in data 21-9-1954 - P.G.N. N. 54481 - venivano disciplinate le macellazioni private di suini a scopo industriale ed i laboratori di carni;

Dato atto che l'Associazione dei Commercianti della Provincia di Bologna, con lettera n. 6860 del 23-10-1956, fa domanda di modificare il periodo di validità stagionale delle autorizzazioni temporanee concesse annualmente, fissandolo dal 1° settembre al 30 maggio in maniera da consentire ai titolari di spacci di vendita di generi di salumeria di predisporre a tempo opportuno la vendita di tali generi, considerato il protrarsi della stagione invernale nella nostra città;

Considerato che la modifica richiesta riguarda il punto 3°) lettera b) della citata ordinanza;

Su riferimento del veterinario Capo Sezione;

Visto il parere dell'Ufficiale Sanitario, che ritiene di limitare il periodo di validità delle predette autorizzazioni al 30 aprile di ciascun anno;

Visti gli articoli 1 e 50 del Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R. D. 20-12-1928 n. 3298;

ORDINA

il punto 3°) lettera b) della precedente ordinanza richiamata in premessa è sostituito dal seguente:

« temporanee, ossia concesse di volta in volta limitatamente al periodo dal 1° settembre al 30 aprile dell'anno successivo per le aziende che possiedono modesta attrezzatura e la cui attività è limitata alle sole esigenze degli annessi spacci di vendita dei generi di salumeria, purchè provvisti di cella frigorifero o di ghiacciaia ed in possesso dei necessari requisiti igienico-sanitari ».

La presente ordinanza deve essere resa pubblica e portata a conoscenza dei richiedenti.

Dalla Residenza Municipale, li 10 dicembre 1956.

p. il SINDACO
Scarabelli

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Richiamate le norme obbligatorie emanate per l'attuazione della Legge 29 Marzo 1920, n. 858 contenente le disposizioni per la lotta contro le mosche;

Vista la Legge 20 Dicembre 1922, n. 3298;

Visto il R. D. L. 9 Maggio 1929 n. 994;

Visto l'art. 152 n. 3 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 4 Febbraio 1915, n. 148;

Sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario;

SI ORDINA

1) È vietato accumulare letame, immondizie o materie putrescibili provenienti dalle stalle, dalle abitazioni private, da ospedali, istituti, collegi e collettività in ge-

nere, dagli esercizi pubblici, dagli spacci di vendita al pubblico e dagli stabilimenti con lavorazioni di generi alimentari, ed è pure vietato il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie.

Tale divieto è fatto anche per i terreni pubblici e privati, giardini, orti, ecc. situati a non meno di 500 metri dalle abitazioni anche isolate, salvo che detti cumuli di materiale siano completamente ricoperti di terriccio e salvo autorizzazione rilasciata di volta in volta dall'Autorità Comunale.

Le immondizie e le sostanze di rifiuto putrescibili provenienti da abitazioni, esercizi pubblici, spacci e laboratori in genere alimentari, ecc. devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in recipienti metallici coperti, i quali non permettano disperdimenti.

2) **Le scuderie e le stalle** situate entro il perimetro dell'ex cinta daziaria o comunque poste a distanza inferiore a 500 metri da agglomerati di case, oltre ad essere mantenute in perfetta pulizia, devono avere le aperture esterne, porte, finestre, munite di reti metalliche a maglia fitta, atti ad impedire il passaggio delle mosche.

In ogni stalla debbono essere tese all'altezza del soffitto strisce preparate con sostanze moschicide capaci di distruggere l'insetto alato.

Il letame deve essere ogni 24 ore asportato dalle scuderie e dalle stalle durante la notte dalle ore 21 alle 7. I pavimenti e le pareti interne delle scuderie e delle stalle devono essere lavati, frequentemente ed abbondantemente, con soluzioni disinfettanti. Le pareti esterne debbono essere irrorate con soluzioni di D.D.T. al petrolio almeno ogni 4 settimane. I letamai e gli immondezzi, compresi nelle zone sopraindicate, oltre che muniti di coperchio a buona chiusura, a norma del disposto del Regolamento d'Igiene, dovranno essere irrorati esternamente con soluzioni di D.D.T. al petrolio ogni 4 settimane o con altre sostanze moschicide idonee allo scopo.

3) **Nelle zone rurali**, le pareti esterne delle stalle e dei ricoveri di animali in genere devono essere irrorate di D.D.T. al petrolio ogni 4 settimane: le concimaie annesse alle case coloniche devono essere sistemate in conformità delle apposite disposizioni ed irrorate con D.D.T. al petrolio ogni 4 settimane o altre sostanze moschicide approvate dall'Ufficio di Igiene Comunale.

4) **I depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali** a scopo di industria e di commercio ed i pollai domestici annessi alle case di abitazione, devono essere autorizzati dal Comune, in seguito a domanda scritta dall'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario. In tali depositi e pollai si deve praticare efficacemente la lotta contro le mosche.

5) **Negli esercizi pubblici, comprese le latterie**, nei locali destinati alla preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande (cucine, dispense, depositi, ecc.) le stoviglie ed accessori da tavola devono essere protetti e mantenuti al riparo dalle mosche mediante applicazioni di reticelle metalliche alle finestre, veli, vetrine, ecc.

In ogni locale dovranno essere tese strisce preparate con speciali sostanze moschicide, esposte a sufficiente distanza dai generi alimentari ed ad altezza tale da non poter essere toccate dalle persone.

Tutti i locali, compresi i retrobottega, devono essere tenuti costantemente puliti. Le biancherie sudicie e le spazzature devono essere raccolte in recipienti coperti fino al momento della loro asportazione che deve essere fatta in giornata mentre la pulizia dei mobili e degli utensili deve essere praticata nelle ore in cui non vi sia frequenza di pubblico.

6) **Negli spacci di vendita al pubblico** di generi alimentari all'ingrosso o al minuto, nei chioschi, nei banchi o nei carretti di rivenditori ambulanti (compresi i posteggi fissi dei mercati), oltre alle prescrizioni contenute nel Regolamento di Igiene, devono essere osservate le seguenti norme:

a) la carne e i preparati di carne, il pane, i dolci, le conserve, la frutta, le verdure, e, in genere, qualsiasi sostanza che si consumi senza previa cottura o lavaggio, o sbucciamento, devono essere protetti contro l'inquinamento da parte delle mosche con l'impiego di fitte reti metalliche, campane di vetro, veli, ventilatori mantenuti a distanza dal genere riparato, o di altri congegni ritenuti adatti dall'Autorità Sanitaria.

b) la carta e gli altri materiali per avvolgere le sostanze alimentari dovranno essere tenuti al riparo dalla polvere e dalle mosche.

c) tutti i locali destinati alla vendita di sostanze alimentari ed i rispettivi retrobottega dovranno essere mantenuti puliti, il pavimento spazzato almeno una volta al giorno, previa accurata bagnatura.

d) presso i chioschi e gli altri spacci di gelati devono essere collocati, a cura dei conduttori di tali esercizi, cestini od altri recipienti per deporvi le cialde, i coni, cucchiaini di legno, ecc. residuati dalla consumazione di gelati.

7) Nel periodo dal Maggio all'Ottobre, le trattorie, le osterie, le macellerie, tutti gli spacci di bevande e di generi alimentari all'ingrosso ed al minuto, nonché le botteghe da barbiere e parrucchiere, devono avere gli ingressi esterni difesi da pendole che arrivano fino al pavimento o da altro mezzo riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria.

Le tende suddette dovranno essere costantemente tenute in buona efficienza ed abbassate, e spiegate dal levarsi del sole fino ad un'ora dopo il tramonto, anche in caso di tempo piovoso.

8) Negli istituti di ricovero e di cura, sia pubblici che privati, dovranno essere osservate le norme impartite con l'ordinanza Prefettizia n. 20892 Div. San. in data 20-7-1938, comunicata a suo tempo agli istituti medesimi.

9) Nei pubblici mercati di generi alimentari e del bestiame e negli stabilimenti per il deposito delle spazzature o delle immondizie, al Pubblico Macello, nei depositi o allevamenti anche limitati a pochi capi di pollame vivo, conigli ecc. e nei cortili dove sono situati stalle o letamai, e nelle loro immediate vicinanze, deve essere organizzata la distruzione delle mosche mediante l'uso di appropriate sostanze moschicide a base di melassa arsenicale, o di altri prodotti moschicidi. Particolarmente utili si dimostrano a questo scopo le soluzioni in petrolio di D.D.T. la cui azione moschicida persiste per qualche settimana.

Pertanto nei luoghi sopradetti, a seconda dell'opportunità, si potranno tenere esposti in numero sufficiente bacinelle (od altri recipienti a larga superficie) contenenti residui di frutta, fascetti di felce di monte o di ramaglie a foglie persistenti, sacchi vecchi o tele, il tutto abbondantemente irrorato con prodotti moschicidi.

Con tali prodotti dovranno essere spruzzati abbondantemente anche i cumuli di spazzature e di immondizie, l'esterno dei recipienti ed i veicoli usati per il trasporto delle stesse.

Uguale aspersione di liquido moschicida si dovrà giornalmente praticare sui pavimenti dei pubblici mercati e dei cortili ove esistono stalle o letamai.

Queste operazioni dovranno essere eseguite a cura di proprietari, direttori, fittavoli, conduttori a qualsiasi titolo, degli stabilimenti, delle aziende e degli edifici privati.

L'Ufficio Comunale d'Igiene fornirà indicazioni e chiarimenti per l'uso e le modalità di impiego delle sostanze moschicide.

10) Per l'attuazione di quanto prescritto ai numeri 2, 4, 9 i proprietari o conduttori dei luoghi soggetti alla demuscazione devono essere costantemente dotati dell'attrezzatura necessaria e di una congrua provvista di prodotti e soluzione moschicida.

La mancanza di detti materiali è perseguibile contravvenzionalmente a norma del successivo art. 11.

11) L'Ufficio d'Igiene, i Vigili Sanitari ed Urbani e gli Agenti tutti della Forza Pubblica, sono incaricati di fare osservare la presente Ordinanza. I contravventori saranno puniti in base agli articoli 106 e 107 della Legge Comunale e Provinciale 3-3-1934 salva ogni altra sanzione prevista dalle vigenti norme.

Dalla Residenza Municipale, li 30-3-1956.

p. il SINDACO
Prof. N. Samaja

DISCIPLINA DELL'IMPIEGO DEI GRASSI PER LA PANIFICAZIONE

Premesso che l'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 14.1.54 n. 131, sancisce che « Le paste bianche provenienti dalla demargarinazione o dalla destearizzazione degli oli vegetali, i grassi naturali e le miscele di essi, addizionati di zucchero, di aromi o di altre sostanze da destinarsi alla preparazione di prodotti dolciari, anche se emulsionati con acqua, sono escluse dalla disciplina di cui alla Legge 4-11-1951

n. 1316 », legge questa che riguarda la fabbricazione e la vendita della margarina e dei grassi idrogenati;

Premesso, inoltre, che la Legge 4-8-1955 n. 894, disciplina la fabbricazione e il commercio dei prodotti della demargarinazione a freddo degli oli di oliva e di semi, raffinati ad uso alimentare;

Tenuto presente che, a norma dell'art. 12 del R.D. 23 giugno 1932 n. 904, nella confezione del pane è ammesso l'impiego di grassi naturali limitatamente allo strutto, al burro ed all'olio di oliva;

Rilevato che, in assenza di disposizioni che disciplinino l'impiego dei grassi alimentari nella fabbricazione della pasticceria, numerosi produttori hanno messo in commercio tipi di grasso di composizione non dichiarata, aventi nomi di fantasia, sicché i panificatori possono essere indotti ad impiegare illecitamente, nelle confezioni del pane, anche tali grassi che sono utilizzabili, a norma delle vigenti disposizioni, solamente per la fabbricazione dei generi di pasticceria;

Preso atto del riferimento della Direzione dei Servizi Comunali di Igiene e Sanità in data 5 aprile 1956, dal quale risulta che negli ultimi tempi si sono riscontrate, quanto all'impiego di grassi alimentari nella produzione del pane, numerose irregolarità, per le quali sono stati avviati i provvedimenti contravvenzionali prescritti dalla legge;

Constatato, altresì, che trovasi in commercio anche qualche tipo di grasso « di dubbia innocuità », come risulta da relazione di analisi n. 230 del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi di Bologna - Sezione Chimica - in data 23 febbraio 1956;

Ravvisata, pertanto, la necessità di disciplinare, in via contingente e urgente, nell'ambito di questo Comune, la vendita dei prodotti sopraindicati, ai fini della tutela igienica dei consumatori;

Visto l'art. 108 del R.D. 3-2-1901 n. 45, e tenute presenti le istruzioni impartite dall'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità pubblica con circolare Prot. n. 430. 4264/A.3 del 27-1-1956, dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste con circolare n. 332 del 2-2-1956 e dalla Prefettura di Bologna con circolare Div. San. 9073 in data 29-2-1956;

A norma dell'art. 153 del vigente T.U. 1915 n. 148 della legge Comunale e Provinciale;

SI ORDINA:

1°) Nel territorio del Comune di Bologna, in applicazione di quanto è prescritto dall'art. 12 del R.D. 23-6-1932 n. 904, è vietato l'impiego, nella confezione del pane e dei grissini, di grassi diversi da quelli indicati nell'articolo stesso (burro, olio di oliva e strutto). È ammesso, invece, l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione dei suddetti grassi (olio di oliva, burro, strutto) con acqua, eventualmente addizionati di zucchero, a condizione che tali prodotti siano confezionati in conformità all'art. 3 della presente ordinanza;

2°) È vietato, nel territorio del Comune di Bologna, vendere o tenere per vendere, nonché impiegare nella fabbricazione della pasticceria, qualsiasi prodotto contenente sostanze grasse, se non confezionati in conformità alle norme del seguente articolo 3;

3°) I prodotti di cui ai precedenti articoli 1 e 2 devono essere racchiusi in recipienti od involucri sigillati (botti, barili, casse, scatole, ecc.) recanti all'esterno le seguenti indicazioni:

- a) nome e residenza della Ditta produttrice;
- b) composizione qualitativa del prodotto e percentuale dei singoli componenti, con la specificazione dei grassi impiegati;
- c) peso netto;

Le indicazioni suddette devono essere impresse con caratteri indelebili sui recipienti o negli involucri, oppure stampate su etichette solidamente fissate con sigillo metallico recante il nome della Ditta fabbricante del prodotto;

4°) Sui recipienti, sugli involucri e sulle etichette di cui al precedente art. 3, quando si tratti di prodotti diversi da quelli indicati all'art. 1, deve essere apposta, oltre alle indicazioni prescritte dal citato art. 3, la dicitura « Non ammesso per uso di panificazione » a caratteri ben visibili, comunque di dimensioni non inferiori a quelle delle altre indicazioni stabilite con la presente ordinanza;

5°) Nelle ispezioni ai magazzini ed agli spacci di generi alimentari, nonchè ai panifici ed ai laboratori di pasticceria, il personale addetto alla vigilanza procederà al sequestro preventivo dei prodotti che risultassero confezionati in modo diverso da quello prescritto con la presente ordinanza;

6°) I trasgressori alle presenti norme saranno deferiti all'Autorità Giudiziaria.

7°) La presente ordinanza entra in vigore il 1° Giugno 1956.

Bologna, li 19 maggio 1956.

p. il SINDACO
N. Samaja

NORME CAUTELATIVE PER LA VENDITA DI ANTIPARASSITARI A BASE DI ESTERI FOSFORICI TOSSICI USATI IN AGRICOLTURA

IL SINDACO

Premesso che il Consiglio Superiore di Sanità, preoccupato dell'elevata tossicità degli esteri fosforici sistemici e di alcuni non sistemici, usati in agricoltura quali antiparassitari, tossicità cui sono da imputare annualmente casi di intossicazione acuta, talvolta seguiti da morte fra i lavoratori addetti alla manipolazione ed allo spargimento di essi nelle campagne, ha ritenuto necessario che, in attesa che possano essere emanate più precise disposizioni per la disciplina dell'uso di detti disinfettanti, a maggior tutela di chi li impiega e di chi consuma i prodotti trattati, siano adottate subito particolari cautele;

Vista la circolare della Prefettura di Bologna n. 44740 Div. San. in data 29 luglio 1957;

Ritenuto doversi provvedere, in via contingibile ed urgente, a disciplinare, nell'ambito di questo Comune, la fabbricazione e la vendita degli esteri fosforici, ai fini della tutela della salute pubblica;

A norma dell'art. 153 del T.U. Legge Comunale e Provinciale 1915;

ORDINA

1°) Chiunque intenda fabbricare, confezionare o vendere prodotti antiparassitari a base di esteri fosforici, semplici o complessi, nel territorio di questo Comune, è tenuto a chiedere apposita autorizzazione all'Autorità sanitaria comunale, salva ogni altra licenza eventualmente prescritta dalle vigenti norme di legge.

Sono esenti da tale autorizzazione, per quanto riguarda la vendita, i soli farmacisti, i quali, comunque, sono tenuti alla osservanza delle norme e delle cautele appresso indicate.

2°) È vietata la vendita dei suddetti prodotti organici preparati allo stato sfuso. Tali prodotti devono essere venduti esclusivamente nelle confezioni originali ed in recipienti od involucri particolarmente resistenti agli urti ed alle rotture, contrassegnati con etichette indelebili contenenti le avvertenze di uso.

Le confezioni dei prodotti in parola non devono superare i quantitativi di Kg. 20 per le preparazioni solide e di litri 25 per quelle liquide.

3°) Coloro che sono autorizzati, a norma dell'art. 1 della presente ordinanza, a vendere prodotti a base di esteri fosforici, devono tenere tali sostanze custodite in armadi chiusi a chiave.

È vietato vendere e consegnare qualsiasi quantitativo delle sostanze suddette a persone che, non essendo conosciute dal venditore, non siano munite di attestato dell'Autorità di pubblica sicurezza indicante il nome e cognome, l'arte o professione del richiedente, e non dimostrino di avere bisogno delle sostanze stesse per l'esercizio dell'arte o della professione.

4°) Gli esercenti hanno l'obbligo di annotare in apposito registro, da esibire all'Autorità sanitaria ad ogni richiesta, la qualità e la quantità delle suddette sostanze vendute, la data della vendita, nonchè il nome e cognome, domicilio, arte o professione dell'acquirente.

Ad ogni acquirente deve essere consegnato, insieme con la merce, copia delle avvertenze e raccomandazioni pubblicate dalla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità di questo Comune sull'uso dei prodotti indicati al N. 1 della presente ordinanza.

5°) Ai fini della autorizzazione di cui al N. 1 gli interessati devono inoltrare apposita domanda, su carta bollata, al Sindaco. È vietato intraprendere la fabbricazione o la vendita dei prodotti a base di esteri fosforici prima di avere conseguito la prescritta autorizzazione. Coloro che già effettuano la fabbricazione o la vendita di tali prodotti devono chiedere la suddetta autorizzazione entro giorni venti dalla pubblicazione della presente ordinanza.

6°) L'Ufficiale Sanitario, i Vigili Sanitari ed Urbani e gli Agenti tutti della Forza Pubblica sono incaricati di fare osservare la presente ordinanza. I contravventori saranno puniti in base agli art. da 106 a 110 della Legge Comunale e Provinciale 3-3-1934, salvo ogni più grave provvedimento a' sensi di legge qualora l'infrazione rivesta carattere di reato.

Bologna, li 11 Ottobre 1957.

p. il SINDACO
A. Tomba

IL SINDACO

Premesso che da un censimento iniziato sin dal marzo del 1960 è emerso che in questo Comune esistono Cliniche e Laboratori che impiegano isotopi radioattivi e che l'uso di essi va diffondendosi anche nel campo industriale e sperimentale agrario.

Che lo smaltimento dei rifiuti radioattivi non è disciplinato nè controllato per cui esso può provocare inconvenienti igienico-sanitari anche di notevole entità;

Che la tecnica ed i sistemi di impiego dei radioisotopi sono estremamente vari per cui non è possibile stabilire una strumentazione « standard » se non per un limitato numero di impieghi;

Che, pertanto, a tutela della pubblica salute, si impone un accertamento totale, preciso ed aggiornato delle attività nelle quali siano impiegati isotopi radioattivi, nonchè il controllo e la disciplina del loro impiego;

Visti gli articoli 226 del Testo unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, 91, 94 e 107 (lettera f) del regolamento per l'esecuzione della legge sulla tutela dell'Igiene e della Sanità pubblica approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, nonchè gli articoli 37 e 44 del vigente Regolamento Comunale d'Igiene;

Sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario;

ORDINA

1) Chiunque intenda iniziare una attività che comporti l'impiego di radioisotopi deve darne preventiva comunicazione al Sindaco chiedendone l'autorizzazione;

2) L'interessato alle attività di cui al n. 1 è tenuto a preparare un « progetto di sicurezza » delle operazioni relative al lavoro che ha intenzione di compiere e del quale assume piena responsabilità. Detto progetto dovrà essere presentato al Sindaco in duplice copia. In base ai risultati dell'esame del progetto l'autorizzazione potrà essere concessa o negata. Il progetto dovrà essere aggiornato ogni qualvolta si verificano dei cambiamenti in quanto l'autorizzazione concerne i tipi di radioisotopi impiegati, la loro forma chimica, le quantità adoperate ed il sistema di impiego di esse.

3) Il progetto deve trattare i seguenti punti:

a) tipo di radioisotopi e massima quantità usata nelle singole operazioni in un anno;

- b) forma chimica;
- c) tipo di utilizzazione;
- d) valutazione dei pericoli (inquinamento od altro) interni all'area di utilizzazione ed esterni all'area stessa;
- e) valutazione dei pericoli derivati dallo smaltimento dei rifiuti radioattivi in forma solida, liquida e aeriforme.
- f) attrezzature di cui dispone il laboratorio per provvedere al controllo sistematico delle condizioni di sicurezza all'interno ed all'esterno dell'area di lavoro;
- g) generalità e qualifica del personale incaricato del lavoro con radioisotopi e del responsabile della protezione radiologica all'interno dell'impianto;
- h) ogni altra informazione atta a chiarire le condizioni di sicurezza e controllo nell'impiego dei radioisotopi;

4) - Le norme di cui agli articoli precedenti debbono essere osservate anche da tutti coloro, ditte o persone singole, che hanno già iniziato le attività indicate all'art. 1;

5) Ai contravventori saranno applicate le penalità previste dalle vigenti disposizioni legislative o regolamentari.

Dalla Residenza Municipale li, 11 novembre 1961.

p. il SINDACO
V. Picchi

NORME IGIENICHE PER LA FABBRICAZIONE E LA VENDITA DEI GELATI

Premesso che con ordinanza sindacale 31 maggio 1950 furono stabilite particolari norme igieniche riguardanti la fabbricazione e la vendita dei gelati nel territorio di questo Comune;

Ritenuto opportuno aggiornare le suddette norme sulla base delle recenti disposizioni di legge, con particolare riguardo a quelle contenute nella Legge 30 aprile 1962, n. 283, e in conformità alle direttive impartite dal Medico Provinciale di Bologna con lettera del 18 febbraio 1963, prot. n. 1788;

SI ORDINA:

Art. 1 - Obbligo dell'autorizzazione

Chiunque intenda fabbricare o vendere gelati nel territorio di questo Comune deve chiedere apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascerà, ove sia il caso, su parere favorevole della Direzione dei Servizi Comunali di Igiene e Sanità.

Tale autorizzazione è soggetta a vidimazione annuale, da parte della Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità, per l'accertamento dei requisiti di cui ai successivi articoli 2, 3, 4 e 12. Pertanto i conduttori degli esercizi di fabbricazione o di vendita di gelati, compresi i titolari dei chioschi all'aperto e i venditori ambulanti, non possono riprendere l'attività stagionale prima di avere chiesta ed ottenuta la vidimazione della licenza.

Art. 2 - Locali di fabbricazione

La fabbricazione dei gelati e la preparazione delle miscele da gelificare devono essere eseguite in appositi locali idonei, bene illuminati ed aereati, che non siano comunicanti con ambienti di abitazione e con latrine. Detti locali devono avere il pavimento 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 colli gati con la fognatura.

Per quanto riguarda l'uso dei fornelli devono essere osservate le norme contenute nell'art. 80 del Regolamento Comunale di Igiene.

Nei locali di vendita (gelaterie, bars, ecc.) e nei chioschi all'aperto è consentita la diretta preparazione di miscele di sciroppi (gelati di frutta) e la produzione di gelati a base di acqua e latte in polvere aromatizzato, ovvero acqua e preparati in polvere di vario tipo, sempre che la produzione di tali gelati non richieda alcun preriscaldamento.

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.

Art. 3 - Locali di vendita

La vendita dei gelati può essere fatta solamente in locali che rispondano ai requisiti previsti dal regolamento comunale di igiene. I chioschi all'aperto devono essere revisionati, ai fini igienico-sanitari, almeno una volta all'anno, prima dell'inizio della stagione di vendita dei gelati, e devono essere riconosciuti idonei dalla Direzione dei Servizi Comunali di Igiene e Sanità.

Art. 4 - Gelati preconfezionati

La vendita dei gelati preconfezionati, cosiddetti da passeggio, racchiusi in involucri originali recanti la indicazione del nome e della sede della ditta produttrice non è soggetta all'obbligo della autorizzazione di cui all'art. 1 e può essere esercitata solamente negli esercizi pubblici dotati di licenza di P.S. quali i bars, i caffè, le trattorie, i chioschi all'aperto e simili, nonchè nei negozi specializzati di pasticceria e gelateria che siano dotati, questi ultimi, di licenza di commercio recante la voce « gelati preconfezionati ».

I depositari e rappresentanti di ditte produttrici di gelati preconfezionati sono soggetti all'obbligo della autorizzazione di cui all'art. 1, relativamente ai magazzini e ai mezzi di trasporto impiegati per l'approvvigionamento degli spacci di vendita al pubblico.

Art. 5 - Personale

Il personale addetto alla fabbricazione ed alla vendita dei gelati deve sottoporsi a visita sanitaria, presso l'Ufficio comunale di Igiene, ai sensi dell'art. 14 della Legge 30 aprile 1962, n. 283, ed a vaccinazione antitifida almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbiano inizio l'industria e la vendita dei gelati.

Deve indossare inoltre vestaglie o giacche bianche e pulite, e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.

Art. 6 - Gelati di panna e di crema

Col nome di gelato di panna o di crema non possono essere messi in commercio che quelli ottenuti gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova ed eventualmente pectina e sostanze aromatiche. Questi gelati e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte pastorizzato e bollito.

E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata. Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime: perciò è assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

E' vietata la preparazione della panna montata e di gelati di panna in qualsiasi modo trattata, al di fuori dei laboratori autorizzati ai sensi dell'art. 1. Pertanto è vietata l'installazione di apparecchi destinati alla preparazione della panna e dei gelati a base di panna nei locali di vendita e nei chioschi.

Art. 7 - Trasporto dei gelati e delle miscele da gelificare

Il trasporto dei gelati dai laboratori di produzione e dai magazzini di deposito agli spacci di vendita deve essere compiuto con mezzi adeguati, riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria locale, atti a preservare i prodotti dal pericolo di qualsiasi inquinamento.

Per quanto riguarda i chioschi e gli esercizi di vendita dotati di laboratorio esterno (autorizzato ai sensi dell'art. 1) per la preparazione dei prodotti, può essere consentito, in via sperimentale, di trasportare dal laboratorio al luogo di vendita miscele preparate e raffreddate, ma non ancora gelificate, servendosi a tale scopo di recipienti sterili ed ermeticamente chiusi, opportunamente protetti dai raggi del sole e dal pericolo di insudiciamento esterno.

Art. 8 - Edulcoranti sintetici e coloranti

Nella fabbricazione dei gelati è assolutamente vietato l'impiego di edulcoranti sintetici di ogni specie. E' vietato altresì l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali non permessi dalla Legge.

Art. 9 - Recipienti e suppellettili

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 sorbettiere, gli stampi, i mestoli e tutti gli altri utensili adoperati nella lavorazione dei gelati devono essere preferibilmente di alluminio o di altro metallo inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati e conservati in modo tale che la stagnatura permanga 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 coll'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 disinfettanti idonee quali le soluzioni di ipocloriti, i composti quaternari di ammonio e simili.

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

Le sorbettiere e gli altri recipienti destinati alla conservazione dei gelati (compresi quelli preconfezionati) 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 coi gelati.

La pulizia ed il perfetto stato di integrità dei recipienti che contengono il gelato dei venditori ambulanti di cui all'art. 12, devono essere curati direttamente dalle gelaterie o dagli stabilimenti di produzione presso i quali si riforniscono i venditori stessi.

Art. 10 - Coni, cestini, ecc.

I coni, i cestini, le cialde, ecc. che servono per il consumo diretto dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio di Igiene, il quale potrà consentire anche l'uso di altri recipienti (di cartone, ecc.) purchè ritenuti igienici e sani.

I coni, i cestini, ecc. devono essere sempre conservati in recipienti coperti, al riparo dalle mosche e dalla polvere.

In tutti gli esercizi di vendita di gelati, compresi i chioschi, e nelle immediate vicinanze di essi, devono essere sistemati recipienti idonei per deporvi i rifiuti (cestini, bicchieri, ecc.) da parte dei consumatori.

Art. 11 - Conservazione dei gelati.

Per la fabbricazione e la conservazione dei gelati deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza autorizzata dall'Autorità Sanitaria comunale.

Le miscele gelate residue alla fine della vendita di ciascun giorno devono essere mantenute a temperatura sotto zero fino alla ripresa della vendita nel giorno successivo. E' pertanto vietato il reimpiego di miscele residue tenute a temperatura ambiente e di gelati liquefatti.

Art. 12 - Vendita ambulante

E' assolutamente vietata la vendita dei gelati di crema e di panna o comunque preparati con l'impiego di latte. I venditori ambulanti di gelato diversamente confezionato devono chiedere la speciale autorizzazione di cui all'art. 1 indicando nella domanda:

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

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

E' fatto assoluto divieto ai venditori ambulanti di fabbricare i gelati all'aperto e nelle pubbliche vie.

I veicoli usati per la vendita ambulante (tricycli, carretti, ecc.) devono essere tenuti sempre in buono stato di pulizia e devono essere dotati di apparecchiature refrigeranti atte a garantire la buona conservazione dei gelati. Debbono essere, inoltre, corredati di recipienti conformi all'art. 9 e di scatole di legno o di vetro o di materia plastica o di altro materiale idoneo per la conservazione dei coni, muniti di chiusura che protegga il contenuto dalle mosche, dalla polvere o da qualsiasi altro inquinamento.

Art.13 - Fabbricazione e vendita della panna.

Coloro che intendono produrre nel territorio di questo Comune o importare da altri Comuni panna vergine, destinata al consumo alimentare diretto o all'impiego in pasticceria e gelateria, devono chiedere apposita preventiva autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

E' vietato produrre e vendere per gli scopi suddetti panna non pastorizzata.

La panna deve essere contenuta in recipienti idonei e sigillati recanti l'indicazione della ditta produttrice e la data di confezionamento. Tali recipienti devono essere di capacità proporzionata alla richiesta, sì da evitare qualsiasi travaso all'atto della consegna agli esercenti gelatai e pasticciari, nonchè ai rivenditori al minuto.

E' vietata la vendita al pubblico di panna vergine in recipienti non sigillati dallo stabilimento di produzione.

Per quantitativi fino a litri uno devono essere impiegate solamente bottiglie di vetro a fondo piatto e senza spalle. (questo ultimo comma è stato abrogato con ordinanza 6-3-1965).

Art. 14 - Certificati di provenienza dei gelati

Coloro che vendono gelati che non siano di produzione diretta devono sempre dimostrare la provenienza dei medesimi, esibendo uno speciale certificato di origine. Conseguentemente le fabbriche di gelati devono usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio del suddetto certificato, sul quale devono essere indicati la specie e il quantitativo del gelato, nonchè il nome del compratore e la data di acquisto.

Art. 15 - Requisiti igienici dei gelati e della pasticceria fresca.

Nel territorio di questo Comune è vietato produrre o vendere gelati di qualunque specie che non corrispondano ai seguenti requisiti:

- a) eventuale presenza di Bacterium coli non superiore a 50 in 1 c.c.;
- b) carica microbica totale non superiore a 200.000 germi in 1 c.c.;
- c) assenza di stafilococchi piogeni aurei varietà enterotossica, di salmonelle e di altri germi enteropatogeni.

La colimetria viene eseguita mediante semina di 1 cc. di gelato in piastre di terreno al desossicolato, con lettura dei risultati dopo 24 ore e 37° C. La carica microbica totale è determinata mediante semina in nutrient-agar di 1 cc. di gelato diluito in 1:100 di acqua di fonte sterile e lettura dei risultati dopo 48 ore a 37° C.

Quando dall'analisi dei campioni risulti che il gelato non corrisponde ai requisiti sopraindicati, la Direzione dei Servizi Comunali di Igiene e Sanità promuoverà subito la revoca della licenza di fabbricazione dei gelati, rilasciata ai sensi dell'art. 1 della presente ordinanza, e segnalerà il caso al Medico Provinciale per eventuali ulteriori provvedimenti ai fini della tutela della salute pubblica.

Resta salva, comunque, la facoltà di particolari misure di carattere profilattico (disinfezioni ambientali, ecc.) da parte della Direzione Comunale dei servizi di Igiene e Sanità, qualora se ne ravvisasse l'opportunità, in relazione ai risultati delle analisi, anche nei casi in cui non si manifesti il superamento dei limiti batteriologici sopraindicati.

Art. 16 - Requisiti igienici della pasticceria fresca.

Le prescrizioni di cui al precedente art. 15 si applicano anche ai prodotti di pasticceria, alla panna montata, alle creme comunque ottenute, e ai preparati dolciari affini.

Art. 17 - Norme transitorie.

Le presenti norme entrano in vigore il 1° aprile 1963.

Per quanto è prescritto con gli artt. 1, 5, 13 e 14 gli interessati dovranno regolarizzare la loro posizione entro il 31 maggio 1963.

Per la visita sanitaria e la vaccinazione antitifida di cui all'art. 5, l'Ufficio di Igiene ha predisposto uno speciale servizio dalle ore 9 alle ore 12 di ogni giorno feriale presso la Sede dell'Ufficio stesso.

Dalla Residenza Municipale, li 9 aprile 1963.

p. IL SINDACO
F.to D. BONDI

Premesso che con ordinanza sindacale 9 aprile 1963 furono stabilite particolari norme igieniche riguardanti la fabbricazione e la vendita dei gelati nel territorio di questo Comune;

Rilevato che i requisiti igienici stabiliti dall'art. 15 dell'ordinanza suddetta sono stati estesi, dal successivo art. 16, anche alla panna montata, ma non esplicitamente alla panna vergine;

Ritenuto opportuno dal punto di vista igienico, estendere tali requisiti anche alla panna vergine o crema di latte;

Su proposta dell'Ufficiale Sanitario e su conforme parere espresso dal Medico Provinciale con lettera N. 8430 in data 5-9-1963;

Viste le norme contenute nella legge 30 aprile 1963, n. 283;

SI ORDINA

L'art. 16 dell'ordinanza Sindacale 9 aprile 1963 riguardante « Norme igieniche per la fabbricazione e la vendita dei gelati » è sostituito dal seguente:

— Art. 16 - **Requisiti igienici della pasticceria fresca e dei prodotti per gelateria e pasticceria.**

Le prescrizioni di cui al precedente art. 15 si applicano anche ai prodotti di pasticceria, alla panna o crema di latte, alla panna montata, alle creme comunque ottenute, ai preparati dolciari affini e ai prodotti per gelateria e per pasticceria.

Dalla Residenza Municipale, li 19 ottobre 1963.

p. IL SINDACO
L'ASSESSORE DELEGATO
Dante Bondi

ATTIVITA' SOGGETTE A VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

REQUISITI DI VIGILABILITA'

Premesso che l'art. 8 del Regolamento Comunale di Igiene, nel disciplinare l'esecuzione del servizio di vigilanza igienico-sanitaria, stabilisce che il personale incaricato delle ispezioni « ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti, laboratori, abitazioni ed in ogni luogo di pubblico trattenimento »;

Visto il riferimento della Direzione di Igiene e Sanità con il quale sono poste in evidenza le difficoltà talvolta incontrate dal personale addetto alla vigilanza igienica, per il fatto che alcune delle attività soggette a controllo profilattico od igienico hanno accesso dai portoni di case private, da cortili interni, da scale di uso comune, sicchè l'esercizio del diritto di ispezione può contrastare, in determinate situazioni, con la inviolabilità del domicilio privato dei cittadini;

Tenuto conto dei continui reclami e degli inconvenienti igienici ripetutamente accertati per le scarse condizioni di decoro e di pulizia nel quale in genere sono tenuti gli spazi comuni o il deposito e lo smaltimento dei rifiuti;

Ritenuto doversi stabilire l'inammissibilità delle suddette situazioni, ai fini della vigilanza igienico-sanitaria, per quanto riguarda gli esercizi pubblici, in armonia con le direttive dell'Ente Provinciale per il Turismo, anche allo scopo di elevare il tenore delle attrezzature alberghiere cittadine;

Su proposta dell'Ufficio Sanitario

SI DISPONE

Art. 1° - Gli esercizi pubblici, gli alberghi, le pensioni, le locande, gli stabilimenti e i laboratori di cui all'art. 8 del Regolamento comunale di igiene devono

avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati nell'interno di fabbricati adibiti ad abitazioni private;

Art. 2° - Per quanto di competenza degli uffici comunali non sarà concessa nessuna ulteriore autorizzazione relativamente ad attività che contrasti con la norma dell'art. 1°.

Gli esercizi, gli alberghi, i laboratori, ecc. attualmente in essere, non rispondenti ai prescritti requisiti di vigilabilità dovranno trasferirsi o cessare la loro attività o altrimenti adeguarsi alla norma dell'art. 1° entro tre anni.

Dalla Residenza Municipale, li 20 settembre 1963.

p. IL SINDACO
L'ASSESSORE DELEGATO
Dante Bondi

INDICE ANALITICO

A

ABBEVERATOI:

Abbeveratoi annessi alle case coloniche	Art. 162
Abbeveratoi pubblici o annessi a stalle - Vigilanza dell'Auto- rità Sanitaria - Requisiti	» 437

ABITABILITA' delle case - Autorizzazione	» 165 e seg.
--	--------------

ABITAZIONI:

acqua potabile	» 120
acquai	» 138-142
altezza degli ambienti	» 74-75
ambienti a piano terreno (requisiti)	» 73
camini	» 80
canne fumarie	» 80-81
case coloniche	» 151 e seg.
decreto di abitabilità	» 165 e seg.
decreto di inabitabilità	» 170
disinfezione in seguito a malattie infettive	» 362-364
divieto di effettuare la vendita di generi alimentari	» 208
finestre	» 75-76
grondaie	» 142-143
ingiunzioni per lavori di risanamento	» 168-169
ispezioni dirette od in seguito a reclami	» 168
latrine	» 138-139-140-141
manutenzione e pulizia dei locali	» 78
pozzi neri ove manca la fognatura	» 144
scale	» 79
scarico degli acquai e dei bagni	» 142
superficie degli ambienti	» 77
permesso per riparare e modificare la fognatura domestica	» 137
divieto di abitare locali sotterranei, botteghe e retrobotteghe,	
salvo speciale autorizzazione per i locali seminterrati	» 72
divieto di aprire finestre di cucina e latrine sulle scale	» 79
obbligo dei proprietari di case di avvertire l'Ufficio d'Igiene	
ogni qualvolta si verificano cambiamenti di inquilini	» 78

ABITAZIONI COLLETTIVE (alberghi, pensioni, locande, dormi- tori, ecc.):

autorizzazione del Sindaco	» 91
camere d'alloggio	» 92
latrine e bagni	» 93
infermeria	» 94
sputacchiere	» 95
personale	» 97
requisiti generali	» 98
biancheria e arredamento	» 96
obbligo di denunciare le malattie infettive	» 356-357-358

ABORTI:		
tenuta del registro Art.		17
ABORTO EPIZOOTICO (veggasi anche la voce « Malattie infet-		
tive del bestiame »)		431
Divieto di vendere il latte »		255
ACCERTAMENTI BATTERIOLOGICI per misure di profilassi -		
Gratuità »		363-428
ACETO »		325-326
ACQUA:		
impianti per l'utilizzazione dell'acqua di sottosuolo, di sor-		
gente, di cisterna »		121
ACQUA POTABILE:		
nelle case di città »		120-121
nelle case coloniche »		154
negli stabilimenti industriali »		173
ACQUAI:		
delle abitazioni »		138-142
delle case coloniche »		155
ACQUAVITE »		322-323-324
ACQUE:		
deflusso delle acque »		39
ACQUE GASSOSE »		343-344
ACQUE LURIDE:		
divieto di immissione nei fossi stradali e nei corsi d'acqua »		37
divieto di spandimento sul suolo pubblico e privato . . . »		46
smaltimento »		147
impianti di depurazione biologica »		148-149-150
ACQUE METEORICHE:		
scolo del suolo pubblico »		36-37
scolo delle adiacenze delle case coloniche »		156
ACQUE MINERALI »		327-328
ACQUE RESIDUE delle industrie »		37
ACQUE STAGNANTI: divieto »		39-41
ACQUEDOTTO CITTADINO »		121
AFFITTACAMERE:		
autorizzazione sindacale ai fini igienico-sanitari »		91
obbligo di denunciare le malattie infettive »		356

AFTA EPIZOOTICA: (veggasi anche la voce « Malattie infettive		
del bestiame »)		Art. 431
AGALASSIA contagiosa delle pecore e delle capre (veggasi an-		
che la voce « Malattie infettive del bestiame »)		431
ALASTRIM (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uo-		
mo »)		357-358
ALBERGHI (veggasi anche la voce « Esercizi pubblici »):		
autorizzazione sindacale alla apertura di alberghi, pensioni,		
locande, ecc. »		91
biancheria e arredamento »		96
camere d'alloggio »		92
cucine ed acquai »		106-107
infermeria per gli alberghi con più di cento letti »		94
latrine e bagni »		93
lavori di risanamento per ragioni igieniche »		111
personale »		97
sputacchiere »		95
pulizia dei locali e divieto di lavatura dei panni »		105
chiusura per le condizioni antigieniche dei locali »		111
obbligo di denunciare le malattie infettive »		356
ALBERGHI DIURNI »		112 e seg.
ALIMENTARI: veggasi le voci « Alimenti e bevande » e « So-		
stanze alimentari »		
ALIMENTI E BEVANDE:		
vigilanza sanitaria »		196
ispezioni ai negozi e prelevamento dei campioni »		197-203
verbale di prelevamento dei campioni »		196
sequestro di sostanze sospette »		198-205
distruzione delle sostanze pericolose alla salute pubblica . . »		199-205
utilizzazione speciale delle sostanze sequestrate e giudicate		
alterate, falsificate o insalubri »		205
domande e denunce per l'apertura di esercizi »		206
vendita ambulante »		206
vendita promiscua con altre sostanze »		206
laboratori di generi alimentari »		207
divieto di fabbricazione all'aperto, sui mercati od in occa-		
sione di fiere »		207
divieto di vendita nelle abitazioni »		208
visita sanitaria e vaccinazione antitifica al personale . . . »		209
protezione delle derrate dalle mosche e dalla polvere . . . »		210
divieto di salivare le dita per maneggiare carte da involto o		
di soffiare sul margine dei fogli »		211
divieto di vendita di sostanze adulterate »		212
applicazione delle disposizioni di carattere generale . . . »		213
divieto di avvolgere le sostanze alimentari in carta non pulita		
divieto di avvolgere sostanze alimentari con foglie sporche »		347
		348
ALLEVAMENTI:		
allevamenti di animali domestici (polli, piccioni, conigli ecc.) »		132-134
allevamenti di bovini, suini ed ovini in città »		131

ALLONTANAMENTO delle persone malate dalle scuole . . . Art. 404-406-407-408	
AMBIENTI DI LAVORO:	
requisiti »	179
condizioni igieniche dei locali di lavoro »	173 bis
latrine e orinatoi »	173 ter
lavandini »	173 quater
mense aziendali e ambienti di ristoro »	174
cautele per impedire la diffusione del fumo, fuliggine, ecc. »	180
AMBIENTI PER ABITAZIONE:	
accertamenti dell'Ufficio Sanitario prima che siano riaffittati »	78
altezza »	74-75
finestre »	75-76
manutenzione e pulizia »	78
superficie »	77
AMBULATORI MEDICO-CHIRURGICI O VETERINARI:	
autorizzazione »	115 bis - 115 ter
requisiti per l'apertura e per l'esercizio »	15 ter
AMEBIASI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
AMMENDE per contravvenzioni al Regolamento d'Igiene . . . »	484
ANALISI:	
compiti del laboratorio e relazione »	12
divieto di comunicare l'esito a persone estranee »	14
analisi di sostanze alimentari e di bevande »	201-202-204
ANCHILOSTOMIASI: (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
ANDITI delle case - pulizia »	66-67
ANIMALI:	
allevamenti di bovini, suini ed ovini in edifici non colonici - divieto »	131
autorizzazione sindacale per il deposito e la vendita di cani, conigli, polli, uccelli ecc. nell'abitato »	134
denunce delle malattie infettive e delle morti »	430
distruzioni di animali morti »	433
divieto di eseguire la pulizia di animali sul suolo pubblico	
divieto di tenere nelle stalle animali che non siano del proprietario o conduttore del fondo »	135
macellazione »	131
malattie infettive del bestiame »	24
malattie trasmissibili dagli animali all'uomo - misure di profilassi »	429 e seg.
sezionamento e scuoiamento »	438
spedizione e ricevimento del bestiame »	27
trasporto di animali morti »	29
	26
ANIMALI DA CORTILE uccisi - norme per la vendita »	239-240-241

ANIMALI DOMESTICI (allevamenti di polli, colombi, conigli ecc.) Art.	132-134
ANIMALI LATTIFERI: denuncia all'Ufficio d'Igiene ed al Veterinario condotto »	249-251
ANIMALI MACELLATI: veggasi la voce « Carni »	
APPARECCHI SANITARI: veggasi la voce « Oggetti Sanitari »	
ARA CREMATORIA »	465
ARANCIATE »	328
ARMADI REFRIGERANTI annessi agli spacci di carne . . . »	218
ASILI (veggasi anche la voce « Scuole »):	
asili infantili - requisiti »	90
asili infantili - obbligo della vaccinazione antidifterica agli alunni »	424
disinfezione annuale dei locali »	414
ASILI NOTTURNI:	
obbligo di denunciare le malattie infettive »	356
ASSISTENZA AI PARTI »	18
ASSISTENZA AI POVERI »	4-6-7
AULE SCOLASTICHE:	
requisiti »	84
AUTOPSIE (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») . . . »	471-472-473
AUTORIMESSE:	
Requisiti dei locali e impianti »	136-136/bis-136/ter

B

BACCALA':	
recipienti e acque per la macerazione »	246
BACINI DI MACERAZIONE delle piante tessili »	43
BAGNI:	
nelle abitazioni - scarico delle acque »	142
per gli operai di industrie speciali »	177-183
BALIATICO:	
tutela del baliatico »	399
sifilide da baliatico »	357-400

BARBIERI E PARRUCCHIERI:	
permessi per apertura degli esercizi Art.	375
domanda del permesso per continuare l'esercizio di barbiere o parrucchiere »	376
rinnovo annuale della licenza »	377
norme per la concessione delle licenze »	378
indicazioni da apporre sulle domande per concessione di licenza »	379
esposizione della licenza nell'esercizio »	380
requisiti dei locali e dell'arredamento »	381
difesa dei locali contro le mosche »	382
arredamento obbligatorio dei locali »	383
norme igieniche »	384
pulizia e requisiti del personale »	385
impiego dei solventi »	386
sputacchiere »	387
norme per le botteghe già esistenti »	388
eccezioni »	389
BARBONE BUFALINO (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
BASSA MACELLERIA:	
regolamento speciale »	24
vendita della carne in appositi spacci »	216
BATTITURA OGGETTI di uso domestico:	
divieto di battitura sul suolo pubblico »	35
prescrizioni per la battitura »	45
BAZAR (vetriate nei cortili) »	63
BESTIAME (veggasi la voce « Animali »)	
BEVANDE (veggasi anche le voci « Alimenti e bevande » e « Stanze alimentari »):	
bevande alcoliche »	322-323-324
bevande analcoliche »	327-328
BIANCHERIE:	
divieto di esposizione sui balconi ed alle finestre »	45
BIBITE »	328
BIGLIETTI DEL TRAM:	
divieto di bagnarli con saliva »	372
BIRRA »	318-319-320-321
BOTTEGHE (veggasi anche le voci « Negozi » ed « Esercizi »):	
divieto di abitazione »	72
BOTTEGHE E LOCALI DI LAVORO (stabilimenti industriali) »	171 e seg.

BOTTEGHE DA BARBIERE E PARRUCCHIERE (veggasi la voce « Barbieri e Parrucchieri »)		
BOTTIGLIE per la vendita del latte Art.	257	
BOVINI (veggasi anche la voce « Animali »):		
divieto di allevamento in città »	131	
BOZZOLI:		
essicazione »	188	
BRUCELLOSI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »		357-358
BUCATO:		
divieto di asciugamento ai balconi ed alle finestre »	45	
BURRO:		
requisiti »	266-267	
fabbricazione dei surrogati »	268	

C

CACAO »	312
CACCIAGIONE:	
norme per la vendita »	239-240-241
CADAVERI (veggasi la voce « Polizia Mortuaria »)	
CAFFE':	
requisiti »	307-310
surrogati e miscele »	308-309
CAMERA MORTUARIA »	448-449-456-460
CAMERINI degli alberghi diurni, delle piscine ecc. »	113
CAMINI:	
camini delle abitazioni »	80-81
camini delle industrie »	180
CAMPIONI di alimenti e di bevande:	
prelevamento »	11-198-203
registrazione »	200
analisi »	201-202-204
CANALI:	
divieto di immissione di materiali di rifiuto e di acque luride »	37-38
divieto di sbarramento e di intercettazione »	39

CANDITI	Art.	304
CANI:		
regolamento comunale per la detenzione, la custodia e la		
tassa sui cani	»	439
obbligo della museruola	»	440
denuncia dei casi di morsicatura	»	357-441
osservazione dei cani e gatti morsicatori	»	441
CANNE FUMARIE	»	80-81
CANTIERI EDILI:		
obbligo di recinzione	»	71
CAPEZZOLI ARTIFICIALI	»	345-354
CARAMELLE	»	304
CARBONCHIO EMATICO E SINTOMATICO (veggasi anche la		
voce « Malattie infettive del bestiame »)	»	431
CARNI:		
peso ed età degli animali ammessi alla macellazione	»	214
autorizzazione ad aprire gli spacci di vendita	»	215
requisiti dei locali di vendita e di deposito e dell'arredamento	»	217
personale degli spacci	»	219
pulizia degli spacci e rimozione dei residui	»	221
divieto di vendere carni alterate	»	221
divieto di vendita promiscua con sostanze di odore sgradevole	»	206
divieto di introdurre negli spacci e nelle celle frigorifere an-		
nesse animali non scuoiati	»	220
esposizione negli spacci	»	220
indicazione dei prezzi in appositi cartelli all'interno degli		
spacci	»	216
controlli sanitari agli spacci ed ai locali di deposito	»	223
sequestro di carni alterate o sprovviste di bolli sanitari	»	221-222
frigoriferi annessi agli spacci	»	218
norme per la conservazione	»	224
norme per il trasporto in carri speciali	»	228-231
introduzione da altri Comuni	»	229-230-231
CARNI CONGELATE:		
vendita in appositi spacci	»	216
vigilanza speciale	»	226-227
CARNI EQUINE:		
vendita in appositi spacci	»	216
CARNI LAVORATE:		
autorizzazione ad attivare laboratori di carni insaccate, sala-		
te o comunque preparate	»	232
requisiti dei laboratori e dell'arredamento	»	233
preparazione, commercio e conservazione degli insaccati	»	234
ordine di chiusura dei laboratori	»	235

CARRI:		
per il trasporto delle carni e dei visceri	Art.	228-231
per il trasporto delle trippe	»	238
CARRI FUNEBRI (veggasi la voce « Polizia Mortuaria »)		
CARTA DA INVOLTO PER ALIMENTI:		
requisiti	»	347
divieto di salivarsi le dita e di soffiare sul margine dei fogli	»	211
CARTELLI:		
all'esterno degli spacci di olio di semi	»	273
all'esterno delle macellerie	»	216
indicanti il divieto di toccare la merce, per parte dei clienti,		
negli spacci di generi alimentari	»	210
indicanti il divieto di toccare il pane negli spacci di vendita	»	289
indicanti il divieto di sputare sul pavimento negli esercizi		
pubblici	»	95
nelle botteghe di barbiere e parrucchiere	»	387
indicanti il divieto di sputare sulle vetture tramviarie e nei		
luoghi pubblici	»	374
CASE: per la costruzione, veggasi la voce « Fabbricati »		
divieto di effettuare la vendita di generi alimentari nelle		
abitazioni	»	208
CASE CIVILI: veggasi la voce « Abitazioni »		
CASE COLONICHE	»	151 e seg
abbeveratoi	»	162
acqua potabile	»	154
acqui	»	155
concimaie	»	158-159
distanza delle concimaie, pozzi neri ecc.	»	159
latrine	»	153
manutenzione	»	164
pollai	»	161
porcili	»	160
pozzi	»	154
requisiti degli ambienti	»	152
scoli delle acque dei cortili, delle aie e degli orti	»	156
scolo delle acque meteoriche	»	156
stalle	»	157
vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi	»	163
CASE DI CURA:		
obbligo della vaccinazione antitifica al personale subalterno	»	421
CASE DI CURA ZOOIATRICA:		
autorizzazione	»	30-31
CASE POPOLARI:		
requisiti	»	82

CASSE MORTUARIE (veggasi anche la voce «Polizia Mortuaria») Art. 450-451-452-453-464	
CAVE DI PRESTITO »	42
CELLE REFRIGERANTI annesse agli spacci di carne »	218
CENCI:	
raccolta e stabilimenti di deposito e cernita »	190-191
introduzione di stracci sudici da altri Comuni, previa disinfezione »	371
CENCIAIUOLI:	
autorizzazione »	191
CEREALI »	275 e seg.
CHIOSTRINE o pozzi di luce - requisiti »	62
CIMITERO (veggasi anche la voce «Polizia Mortuaria»):	
compiti del custode »	460
CINEMATOGRAFI (veggasi la voce «Spettacoli pubblici»)	
CIOCCOLATO »	312-313
CIPRIA »	353
CIRCHI EQUESTRI (veggasi anche la voce «Spettacoli pubblici»)	
autorizzazione all'impianto »	30
CISTERNE per provvista di acqua potabile »	121-124
COCOMERI:	
norme per la vendita »	294
COLERA ed infezioni coleriformi (veggasi anche la voce «Malattie infettive dell'uomo») »	357-358
COLLEGI (veggasi anche la voce «Abitazioni collettive»):	
disinfezione annuale dei locali »	414
obbligo di denunciare le malattie infettive »	356
COLOMBI:	
allevamenti domestici »	132-134
COLORI NOCIVI »	346
CONCIMAIE (veggasi anche la voce «Letamaie»):	
requisiti »	130
concimaie delle case coloniche »	158

CONCIMAZIONE:	
con sostanze tossiche Art.	41
degli ortaggi »	295
CONDOTTI DI FUMO »	81
CONDIMENTI (veggasi anche la voce «Conserve alimentari») »	303
CONDOTTE MEDICHE ED OSTETRICHE »	5
CONDOTTE VETERINARIE »	22
CONFETTI »	304
CONGIUNTIVITI contagiose (veggasi anche la voce «Malattie infettive dell'uomo») »	357-358
CONIGLI:	
allevamenti domestici »	132-134
CONIGLI UCCISI:	
norme per la vendita »	239-240-241
CONSERVE ALIMENTARI »	297 e seg.
CONTRAVVENZIONI:	
compilazione dei verbali »	9
penalità »	484
CONVITTI (veggasi anche le voci «Scuole» ed «abitazioni collettive»):	
disinfezione annuale dei locali »	414
obbligo di denunciare le malattie infettive »	356
COREE »	407
CORIANDOLI »	350
CORRIDOI e passaggi di uso comune:	
pulizia »	66-67
CORSI D'ACQUA:	
divieto d'immissione di materiali di rifiuto e di acque luride »	37-38
divieto di sbarramento o di intercettazione »	39
CORTILI:	
prescrizioni nei riguardi delle costruzioni »	60 e seg.
pulizia dei cortili »	66-67
cortili delle case coloniche »	156
CORTILI SECONDARI:	
requisiti »	61

COSMETICI	Art.	351
COSTRUZIONI (veggasi anche la voce « Fabbricati »)	»	50 e seg.
CREMA DI LATTE:		
requisiti	»	258
CREMAZIONI (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria »)	»	465 e seg.
CROSTACEI	»	243-244
CUCINE:		
degli appartamenti ad uso abitazione	»	80
cucine ed acquai degli esercizi pubblici	»	106-107
DECESSI (veggasi la voce « Polizia Mortuaria »)		
DECRETO:		
di abitabilità delle case	»	165 e seg.
di inabitabilità delle case	»	170
di usabilità dei fabbricati	»	165 e seg.
DEMOLIZIONE di fabbricati	»	68-69-70-71
DENTIFRICI	»	352
DENUNCIE:		
dei titoli professionali sanitari	»	15
di nascita di infanti deformi	»	19
delle malattie infettive dell'uomo	»	356-357-358-359-360
di malattie infettive e di morte degli animali	»	430
DEPOSITI di immondizie	»	33-47
DEPURAZIONE BIOLOGICA delle acque di rifiuto - impianti »		148-149-159
DEPURAZIONE DEI FUMI	»	180
DEROGHE al Regolamento d'Igiene	»	486
DERRATE: veggansi le voci « Alimenti e bevande » e « Sostanze alimentari »		
DETERSIVI LIQUIDI:		
confezione e vendita	»	344 bis

DIARREA dei vitelli (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame »)	Art.	431
DIFTERITE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo »)	»	357-358
DISINFESTAZIONE di terreni:		
con sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici - autorizzazione	»	41
DISINFEZIONE:		
in seguito a malattie infettive	»	364-365
in caso di morte di un tubercolotico	»	402
delle biancherie, dei vestiari e degli oggetti di persone infette	»	367
annuale delle scuole, dei convitti ecc.	»	414
degli stracci sudici	»	371
di oggetti provenienti da luoghi infetti	»	395
di indumenti e oggetti usati prima di venderli	»	371
di locali e di indumenti ed oggetti di uso personale e domestico a richiesta dei privati	»	391
DISPENSARIO ANTITUBERCOLARE:		
(ricette ai poveri)	»	4
DISSENTERIA bacillare ed amebica (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo »)	»	357-358
DISTRIBUZIONE:		
di sostanze alimentari pericolose alla salute pubblica	»	199-205
di carni alterate o sprovviste di bolli sanitari	»	223
DISTURBO della quiete pubblica, durante le ore del riposo	»	185
DOLCIUMI:		
confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria	»	304-304 bis
autorizzazione per la fabbricazione	»	304
requisiti dei locali adibiti alla fabbricazione	»	208-304
cautele igieniche per la conservazione dei generi di pasticceria nei pubblici esercizi	»	304
personale addetto alla fabbricazione e vendita	»	304
recipienti e attrezzi impiegati nella fabbricazione	»	304
indicazione della provenienza dei prodotti dolciari - speciali cautele	»	304 bis
DORMITORI PUBBLICI:		
autorizzazione sindacale	»	91
requisiti	»	100
soccorso agli alloggiati colpiti da malattia	»	101
DORMITORI per operai - requisiti	»	99
DROGHE	»	303-314

E

ELENCO DEI POVERI	Art.	4-6-7
EMANAZIONI MOLESTE:		
cautele per impedire la diffusione	»	180 e seg.
ENCEFALITE letargica (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo »)	»	357-358
ENTERITE COLIRIFORME (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo »)	»	357-358
EPILESSIA	»	407
ERBAGGI (veggasi anche la voce « Ortaggi »)	»	291 e seg.
ERESIPELA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo »)	»	359
ESERCIZI (veggansi le voci « Botteghe », « Esercizi pubblici » e « Negozi »):		
di barbieri e parrucchieri	»	375 e seg.
ESERCIZI PUBBLICI:		
autorizzazione sindacale ai fini igienico sanitari	»	91
requisiti dei locali	»	102
cella refrigerante per la conservazione dei generi alimentari	»	110
dispense e scansie	»	110
personale addetto alle cucine	»	109
requisiti delle cucine e degli acquai	»	106-107
stoviglie	»	108
lavatura delle stoviglie	»	104
lavori di risanamento per ragioni igieniche	»	111
pulizia dei locali	»	105
chiusura per le condizioni antigieniche dei locali	»	111
obbligo di incartare il pane distribuito ai consumatori	»	289
ESPOSIZIONE di animali:		
vigilanza veterinaria	»	436
ESSENZE	»	324
ESTRATTI alimentari (veggasi anche la voce « Conserve alimentari »)	»	297-324
ESUMAZIONE delle salme (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria »)	»	476 e seg.

F

FABBRICATI (veggasi la voce « Abitazioni »):		
case coloniche	Art.	151 e seg.
cortili	»	60-62-63
decreti di abilità ed usabilità	»	165 e seg.
decreti di inabilità	»	170
demolizione	»	68-69-70-71
divieto di aprire finestre di cucine e latrine sulle scale	»	79
divieto di usare o abitare fabbricati senza l'autorizzazione del Sindaco	»	165 e seg.
domande di costruzione	»	50
esami dei progetti di costruzione	»	50
grondaie	»	142-143
ispezioni sanitarie e permesso di usabilità	»	165 e seg.
latrina per uso di negozi	»	138
materiali da costruzione	»	57-58
muri esterni	»	59
pozzi neri	»	144
restauro esterni	»	71
ricostruzioni e riadattamenti	»	51
scale	»	79
terreno e fondazioni	»	53 e seg.
vigilanza sulle costruzioni	»	52
FARCINO CRIPTOCOCCICO (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame »)		
	»	431
FARINE:		
divieto di vendita di farine alterate o adulterate	»	276-277
farine da impiegare nella panificazione	»	281
miscela da farine nella preparazione del pane, delle paste ecc.	»	286
disciplina della macinazione	»	287
macine ed apparecchi per macinazione	»	290
FEBBRE GIALLA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo »)		
	»	357-358
FEBBRE ONDULANTE (veggasi « Malattie infettive dell'uomo »)		
	»	357-358
FEBBRE PUERPERALE (veggasi « Malattie infettive dell'uomo »)		
	»	357-358
FEBBRE RICORRENTE (veggasi « Malattie infettive dell'uomo »)		
	»	357-358
FEBBRE TIFOIDE (veggasi « Malattie infettive dell'uomo »)		
	»	357-358
FECI:		
divieto di defecare fuori dei luoghi a ciò destinati	»	390
FERETRI (veggasi la voce « Polizia Mortuaria »)		

FIERE:

divieto di fabbricazione all'aperto di generi alimentari e di bevande Art.	207
visita sanitaria al personale dei padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri ecc. »	373
vigilanza veterinaria »	436

FINESTRE:

degli ambienti d'abitazione »	75-76
sulle scale - divieto »	79
delle aule scolastiche »	85

FOGLIE per involti »	348
---------------------------------------	------------

FOGNATURA:

raccolta dei liquidi di rifiuto »	147
---	-----

FOGNATURA DOMESTICA:

permesso per riparazioni e modificazioni »	137
--	-----

FONTANELLE pubbliche »	125
---	------------

FORMAGGI:

divieto di vendere formaggi adulterati »	259
vendita e deposito »	260

FORNI:

per la fabbricazione del pane e delle paste alimentari . . »	280
per panificazione - divieto di cuocere sostanze non alimentari »	287

FOSSE SETTICHE (veggasi anche la voce « Pozzi neri »):

requisiti »	145
soppressione »	147

FOSSE STRADALI:

divieto di immissione di acque luride »	37
pulizia »	39

FRATTAGLIE (veggasi la voce « Trippe »)

FRIGORIFERI:

annessi agli spacci di carne »	218
norme per l'impianto - autorizzazione Registro di introduzione e di uscita delle carni »	224-225
norme per l'introduzione di carni congelate »	226

FRUTTA »	291 e seg.
---------------------------	-------------------

FUMAIOLI (veggasi la voce « Camini »)

FUMO:

cautele per impedire la diffusione del fumo negli stabilimenti industriali Art.	180
elenco dei tipi di combustibile »	180 allegato
divieto di fumare nei teatri, cinematografi, ecc. »	390

FUNGHI »	291-296
---------------------------	----------------

G

GASTROENTERITE dell'infanzia nei bambini sotto i due anni »	357-358
--	----------------

GATTI:

denuncia dei casi di morsicatura »	357-358-441
--	-------------

GELATI:

requisiti »	329-330-331-332
idoneità dei locali di fabbricazione »	332
requisiti sanitari del personale »	332-333
obbligo della vaccinazione antitifica al personale addetto alla preparazione ed alla vendita »	421
vendita ambulante »	206-334

GELATINE di frutta »	297 e seg.
---------------------------------------	-------------------

GHIACCIO ARTIFICIALE:

produzione e commercio »	335-336-337
impiego nella fabbricazione e nella conservazione dei gelati »	332
spacci di vendita »	339
introduzione da altri Comuni »	340
carri per il trasporto »	338

GHIACCIO NATURALE:

divieto di impiego per uso alimentare »	341
impiego per uso refrigerante »	224
introduzione da altri Comuni - divieto di venderlo a privati »	342

GIARDINI:

requisiti ai fini delle costruzioni »	60
---	----

GIOCATTOLI:

divieto di fabbricazione con sostanze nocive »	345-350
--	---------

GIOSTRE (veggasi la voce « Spettacoli pubblici »)

GIROVAGHI:

divieto di occupare con veicoli il suolo pubblico »	373
---	-----

GIUBBE BIANCHE:	
per il personale degli spacci di carne Art.	219
per il personale addetto alla vendita del pesce »	245
per i barbieri e parrucchieri »	385
per il personale addetto alla vendita del latte e dei latticini »	253
GOMMA per poppatoi, succini ecc. »	345-354
GOZZO ENDEMICO (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
GRANO »	275 e seg.
GRANOTURCO »	278
GRASSI animali e vegetali »	263 e seg.
GREGGI:	
transito »	28
GRONDAIE »	142-143

I

IGIENE DEL LAVORO »	171 e seg.
IMBALSAMAZIONE dei cadaveri (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	475
IMMISSIONE di acque luride nei fossi stradali e nei corsi d'acqua - divieto »	37
IMMONDEZZAI:	
requisiti »	48
vuotatura »	49
IMMONDIZIE:	
raccolta e deposito - recipienti »	44-47
depositi, cernita e lavorazione »	33
divieto di deposito nei corsi d'acqua e nelle sponde di questi »	38
IMPETIGINE DELLA CUTE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	359
IMPIANTI:	
di depurazione biologica delle acque di rifiuto »	148-149-150
termici »	81-180
domestici di depurazione dei liquami »	144
di depurazione dei fumi per impedire la diffusione del fumo, della fuliggine, ecc. nei locali di lavoro »	180

INABITABILITA' delle case Art.	170
INDUMENTI e simili:	
divieto di esposizione sui balconi ed alle finestre »	45
indumenti usati - vendita previa disinfezione »	371
INDUSTRIE (veggasi anche la voce « Stabilimenti industriali »):	
norme per il funzionamento - requisiti dei locali »	171 e seg.
scolo delle acque residue »	37
industrie di alimenti e bevande »	207
INDUSTRIE INSALUBRI:	
autorizzazione sindacale - ubicazione e requisiti »	192 e seg.
INFANTI DEFORMI »	19
INFERMI:	
trasporto degli infermi per malattie infettive »	366
INFEZIONI COLERIFORMI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
INFEZIONI PARATIFICHE: id. id. id. id. »	357-358
INFEZIONI PUERPERALI: id. id. id. id. »	357-358
INFLUENZA (veggasi anche la voce « Malat. infet. dell'uomo ») »	357-358
INFLUENZA DEL CAVALLO (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
INGIUNZIONI per lavori di risanamento alle case »	168
INIEZIONI conservative ai cadaveri (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	454-459
INNAFFIAMENTO STRADALE »	34
INSEGNA delle macellerie »	216
INUMAZIONE di cadaveri (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	451-452-460-462
IRRIGAZIONI a scopo agricolo »	41
bacini di raccolta di acque ad uso agricolo o industriale »	39
ISOLAMENTO delle persone colpite da malattie infettive »	362-393
ISPEZIONI IGIENICO-SANITARIE:	
competenza dell'Ufficio di Igiene »	8-13
divieto di comunicare l'esito a persone estranee »	14
ispezioni a fabbricati nuovi o riattati »	166
ISTERISMO a forma catalettica o convulsiva »	407

ISTITUTI DI CURA (veggasi la voce « Case di cura »)

ISTITUTI DI EDUCAZIONE (veggasi anche la voce « Scuole »):

disinfezione annuale Art.	414
obbligo di denunciare le malattie infettive »	356-357-358
responsabilità dei dirigenti per la pulizia dei locali »	412

L

LABORATORI DI CARNI:

requisiti - norme per il funzionamento »	232 e seg.
requisiti del personale »	233
ordine di chiusura »	235

LABORATORI DI GENERI ALIMENTARI » 207

LABORATORI INDUSTRIALI » 171 e seg.

LABORATORIO PROVINCIALE DI IGIENE E PROFILASSI:

gratuità degli accertamenti batteriologici per misure di profilassi »	363-428
---	---------

LANA:

norme per la battitura »	45
------------------------------------	----

LATRINE:

nelle abitazioni »	138-139-140-141
nelle case coloniche »	153
negli stabilimenti industriali »	173
nelle scuole »	87
nei fabbricati comprendenti botteghe »	138
provvisorie per uso degli operai nei cantieri edili »	71
obbligo nei pozzi neri a tenuta, ove manca la fognatura »	144

LATRINE PUBBLICHE:

costruzione e funzionamento »	116
divieto di imbrattamento »	390

LATTE:

denuncia degli animali lattiferi »	249
permesso per l'introduzione da altri Comuni »	249
registro di stalla »	250
raccolta e vendita »	251
tenuta degli elenchi dei produttori di latte per parte dei veterinari »	251
vendita sul luogo di produzione »	252
requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti »	253
divieto di vendere latte adulterato »	254
divieto di vendere latte infetto »	255
crattamenti immunizzanti »	256

recipienti per il trasporto e la vendita Art.	257
divieto di travasare il latte lungo la via »	257
divieto di abbandonare i recipienti all'esterno degli esercizi, delle case e delle abitazioni »	257
obbligo della vaccinazione antitifica al personale addetto alla raccolta ed allo smercio »	421
obbligo della giubbia bianca al personale addetto alla vendita »	253

LATTICINI » 253-261

LAVANDAI:

obbligo della vaccinazione antitifica »	421
---	-----

LAVANDERIE comuni ed a secco » 117

autorizzazione e requisiti »	117
--	-----

LAVANDINI (veggasi la voce « Acquai »)

LAVATOI » 117

LAVATURA dei panni negli esercizi - divieto » 105

lavatura dei panni e degli ortaggi - requisiti delle vasche »	163
lavatura nei canali - divieto »	118

LAVORO:

norme riguardanti l'igiene industriale del lavoro »	171 e seg.
orario per le industrie rumorose »	185
domestico: tutela igienico-sanitaria »	374 bis

LEBBRA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») » 357-358

LEGUMI » 291 e seg.

LEISHMANIOSI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») » 357-358

LETAMAIE (veggasi anche la voce « Concimaie »):

divieto di costruire letamaie in città »	133
requisiti delle letamaie annesse alle stalle non coloniche »	129
norme per la vuotatura »	49-130

LIEVITAZIONE del pane e delle paste » 280

locali idonei »	280
uso del vano fornacella »	280

LIMONATE » 328

LINFOGRANULOMATOSI INGUINALE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») » 357-358

LIQUORI » 322-323-324

LISCIVE » 351

LOCALI DI LAVORO (veggasi la voce « Ambienti di lavoro »)

LOCALI DI RIUNIONE e di pubblico ritrovo:

requisiti Art. 102
pulizia e disinfezione » 103-106

LOCANDE (veggasi anche la voce « Alberghi »):

autorizzazione sindacale ai fini igienico-sanitari » 91

LOTTA CONTRO LE MOSCHE nei negozi di alimenti e bevande » 33

M

MACCHINARI industriali » 186

MACELLAZIONE (veggasi anche la voce « Carni ») » 24

MACELLERIE:

autorizzazione all'apertura » 215
requisiti dei locali e dell'arredamento » 217
cartelli indicatori all'esterno » 216
celle refrigeranti annesse agli spacci » 218
esposizione delle carni » 220
divieto di introdurre animali non scuoiati » 220
pulizia - rimozione dei residui » 221
pulizia del personale » 219

MACELLI PRIVATI » 24

MACELLO PUBBLICO » 24

MACELLO SANITARIO » 26

MACERAZIONE delle piante tessili » 43

MACINAZIONE delle farine » 290

MAIS » 278

MALARIA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») » 357-358

MALATTIE CELTICHE » 398

MALATTIE ESOTICHE (infettive) » 392 e seg.

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO:

obblighi dei medici per le malattie infettive » 355
obbligo della denuncia al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario » 356-357-358-359-360
malattie da denunciarsi » 357-358-359
nelle scuole » 359
moduli per le denunce » 360

consigli del medico ai familiari delle persone infette . . Art. 361
isolamento delle persone infette » 361-362-368
disinfezioni » 362-364-365
provvedimenti contro le malattie infettive » 362
esami batteriologici » 363
divieto di alloggiare in locali non disinfettati » 365
trasporto degli infermi per malattie infettive » 366
disinfezione delle biancherie, vestiari ed oggetti di persone infette » 367
obblighi dei cittadini » 369
tubercolotici in abitazioni collettive » 370
disinfezione di oggetti usati messi in circolazione » 371
divieto di salivare i biglietti del tram » 372
padiglioni per pubblici spettacoli » 373
spatacchiere nei luoghi pubblici o frequentati dal pubblico » 374

Barbieri e parrucchieri

norme per l'esercizio dell'arte di barbiere e parrucchiere per signora » 375 e seg.

Misure di profilassi speciali

divieto di fumare e di sputare » 390
disinfezioni pubbliche e private » 391

Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche

norme generali » 392
isolamento degli infetti » 393
persone provenienti da luoghi infetti » 394
disinfezione degli oggetti provenienti da luoghi infetti . . » 395
divieto di fiere e pubbliche riunioni » 396
casi sospetti » 397

Malattie celtiche

malattie celtiche » 398
tutela del baliatico » 399
sifilide da baliatico » 400

Misure contro la diffusione della tubercolosi

cautele contro la diffusione della tubercolosi » 401
morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico . . » 402

Vigilanza igienico-sanitaria nelle scuole, nei convitti, ecc.

malattie infettive nelle scuole - (veggasi anche la voce « Scuole ») » 359-403 e seg.
malattie infettive nelle scuole - (veggasi anche la voce colpiti da malattie contagiose o sospette » 404
malattie parassitarie negli alunni delle scuole » 411
denunce delle morti dovute a malattie infettive o diffuse (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») » 446
trasporto di morti per malattie infettive o contagiose . . » 457

MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME:

disposizioni sulla vigilanza veterinaria Art.	429
obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame . . . »	430
malattie per le quali devesi dare la denuncia »	431
misure di profilassi - sequestro stalle - distruzione di animali morti »	432-433-434
vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito »	435
trasporto di animali morti »	26

MALATTIE TRASMISSIBILI dagli animali all'uomo - misure di profilassi »	438
---	-----

MALATTIE VENEREE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
--	---------

MANDRE:	
transito »	28

MANUTENZIONE E PULIZIA:	
dei locali ad uso di abitazione »	78
id. delle case coloniche »	164

MARGARINA »	268-269
------------------------------	---------

MARMELLATA »	297 e seg.
-------------------------------	------------

MASCALCIE:	
autorizzazione all'apertura »	30
requisiti dei locali »	32

MASCHERE di persone morte (veggasi anche la voce « Polizia mortuaria ») »	474
--	-----

MATERIALI DA COSTRUZIONE »	57-58-70
---	----------

Id. DI DEMOLIZIONE:

trasporto e deposito »	69
impiego »	70

MATERIE PUTRESCIBILI (veggasi la voce « Sostanze putrescibili ») »	
---	--

MEDICI CONDOTTI »	5
------------------------------------	---

MEDICI SCOLASTICI:	
doveri »	404

MEDICINALI ai poveri »	47
---	----

MENINGITE CEREBRO-SPINALE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
---	---------

MERCATI BESTIAME:

esercizio »	29
vigilanza veterinaria »	436-437

MERLUZZO:

recipienti e acqua per la macerazione Art.	246
--	-----

MIELE »	306
--------------------------	-----

MOLLUSCHI EDULI:

coltivazione e commercio »	248
--------------------------------------	-----

MORBILLO (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
--	---------

MORBO COITALE maligno nel bestiame (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
---	-----

MORSICATURE di animali rabidi o sospetti di esserlo - obbligo della denuncia »	357-358-441
---	-------------

MORTI: (veggasi la voce « Polizia Mortuaria ») »	
---	--

MORVA (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
--	-----

MORVA NELL'UOMO (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
---	---------

MOSTARDE »	297 e seg.
-----------------------------	------------

MULINI:

macinazioni delle farine »	287
macine ed apparecchi per macinazione »	290

MURI ESTERNI dei fabbricati »	59
--	----

N

NEGOZI:

divieto di abitazione »	72
obbligo delle latrine »	138

NEGOZI DI ALIMENTI E BEVENDE:

domande e denunce per l'apertura e la gestione »	206
requisiti »	208
divieto di depositarvi biciclette od altri oggetti ingombranti »	208
visita medica e vaccinazione antitifida al personale »	209
protezione delle derrate dalla polvere e dalle mosche »	210
divieto di toccare la merce con le mani - obbligo di affiggere uno speciale cartello »	210
divieto di esporre la merce fuori del negozio »	210
divieto di salivare le dita per maneggiare carte da involto e di soffiare sul margine dei fogli »	211
divieto di vendere sostanze adulterate »	212
applicazione delle disposizioni di carattere generale »	213

NETTEZZA URBANA »	44
------------------------------------	----

O

OBLAZIONI per contravvenzioni Art.	484
OFTALMOBLENORREA DEI NEONATI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
OGGETTI DI GOMMA »	345
OGGETTI DI USO DOMESTICO »	345
OGGETTI SANITARI:	
licenza di vendita »	16
divieto di vendita sul suolo pubblico »	20
OGGETTI USATI:	
vendita previa disinfezione »	371
OLIO DI OLIVA:	
requisiti »	270
OLIO DI SEMI:	
autorizzazione alla vendita »	271
requisiti »	272
modalità per la vendita »	273
targhe all'esterno degli spacci »	273
OLIO MISCELATO:	
divieto di vendita »	274
OLIO per conservare alimentari »	302
ORARIO di lavoro per le industrie rumorose »	185
ORINA:	
divieto di orinare fuori dei luoghi a ciò destinati »	390
ORINATOI:	
divieto di imbrattamento »	390
ORTAGGI:	
vasche per la lavatura »	163
divieto di vendere ortaggi alterati »	291
divieto di lavatura in acque inquinate »	292
divieto di concimazione con materie luride »	295
divieto di lavare ortaggi con l'acqua degli abbeveratoi »	437
OSSA (veggasi anche la voce « Sostanze putrescibili »):	
divieto di accumulare nei depositi di cenci »	190

OSSERVAZIONE DEI CADAVERI (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») Art.	447
OSSERVAZIONE DEI CANI E GATTI morsicatori »	441
OSTERIE:	
autorizzazione sindacale ai fini igienico-sanitari »	91
OSTETRICA: servizio ostetrico »	5-15-17-18-19
OVINI:	
divieto di allevamento in città »	131
OZENA »	407

P

PADIGLIONI DI DIVERTIMENTI: (veggasi la voce « Spettacoli pubblici »)	
PANE (veggasi anche la voce « Panificazione »):	
norme per il trasporto »	288
cartello recante il divieto di toccare la merce »	289
obbligo di incartare il pane distribuito negli esercizi pubblici »	289
PANIFICAZIONE:	
richiamo alle leggi vigenti »	279
requisiti dei locali per la fabbricazione e vendita di farine, pane e pasta »	280
persone addette alle fabbriche di pane »	280
alimentazione del focolare o del bruciatore dei forni »	280
preparazione del pane »	281
qualità di pane vietate »	282
pane di farina di mais »	283
miscele di farine »	286
divieto di cuocere nei forni sostanze non alimentari »	280
divieto ai compratori di toccare la merce »	287
obbligo di incartare il pane distribuito negli esercizi pubblici »	289
macine ed apparecchi per macinazione »	290
PANNA:	
requisiti della panna di latte »	258
PARCHI DI CAMPEGGIO: »	111 bis
PAROTITE epidemica (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
PARRUCCHIERE: (veggasi la voce « Barbieri e parrucchieri »)	
PARTI:	
registro dei parti »	17
assistenza »	18

PASTE ALIMENTARI (veggasi anche la voce « Panificazione »):	
requisiti dei locali di fabbricazione Art.	280
richiamo alle vigenti disposizioni in materia »	284
divieto di vendita di paste adulterate »	285
PASTICCERIA:	
divieto di vendita ambulante »	206
obbligo di conservazione in apposite cassette chiuse, entro gli spacci »	304
PAVIMENTAZIONE dei vicoli e passaggi privati »	65
PECORE:	
transito dei greggi »	28
PEDICULOSI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	358
PENALITA' per trasgressioni alle norme del regolamento d'igiene »	484
PENSIONI (veggasi anche la voce « Alberghi »):	
autorizzazione sindacale ai fini igienico-sanitari »	91
PEPE »	303-314
PERSONALE addetto a:	
alberghi, pensioni e locande »	97
botteghe di barbiere e parrucchiere »	384-385
cucine degli esercizi pubblici »	109
fabbricazione, manipolazione e vendita alimenti e bevande - visite sanitarie e vaccinazione antitifica »	209
fabbricazione e vendita dei gelati »	333-421
fabbricazione del pane e delle paste alimentari »	280
laboratori di carni »	233
ospedali e case di cura - obbligo della vaccinazione antitifica »	421
padiglione di divertimenti, giostre ecc. - obbligo di visita sanitaria »	373
raccolta, trasporto e vendita del latte - obbligo della vaccinazione antitifica »	421
obbligo della giubba di tela bianca »	253
servizi di disinfezione e lavanderie - obbligo della vaccinazione antitifica »	421
servizi di ispezione per conto dell'Ufficio d'Igiene - divieto di applicarsi a industria o commercio soggetti a vigilanza igienico-sanitaria - altri doveri »	14
spacci di carne »	219
vendita del pesce »	245
PERTOSSE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
PESCA:	
luoghi consentiti e vietati »	247

PESCE:	
pesca, deposito e vendita Art.	242 e seg.
locali di vendita e di deposito, recipienti, banchi, bacinelle ecc. »	245
personale addetto alla vendita »	245
PESCE CONGELATO:	
introduzione nei frigoriferi, visita sanitaria, spacci di vendita »	244
PESTE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
PESTE BOVINA (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
PIANEROTTOLI:	
pulizia »	66-67
PICCIONI:	
allevamenti domestici »	132-134
PISCINE »	112 e seg.
PLEUROPOLMONITE essudativa (polmonare) del bestiame (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
POLIEMIELITE A. A. (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
POLIZIA MORTUARIA:	
CAPO I - Denuncie	
denuncia delle cause di morte »	443
decessi di persone prive di assistenza - rinvenimento di cadaveri »	444
accertamento della morte per parte dei medici condotti »	445
denunce per cause criminose e malattie infettive »	446
CAPO II - Periodo di osservazione	
osservazione dei cadaveri »	447
custodia dei cadaveri »	448
depositi di osservazioni »	449
CAPO III - Trasporto delle salme	
obbligo della cassa »	450
casse per inumazione e tumulazione »	451
contrassegni di piombo »	452
casse per trasporto fuori Comune »	453
trasporto dei cadaveri »	454
sosta alla Chiesa »	455
speciali onoranze funebri »	456
trasporti di morti per malattie contagiose »	457

trasporto fuori Comune Art.	458
iniezioni conservative »	459
CAPO IV - Sepolture	
sepolture »	460
camera mortuaria »	461
inumazioni »	462
tumulazioni »	463
distribuzione di casse e fiori »	464
CAPO V - Cremazione	
ara crematoria »	465
autorizzazione prefettizia per trasporti di cadaveri da cre- mare o di ceneri »	466
modalità della cremazione »	467
urne cinerarie »	468
collocamento delle urne »	469
consegna delle urne »	470
CAPO VI - Autopsie, maschere, imbalsamazioni	
autopsie »	471
autopsie negli ospedali »	472
asportazioni dalle sale di autopsia »	473
maschere »	474
imbalsamazioni »	475
CAPO VII - Rimozione delle salme	
distinzione delle esumazioni »	476
esumazioni ordinarie »	477
raccolta di ossa »	478
esumazioni straordinarie »	479
limiti alle esumazioni »	480
rimozione da tumuli »	481
POLLAI »	132-134
Pollai delle case coloniche »	161
POLLAME UCCISO:	
norme per la vendita »	239-240-241
POLLI:	
allevamenti domestici »	132-134
malattie infettive »	431
POLVERE degli stabilimenti »	183
POPPATOI »	345-354
PORCILI:	
annessi a fabbricati non colonici - divieto »	131
annessi alle case coloniche »	160

PORTICI:	
pulizia Art.	66-67
POVERI:	
assistenza »	4-6-7
POZZETTI per le urine dei letamai »	129-130
POZZI:	
requisiti »	122
ordine di chiusura per ragioni igieniche »	123
pozzi delle case coloniche »	154
POZZI DI LUCE »	62-63
POZZI NERI »	144-145-146-147
Pozzi neri nelle case coloniche »	153-155-159
PRELEVAMENTO di campioni di alimenti e di bevande . . »	11-198-203
PREZZI delle carni - cartelli indicatori nell'interno degli spacci »	216
PROFESSIONI sanitarie - obbligo di registrazione dei titoli . »	15
PROFILASSI:	
delle malattie infettive dell'uomo »	355 e seg.
delle malattie esotiche dell'uomo »	da 392 a 397
delle malattie infettive degli animali »	429 e seg.
delle malattie infettive trasmissibili dagli animali all'uomo »	438
della rabbia »	439 e seg.
della tubercolosi »	402
PROFUMI »	345
PROVVEDIMENTI d'urgenza »	485
PSITTACOSI (veggasi anche la voce « Malattie infettive del- l'uomo ») »	357-358
PUBBLICITA' SANITARIA:	
disciplina »	16 bis
modalità per l'autorizzazione »	16 ter
PULIZIA:	
Pulizia e manutenzione dei locali ad uso di abitazione . . »	78
Pulizia degli spazi di ragione privata »	66-67
PUSTOLA MALIGNA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358

RABBIA:

veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo » . . . Art.	357-358
veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame » . . . »	431
misure di profilassi »	439 e seg.
osservazione degli animali morsicatori »	441
denuncia dei casi manifesti o sospetti di rabbia »	357-358-442

RACHITISMO nei bambini sotto i tre anni »	357-358
---	---------

RECIPIENTI:

per la raccolta delle immondizie domestiche »	47
per il deposito ed il trasporto delle materie luride »	49
per il trasporto e la vendita del latte »	257

REFRIGERANTI: veggasi la voce « Frigoriferi »

REGISTRAZIONE del titolo degli esercenti professioni sanitarie »	
nitarie »	15

REGISTRI degli esercenti le professioni sanitarie e affini e delle attività soggette a vigilanza igienico-sanitaria »	2
---	---

REGISTRO:

delle firme dei sanitari »	15
dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni »	2-51 bis
degli aborti »	17
dei parti »	17
dei produttori di latte »	251
di stalla ai fini della vigilanza igienica sul latte »	250
delle vaccinazioni antivaiolose »	416
delle vaccinazioni antidifteriche »	425

REGOLAMENTO d'IGIENE:

applicazione »	482-483
penalità »	484
provvedimenti d'urgenza »	485
concessione di deroghe »	486

REUMATISMO POLIARTICOLARE ACUTO (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
--	---------

RICOTTA »	261
---------------------	-----

RICOVERI di vetture e veicoli - requisiti »	136
---	-----

RIFIUTI SOLIDI URBANI »	44-47
-----------------------------------	-------

RIMESSE:

requisiti »	136
-----------------------	-----

RISTORANTI:

autorizzazione sindacale ai fini igienico-sanitari Art.	91
---	----

RIVACCINAZIONE antivaiolosa »	420
---	-----

ROGNA nelle pecore e nelle capre e negli equini (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
---	-----

ROSOLIA:

denuncia dei casi di malattia nelle scuole »	350
riammissione degli alunni nelle scuole »	409

RUMORI »	185
--------------------	-----

S

SALE DI CUSTODIA private »	90
--------------------------------------	----

SALE DI RISTORO per gli operai degli stabilimenti »	174
---	-----

SALE DI ALLATTAMENTO annesse agli stabilimenti industriali »	176
--	-----

SALME: veggasi la voce « Polizia Mortuaria »

SAPONI »	351
--------------------	-----

SCABBIA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
--	---------

SCALE:

pulizia »	66-67
---------------------	-------

SCARICHI pubblici »	40
-------------------------------	----

SCARICO:

di legna e carbone su suolo pubblico »	34
--	----

SCARLATTINA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
--	---------

SCIROPPI »	297-298
----------------------	---------

SCOLO:

delle acque meteoriche »	36-37
delle acque residue delle industrie »	37
dei cortili, delle aie e degli orti delle case coloniche »	156

SCORBUTO INFANTILE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
---	---------

SCUDERIE:

autorizzazione	Art.	30
requisiti	»	128
divieto di apertura in città	»	133

SCUOLE:

uso dei locali - pulizia	»	83-90
requisiti delle aule	»	84
requisiti delle finestre	»	85
disposizioni dei banchi - assegnazione dei posti agli alunni	»	85
ventilazione e riscaldamento	»	86
latrine	»	87
lavatoi, fontanelle e servizi igienici	»	87
spogliatoi	»	89
sale di custodia private	»	90
malattie infettive	»	357-358-359
vigilanza igienico-sanitaria	»	403 e seg.
allontanamento degli alunni colpiti da malattie contagiose o sospette	»	404
allontanamento delle persone malate	»	405-406-407
allontanamento di conviventi con malati	»	408
riammissione alla scuola degli alunni e dei conviventi	»	409
malattie parassitarie	»	411
rinnovamento dell'aria nelle classi	»	412
responsabilità dei dirigenti per la pulizia dei locali	»	412
intervalli di riposo	»	412
chiusura di classi per ragioni profilattiche	»	413
disinfezione annuale	»	414
pulizia dei locali	»	415
obbligatorietà della rivaccinazione antivaaiolosa	»	420
vaccinazione antidifterica ai bambini ammessi agli asili ed alle scuole primarie	»	424

SELVAGGINA:

norme per la vendita	»	239-240-241
--------------------------------	---	-------------

SEPOLTURA dei cadaveri (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria »)

»	460 e seg.
---	------------

SEQUESTRO:

di sostanze sospette od oggetto di contravvenzione	»	10-11
sequestri e distruzioni di carni alterate o sprovviste di bolli sanitari	»	223

SERRAGLI:

autorizzazione all'impianto	»	30
---------------------------------------	---	----

SETTICEMIA emorragica dei bovini (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame »)

»	431
---	-----

SIFILIDE da baliatico

»	357-358-400
---	-------------

SOFFITTE abitate

»	75
---	----

SOLVENTI (veggasi la voce « Barbieri e Parrucchieri »)

SORGENTI:

opere per la utilizzazione delle acque	Art.	121
--	------	-----

SOSTANZE ALIMENTARI:

prelevamento dei campioni	»	11
sostanze alterate o adulterate - provvedimenti	»	9-10-11-12-13
sequestro, distruzione, assegnazione ad istituti di beneficenza, delle sostanze in contravvenzione	»	10-11

SOSTANZE PUTRESCIBILI:

recipienti per la conservazione ed il trasporto	»	182
---	---	-----

SOSTANZE TOSSICHE:

per concimazioni e disinfezioni a scopo agricolo	»	41
--	---	----

SOTTERRANEI:

divieto di abitazione permanente, salva speciale autorizzazione per i locali seminterrati	»	72
---	---	----

SPACCI: veggasi le voci « Esercizi pubblici » e « Negozi »

SPARGIMENTO di acque luride e immondizie - divieto

»	46
---	----

SPAZI DI RAGIONE PRIVATA:

pulizia	»	66-67
-------------------	---	-------

SPAZZATURE:

depositi, cernita e lavorazione	»	33
raccolta	»	34-44

SPETTACOLI PUBBLICI:

libero ingresso al personale incaricato delle ispezioni igienico-sanitarie	»	8-103
requisiti dei locali	»	102
pulizia e disinfezione dei locali	»	103
vigilanza igienico-sanitaria sui padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri ecc.	»	373
visita sanitaria al personale dei padiglioni di divertimento, delle giostre, dei circhi equestri, ecc.	»	373
divieto di sputare nei locali	»	374-390
divieto di fumare nei teatri, cinematografi ecc.	»	390

SPEZIE

»	303-314
---	---------

Spiriti

»	322-323-324
---	-------------

SPIROCHETOSI ITTERO INFETTIVA (veggasi anche la voce

« Malattie infettive dell'uomo »)	»	357-358
-----------------------------------	---	---------

SPOGLIATOI:

nelle scuole	»	89
negli stabilimenti industriali	»	175

SPOLVERATURA degli oggetti di uso domestico Art. 35-45

SPUTACCHIERE:

negli esercizi pubblici » 95
negli stabilimenti industriali » 173
nei luoghi pubblici o frequentati dal pubblico » 374
nelle botteghe di barbiere e parrucchiere » 387

SPUTI:

divieto di sputare fuori delle sputacchiere nei luoghi pubblici o frequentati dal pubblico » 374
cartelli indicanti il divieto di sputare sul pavimento, nei luoghi pubblici e frequentati dal pubblico » 374
divieto di sputare sul suolo pubblico, nelle vetture pubbliche e nei luoghi di pubblico ritrovo » 374-390

STABILIMENTI BALNEARI » 112 e seg.

STABILIMENTI INDUSTRIALI:

igiene del lavoro » 171
determinazione degli stabilimenti industriali » 172
requisiti dei locali » 173
sale di ritrovo » 174
spogliatoi » 175
sale di allattamento » 176
bagno degli operai » 177
locali in cui si spandono liquidi » 178
stabilimenti con emanazioni sgradevoli » 179
provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste » 180
lavorazioni di materie grasse » 181
industrie con materie putrescibili » 182
industrie polverose » 183
stabilimenti pericolosi » 184
stabilimenti rumorosi » 185
impianti dei meccanismi » 186
materie infettive » 187
essiccazione di bozzoli » 188
depositi di residui » 189
depositi di cenci » 190
raccolta di stracci e di residui » 191
permessi per industrie insalubri » 192
lavorazioni di materie nocive » 193
ubicazione delle industrie insalubri » 194
sostanze tossiche » 195

STAGNOLA » 345

STALLAGGI pubblici - autorizzazione » 30

STALLE:

autorizzazione per stalle di sosta » 30
autorizzazione alla costruzione di stalle » 120
località in cui è vietata la costruzione di stalle » 127-133

requisiti delle stalle Art. 128
allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini » 131
sequestro delle stalle per misure di profilassi » 432
disinfezione delle stalle in caso di malattie infettive » 435
vigilanza dell'Ufficio di Igiene sulle stalle pubbliche e su quelle di sosta e di deposito annesse ai macelli » 435

STOVIGLIE degli esercizi pubblici » 108

STRACCI: veggasi la voce « Cenci »

STRADE: (pulizia delle strade) » 34

STRUMENTI sanitari (veggasi la voce « Oggetti sanitari »)

STRUTTO » 263-264-265

SUCCHI di frutta » 297-301

SUCCINI e succhiatoi » 354

SUINI:

divieto di allevamento in città » 131

SUOLO PUBBLICO:

pulizia » 33-34

SUPERFICIE degli ambienti di abitazione » 77

SUPPELLETTILI da cucina » 345

SURROGATI:

del burro » 268-269
del caffè » 308-309
del cioccolato » 313
surrogati o miscele di droghe e spezie » 314

T

TABELLE all'esterno delle macellerie » 216

TAPPETI:

divieto di battitura » 45

TAPPEZZERIE » 349

TARGHE negli spacci di olio di semi » 273

TEATRI: vedasi la voce « Spettacoli pubblici »

TERRENI AVVELENATI (veggansi anche le voci « Sostanze tossiche », « Concimazione », « Disinfezione di terreni » Art.	41
TERRENO fabbricabile »	53 e seg.
TETTARELLE »	345
TESSERA di riconoscimento per il personale incaricato delle ispezioni igienico-sanitarie »	8
TE »	311
TIC NERVOSI »	407
TIFO petecchiale e forme dermatofosimili, febbre tifoide ed infezioni da paratifi - obbligo della denuncia »	357-358
TIGNA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
TINTURE:	
tinture elementari »	324
tinture e cosmetici »	351
TIRALATTE »	345
TORREFAZIONE DEL CAFFE' »	310
TRACOMA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
TRAM:	
divieto di bagnare con la saliva i biglietti del tram »	372
cartelli indicanti il divieto di sputare sul pavimento »	374
divieto di sputare nelle vetture »	390
TRASLAZIONE delle salme (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	476 e seg.
TRASPORTO DI:	
animali morti »	26
birra »	320
cadaveri (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	454-457-458-466
carni e visceri degli animali da macello »	228-230-231
ghiaccio artificiale »	338
infermi per malattie infettive »	366
materie luride »	49
pane »	288
trippe »	238
TRATTORIE:	
autorizzazione sindacale ai fini igienico-sanitari »	91
TRICHINOSI (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358

TRIPPE:	
locali di lavorazione Art.	236
norme per il trasporto »	237
spacci di vendita »	238
TUBERCOLOSI:	
Tubercolosi polmonare, cutanea ulcerosa, ossea e ghiandolare con seni fistolosi (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
Norme igieniche per evitare la diffusione della tubercolosi »	401
Morte o cambiamento d'alloggio dei tubercolotici »	402
Tubercolosi degli animali (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
TULAREMIA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
TUMULAZIONE dei cadaveri (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	451-452-460-463
U	
UCCELLI (veggasi anche la voce « Cacciagione »):	
deposito e vendita in città »	134
UFFICIALE SANITARIO:	
competenza e incumbenti »	1-3
UOVA »	262
URNE CINERARIE (veggasi anche la voce « Polizia Mortuaria ») »	468-469-470
USABILITA' dei fabbricati - autorizzazione »	165 e seg.
V	
VACCHERIE »	249
VACCINAZIONE:	
andifterica »	424 e seg.
antitifica »	421 e seg.
antitifica al personale addetto alle cucine negli esercizi pubblici »	100
antitifica al personale addetto alla manipolazione, preparazione e vendita di alimenti e bevande »	209
antivaaiolosa »	416 e seg.
VAGINITE granulosa (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431

VAIUOLO O VAIUOLOIDE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») Art.	357-358
VAIUOLO OVINO (veggasi anche la voce « Malattie infettive del bestiame ») »	431
VARICELLA (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») »	357-358
VASCHE per il bucato e per la lavatura degli ortaggi . . . »	163
VEICOLI:	
divieto di eseguirne la pulizia sul suolo pubblico . . . »	135
requisiti delle rimesse »	136
VENDITA AMBULANTE di:	
sostanze alimentari »	206
gelati »	206-334
pasticcerie »	206
VENDITORI ambulanti - divieto di gridare »	185
VERBALI:	
di contravvenzione »	9
di prelevamento dei campioni »	11
di sequestro di sostanze in contravvenzione »	10
VETERINARI municipali »	23
VESPAIO nei fabbricati sprovvisti di cantinato »	73
VETRIATE sui cortili »	65
VETTURE:	
requisiti delle rimesse »	136-136/bis-136/ter
divieto di eseguire la pulizia dei veicoli sul suolo pubblico . . »	135
VICOLI PRIVATI:	
pavimentazione »	66
VINELLO »	317
VINO »	315-316
VISITA SANITARIA:	
al personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande »	209
al personale dei padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri ecc. »	373
VUOTATURA degli immondezzai e delle letamaie »	49

VULVOGAGINITE (veggasi anche la voce « Malattie infettive dell'uomo ») Art.	357-358
---	---------

Z

ZAFFERANO »	303-314
ZINGARI: veggasi la voce « Girovaghi »	
ZUCCHERO »	305

INDICE

INDICE - SOMMARIO

TITOLO I

Vigilanza sanitaria

Capo I	- Disposizioni generali	pag. 9	Art. 1 e seg.
» II	- Assistenza medico-chirurgica-ostetrica e somministrazione gratuita di medicinali ai poveri	» 10	» 4 »
» III	- Servizi di vigilanza	» 11	» 8 »
» IV	- Vigilanza nell'esercizio delle professioni sanitarie ed affini	» 12	» 15 »
» V	- Vigilanza zoiatrica	» 15	» 21 »

TITOLO II

Igiene del suolo e delle abitazioni

Capo I	- Suolo pubblico e acque superficiali	pag. 17	Art. 33 e seg.
» II	- Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private	» 19	» 44 »
» III	- Permessi per costruzioni	» 20	» 50 »
» IV	- Terreno, fondamenta, muri esterni e cortili	» 21	» 53 »
» V	- Spazi di ragione privata	» 24	» 66 »
» VI	- Demolizione degli edifici e materiali da costruzione	» 24	» 58 »
» VII	- Locali d'abitazione	» 25	» 72 »
» VIII	- Scuole	» 28	» 83 »
» IX	- Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo	» 30	» 91 »
» X	- Stabilimenti balneari, piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche e lavanderie	» 34	» 112 »
» XI	- Acque potabili	» 37	» 119 »
» XII	- Stalle e rimesse in città, allevamenti, depositi e vendite di animali	» 38	» 126 »
» XIII	- Fognatura domestica	» 42	» 137 »
» XIV	- Impianto di depurazione biologica	» 45	» 148 »
» XV	- Case coloniche e loro annessi	» 45	» 151 »
» XVI	- Edifici in costruzione, abitabilità ed usabilità	» 47	» 165 »
» XVII	- Stabilimenti industriali	» 48	» 171 »

TITOLO III

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti di uso domestico

Capo I	- Disposizioni generali	pag. 57	Art. 196 e seg.
» II	- Vendita e deposito di carni di animali da macello	» 60	» 214 »
» III	- Trasporto delle carni	» 62	» 228 »
» IV	- Carni lavorate	» 63	» 232 »
» V	- Animali da cortile e selvaggina	» 64	» 239 »
» VI	- Pesci, crostacei e molluschi	» 65	» 242 »
» VII	- Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova	» 66	» 249 »

INDICE - SOMMARIO

Capo VIII	- Grassi animali e vegetali ed olii vegetali . . .	pag. 69	Art. 263 e seg.
» IX	- Cereali, farine, paste alimentari . . .	» 71	» 275 »
» X	- Frutta, legumi, erbaggi e funghi . . .	» 74	» 291 »
» XI	- Estratti, sciroppi, conserve, confetti, zucche- ro e miele . . .	» 75	» 297 »
» XII	- Caffè, te, cioccolato, droghe e spezie . . .	» 78	» 307 »
» XIII	- Vino, birra, aceto, spiriti e bevande alcooliche	» 79	» 315 »
» XIV	- Acque minerali, limonate, gelati, ghiaccio e acque gassose . . .	» 81	» 327 »
» XV	- Suppellettili da cucina e oggetti di uso casa- lingo, giocattoli, profumerie e poppatoi, ca- pezzoli artificiali e tiralatte . . .	» 83	» 345 »

TITOLO IV

Malattie infettive dell'uomo e degli animali

Capo I	- Misure generali contro la diffusione delle ma- lattie infettive dell'uomo . . .	pag. 85	Art. 355 e seg.
» II	- Barbieri e parrucchieri . . .	» 89	» 375 »
» III	- Misure di profilassi speciale . . .	» 92	» 390 »
» IV	- Misure speciali straordinarie nei casi di ma- lattie esotiche . . .	» 92	» 392 »
» V	- Malattie celtiche e sifilide da baliatico mer- cenario . . .	» 93	» 398 »
» VI	- Misure contro la diffusione della tubercolosi	» 94	» 401 »
» VII	- Vigilanza igienica sanitaria nelle scuole, nei convitti, ecc. . .	» 94	» 403 »
» VIII	- Vaccinazione antivaaiolosa . . .	» 98	» 416 »
» IX	- Vaccinazione antitifida e antidifterica . . .	» 99	» 421 »
» X	- Malattie infettive degli animali . . .	» 100	» 429 »
» XI	- Misure di profilassi generale . . .	» 100	» 432 »
» XII	- Misure di profilassi speciale . . .	» 101	» 438 »
» XIII	- Misure per la profilassi della rabbia . . .	» 101	» 439 e seg.

TITOLO V

Polizia Mortuaria

Capo I	- Denuncie . . .	pag. 102	Art. 443 e seg.
» II	- Periodo di osservazione . . .	» 103	» 447 »
» III	- Trasporto delle salme . . .	» 103	» 450 »
» IV	- Sepolture . . .	» 105	» 460 »
» V	- Cremazione . . .	» 106	» 465 »
» VI	- Autopsie, maschere, imbalsamazioni . . .	» 107	» 471 »
» VII	- Rimozione delle salme . . .	» 107	» 476 »
Disposizioni generali e penalità . . .		» 108	» 482 »
Appendice - Ordinanze sindacali . . .		» 110	
Indice analitico - alfabetico . . .		» 129	

