

COMUNE DI GRAMMICHELE

Provincia di Catania

Copia di deliberazione del Consiglio comunale

N. 202 del Reg.

Data 19-10-1973

OGGETTO:

Approvazione Regolamento Comunale
di Igiene. =

L'anno millenovecento settantatre addì diciannove del mese di Ottobre -
alle ore 19,45 e nella solita sala delle adunanze Consiglieri del Comune suddetto.

Alla ⁽¹⁾ prima convocazione in sessione ⁽²⁾ straord. urgente di oggi, partecipata
ai Signori Consiglieri a norma di legge, risultano all'appello nominale:

CONSIGLIERI	Presenti	Assenti	CONSIGLIERI	Presenti	Assenti
Altamore Michele	si		Currieri Michele Luigi		si
Altamore Pietro	si		Lamagna Francesco	si	
Amato Francesco Paolo		si	Mannuzza Giuseppe		si
Borzi Giuseppe	si		Marino Mario	si	
Bua Carmelo	si		Mileti Antonino	si	
Carobene Rosario	si		Morello Vincenzo	si	
Cubisino Giuseppe	si		Murgo Giacomo	si	
Damico Francesco	si		Pedi Francesco	si	
Distefano Giovanni	si		Piccolo Sebastiano	si	
Gandolfo Michele	si		Rizzo Santo	si	
Gandolfo Salvatore	si		Scacciante Agostino	si	
Gargano Francesco	si		Scacciante Salvatore Raff.	si	
Grosso Antonino		si	Spataro Giuseppe	si	
Grosso Paolo		si	Vacircia Antonio	si	
Grosso Salvatore	si		Virga Michele	si	

Presenti N. 25 -

Assenti N. 5 -

Risultato legale il numero degli intervenuti, assume la presidenza il Signor Avv. Francesco Lamagna -
nella sua qualità di Sindaco -

- Assiste il Segretario Capo Dott. Giuseppe Sparta -

La seduta è pubblica -

In continuazione di seduta.-

IL PRESIDENTE

Porta a conoscenza del Consiglio che la Commissione Provinciale di Controllo di Catania in data 9 ottobre 1973 n°42476 ha trasmesso il Regolamento Comunale di Igiene, deliberato dal Consiglio Comunale con atto N°96 del 28-febbraio 1973, e predisposto da questo Ufficio Sanitario, in quanto il Consiglio Provinciale di Sanità ha espresso parere contrario nella seduta del 26 luglio 1973 n°3009.-

Detto parere è motivato dal fatto che dal Regolamento in questione, deve essere stralciata la parte Veterinaria che deve essere disciplinata, per disposizione di Legge, da apposito altro Regolamento.-

Che da detto Regolamento è stata stralciata la parte Veterinaria.-

Invita il Consiglio a deliberare in merito.-

IL CONSIGLIO

Ad unanimità di voti, espressi per alzata e seduta;

D E L I B E R A

Approvare il seguente:

" REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE "

TITOLO I°

VIGILANZA SANITARIA

CAPO I°

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1

AUTORITA' 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 dall'Ufficiale Sanitario e dal Vigile Sanitario, col concorso ove occorra, degli altri Uffici Municipali.-

ART. 2

TENUTA DEI REGISTRI DELLE ARTI E PROFESSIONI

L'Ufficio d'Igiene provvede alla tenuta dei seguenti Registri:

- 1°) Degli Esercenti le professioni sanitarie;
- 2°) Dei Barbieri e Parrucchieri;
- 3°) Del personale addetto agli Alberghi, Trattorie, Osterie, Caffè, Bar, Laboratori, Depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 4°) Del personale addetto alla produzione ed al commercio del latte;
- 5°) Dei panettieri, pastai e pasticceri.-

ART. 3

UFFICIALE SANITARIO

Il Direttore dei Servizi di Igiene e Sanità, nella sua qualità di Ufficiale Sanitario, deve:

- a)- Vigilare sull'applicazione del presente Regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e di igiene.-
- b)- Dirigere e sorvegliare i Servizi Municipali che hanno attinenza all'Igiene ed alla Assistenza e 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 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.-

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.-

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

ART. 6°

ELENCO DEI POVERI

L'elenco delle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita è deliberato dalla Giunta Municipale entro il 15 Dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dei medici condotti e dell'Ufficio d'Igiene.-

CAPO III°

SERVIZI DI VIGILANZA

ART. 7°

ISPEZIONI SANITARIE

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

Il personale che compie le ispezioni igieniche-sanitarie è munito di tes-

sera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco, vistata dal Prefetto e dal Questore.-

Ha diritto di libero accesso negli Esercizi, Alberghi, Stabilimenti, Laboratori, Abitazioni, ed in luogo di pubblico trattenimento.-

ART. 8

VIGILE SANITARIO

Il Vigile Sanitario compie le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria a lui ordinate dall'Ufficiale Sanitario, redige i verbali di contravvenzione, procede ai sequestri di sostanze, preleva campioni per recarli al Laboratorio di analisi, vigila sull'applicazione del Regolamento d'Igiene e delle Leggi d'Igiene e Sanità, controlla l'igiene del suolo dell'abitato coopera alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed esegue quant'altro gli sia ordinato in materia di igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferirà quotidianamente sul lavoro svolto.-

ART. 9

VERBALI DI CONTRAVVENZIONI

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

ART. 10

SEQUESTRI PER CONTRAVVENZIONI

Le sostanze oggetto di contravvenzione sono, quando occorra, sottoposte a sequestro, chiuse e suggellate con la 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 addotti.-

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in istato di incipiente putrefazione, è non se ne possa permettere l'utilizzazione, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distruzione, a norma dell'art. 153 del T.U. 4 febbraio 1915, n° 148. 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. Delle 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 e 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. Di tutti i campioni non facilmente al-

terabili si conserverà per almeno un mese una parte sufficiente per un eventuale esame ulteriore.-

Quando trattasi di sostanze soggette a rapida decomposizione come ad esempio, latte, carne, pesce, ed altro, sarà prelevato un solo campione e non sarà rilasciato il campione controllo al proprietario se non a sua richiesta; ma in tal caso se ne farà menzione nel verbale. Nel caso speciale del latte al campione che fosse richiesto dal contravventore ed a quello che resterà in deposito si potrà aggiungere, a scopo di conservazione, facendone menzione nel verbale, acido fenico puro, in soluzione alcoolica nella dose di otto o dieci gocce per ogni campione di 250 a 300 grammi. Nulla si aggiungerà al campione che si porta in laboratorio la cui analisi viene eseguita nel più breve tempo.-

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, le relazioni debbono essere trasmesse all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulle 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 eseguiti. 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 e 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 dei prodotti alterati, falsificati, o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procede o fa procedere immediatamente all'ispezione della fabbrica, del magazzino e delle spaccio da cui il rivenditore dichiara di avere acquistate 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. La ispezione e l'avviso suddetti devono farsi prima che sia comunicato alla persona interessata ed 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 ed altrui conto a qualsiasi commercio ed industria soggetta a tale vigilanza.-
- b)- Di comunicare i risultati e le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee.-

CAPO IV°

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

ART. 15

REGISTRAZIONI DEL TITOLO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

I Medici Chirurgici, le Ostetriche, i Farmacisti, le Infermieri diplomate, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono fare registrare il titolo all'Ufficio d'Igiene, entro il primo mese di residenza nel Comune.-

ART. 16

ESERCIZIO DELLE ARTI SANITARIE

Gli esercenti arti sanitarie che intendono esporre in pubbliche targhe con iscrizioni, devono farne domanda al Sindaco, indicando le dimensioni della targa e il luogo dove intendono che essa sia apposta.-

ART. 17

AUTORIZZAZIONI PER GLI AMBULATORI

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito l'Ufficiale Sanitario, il quale, a tal fine, si accerta che i locali rispondano per dimensioni, struttura, ampiezza e sistemazione alle necessità assistenziali.-

ART. 18

ORARIO DELLE FARMACIE

L'orario delle Farmacie è disposto dal Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, sentito l'Ordine dei Farmacisti. L'orario diurno si applica a tutte le Farmacie del territorio Comunale ed in esso sarà previsto il turno di servizio per le Farmacie che debbono rispondere alle chiamate nell'intervallo pomeridiano. Gli orari predetti debbono essere esposti al pubblico in ciascuna Farmacia e tutte avranno un cartello esterno che indichi quali Farmacie sono aperte nell'intervallo diurno e per il servizio notturno.-

ART. 19

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 richiestevi subito dopo ogni parto od ogni aborto. 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.-

ART. 20

ASSISTENZA AI PARTI

Il parto deve essere assistito da un'Ostetrica o da un Medico Chirurgo. L'Ostetrica od 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. 21

DENUNCIE DI DEFORMITA', LESIONI, IMMATURITA', LUSSAZIONE ANCA

I Medici Chirurghi e le Ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario sull'apposito modulo la nascita di ogni infante deforme.-

Devono altresì denunciare d'urgenza la nascita di ogni neonato immaturo (per opportuni e possibili provvedimenti assistenziali), considerato tale, ogni neonato di peso inferiore ai 2500 gr., indipendentemente dalla durata della gravidanza.-

I Medici Chirurghi devono pure denunciare i casi di lesione e di lussazione dell'anca.-

TITOLO II°

IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

CAPO I°

ART. 22

DEPOSITI DI RIFIUTI SUL SUOLO PUBBLICO

E' vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo. I materiali suddetti debbono essere ammassati oltre 500 metri dall'abitato urbano, nei luoghi che l'Autorità Comunale indicherà sentito l'Ufficiale Sanitario. La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.-

ART. 23

PULIZIA DEL SUOLO PUBBLICO

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

ART. 24

SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

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

ART. 25

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 sfogatoi dei pozzi neri e da qualunque altro impianto di depurazione. Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti o nei fossi stradali, devono aver subito una conveniente depurazione.-

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. E' vietato il disperdimento delle acque residuali delle industrie nelle falde acque sotterranee, sia per mezzo di pozzi assorbenti sia con depositi nella superficie del suolo o in qualsiasi altro modo.-

ART. 26

GETTITO DEI 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. 27

DEFLUSSO DELLE ACQUE

Fermo le disposizioni della Legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie, provenienti dalle case d'abitazione, dagli stabilimenti, laboratori, esercizi, ecc.. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali. E' vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'Autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale. I bacini di raccolta di acque d'uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti e devono essere coperti per evitare lo sviluppo di insetti.-

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

ART. 28

IRRIGAZIONE A SCOPO AGRICOLO

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per 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.-

ART. 29

C A V E

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiale, senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U. delle Leggi Sanitarie. Il parere del Sindaco, se richiesto dal Prefetto in merito alla domanda di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso sentito l'Ufficio d'Igiene e ove del caso anche l'Ufficio di Edilizia.-

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.-

CAPO II°

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

ART. 30

NETTEZZA URBANA

La raccolta delle immondizie e delle spazzature a domicilio dei privati, come pure la nettezza del suolo pubblico, saranno praticate in conformità allo Speciale Regolamento vigente nel territorio Comunale, tenute conto delle prescrizioni e delle necessità igienico-sanitarie, che disciplinano tale materia.-

ART. 31

BATTIMENTO TAPPETI

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (Cortili, Terrazze, Pianerottoli delle scale, etc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi di maggio a tutto settembre, ed oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno. Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiate, trombe delle scale, etc.) 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, etc., 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 e di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive e diffuse.-

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

E' vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili sui balconi ed alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici. Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili ed anditi interni, lo scuotimento e spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopra indicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dall'Autorità Comunale.-

ART. 32

ACQUE LURIDE E RIFIUTI

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

ART. 33

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 metallici 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.-

Giornalmente, i detentori delle immondizie, hanno l'obbligo di consegnare agli appositi incaricati del servizio di ritiro, le immondizie stesse, con assoluto divieto di trattenerle a domicilio o nei locali delle botteghe, uffici, studi, ambienti aperti al pubblico o di consegnarle a terzi, o comunque di utilizzarle per qualsiasi altro scopo. I depositi di immondizie, di ossa, residui di animali, prodotti chimici, ed altri materiali nauseanti, putrefattibili e pericolosi, potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'Autorità Comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario, e sempre a distanza di almeno metri 500 dall'abitato agglomerato, e di metri 200 da ogni abitazione. La cernita e la lavorazione del medesimo, non potrà farsi che nei luoghi di deposito sempre previa auto-

rizzazione dell'Autorità Comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.-

ART. 34

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. 1/2. 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 o di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 metri almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

ART. 35

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. Di giorno resta vietato il transito dei veicoli carichi dei prodotti della vuotatura suddetta nelle vie dell'agglomerato urbano.-

CAPO III°

ACQUA POTABILE

ART. 36

VIGILANZA SULLE ACQUE

Le acque destinate per bevande, devono presentare costantemente i caratteri della potabilità, riconosciuti dai sanitari. 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, sarà denunciata al Sindaco ed al Medico Provinciale. Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifica.-

ART. 37

PROVVISTA DELL'ACQUA POTABILE NEGLI ABITATI

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile, se non sia fornita di acqua riconosciuta sufficiente e potabile. Tutti gli esercizi pubblici, gli Alberghi, i Cinematografi, i Circoli, le Scuole, le collettività in genere, devono essere allacciati alla rete dell'acquedotto pubblico.-

ART. 38

ALLACCIAMENTI ALLA CONDUTTORA DEGLI ACQUEDOTTI

Le prese dell'acqua dalle condotte pubbliche, devono essere fatte direttamente dal tubo stradale, ad afflusso libero e continuo diurno e notturno, misurato e contrassegnato automaticamente da apparecchio a contatore, escluso lo impiego di vasche o di serbatoi, eccezionalmente consentiti se l'acqua debba servire ad uso industriale, per i bagni, per le latrine, ecc.-

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

distribuzione e scarico delle acque per le latrine. Nei casi di condominio di uno stesso stabile e in circostanze particolari, di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino il passaggio di tubi conduttori di acqua.-

ART. 39

PONTANELLE

Le pubbliche fontanelle dovranno essere in ogni caso alimentati con acqua riconosciuta potabile, circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provvista di idonee condotte per la raccolta delle acque di supero.-

ART. 40

PROTEZIONE DEGLI ACQUEDOTTI, POZZI E CONDUTTURE DI ACQUE

Le sorgenti degli acquedotti avranno una zona di protezione determinata dall'Autorità Sanitaria e demarcata con opportuni segnali. Entro la zona di proprietà comunale sono proibiti il pascolo, qualsiasi coltivatura e le costruzioni di opere murate di qualsiasi specie. Da detta zona l'Autorità Sanitaria, potrà anche impedire l'accesso, quando lo riterrà opportuno.-

Le condutture degli acquedotti a bassa pressione, avranno al di sopra una zona di protezione della larghezza di metri 3,50, che dovrà essere limitata con appositi segnali. La zona di proprietà comunale deve essere lasciata libera ed incolta. Vi sarà vietato ogni deposito di concime e di materiale putrescibile. Nei tratti in cui la tubazione è di profondità minore di due metri è vietato il transito dei veicoli pesanti, all'infuori dei passi carrabili a ciò destinati.-

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

I guasti e le prese abusive, saranno riparate a spese degli autori, senza pregiudizio delle ulteriori azioni penali. Nella immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietato il lavaggio della biancheria sporca, il lavaggio delle verdure ed il getto delle immondizie. E' vietato l'accumulo di letame o di materiale putrescibile per un raggio di quindici metri attorno ai pozzi di uso pubblico. E' pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.-

ART. 41

P O Z Z I

I pozzi per uso domestico, nella zona del comune, nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio Municipale d'Igiene. Dietro richiesta del proprietario, si potrà consentire che la acqua del pozzo sia adibita ad ogni altro uso, tranne quello di bevande o domestico.-

Munire però la bocca di presa di un cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara "ACQUA NON POTABILE".-

Detti pozzi devono essere:

- a)- Ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri cinquanta da stalle, letami, concime, depositi d'immondizie, etc.-

- b)- Costruiti in tubi di cemento ed in buona opera muraria, con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno due centimetri. Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo stato 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, nel raggio di almeno metri due, 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.-

Se non sia dichiarata ed accertata la potabilità dell'acqua di un pozzo, è vietato usare di esso per l'alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura di recipienti destinati a contenere dette sostanze e bevande. I pozzi dovranno essere purgati almeno una volta l'anno.-

ART. 42

CHIUSURA DEI POZZI

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

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

ART. 43

CISTERNE

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altra maniera la provvista dell'acqua. Dovendo fornire acqua potabile, la costruzione deve essere autorizzata con le modalità stabilite dall'art. 40.-

Le cisterne dovranno avere un ampio pozzetto, ove l'acqua possa depurarsi per decantazione e per filtrazione, costruito in modo da potersi facilmente pulire e lavare. Tanto per le cisterne, quanto i pozzetti dovranno aerearsi per mezzo di opportune aperture sboccanti a sufficiente altezza da terra.-

CAPO IV°

COSTRUZIONI EDILIZIE

ART. 44

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Per le costruzioni edilizie dovranno osservarsi le disposizioni contenute nel Regolamento Comunale Edilizio e le disposizioni di Legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia.-

ART. 45

DOMANDE PER LAVORI EDILIZIE

Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio o lavori di costruzione, ampliamento o riattamento, deve presentare domanda al Sindaco per ottenere il permesso. La domanda va corredata da una relazione illu-

strativa con l'indicazione dei materiali da impiegare nei prospetti esterni e da disegni in quattro esemplari, dai quali risultino, la distribuzione e l'uso del fabbricato, la distribuzione dell'acqua potabile, l'ubicazione delle latrine, etc..-

Il Sindaco decide sulla domanda, previo il parere dell'Ufficiale Sanitario e sentiti l'Ufficio di Edilizia e la Commissione Edilizia.-

ART. 46

RIATTAMENTI DEI FABBRICATI ESISTENTI

Il Sindaco può fare speciali concessioni, quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati (limitatamente a ciò che è intrinseco al fabbricato, come la superficie minima degli ambienti abitabili, altezza e cubatura), restando vietati quei lavori di sopraelevazione, miglioramento, respirazione e grande manutenzione che non siano consentiti dai Regolamenti Tecnici del Comune.-

ART. 47

VIGILANZA SULLE COSTRUZIONI E RICOSTRUZIONI

Il Sindaco, potrà sempre far vigilare i lavori, per assicurarsi che le opere murarie rispondano alle prescrizioni del presente Regolamento.-

ART. 48

FONDAZIONI SU DEPOSITI INSALUBRI

Non è permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio, per un terreno che abbia servito per depositi di immondizie, di letame, di residui putrescibili e 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. 49

TERRENI A BASSO LIVELLO

E' proibito edificare sopra un suolo il cui livello sia uguale o più basso di quello di corsi d'acqua e bacini acquei 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. 50

TERRENI MONTANI

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

ART. 51

SCOLO DELLE ACQUE

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

ART. 52

MATERIALE INQUINATO

E' vietato impiegare nella costruzione materiale con segni di inquinamento o terra od altri materiali inquinati nelle colmate.-

ART. 53

MATERIALI IMPERMEABILI

Nei nuovi fabbricati e in quelli ricostruiti, le fondazioni devono 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 sovrastanti, anche attraverso l'intonaco.-

ART. 54

SPESSORE DEI MURI ESTERNI

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate, devono essere intonacati e stuccati, il loro spessore non deve essere inferiore a centimetri trenta se costruiti in mattone, a centimetri quarantacinque se costruiti in sassi o in pietrame.-

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

ART. 55

AMPIEZZA DEI CORTILI

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

ART. 56

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 una area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno un metro lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo il muro.-

ART. 57

LOCALI SOTTERRANEI

E' vietato di adibire ad uso di abitazione i locali che sotto anche solo parzialmente, sotterranei e così pure le botteghe e i retro bottega.-

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

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficientemente difesi contro l'umidità e dotate di finestre aprentisi 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.-

ART. 58

LOCALI A PIANO TERRENO

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

Devono, inoltre, essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di altezza minima di centimetri quaranta.-

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. 59

ALTEZZA DEGLI AMBIENTI

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terreno deve essere di metri 3,25, anche quando sopra ad essi non esistano altri piani per abitazione. Quando 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 metri tre. Per i sottotetti destinati ad abitazione, se sono a tetto orizzontale, l'altezza non può essere inferiore a metri 2,50, mentre se sono a tetto inclinato il punto più basso non deve essere inferiore a metri 2,20 e l'altezza media deve essere sempre non inferiore a metri 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 metri tre.-

ART. 60

SOPFITTE ABITATE

I sottotetti d'abitazione devono essere sempre provvisti di contro tetto con strato di aria inerposto (difeso dalle influenze atmosferiche).-

Lo strato di aria deve avere uno spessore non inferiore a cm. 15.-

ART. 61

AMPIEZZA DELLE FINESTRE E REQUISITI PER L'AEREAZIONE DEGLI AMBIENTI

Le finestre devono avere una superficie non inferiore a 1/10 di quella del pavimento. I balconi non debbono aggettare superiore a metri 1,30.-

ART. 62

SUPERFICIE DEGLI AMBIENTI

La superficie degli ambienti di abitazione non deve essere mai inferiore a mq. 12.-

ART. 63

MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI

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

CAPO V°

POGNATURA DOMESTICA

ART. 64

PERMESSI PER POGNATURE

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. 65

NUMERO DELLE LATRINE E DEGLI ACQUAI

I fabbricati di nuova costruzione o riattati, devono avere un numero di latrine e di acqua corrispondente a quelle degli appartamenti. Anche i negozi appartenenti al fabbricato devono avere le latrine.-

ART. 66

DIMENSIONI, AEREAZIONE ED ILLUMINAZIONE DELLE LATRINE

Le latrine debbono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20, pareti rivestite fino a metri due, di materiale impermeabile, pavimenti impermeabili. Deve essere assicurata la ventilazione e l'illuminazione con aperture ~~stan-~~ di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 di luce libera (esclusiva comunicazione con l'esterno della casa).-

ART. 67

SISTEMI DI LATRINE

Sono obbligatorie le latrine con sifone a chiusura idraulica con bocca di ispezione a cassette a cacciata d'acqua.-

ART. 68

CONDUTTURE DI SCARICO DELLE LATRINE

Le condutture devono tenersi isolate dai muri e devono essere costruite con materiale impermeabile; saranno verticali e prolungati sopra il tetto della casa e coronati da mitra ventilatrice. I materiali luridi derivanti dalle latrine, non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica.-

ART. 69

IMPIANTI DOMESTICI DI DEPURAZIONE DEI LIQUAMI

Nelle località, provviste di acquedotto, nelle quali non sia possibile immettere i liquidi di rifiuto in fognatura, è obbligatoria la costruzione di manufatti quali fosse settiche e pozzi chiarificatori nelle località prive di acquedotto si tollera la costruzione di pozzi neri a perfetta tenuta.-

CAPO VI°

STALLE E RIMESSE, ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

ART. 70

AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE DI STALLE

Per costruire una stalla o rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio Comunale, non compreso nei confini di cui al successivo art. 71, si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco che, dietro specifiche competenze, può negarla o può concederla.-

ART. 71

LOCALITÀ IN CUI È VIETATA LA COSTRUZIONE DI STALLE

Non è permessa l'apertura o la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo nell'interno della Città e dell'agglomerato urbano. L'autorizzazione di

cui all'articolo precedente potrà essere accordata per stalle situate allo esterno di detto limite, solamente quando sia accertato che l'esercizio di esso non pregiudica la salubrità delle abitazioni vicine. Nella zona periferica, specie se trattasi di località appartata ed a seconda del risultato degli accertamenti fatti di volta in volta dall'Ufficio d'Igiene, potrà essere fatta dal Sindaco eccezione a tale divieto, quando se ne riconosca la necessità e la convenienza.-

ART. 72

REQUISITI DELLE STALLE E SCUDERIE

Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolate dalle abitazioni. Quelle annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili. Le stalle debbono avere un'altezza non inferiore a metri 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 aereazione ed illuminazione.-

Il soffitto deve essere attraversato fino oltre il tetto da una o più canne di ventilazione, che arrivino al di sopra delle case vicine, muniti di cappa aspirante di conveniente ampiezza. Le mangiatoie, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatte con materiali atte ad essere lavate o, all'occorrenza, disinfettate. Nelle pareti il materiale impermeabile deve elevarsi ad un'altezza non inferiore a due metri.-

I pavimenti devono essere impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna e raccordati alle pareti e queste fra loro. I fognoli per l'immissione delle urine nella fogna, devono essere costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica. E' vietato eseguire nelle stalle lavori di carattere industriale e commerciale, ivi compresi quelli che hanno per scopo la preparazione, la confezione ed il trasporto dei prodotti della 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 potrà essere cintata.-

ART. 73

LETAMAI E CONCINAI

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio (capacità proporzionale a 3-4 metri quadrati per capo adulto ricoverato nelle stalle - fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per liquidi).

Le concinaie devono essere situate a distanza non inferiore a venti metri dalle abitazioni e dai fabbricati e a cinquanta metri dai pozzi, dalle condutture e dai depositi di acqua potabile (tenute presente esigenze ambientali, si potrà consentire una minore distanza).-

ART. 74

VUOTATURA DEI LETAMAI E DELLE CONCINAI

La vuotatura dei letamai e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'art.35. Il carico ed il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono fra la mezzanotte e le otto dall'Ottobre a tutto febbraio, e della mezzanotte alle sei negli altri mesi.-

ART. 75

ALLEVAMENTI E RIMESSE DI BOVINI, SUINI ED OVINI

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

ART. 76

ALLEVAMENTI E DEPOSITI DI POLLAME VIVO O MORTO E DI ALTRI PICCOLI ANIMALI

Tali allevamenti annessi alle case di abitazione devono essere autorizzati dal Comune, dietro domanda scritta dall'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario (prescritti i mezzi necessari ai fini del trattamento contro le mosche).-

Si esigono i seguenti requisiti:

- a)- Le pareti dei pollai e delle colombaie devono essere levigate, con gli spigoli arrotondati, il pavimento impermeabile, suscettibile di lavaggio e coperto di uno spesso strato di sabbia, che dovrà essere periodicamente rinnovata; i posatoi e 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 zingo, lamiera o cemento a piano inclinato verso la 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. Gli ambienti siano provvisti di ampie aperture comunicanti con l'esterno.-

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

ART. 77

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 i locali di abitazione permanente.-

ART. 78

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 zoccolo ugualmente impermeabile e facilmente lavabili, alti almeno metri due, di scoli per le acque di lavaggio, muniti di sifone a chiusura idraulica.-

CAPO VII°

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

ART. 79

NORME COMUNI CON LE ALTRE ABITAZIONI

Le case coloniche sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di abitazione.-

ART. 80

STALLE

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Quando ciò

non sia possibile, le stalle stesse non possono comunicare direttamente con gli ambienti di abitazione ed avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di tre metri in linea orizzontale. Le stalle non debbono essere sottoposte ad ambienti abitabili ed, in caso contrario, devono essere costruite in volte e in solaio incombustibile (pavimenti e mangiatoie impermeabili).-

ART. 81

CONCIMAIE

Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti, devono essere provviste di letamai.-

ART. 82

DISTANZE DELLE CONCIMAIE, POZZI NERI, ETC.

Le concimaie, i pozzi neri ed in genere tutti i depositi di materiale di rifiuto devono essere posti lontano dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di metri cinquanta. Una distanza di metri venti deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione e i dormitori. I mucchi di letame, immondizie e di altri concimi limitati ai bisogni di un podere sono tollerati, purchè in aperta campagna e a non meno di venti metri da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.-

ART. 83

FORCILI

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di metri venti dalle abitazioni e dalle strade (aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria, mangiatoie e pavimenti ben connessi di materiale impermeabile).- Il pavimento deve essere inclinato per lo scolo delle urine nel pozzetto.-

ART. 84

POLLAI, FORNI, ESSICCATOI, TINAI

I pollai devono essere lontani dalle case, ed essere tenuti puliti. Anche i forni, gli essiccatoi e gli altri annessi rurali debbono essere distaccati dalla casa colonica.-

ART. 85

ABBEVERATOI

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

ART. 86

VASCHE PER IL BUCATO E PER LA LAVATURA DEGLI ORTAGGI

Le vasche destinate alla lavatura del bucato, devono essere a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile ed alimentate con questa.-

CAPO VIII°

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

ART. 87

AUTORIZZAZIONE DEL SINDACO

Oltre all'autorizzazione richiesta dalla Legge di Pubblica Sicurezza, chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, pensioni, locande, dormitoi, etc., deve ottenere una speciale autorizzazione dal Sindaco (su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario). I richiedenti devono produrre la pianta di tutti i locali.-

ART. 88

CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni, le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 mt. per persona. Le finestre devono comunicare con l'esterno ed avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aereazione. Sono di obbligo i pavimenti con materiale impermeabile ed i lavandini con acqua corrente.-

ART. 89

LATRINE E BAGNI

Le latrine (una per piano ed una ogni venti persone) devono rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento. Gli alberghi devono essere pure forniti di gabinetti da bagno.-

ART. 90

SPUTACCHIERE

Nelle camere d'alloggio, nei dormitoi, nelle sale di trattenimento e di riunione, negli ambienti nei quali ha accesso il pubblico, nei pubblici esercizi, 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. 91

BIANCHERIA ED ARREDAMENTI

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

ART. 92

PERSONALE

Il personale degli alberghi, pensioni e locande, deve essere sottoposto a visita medica prima di assumere servizio, ed esonerato qualora risulti affetto da malattie infettive o diffuse.-

ART. 93

ABITAZIONI COLLETTIVE

I Convitti, gli Ospizi, i Conventi, i Collegi, gli Educandati, le Case di lavoro, di ritiro e tutti gli edifici dove ~~vivono~~ convivono più persone, devono avere:

- a)- Dormitoi disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di 25 mc. di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc. 20 (mezzi opportuni per una conveniente ventilazione).-

- b)- Un locale speciale per i bagni.-
- c)- Un locale separato per infermeria.-
- d)- Un locale isolato (per individui affetti da malattie contagiose).

Tutte le abitazioni collettive saranno assoggettate, almeno una volta l'anno, a generale ripulitura seguita da disinfezione.-

ART. 94

REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE

I Teatri, i Cinematografi, i Circoli, i Caffè, le Osterie, le Trattorie ed in genere tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati a riunione di persone, debbono essere ben aerati, anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento (provvisi di numero adeguato di lavandini, orinatoi e latrine).-

ART. 95

PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

I locali di pubblico ritrovo devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura a umido, da compiersi giornalmente. Almeno due giorni la settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci inbevati di idonee soluzioni disinfettanti. La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, etc., deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici e in mancanza di questo, 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 o circoli di ritrovo), devono essere disinfettati 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. 96

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 etc., con vaschette sottostanti, munite di 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, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.-

ART. 97

CUCINE

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive devono essere spaziose, bene illuminate, eriggiate direttamente all'esterno.-

Le finestre siano munite di tele metalliche per impedire l'entrata del-

le mosche. Le pareti devono essere rivestite, fino all'altezza di mt.2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario. Il pavimento deve essere impermeabile. Le cucine debbono avere lavandini, in numero adeguato alla importanza dell'esercizio, provvisti di due rubinetti per acqua potabile fredda e calda. La illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.-

ART. 98

ACQUAI

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

ART. 99

STOVIGLIE

Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo delle mosche, devono rispondere ai requisiti del presente Regolamento: quelle di ferro smaltate quando presentino screstature anche in modo lieve, devono essere sostituite.-

ART. 100

PERSONALE DELLE CUCINE

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e annualmente (Maggio-Giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifica per via sottocutanea (si allontanino dal servizio i soggetti affetti da malattie contagiose).-

ART. 101

SCANSIE

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari debbono essere munite di tela metalluca, per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiali che rendano facile la pulizia. Tali scansie debbono essere alte dal suolo quando è necessario perchè chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi. I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito frigorifero.-

ART. 102

CHIUSURA DI ESERCIZI PUBBLICI

L'Ufficiale Sanitario può, qualora le condizioni dei locali degli Alberghi, delle Pensioni, delle Locande, delle Trattorie, delle Osterie, etc., qualora non rispondono ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari, ordinarne la chiusura. Contro l'ordinanza che prescrive l'esecuzione dei lavori di risanamento ritenuti indispensabili è ammesso ricorso al Prefetto che decide, sentito il Medico Provinciale.-

CAPO IX°

EDIFICI IN COSTRUZIONE-ABITABILITA' ED USABILITA'

ART. 103

AUTORIZZAZIONE DEL SINDACO

In esecuzione dell'art.221 del T.U.delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D.27 luglio 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 ed usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale concede

allorchè, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, i muri siano convenientemente prosciugati, e che non sussistano altre cause d'insalubrità.-

ART. 104

VISITE A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE

La prima visita, da parte dell'Ufficiale Sanitario e da esperti dell'Ufficio Tecnico, avrà luogo quando chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa, dopo ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, volta delle cantine e 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 due per cento.-

ART. 105

INGIUNZIONI

In caso di inosservanza delle prescrizioni, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario ingiungere al costruttore di far concordare le opere con le prescrizioni suddette. In caso di inottemperanza, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti e salva sempre le disposizioni dell'art. 153 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 1915. Il Sindaco, può, inoltre, ordinare e far eseguire lo sgombero delle case o degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere contro coloro che abitano o cedano ad uso di abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.-

ART. 106

RILIEVI SULLE ABITAZIONI

Il Sindaco, direttamente o in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, mediante personale dell'Ufficio di Igiene, qualora siano riscontrati inconvenienti, il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessari.-

ART. 107

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 ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale incorsa.-

CAPO X°

STABILIMENTI INDUSTRIALI

ART. 108

IGIENE DEL LAVORO

Le disposizioni del presente Capo sono applicabili alle Aziende, Istituti, Botteghe ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattiene per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.-

ART. 109

DETERMINAZIONE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere, tutti i locali dove stanno a lavorare contemporaneamente e fuori delle loro abitazioni più persone, tanto se il lavoro è semplicemente 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. 110

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 e commercio di alimenti e bevande ed alla manipolazione di sostanze maleodoranti o tossiche, debbono avere una zoccolatura fino a mt. 2 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile. Sia garantita abbondante acqua potabile. Gli ambienti di lavoro debbono essere tenuti costantemente puliti, essere aereati e ubicati con aperture su due lati contrapposti, difesi dagli agenti atmosferici; l'area finestrata corrisponderà nelle nuove fabbriche almeno ad un decimo della superficie del pavimento. Il fattore luce dovrà essere di almeno 0,01.-

L'illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea. I locali dovranno essere provvisti di igienici impianti di riscaldamento. L'Ufficiale Sanitario vigila 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 dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ispettore del Lavoro, circa i provvedimenti da adottarsi, giudicherà il Medico Provinciale, con Decreto motivato, sentito il Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 68 del D.P.R. 19 marzo 1956 n° 303.-

ART. 111

LATRINE ED ORINatoi

Le aziende industriali e commerciali debbono essere dotate di almeno una latrina, isolata dai posti di lavoro. Nelle nuove costruzioni il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni trenta persone occupate per un turno.-

ART. 112

LAVANDINI

Ogni ambiente deve essere dotato di almeno un lavandino di acqua corrente (uno per ogni cinque dipendenti occupati in un turno).-

ART. 113

STABILIMENTI CON EMANAZIONI SGRADUEVOLI

Nei locali in cui si trovano materie prime e prodotti lavorati che dan-

ne un cattivo odore, le parti in legno devono essere munite di rivestimento impermeabile. Se per lo sviluppo di vapori sgradevoli e molesti al vicinato, si debbono tenere chiuse le finestre dei locali ove lavorano operai. L'industriale deve provvedere alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per procurare lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.-

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

ART. 114

PROVVEDIMENTI CONTRO LA DIFFUSIONE DEL FUMO E DI EMANAZIONI MOLESTE

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti di mezzi necessari per impedire la diffusione nei locali di lavoro, del fumo, della fuliggine, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti, o comunque nocivi e molesti, devono provvedere a che questi non disturbino o danneggiano 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 mt. 5 dal colmo dei tetti esistenti entro un raggio di 30 metri. I proprietari degli opifici i quali non dispongano 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 fumo emesso dai camini deve essere di densità inferiore al n° 2 della scala dell'apparecchio rilevatore tipo "RINGELMAN".-

I focolai, o, gli impianti produttori di fumo dovranno:

- a)- Essere alloggiati in locali abbondantemente aereati per la necessità della combustione.-
- b)- Essere di potenziale adeguato alla produzione di calore richiesto.-
- c)- Essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa del combustibile impiegato.-
- d)- Essere collegate a canne fumarie di adeguato tiraggio.-
- e)- Essere condotti da personale idoneo.-

Le infrazioni comporteranno l'ammonizione e poi al procedimento contravvenzionale ai sensi dell'art. 344 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con D.R. 27 luglio 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. Il Sindaco potrà prescrivere l'impiego di combustibile adatto, l'istallazione di apparecchi destinati alla condensazione o neutralizzazione chimica o trasformazione pirogenica dei gas ovvero alla applicazione di apparecchi di depurazione dei fumi, di partecipazione o separazione delle polveri, per ridurre al minimo possibile la contaminazione dell'aria.-

ART. 115

LAVORAZIONI CON MATERIALI PUTRESCIBILI

Il pavimento dei locali, dove si lavorano materie grasse o sospettibili con i loro cascami di imbrattamento tenacemente, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno e con altre sostanze assolutamente capaci di trattenere il sudiciume.-

ART. 116

INDUSTRIE CON MATERIE PUTRESCIBILI

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, la lavorazione e le varie operazioni devono venire effettuate nella parte più intima dello stabilimento e alla distanza maggiore possibile delle case e delle strade circostanti. Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni. Comunque devono essere poste a distanza non inferiore a metri cinquanta dalle pubbliche vie, che devono essere recinte con muri di altezza non inferiore a mt. 3. Le materie fermentescibili non possono essere accumulate in quantità maggiore di quella compatibile con il 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 moschicide (le stesse precauzioni durante la rimozione ed il trasporto).-

ART. 117

STABILIMENTI CON INDUSTRIE POLVEROSE

In tutti gli stabilimenti e 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 dall'ambiente. Negli opifici dove si sviluppano polveri filamentose, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglie fini capace di trattenerli. Nei cantieri edili, durante le demolizioni si deve evitare il polverio con opportuni mezzi. I locali di lavoro debbono avere uno spazio corrispondente a 15 cm. per ogni lavorante, ed essere muniti di mezzi di ventilazione per una sicura e regolare ventilazione dell'aria.-

Qualora la polvere si sviluppi in quantità notevole e quanto si abbiano emanazioni di vapori o di gas nocivi, i locali devono essere muniti di apparecchi di rapida aspirazione. La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salva l'approvazione dell'Ufficio d'Igiene.-

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.-

ART. 118

STABILIMENTI PERICOLOSI

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischi 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 e il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio o di incendio.-

ART. 119

STABILIMENTI RUMOROSI

E' vietato qualunque rumore che possa recare disturbo alla quiete pubblica, specie nelle ore del riposo notturno. Nelle case non si debbono produrre rumori molesti ed incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 23 alle ore 7. Il suono delle campane è proibito dalle ore 21 alle 6 nei mesi di Aprile a Settembre. Nelle

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

Non possono essere esercitati nel centro abitato le arti e i mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine ad elevata rumorosità sono causa di notevole frastuono (espresso reclamo all'Ufficio d'Igiene e al Sindaco); comunque debbono sospendersi dalle ore 22 fino all'alba del giorno successivo.-

Oggi i rumori penetrano nelle abitazioni, sconvolgono la quiete pubblica, producono danni a volte irreversibili al sistema nervoso, e pertanto è necessario reprimerli con efficacia; quanto sopra si riferisce alle macchine, alle mototociclette dotate di tubi di scappamento irregolari ed anche all'uso smodato dei segnalatori acustici.-

ART. 120

IMPIANTO DEI MECCANISMI

L'impianto dei meccanismi non deve danneggiare la sicurezza e la solidità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordigni capaci di produrre forti vibrazioni sopra appositi fondazioni isolati.-

Nelle fabbriche ove si adoperano macchine di lavoro, devono essere applicati i più efficaci congegni di produzione contro i possibili infortuni.-

ART. 121

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 opportuno trattamento, 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 devono portare una speciale sopra veste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzioni disinfettanti, prima di mangiare e di lasciare il lavoro. I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili, per potere essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti e i carri, destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie che possono trasmettere l'infezione, debbono essere costruiti con materiale appropriato, con rivestimento idrofuogo di lamiera di zingo atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.-

ART. 122 e ART. 123

DEPOSITI DI RESIDUI - ESSICCAZIONE DI BOSSOLI

I luoghi di deposito dei residui e cascami delle industrie, nonché gli scoli delle acque industriali, devono costruirsi opportunamente con materiale impermeabile, in modo da evitare qualsiasi inquinamento del sottosuolo. L'acqua di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore, ecc., viene rimessa nei canali di scarico dopo essere stata convenientemente raffreddata.- L'essiccazione di bossoli richiede l'autorizzazione del Sindaco.-

ART. 124

DEPOSITO DI CENCI

I depositi di cenci e gli stabilimenti, per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dell'abitato. E' permesso 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

si almeno una volta al mese. Per l'apertura di tali lavori deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene.-

ART. 125

RACCOLTA DI STRACCI E DI RESIDUI

Per esercitare l'attività di conciaiuolo, raccoglitori di residui, rottami, oggetti usati, ecc., deve richiedersi, oltre che il permesso dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, l'autorizzazione al 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 con il numero della 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. Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione dei cenci, debbono essere muniti di libretto sanitario, nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'Igiene.-

ART. 126

UBICAZIONE DELLE INDUSTRIE INSALUBRI DI I^a CLASSE

Le industrie o manifatture insalubri iscritti nella I^a Classe del citato elenco, devono essere isolate nelle campagne e tenute lontano dalle abitazioni. Possono però essere permesse anche nello abitato, a condizione che l'industriale che lo esercita provi che, per la introduzione dei nuovi metodi o di speciali cautele, non possono essere di danno alla salute dei vicini.-

CAPO XI^o

SCUOLE

ART. 127

IGIENE DELLE SCUOLE

Le Scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'Igiene dello abitato. E' vietato servirsi delle Scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; quando, per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi ammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.-

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

ART. 128

REQUISITI DELL'AREA DA DESTINARE ALLA COSTRUZIONE DI EDIFICI SCOLASTICI

L'area da destinarsi alla costruzione di un edificio scolastico deve essere dichiarata idonea dalla Commissione Provinciale di cui all'art. 2 della Legge 26 gennaio 1962, n° 17.-

Deve avere i seguenti requisiti:

- a)- Essere situata in località aperta, possibilmente alberata e ricca di verde.-
- b)- Essere lontana da depositi e scoli di materiale di rifiuto, da acque stagnanti, da strade polverose e di grande traffico, da officine rumorose e

dalle quali provengano esalazioni moleste o nocive, da mercati, da Cimiteri, da Stazioni Ferroviarie e da tutto ciò che possa arrecare nocimento o disturbo alla vita scolastica.-

ART. 129

REQUISITI DEI LOCALI DELLE SCUOLE

A)- AULE:

La superficie di ciascuna aula deve essere di 30-45 mq., calcolandosi per ogni alunno la superficie minima di mq. 1,20.-

L'altezza libera dell'aula, tenuti presente l'altitudine, il clima della località e la superficie dell'aula stessa, deve essere compresa fra un minimo di mt. 3 ed un massimo di mt. 3,50. La profondità dell'aula rispetto alla parete finestrata deve essere di norma di metri sei.-

La luce proveniente dalle finestre deve essere quanto più possibile adeguata ed uniformemente distribuita, tanto nei posti più vicini alle finestre, quanto nei posti più lontani. La illuminazione artificiale, nei casi in cui sia necessario, deve essere anche essa adeguata ed uniformemente distribuita (assicurare al piano dei tavolini una intensità luminosa di almeno 80 lux). Per ciò che riguarda la ventilazione naturale, converrà adottare quei provvedimenti che la competente Autorità Sanitaria riterrà più adatti a favorire un efficace, continuo e regolare ricambio d'aria anche in rapporto al clima e all'altitudine della località (ad es.: canne o bacchette di ventilazione fuori nelle pareti apposte e nel centro soffitto).-

B)- REFETTORIO :

Il refettorio, ove esso sia richiesto, deve: Essere preferibilmente ubicato al piano terreno in vicinanza della cucina; nel caso che questa sia nel seminterrato, il servizio di mensa deve essere fatto con monta vivande.-

C)- CUCINA :

La cucina deve essere bene aerata ed illuminata dall'esterno, munita di adeguata dispensa.-

D)- SERVIZI IGIENICO-SANITARI :

1) Latrine, orinatoio, lavabi e fontanelle per bere.

Il locale che contiene le latrine deve essere illuminato ed aerato direttamente e deve essere preceduto da un'antilatrina, anch'essa illuminata ed aerata direttamente a cui si deve accedere sempre dai locali di disimpegno. Le latrine debbono essere collocate in modo che sia assicurato il più efficace ricambio d'aria, essere protette dai raggi diretti del sole, specie nelle regioni più calde, avere le porta sollevate dal pavimento e munite di chiusura allo interno, tale però che il personale addetto alla vigilanza possa aprire dallo esterno.-

Avere impianto con sistema a caduta d'acqua con cassetta di lavaggio o altro tipo equivalente, purchè dotato di scarico automatico e comandato; avere preferibilmente vasi del tipo misto a tazza allungata (a barchetta) e con poggiapiedi per essere usati anche alla turca. Nel locale che contiene le latrine, se destinati ai maschi, saranno di norma collocati agli orinatori dotati degli opportuni accorgimenti che assicurano il lavaggio. I lavabi e le fontanelle per bere debbono essere, di norma, collocati in apposito locale, che potrà anche funzionare da antilatrina, distinto da quello che contiene le latrine. Le fontanelle per bere debbono essere dotate di acqua sicuramente potabile, erogata a getto parabolico. Le finestre dei locali per i servizi igienici, debbono essere muniti, nella parte superiore di aeratori.-

2) Provvista d'acqua ed impianto idraulico.

Tutti gli edifici debbono avere la necessaria provvista d'acqua. Per essa devono essere osservate le norme seguenti: La provvista può complessivamente calcolarsi prendendo per base il consumo giornaliero da 20 a 30 litri di acqua circa per alunno, oltre la dotazione di acqua per eventuale irrigazione del giardino o del campo da gioco.-

3) Smaltimento delle materie luride.

Per quanto concerne lo smaltimento delle materie luride, ci si deve avvalere della fognatura pubblica, là dove esiste. Quando questa non esiste, si deve provvedere con un impianto locale, da eseguirsi secondo le prescrizioni del Medico Provinciale.-

4) Riscaldamento dell'edificio.

Per il riscaldamento dell'edificio si deve tener presente che la temperatura dei locali scolastici non deve essere inferiore ai 15 o 16 gradi centigradi; qualora ciò non avvenga per le normali condizioni climatiche, l'edificio scolastico deve essere dotato di un impianto di riscaldamento.-

TITOLO III°

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI -

CAPO I°

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 130

VIGILANZA

L'Ufficio d'Igiene esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita e 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. 131

AUTORIZZAZIONE PER LA PRODUZIONE, PREPARAZIONE E DEPOSITO DI SOSTANZE ALIMENTARI-

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, anche di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato all'autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti Igienico-Sanitari, sia di impianto che funzionali, previsti dalla Legge e dai Regolamenti.-

I contravventori sono puniti, ai sensi dell'art. 2 della Legge 3 Aprile 1962, n° 283, modificata dall'art. 2 della Legge 26 febbraio 1963, n° 441, con l'ammenda da £. 100.000 a £. 500.000.-

ART. 132

PRESCRIZIONI PER I PRODOTTI CONFEZIONATI E SFUSI

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

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

I contravventori saranno puniti ai sensi dell'art. 5 della Legge 26 febbraio 1963, n° 441, con ammenda da £. 100.000 a £. 500.000.-

ART. 133

DOMANDE E DENUNZIE PER GLI ESERCIZI DI VENDITA DI DERRATE ALIMENTARI

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci già esistenti, deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio. La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente Regolamento e da altre disposizioni di Legge. Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande, possono venderci solo quelle sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario.-

Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata e comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) con generi non alimentari e di odore sgradevole o facilmente trasmissibili, 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 possano alterare le qualità organolettiche dei commestibili.-

In caso di trasferimento dell'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 con il latte, nonché, di generi di pasticceria.-

ART. 134

REQUISITI DEI LOCALI DI VENDITA DI DERRATE ALIMENTARI

Gli spacci di alimentari e di bevande, devono avere l'accesso alla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati, non possono comunicare direttamente con locali di abitazione e con latrine. Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a mq. 12. Gli spacci 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 alimentari 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 o nei rispettivi retrobotteghe, biciclette ed altri oggetti non attinenti al commercio. E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni e negli antri delle case.-

ART. 135

PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE, PRODUZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI -

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idonei-

tà Sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. La validità del libretto di idoneità sanitaria scade il 31 dicembre di ogni anno. Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche verifiche mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti. È vietato assumere o di mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari a personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.-

I contravventori alle disposizioni di cui al primo e secondo comma del presente articolo, sono puniti, ai sensi dell'art. 14 della Legge 30 aprile 1962, n° 283, con l'ammenda fino a £.20.000, e i contravventori alle disposizioni di cui al terzo comma con l'ammenda fino a £.50.000.-

Il personale addetto alla vendita delle carni, generi alimentari, latte, caffè, pasticceria, nonché addetto ai ristoranti e trattorie, dovrà indossare il camice o il grembiule di tela bianca in perfetta condizione di pulizia.-

È altresì fatto obbligo agli operai (specialmente se capelloni) addetti alla panificazione ed alla confezione di dolci nei Bar-Caffè, di tenere, durante il lavoro, una cuffia bianca sul capo.-

CAPO II°

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

ART. 136

VENDITA DI GRASSI A SCOPO ALIMENTARE

È permessa la vendita a scopo alimentare, dei grassi solidi animali e vegetali, che posseggano buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione, e la cui conservazione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.-

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

ART. 137

DIVIETO DI VENDITA

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

ART. 138

REQUISITI PER IL BURRO

Con il nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso grasso. Il burro non deve contenere fecola, amidacci, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche questo ultimo in proporzione non superiore al due per mille), né materie coloranti proibite. Il burro non deve essere rancido, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, o rosso o sudicio.-

ART. 139

IMPIEGO DELLA MARGARINA

È vietato porre in commercio margarina che abbia un grado di acidità superiore all'uno per cento espresso in acido.-

ART. 140

DENOMINAZIONE E REQUISITI DELL'OLIO DI OLIVA

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

CAPO III°

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

ART. 141

REQUISITI PER I CEREALI

È vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi d'altra specie, invasi di crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, ed avariati in qualsiasi modo, nonché dalle farine da essi provenienti.-

ART. 142

LOCALI PER MACINAZIONE E FABBRICAZIONE DI FARINA

Nei locali destinati alla macinazione, fabbricazione, deposito e spaccio di farine, delle paste e del pane, è proibito macinare, tritare o ritenere talco, gesso, colore nocivi ed altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine. Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, assiccare bozzoli ecc...-

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

ART. 143

DIVIETO DI VENDITA DI PASTE ALIMENTARI

È vietata la vendita di paste alimentari:

- a)- Preparate con farine colorate artificialmente con qualsiasi sostanza.-
- b)- Alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali e vegetali.-

ART. 144

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 di pane si deve fare senza aggiunta di allume, solfato di zinco, solfato di rame, di carbonati alcalini ed altre sostanze estranee. Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.-

ART. 145

REQUISITI DEI LOCALI PER FABBRICAZIONE E VENDITA DI FARINE, PASTA E PANE

Le fabbriche e gli spacci di farine, di pane e pasta, saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontani da latrine, stalle ed altri ambienti che emanino cattive esalazioni.-

Detti locali non potranno mai servire da dormitori, nè essere in comunicazione con il locale di abitazione. Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e pastifici, devono aprirsi direttamente alla aria libera, protetti da reticelle fitte contro l'invasione delle mosche e

degli insetti. Le fabbriche saranno di massima ubicate in apposite fabbricate, senza abitazioni sovrastanti, che, in ogni caso, dovranno essere rigorosamente isolate e protetti contro i gas della combustione dei forni, contro il calore, gli incendi e contro ogni molestia; alla distanza di cm. 50 dagli ordinari soffitti, armati a travi e travicelle di legno sarà fatto un contro soffitto completamente incombustibile. Gli operai addetti alle fabbriche di pasta e pasta debbono mantenere sempre puliti gli undumenti e la persona. Durante il lavoro dovranno indossare una vestaglia di tela bianca, dovranno essere a disposizione latrine a chiusura idraulica, lavabi ad acqua corrente ed uno spogliatoio. Dovranno, inoltre, essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene in seguito ad iscrizione nel Registro dell'Ufficio d'Igiene.-

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e della pasta alimentare, debbono avere il pavimento impermeabile in mattonelle di ceramica bianca.-

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

Il pane crudo o cotto va ricoperto con striscie di tela bianca, mantenute costantemente puliti e mai con sacchi.-

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

ART. 146

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

ART. 147

DIVIETO DI TOCCARE IL PANE

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

CAPO IV°

ART. 148

REQUISITI DEL LATTE, DELLE LATTERIE E DEL PERSONALE ADDETTOVI

Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato ed integro deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) Peso specifico compreso fra 1029 e 1034 alla temperatura di più di 15°C...-
- b) Grasso non inferiore al tre per cento.-

c) Residuo secco magro non inferiore all'8,70 per cento.-

E' consentita la produzione e la vendita del latte scremato e del latte parzialmente scremato (nelle latterie e nei negozi di generi alimentari).-

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

- a) Porre all'esterno ed all'interno della latteria cartelli recanti l'indicazione ben leggibile "LATTE SCHIUMATO" e "LATTE PARZIALMENTE SCHIUMATO".-
- b) Vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi aventi le caratteristiche di cui all'ultimo comma dell'art. 30 del Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n° 994.-

ART. 149

DIVIETO DI VENDITA DI 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 R.D. 9-5-1929, n° 994, o da animali curati con sostanze tossiche di aziende generali.-
- b) Il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore e sapore anormale.-
- c) Il colostro.-
- d) Il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione.-
- e) Il latte sudicio.-
- f) Il latte annacquato o comunque sofisticato.-
- g) Il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni.-
- h) Il latte che formi un insediamento di elementi patologici (comunque anormale).-
- i) Il latte nel quale siano state 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. 150

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 e la preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale Sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto e 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. 151

TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI

Ogni trattamento immunizzante sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto, deve essere segnalato all'Ufficio Comunale d'Igiene.-

E' vietata in ogni caso la inoculazione di vaccini vivi contro la buccellosi a meno che, il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio d'Igiene stabilirà.-

ART. 152

TRASPORTO NELL'INTERNO DEL COMUNE E VENDITA DEL LATTE - RECIPIENTI

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte, debbono essere in ferro stagnato, di porcellana, di terracotta, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio Sanitario a perfetta tenuta, mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione.- Quando la quantità del latte non superi i tre litri, i recipienti destinati al trasporto di esso, dovranno essere esclusivamente di vetro bianco. I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto del latte, bidoni, nell'interno del Comune, devono essere di ferro stagnato ed avere chiusura ermetica con coperchio munito di cerchione di gomma o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario (targa metallica, indicazione capacità, nome del produttore, luogo di provenienza).- Il trasporto del latte deve venire effettuato dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, verniciati di bianco, tenuti puliti ed a conveniente circolazione di aria, portanti le generalità del produttore e del venditore.-

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, larga imboccatura senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura sarà applicato a stampo una apposita capsula di stagnola portante la data della giornata. Ogni locale di rivendita di latte deve essere dotato di refrigerante per la conservazione dello stesso (non è ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori del refrigerante).-

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la conservazione dello stesso e la correzione dei difetti. Ogni recipiente deve portare le generalità del rivenditore responsabile. Gli esercenti le latterie ed i rivenditori di latte in genere, sono tenuti a rifornirsi di latte presso i produttori muniti dell'apposita autorizzazione. E' fatto divieto ai rivenditori di travasare il latte o comunque di lavare i recipienti che lo hanno contenute 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. 153

VENDITA DI PANNA

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 148, nonché della panna a cui si siano aggiunti albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalici, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici ed altre sostanze estranee.- La panna posta in commercio dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore al 15% in peso.-

ART. 154

PRODUZIONE, VENDITA E DEPOSITI DI FORMAGGI

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti Leggi in materia. E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nell'interno della Città e dei Borghi, il deposito di grandi quantità di formaggio, atto a produrre esalazioni incommode o moleste.-

ART. 155

FORMAGGI DEI QUALI E' VIETATA LA VENDITA

E' vietato vendere formaggi:

- a) Ottenuti dal latte aventi le caratteristiche designate dall'art. 148 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 o all'esterno con colori nocivi (colori designati dall'elenco Ministeriale).-
- e) Nocivi per qualsiasi altra causa.-

I formaggi preparate con materie grasse estranee al latte, con erbe, patate, ecc., si potranno solo vendere con la designazione delle sostanze che contengono.-

ART. 156

DIVIETO DI VENDITA DI LATTICINI

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc., preparate con latte nelle condizioni di cui all'art. 148 del presente Regolamento o comunque alterate o contenenti sostanze estranee o nocive.-

ART. 157

UOVA

E' proibito vendere uova guaste o con sostanze nocive o con il contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa o che galleggiano parzialmente in soluzioni di cloruro di sodio al sette per cento (densità 1,047) o che abbiano odore e sapore anormale o con camera d'aria eccedente 1/5 del volume dell'uovo. 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 il 5° giorno della loro deposizione; comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime. Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente marcate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.-

CAPO V°

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE E GENERI DI PASTICCERIA

ART. 158

ESTRATTI ALIMENTARI

Sono disciplinati dalla Legge 13 giugno 1935, n° 1350.-

ART. 159

PREPARAZIONE SCIROPPI

E' ammessa:

- a) Aggiunta di glucosio (non deve superare il 25% della ricchezza zuccherina totale) con la dichiarazione "CONTENENTE GLUCOSIO" oppure "SCIROPPO GLUCOSATO".-

- b) Aggiunte di sostanze coloranti per ravvivare il colore, con l'indicazione "COLORATO CON COLORI CONSENTITI DALLE DISPOSIZIONI SANITARIE".-

Questa disposizione non si applica ai succhi di poma.-

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido citrico naturale e di acido tartarico naturale, ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidrite solforosa in quantità non superiore a mg.350 di anidride solforosa totale per ogni Kg..-

ART. 160

DIVIETO DI VENDITA DI CONSERVE ALIMENTARI

Ne è proibita la vendita se preparate con sostanze avariate o alterate, addizionate di sostanze di valore alimentare minore di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposite cartelle, addizionate di sostanze antifermentative di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, e di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze od altre sostanze nocive.-

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

ART. 161

CONSERVE PREPARATE CON OLI VEGETALI

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

ART. 162

CONFETTI, CANDITI, CARAMELLE E GENERI DI PASTICCERIA

Ai sensi dell'art. 134 del Regolamento, approvato con R.D. 3 agosto 1890, n°7045, è proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini, nonché di generi di pasticceria fresca e secca:

- a) Colorate con sostanze nocive.-
- b) Dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero.-
- c) Contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità.-
- d) Alterati o contenenti composti tossici.-

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

I locali adibiti alla fabbricazione di generi di pasticceria e dei prodotti dolciari sopra indicati, devono possedere i requisiti necessari ed in particolare, devono avere le pareti rivestite, fino all'altezza di mt.2 dal pavimento, con materiale 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 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 dolci, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e preparati simili, devono essere conservati in cassette con coperchio a vetro 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 o da altri inquinamenti, con particolare riferimento alla lotta contro le mosche. Il prelievo delle paste e dei dolci non incartati deve essere fatto con apposite pinze o con altri oggetti idonei in maniera da evitare con tali prodotti che siano toccati con le mani.-

Negli esercizi pubblici ove si effettua la somministrazione dei prodotti suindicati 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 addetto alla fabbricazione ed alla vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere, deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficio d'Igiene Comunale ai sensi delle art. 202 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 all'Ufficio d'Igiene i nominativi di dipendenti che presentassero manifestazioni di qualunque specie (foruncoli, ascessi, aczemi, arrossamenti, ecc.) sulla pelle o sulle mucose visibili. I recipienti, le stoviglie ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione della pasticceria e dei dolci, devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo. Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione. Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.-

ART. 163

INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA DEI 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, nonché prodotti dolciari di qualunque specie di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza.-

A tal fine gli esercenti che vendono prodotti dolciari e di pasticceria che non siano di loro fabbricazione diretta (debitamente autorizzata a norma dell'attuale vigente disposizioni in materia) debbono sempre poter dimostrare la loro 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, nonché il nome del compratore e la data di spedizione e 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 nome e l'indirizzo della Ditta fabbricante.-

I prodotti di pasticceria a base di crema e di panna (bignè, cannelloni, krapfen e simili) devono essere sempre 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, recan-

ta la denominazione e l'indirizzo della Ditta fabbricante. Il nome del venditore può essere eventualmente aggiunto alle suddette indicazioni, ma non può sostituirlo. I dolci a base di cioccolata quali i BONBONS i BOERI i BACI le PROLINES e simili, nonché i CONFETTI e i GARRONS-GLACES devono, di massima, essere posti in vendita in confezioni chiuse e recanti la denominazione e l'indirizzo del fabbricante. Quando siano venduti sciolti e non portino indicazioni della Ditta produttrice impressa direttamente sui prodotti, devono essere, pezzo per pezzo, contenuti in appositi cestini (pirottini) o avvolti in carta ed in altre confezioni recanti ciascuna le suddette 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 ottenuti in recipienti su cui siano chiaramente indicati la denominazione e l'indirizzo del fabbricante.-

CAPO VI°

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI E FUNGHI

ART. 164

DIVIETO DI VENDITA

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici e comunque alterati. E' inoltre proibito la vendita di patate e di altri tuberi germogliati o che abbiano subito la congelazione e che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri. E' vietata altresì la vendita di frutta cotta almeno che non sia autorizzata da speciali permessi. Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.-

ART. 165

RIPARO PER LA FRUTTA ED ERBAGGI

La frutta, i legumi, erbaggi e simili e specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche. E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito e di vendita.-

ART. 166

VENDITA DI COCOMERI

E' vietata la vendita di cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati e racchiusi entro vetrine e da questi estratti con apposita forchetta metallica. Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo. I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi, devono essere in ogni tempo puliti; vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica per i rifiuti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento a terra. I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'Ufficio d'Igiene, dovranno indossare una vestaglia bianca decorosa, mantenuta sempre pulita, e risultare esenti da malattie contagiose.-

Prima di essere messi in libera vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria. I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai Vigili Sanitari e distrutti.-

ART. 167

CONCIMAZIONE DEGLI ORTAGGI

E' vietato usare materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per la concimazione e l'innaffiamento degli ortaggi. In conseguenza è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati e concimati con dette materie.-

ART. 168

FUNGHI

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

Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato, in alcuni esercizi, ben sorvegliabili del centro urbano, dopo averne ottenuta apposita licenza dal Sindaco. Tale licenza che avrà la durata di un anno è strettamente personale e sarà concessa, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, subordinatamente al possesso del richiedente, della conoscenza pratica dei funghi di cui è abituale la vendita.-

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

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengano alla specie dell'*amanita caesarea* (uovolo o cocco) e dei *boletus edulis* (porcino e moreccio) e se non sono in istato di ottima conservazione.-

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

CAPO VII°

GELATI : PRODUZIONE E VENDITA

ART. 169

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito e pastorizzato, oppure con latte "DA POTERSI CONSUMARE CRUDO". 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 essere perfettamente stagnati e tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.-

I locali per la fabbricazione del gelato e il personale addetto alla fabbricazione e vendita del gelato stesso, devono essere ritenuti idonei in seguito a visita dell'Ufficiale Sanitario. I coni, i cestini, le stie, 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) purchè ritenuti igienici e sani.-

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato, deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota alla Autorità Comunale.

ART. 170

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE E VENDITA DEL GELATO

Il personale addetto alla manipolazione ed 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 antitifica devono essere rinnovate almeno una volta all'anno, e precisamente, prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.-

ART. 171

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 e 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.-

TITOLO IV°

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I°

ART. 172

DENUNCIE MALATTIE INFETTIVE

Ogni Medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.-

ART. 173

DISINFEZIONI

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità Comunale Sanitaria. 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 eseguiti a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili ed i prodotti morbosi; nella stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettereschi 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. 174

TUBERCOLOSI IN ABITAZIONI COLLETTIVE

I Convitti, gli Ospizi, i Conventi, gli Orfanotrofi, ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere o trattenere infermi denunziati per tubercolosi, se, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, non dispongono di locali o di servizi adatti.-

ART. 175

PADIGLIONE PER PUBBLICI SPETTACOLI

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, ecc., durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene. Non sarà permesso a costoro di occupare il suolo pubblico se non sia stata accertata dall'Ufficio d'Igiene la

immunità da malattie trasmissibile sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.-

ART. 176

TESSERA SANITARIA A DOMESTICI ED AFFINI

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici specificato all'art. 1 della Legge 2 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 esse, è condizionata all'esito degli esami da eseguirsi presso il Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e presso il Dispensario d'Igiene Sociale, per l'accertamento della eventuale presenza di malattie infettive e 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. 177

DISCIPLINA DELL'ATTIVITA' DI BARBIERI, PARRUCCHIERI ED AFFINI

Le attività di Barbiere e di parrucchiere per signore ed affini, siano esse esercitate in pubblico locale o presso il domicilio dell'esercente o del cliente o presso enti, istituti, uffici, associazioni, anche a titolo gratuito, sono disciplinati dall'apposito Regolamento Comunale prescritto dalla Legge 14 febbraio 1963, n° 161.-

CAPO III°

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

ART. 178

DIVIETO DI FUMARE E DI SPUTARE

E' fatto assolutamente 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 circonvallazione), su pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.-

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

CAPO IV°

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA NELLE SCUOLE E NEI CONVITTI

ART. 179

VIGILANZA NELLE SCUOLE

A norma degli articoli e seguenti del D.P.R. 11 febbraio 1961 n° 264, il Comune provvede alla vigilanza igienica in tutte le Scuole pubbliche e private, degli Asili infantili, ecc.- Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo dei Medici Scolastici.-

Ogni Scuola deve essere provveduta 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. 180

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 igieniche degli alunni, degli Insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente, proponendo, ove occorre, all'Ufficio Igiene i relativi provvedimenti.-

ART. 181

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 delle classi.-

ART. 182

CHIUSURA DI CLASSI

Qualora si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario a farne la disinfezione completa; il Sindaco, su avviso dell'Ufficiale Sanitario potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe, dove siasi manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, prescrivendo anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.-

La riapertura della classe e 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. 183

DISINFEZIONI DELLE 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.-

CAPO V°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

ART. 184

ACCUMULO E GETTITO DELLE IMMONDIZIE

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

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

DEPOSITO DI LETAME, CONCIMI E SIMILI

E' proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pollami, biancherie sporche e simili. La cernita e la eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie, saranno caso per caso autorizzate in determinate aree da stabilirsi con le modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficio Sanitario. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.-

I depositi di immondizie e di materie putrescibili e simili, compresi quelli annessi a scali ferroviari o tranviari, avranno comunque una platea di cemento e di calcestruzzo, circondata da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm. 30, avranno canali impermeabili di raccolta dei liquidi, terminanti in un pozzetto impermeabile a tenuta perfetta, verranno ricoperti in maniera idonea, e, caso per caso, verrà indicato dall'Ufficiale Sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche. Resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungano nuove immondizie sopra e presso le materie di deposito.-

ART. 186

CARRI PER IL TRASPORTO DELLE IMMONDIZIE

I carri per il trasporto delle sopradette materie e sostanze saranno di tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti. Saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di materia metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.-

ART. 187

LOTTA CONTRO LE MOSCHE NELLE SCUDERIE, STALLE E SIMILI

Le scuderie, le rimesse, le stalle, porcili, pollai e locali simili, oltre a rispondere alle altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedeni la penetrazione delle mosche.-

Il letame sarà esportato giornalmente nelle ore stabilite dai Regolamenti e dalle Ordinanze Municipali, mediante carri di cui al precedente articolo.-

Giornalmente dovranno, pure, essere asportate le immondizie provenienti dalle case, spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettivi.-

Resta fermo il divieto di gettito delle immondizie sul pubblico o privato suolo.-

E' vietata la concimazione con concime umano o animale dei terreni e degli orti situati entro due chilometri dal centro urbano.-

Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.-

ART. 188

TENUTE DI POLLI, CONIGLI ED ANIMALI DA CORTILE

E' vietato nei centri agglomerati di popolazione di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, sulle pubbliche vie. Sono solo ammessi negli orti e giardini, purchè quelli siano distanti dall'abitato.-

Chiunque voglia tenere, per allevamento o commercio, pollame vivo ed altri animali, deve farne domanda al Sindaco, il quale concederà il permesso dopo che l'Ufficiale Sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche ed idonei per un efficace trattamento contro le mosche, che rimane sempre obbligatorio.

ART. 189

LOTTA CONTRO LE MOSCHE NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, trattorie, pensioni, le latterie, macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compresi i retrobottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica fissa, le porte di fitte tende a bacchetta, che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo internamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento. Nel periodo estivo le vetrate debbono essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusa. Nelle cucine, nelle dispense, ecc., i cibi ove non siano conservate in refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo). I cibi e le bevande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio e, contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, saranno protetti dalle mosche mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, veli, purchè non a contatto ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte. Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili, protette da reti metalliche o in cassetti chiusi. La biancheria sporca, i canovacci, ecc., saranno tenuti in recipienti del tutto chiusi. I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine, ed imbiancate almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario, specialmente nei retrobottega, magazzini annessi, non sarà ammessa la presenza di merci, oggetti non confacenti al genere di ~~nessa~~ vendita. Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio; ogni 20 mq. di superficie, compresi i retrobottega, i locali saranno forniti di apparecchi di cattura delle mosche, in perfetta efficienza.

ART. 190

TRASPORTO DI ALCUNI GENERI ALIMENTARI

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci, ecc., da un negozio ad un altro o per la consegna a domicilio, deve essere fatta in recipienti ben chiusi, mediante carretti ben verniciati e con il nome della Ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli o carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette; eventuali giustificate eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, semprechè la sostanza alimentare sia convenientemente difesa.

ART. 191

STABILIMENTI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, di latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si confermeranno sia per la difesa meccanica alle aperture esterne, sia per il trattamento contro le mosche, sia per la rimozione dei rifiuti delle lavorazioni o dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

Le finestre saranno munite di finestre di colore azzurro reso tale con applicazione vetrofaniche; gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

E' vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto nei mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, la frutta, le insalate, ecc.==

I contravventori alle disposizioni contenute nel presente Regolamento, sono puniti secondo gli Articoli 106 e 107 del Capo VI° delle contravvenzioni della Legge Comunale e Provinciale.==

INDICE DELLE MATERIE

TITOLO I°

VIGILANZA SANITARIA

CAPO I°

DISPOSIZIONI GENERALI

- ART. 1 - Autorità ed Organi Sanitari.
" 2 - Tenuta dei Registri delle arti e professioni.
" 3 - Ufficiale Sanitario.

CAPO II°

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

- ART. 4 - Assistenza ai poveri.
" 5 - Condotte Mediche ed Ostetriche.
" 6 - Elenco dei poveri.

CAPO III°

SERVIZI DI VIGILANZA

- ART. 7 - Ispezione Sanitarie.
" 8 - Vigile Sanitario.
" 9 - Verballi di contravvenzione.
" 10 - Sequestri per contravvenzioni.
" 11 - Sostanze sospetti e prelievo di campioni.
" 12 - Relazioni sulle analisi delle sostanze sospette.
" 13 - Ispezione sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate.
" 14 - Divieti per il personale di Vigilanza.

CAPO IV°

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

- ART. 15 - Registrazione del titolo delle professioni sanitarie.
" 16 - Esercizio delle arti sanitarie.
" 17 - Autorizzazione per gli ambulatori.
" 18 - Orario delle Farmacie.
" 19 - Registro dei parti e degli aborti.
" 20 - Assistenza ai parti.
" 21 - Denunce di deformità, lesioni, immaturità, lussazioni anca.

TITOLO II°

IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI

CAPO I°

- ART. 22 - Depositi di rifiuti sul suolo pubblico.
" 23 - Pulizia del suolo pubblico.
" 24 - Scolo delle acque meteoriche.
" 25 - Immissione nei corsi d'acqua e nei fossi stradali.
" 26 - Gettito dei materiali nei corsi d'acqua.
" 27 - Deflusso delle acque.
" 28 - Irrigazione a scopo agricolo.
" 29 - Cave.

CAPO II°

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETÀ

PRIVATE

- ART. 30 - Nettesza Urbana.
" 31 - Battimento tappeti.
" 32 - Acque luride e rifiuti.
" 33 - Depositi di immondizie.
" 34 - Vuotatura degli immondezzi.
" 35 - Immondezzi.

CAPO III°

ACQUA POTABILE

- ART. 36 - Vigilanza sulle acque.
" 37 - Provvista dell'acqua potabile negli abitati.
" 38 - Allacciamenti alla conduttura degli acquedotti.
" 39 - Fontanelle.
" 40 - Protezione degli acquedotti - pozzi e condutture di acque.
" 41 - Pozzi.
" 42 - Chiusura dei pozzi.
" 43 - Cisterne.

CAPO IV°

COSTRUZIONI EDILIZIE

- ART. 44 - Disposizioni di carattere generale.
" 45 - Domande per lavori edilizi.
" 46 - Riattamenti dei fabbricati esistenti.
" 47 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.
" 48 - Fondazioni su depositi insalubri.
" 49 - Terreni a basso livello.
" 50 - Terreni montani.
" 51 - Scolo delle acque.
" 52 - Materiale inquinato.
" 53 - Materiali impermeabili.
" 54 - Spessore dei muri esterni.
" 55 - Ampiezza dei cortili.
" 56 - Pavimento dei cortili.
" 57 - Locali sotterranei.
" 58 - Locali a piano terreno.
" 59 - Altezza degli ambienti.
" 60 - Soffitte abitate.
" 61 - Ampiezza finestre e requisiti per l'aerazione degli ambienti.
" 62 - Superficie degli ambienti.
" 63 - Manutenzione e pulizia dei locali.

CAPO V°

FOGNATURA DOMESTICA

- ART. 64 - Permessi per fognature.
" 65 - Numero delle latrine e degli acquai.
" 66 - Dimensioni, aereazione ed illuminazione delle latrine.
" 67 - Sistemi di latrine.
" 68 - Condutture di scarico delle latrine.
" 69 - Impianti domestici di depurazione dei liquami.

CAPO VI°

STALLE E RIMESSE : ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI

- ART. 70 - Autorizzazione della costruzione di stalle.
" 71 - Località in cui è vietata la costruzione di stalle.
" 72 - Requisiti delle stalle e scuderie.
" 73 - Letami e concimaie.
" 74 - Vuotatura dei letami e delle concimaie.
" 75 - Allevamenti e rimesse di bovini, suini ed ovini.
" 76 - Allevamenti e depositi di pollame vivo e morto e di altri piccoli animali.
" 77 - Pulizia di animali e veicoli.
" 78 - Rimesse.

CAPO VII°

CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

- ART. 79 - Norme comuni con le altre abitazioni.
" 80 - Stalle.
" 81 - Concimaie.
" 82 - Distanza delle concimaie, pozzi neri, ecc...
" 83 - Porcili.
" 84 - Pollai, forni, essiccatoi, tinaie.
" 85 - Abbeveratoi.
" 86 - Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi.

CAPO VIII°

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

- ART. 87 - Autorizzazione del Sindaco.
" 88 - Camere di albergo.
" 89 - Latrine e bagni.
" 90 - Sputacchiere.
" 91 - Biancheria ed arredamenti.
" 92 - Personale.
" 93 - Abitazioni collettive.
" 94 - Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione.
" 95 - Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo.
" 96 - Lavatura delle stoviglie.
" 97 - Cucine.
" 98 - Acquai.
" 99 - Stoviglie.
" 100 - Personale delle cucine.
" 101 - Scansie.
" 102 - Chiusura di esercizi pubblici.

CAPO IX°

EDIFICI IN COSTRUZIONE - ABITABILITA' ED USABILITA'

- ART. 103 - Autorizzazione del Sindaco.
" 104 - Visite a case di nuova costruzione o riattate.
" 105 - Ingiunzioni.
" 106 - Rilievi sulle abitazioni.
" 107 - Decreti di inabitabilità.

CAPO X°

STABILIMENTI INDUSTRIALI

- ART. 108 - Igiene del lavoro.
" 109 - Determinazione degli stabilimenti industriali.
" 110 - Condizioni igieniche dei locali di lavoro.
" 111 - Latrine ed orinatoi.
" 112 - Lavandini.
" 113 - Stabilimenti con emanazioni sgradevoli.
" 114 - Provvedimenti contro la diffusione del fumo ed emanazioni moleste.
" 115 - Lavorazione con materie putrescibili.
" 116 - Industrie con materie putrescibili.
" 117 - Stabilimenti con industrie polverose.
" 118 - Stabilimenti pericolosi.
" 119 - Stabilimenti rumorosi.
" 120 - Impianto dei meccanismi.
" 121 - Materie infettive.
" 122 - Depositi di residui, essiccazione di bossoli.
" 123 - Depositi di cenci.
" 124 - Raccolta di stracci e di residui.
" 125 - Ubicazione delle industrie insalubri di I° Classe.
" 126 - Ubicazione delle industrie insalubri di I° Classe.

CAPO XI°

SCUOLE

- ART. 127 - Igiene delle Scuole.
" 128 - Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici.
" 129 - Requisiti dei locali delle scuole.

TITOLO III°

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

CAPO I°

DISPOSIZIONI GENERALI

- ART. 130 - Vigilanza
" 131 - Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari.
" 132 - Prescrizioni per i prodotti confezionati e sfusi.
" 133 - Domande e denunce per gli esercizi di vendita di derrate alimentari.
" 134 - Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari.
" 135 - Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita di sostanze alimentari.

CAPO II°

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLI VEGETALI

- ART. 136 - Vendita di grassi a scopo alimentare.
" 137 - Divieto di vendita.
" 138 - Requisiti per il burro.
" 139 - Impiego della margarina.
" 140 - Denominazione e requisiti dell'olio di oliva.

CAPO III°

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

- ART. 141 - Requisiti per i cereali.
" 142 - Locali per macinazione e fabbricazione di farina.
" 143 - Divieto di vendita di paste alimentari.
" 144 - Fabbricazione del pane.
" 145 - Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farina, pane e pasta.
" 146 - Trasporto del pane.
" 147 - Divieto di toccare il pane.

CAPO IV°

- ART. 148 - Requisiti del latte, delle latterie e del personale addettovi.
" 149 - Divieto di vendita di latte.
" 150 - Divieto di vendita di latte infetto.
" 151 - Trattamenti immunizzanti.
" 152 - Trasporto nell'interno del Comune e vendita del latte-Recipienti.
" 153 - Vendita di panna.
" 154 - Produzione, vendita e depositi di formaggi.
" 155 - Formaggi dei quali è vietata la vendita.
" 156 - Divieto di vendita di latticini.
" 157 - Uova.

CAPO V°

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE E GENERI DI PASTICCERIA

- ART. 158 - Estratti alimentari.
" 159 - Preparazioni sciropi.
" 160 - Divieto di vendita di conserve alimentari.
" 161 - Conserve preparate con oli vegetali.
" 162 - Confetti, canditi, caramelle e generi di pasticceria.
" 163 - Indicazione della provenienza dei prodotti dolciari, speciali cautele.-

CAPO VI°

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI E FUNGHI

- ART. 164 - Divieto di vendita.
" 165 - Riparo per la frutta ed erbaggi.
" 166 - Vendita di cocomeri.
" 167 - Concimazione degli ortaggi.
" 168 - Funghi.

CAPO VII°

GELATI - PRODUZIONE E VENDITA

- ART. 169 - Gelati: Produzione e vendita.
" 170 - Personale addetto alla manipolazione e vendita del gelato.
" 171 - Vendita ambulante del gelato.

TITOLO IV°

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I°

- ART. 172 - Denunce malattie infettive.
" 173 - Disinfezioni.
" 174 - Tubercolosi in abitazioni collettive.
" 175 - Padiglione per pubblici spettacoli.
" 176 - Tessera sanitaria a domestici ed affini.

CAPO II°

BARBIERI E PARRUCCHIERI

- ART. 177 - Disciplina dell'attività di barbiere, parrucchiere ed affini.

CAPO III°

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

- ART. 178 - Divieto di fumare e di sputare.

CAPO IV°

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIE NELLE SCUOLE E NEI CONVITTI

- ART. 179 - Vigilanza nelle Scuole.
" 180 - Doveri del Medico Scolastico.
" 181 - Pulizia dei locali scolastici.
" 182 - Chiusura di Classi.
" 183 - Disinfezioni delle Scuole.

CAPO V°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

- ART. 184 - Accumulo e gettito delle immondizie.
" 185 - Deposito di letame, concimi e simili.
" 186 - Carri per il trasporto delle immondizie.
" 187 - Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili.
" 188 - Tenute di polli, conigli ed animali da cortile.
" 189 - Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici.
" 190 - Trasporto di alcuni generi alimentari.
" 191 - Stabilimenti di sostanze alimentari.=-

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto, Segretario Capo del Comune su conforme relazione del Messo Comunale **C E R T I F I C A** che il presente regolamento è stato pubblicato all'Albo Pretorio di questo Comune per quindici giorni consecutivi dal 6 Dicembre al 21 Dicembre 1973 e che durante tale periodo non sono stati prodotti a questo Ufficio reclami ed opposizioni.

Granmichele, li 22 Dicembre 1973



IL SEGRETARIO CAPO

[Handwritten signature]

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

f.to Lamagna

Il Consigliere Anziano

f.to Piccolo

Il Segretario Comunale

f.to Giuseppe Sparta

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario del Comune, su conforme relazione del Messo comunale

C E R T I F I C A

che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo pretorio di questo Comune il giorno festivo 4 Novembre 1973 - domenica - successivo alla sua data e che non sono state prodotte a questo ufficio opposizioni o reclami.

Dalla Residenza municipale, li 5 Novembre 1973.-

Il Segretario Comunale

f.to Giuseppe Sparta

CH Copia conforme all'originale in carta libera per uso amministrativo.

Dalla Residenza municipale, li 5 Novembre 1973.-

Visto : IL SINDACO



Il Segretario Comunale

SPAZIO RISERVATO ALLE DECISIONI DELLA C. F. C.

Commissione Provinciale Controllo
CATANIA
Prot. N. 4986 / Granmichele 23-11-73
Visto 28-11-73
Catania, 28-11-73 IL PRESIDENTE
[Handwritten signature]

Certificato sottoscritto:
Messo Comunale di
avere affisso il
presente avviso all'albo
pretorio del Comune
dal 6-11-73 al 21-11-73
Granmichele, li 22-11-73

Il Messo Comune
[Handwritten signature]

La presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi degli articoli 80, 81 e 82 dell'ordinamento amministrativo degli Enti locali nella Regione Siciliana approvato con D. L. P. 29 ottobre 1955, n. 6.

Addi

Il Segretario Comunale

IL SINDACO