



COMUNE di JESOLO

Provincia di Venezia

REGOLAMENTO

DI

IGIENE E SANITA'

Anno 1965

## I n d i c e

( i numeri indicano le pagine nelle quali l'argomento é trattato).-

### TITOLO PRIMO

#### ORDINAMENTO DELL'UFFICIO - DISPOSIZIONI GENERALI.

|          |                                                                                                                       |    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Capo I   | - Attribuzioni dell'Ufficio Sanitario Comunale (Art. 1 a 5).....                                                      | 1  |
| Capo II  | - Organismo dell'Ufficio Sanitario (Art.6 a 10)...                                                                    | 3  |
| Capo III | - Assistenza medico - chirurgica - ostetrica e somministrazione gratuita di medicinali ai poveri. (Art. 11 a 14)..... | 6  |
| Capo IV  | - Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini. (Art. 15 a 26).....                                 | 7  |
| Capo V   | - Servizi di vigilanza. (Art. 27 a 38).....                                                                           | 11 |

### TITOLO SECONDO

#### IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI.

|           |                                                                                                                                      |      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Capo I    | - Suolo pubblico, di uso pubblico e di ragione privata. (Art. 39 a 45).....                                                          | 16   |
| Capo II   | - Acque superficiali (Art. 46 a 51).....                                                                                             | 18   |
| Capo III  | - Acque potabili. (Art. 52 a 59).....                                                                                                | 21   |
| Capo IV   | - Allontanamento dalle case e dall'aggregato urbano delle acque luride. (Art. 60 a 68).....                                          | 24   |
| Capo V    | - Costruzioni edilizie : adempimenti (Art. (69) a (83)).....                                                                         | 28 X |
| Capo VI   | - Costruzioni edilizie: norme (Art. (84) a (113))...                                                                                 | 34 X |
| Capo VII  | - Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici, locali di pubblico ritrovo, uffici pubblici, chiese. (Art. (114) a (139))..... | 49 X |
| Capo VIII | - Scuole. (Art. 140 a 145).....                                                                                                      | 60   |
| Capo IX   | - Latrine pubbliche - docce e bagni pubblici - lavanderie. (Art. 146 a 150).....                                                     | 62   |
| Capo X    | - Animali nella zona urbana.(Art. 151 a 155)....                                                                                     | 66   |
| Capo XI   | - Igiene dell'abitato rurale.(Art.156 a 171)....                                                                                     | 68   |

|           |                                                                         |      |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Capo XII  | - Stabilimenti industriali (Art. 172 a 200).....                        | 74   |
| Capo XIII | - Igiene della spiaggia e delle attrezzature balneari. (Art. 201) ..... | 88   |
| Capo XIV  | - Fiere sagre e mercati. (Art.202 a 205).....                           | 88   |
| Capo XV   | - Lotta contro i rumori. (Art.204 a 205).....                           | 90 X |

### TITOLO TERZO

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

|           |                                                                                                                                                  |     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Capo I    | - Disposizioni generali (Art. 206 a 223).....                                                                                                    | 91  |
| Capo II   | - Vaccherie - latte - formaggi - latticini e uova. (Art. 224 a 246).....                                                                         | 101 |
| Capo III  | - Grassi animali e vegetali, olii vegetali. (Art. 247 a 258).....                                                                                | 111 |
| Capo IV   | - Carni bovine, suine, equine, ovine, pollame, piccoli animali e cacciagione, pesce e frutti di mare. (Art. 259).....                            | 115 |
| Capo V    | - Cereali, farine, pane e paste alimentari. (Art. 260 a 277).....                                                                                | 115 |
| Capo VI   | - Frutta, legumi, ortaggi e funghi. (Art. 278 a 285).....                                                                                        | 123 |
| Capo VII  | - Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, paste dolci e caramelle. (Art.286 a 298)..                                                      | 127 |
| Capo VIII | - Caffè, thè, cioccolato, droghe e spezie. (Art. 299 a 306).....                                                                                 | 131 |
| Capo IX   | - Vino, birra, aceto, spiriti o bevande alcoliche. (Art. 307 a 314).....                                                                         | 133 |
| Capo X    | - Acque gassose e minerali, bibite analcoliche, gelati e ghiaccio. (Art. 315 a 331).....                                                         | 135 |
| Capo XI   | - Suppellettili da cucina e oggetti d'uso domestico, giocattoli, profumeria e poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte. (Art. 332 a 340)..... | 140 |
| Capo XII  | - Petrolio, gas infiammabili, carburato di calcio. (Art. 341 a 343).....                                                                         | 143 |

## TITOLO QUARTO

### MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI.

|           |                                                                                                                                   |     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Capo I    | - Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo. (Art. 344 a 358)...                                    | 144 |
| Capo II   | - Misure speciali straordinarie nei casi di <u>ma</u> lattie infettive esotiche. (Art. 359 a 364).....                            | 152 |
| Capo III  | - Misure particolari relative alle malattie <u>ve</u> neree, sifilide da baliatico e febbre purpe-<br>rale. (Art. 365 a 370)..... | 153 |
| Capo IV   | - Misure contro la diffusione della tuberco-<br>losi. (Art. 371 a 372).....                                                       | 155 |
| Capo V    | - Profilassi delle malattie infettive nelle<br>scuole, conventi, etc. (Art. 373 a 384).....                                       | 155 |
| Capo VI   | - Misure di profilassi speciale. (Art. 385 a 395)..                                                                               | 160 |
| Capo VII  | - Disposizioni particolari per le lavanderie<br>pubbliche e per i lavandai. (Art. 396 a 399)..                                    | 165 |
| Capo VIII | - Barbieri e parrucchieri. (Art. 400).....                                                                                        | 167 |
| Capo IX   | - Vaccinazioni antivaiose. (Art. 401 a 406)....                                                                                   | 167 |
| Capo X    | - Vaccinazione antidifterica. (Art. 407 a 409)...                                                                                 | 169 |
| Capo XI   | - Vaccinazione antitifo-paratifica. (Art. 410 a 412                                                                               | 170 |
| Capo XII  | - Vaccinazione antipoliomelitica. (Art. 413 a 415).                                                                               | 171 |
| Capo XIII | - Malattie infettive degli animali. (Art. 416)..                                                                                  | 172 |

## TITOLO QUINTO

### POLIZIA MORTUARIA

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Capitolo unico. (Art. 417)..... | 173 |
|---------------------------------|-----|

## TITOLO SESTO

### DISPOSIZIONI FINALI E PENALITA'.

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Capitolo unico. Art. 418 a 423)..... | 173 |
|--------------------------------------|-----|

oooooooo000oooooooo

ORDINAMENTO DELL'UFFICIO - DISPOSIZIONI GENERALI

## C a p o 1°

## ATTRIBUZIONI DELL'UFFICIO SANITARIO COMUNALE

## Art. 1

Autorità ed organi sanitari

Per il disposto dell'art. 153 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 4 Febbraio 1915 n. 148 e successivi) e per l'art. 2 del T.U. della Legge Sanitaria (R.D. 27 Luglio 1934 numero 1265), il Sindaco è l'autorità sanitaria del Comune.

Alla tutela della Sanità Pubblica ed all'osservanza delle Leggi, dei Regolamenti ed altre disposizioni in materia igienico-sanitaria, nel territorio comunale, provvede il Sindaco a mezzo dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ufficio Sanitario Comunale.

I servizi municipali di igiene e sanità pubblica sono espletati dal personale dell'Ufficio Sanitario Comunale con il concorso, ove occorra, degli altri Uffici Municipali o di altri Uffici e persone nei limiti delle loro possibilità e competenza.

Il Sindaco adotta i provvedimenti contingibili ed urgenti in materia di igiene per motivi di sanità e fa eseguire gli ordini relativi, a spese degli interessati, senza pregiudizio dell'azione penale qualora il fatto costituisca reato.

## Art. 2

L'Ufficiale Sanitario

Direttore dell'Ufficio Igiene e Sanità comunale è l'Ufficiale Sanitario, il quale oltre a quanto è obbligato a termini dell'art. 40 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27 Luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 2 del Decreto Presidenziale 11 Febbraio 1961, n. 264 e dei vari Regolamenti Statali, deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente Regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e di igiene, e tenerne informato il Medico Provinciale;
- b) dirigere e sorvegliare i servizi Municipali che hanno attinenza all'igiene ed alla sanità;

- c) sovrintendere al personale addetto all'Ufficio Sanitario Comunale, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- d) promuovere le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle Leggi 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) adottare, per quanto di sua competenza i provvedimenti in materia di sanità pubblica che non comportino impegni di spesa e conseguenze patrimoniali a carico del Comune, nonchè proporre al Sindaco i provvedimenti nell'interesse della Sanità ed Igiene Pubblica;
- g) assistere gli organi dell'Amministrazione Comunale nell'elaborazione e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- h) vigilare su tutti i servizi sanitari comunali, estendendo il relativo controllo sul personale addetto.

#### Art. 3

#### Collegamento dell'Ufficiale Sanitario con i Medici ed Ostetriche Condotti.

L'Ufficiale Sanitario è coadiuvato, nei compiti di cui al precedente articolo, dai medici e dalle ostetriche condotti, non solo per le mansioni che gli spettano per Legge, Regolamenti, ordini superiori, ma anche per tutte quelle prestazioni che siano attinenti all'Igiene ed alla Polizia Sanitaria.

#### Art. 4

#### Collegamento dell'Ufficiale Sanitario con tutti gli altri Uffici Comunali.

L'Ufficiale Sanitario, riceve dagli altri Uffici Comunali tutte le informazioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica che a quegli uffici dovessero pervenire per qualsiasi motivo; può disporre ove occorra e previo il beneplacito del Sindaco, a seconda delle rispettive competenze, anche del personale di altri Uffici Municipali e specialmente dell'Ufficio Tecnico e di Polizia Municipale.

#### Art. 5

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

A norma delle vigenti disposizioni di Legge, l'Uf

ficio Sanitario Comunale provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- a) degli esercenti le professioni sanitarie, anche se temporaneamente esercitate;
- b) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie anche se temporaneamente esercitate;
- c) degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie anche se temporaneamente esercitate;
- d) delle esercenti il baliatico;
- e) dei donatori e datori di sangue;
- f) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- g) dei barbieri e parrucchieri, manicure, pedicure e similari anche se con attività stagionale;
- h) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- i) del personale addetto alla produzione e commercio del latte;
- l) dei panettieri, pastai, pasticceri e gelatieri;
- m) del prelievo campioni ed ispezioni sanitarie;
- n) delle contravvenzioni in materia igienico-sanitaria;
- o) delle diffide ed intimazioni;
- p) dei sequestri;
- q) delle morti;
- r) delle ispezioni eseguite dall'Ufficiale Sanitario alle nuove costruzioni;
- s) delle autorizzazioni sanitarie rilasciate dal Sindaco ad alberghi, pensioni, locande, etc. (esercizi con licenza di P.S.)
- t) delle altre autorizzazioni sanitarie rilasciate dal Sindaco.

## C a p o    II°

### PERSONALE DELL'UFFICIO SANITARIO

Art. 6

Assistenti Sanitarie Visitatrici.

L' Ufficiale Sanitario ha alle sue dirette dipen

denze le Assistenti Sanitarie Visitatrici.

Esse compiono le ispezioni per la vigilanza Igienico-Sanitaria ordinate dall'Ufficiale Sanitario, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie contagiose e sociali, coadiuvano nella tenuta dei registri e degli atti relativi alle malattie trasmissibili, assistenza sanitaria e Igiene pubblica; eseguono quant'altro sia loro ordinato dall'Ufficiale Sanitario.

Per la nomina ad Assistente Sanitaria Visitatrice è necessario essere in possesso del diploma relativo conseguito ai sensi dell'art. 136 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934 n° 1265.

Le norme per il pubblico concorso sono stabilite nel regolamento organico per gli impiegati comunali.

La carriera delle Assistenti Sanitarie Visitatrici si svolge secondo le norme previste dal citato Regolamento.

#### Art. 7

##### Vigili Sanitari.

L'Ufficio Sanitario ha alla sue dirette dipendenze i Vigili Sanitari Comunali e quando occorra, conformemente al precedente articolo 4) i vigili urbani particolarmente dotati di coltura igienico-sanitaria generale e speciale, cioè potenzialmente capaci di funzionare, in casi contingenti, quali aiuti tecnici dell'Ufficiale Sanitario.

Per la nomina a Vigile Sanitario è necessario essere in possesso della licenza di Scuola Media Inferiore e avere buona conoscenza delle Leggi e dei Regolamenti Vigenti in materia di Igiene e Sanità.

La carriera del Vigile Sanitario si svolge secondo le norme previste dal Regolamento Organico Comunale.

#### Art. 8

##### Attribuzione del Vigile Sanitario.

Le attribuzioni dei Vigili Sanitari Comunali sono quelle dettate dalle istruzioni annesse al R.D. 6 Luglio 1890 n° 7042.

Particolarmente i Vigili Sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria ordinate dall'Ufficiale Sanitario, redigono i verbali di contravvenzione, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli al Laboratorio Provinciale di analisi, vigilano sull'applicazione del presente Regolamento e delle Leggi di Igiene e Sanità, controllano l'igiene del suolo e dell'abi-

tato; cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili ed alla lotta contro le mosche, cooperano all'applicazione delle Leggi e dei Regolamenti in materia di polizia mortuaria e veterinaria; eseguono quanto altro sia a loro ordinato in materia di Igiene e Sanità dall'Ufficiale Sanitario, cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

Essi rivestono la qualifica di Pubblico Ufficiale.

#### Art. 9

##### Disinfettatori - Disinfestatori - Accalappiacani.

Per i servizi di disinfezione e disinfestazione, per l'accalappiamento dei cani randagi, per la notifica urgente di atti di Ufficio, per coadiuvare i Vigili Sanitari ed il personale sanitario dell'Ufficio di Igiene e Sanità quando sia richiesto, l'Ufficio di Igiene e Sanità dispone di uno o più salariati comunali che esplicheranno le sopra dette funzioni agli ordini dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 10

##### Doveri del personale addetto all'Ufficio Sanitario.

Il personale degli altri Uffici Comunali, quando sia a disposizione dell'Ufficio di Igiene e Sanità, potrà eseguire ispezioni sanitarie:

- a) sulle condizioni di pulizia delle strade, delle porte e degli anditi, delle scale e dei cortili, delle fognature, pozzi neri, depositi di rifiuti ecc.;
- b) sul deflusso delle acque di qualunque natura, sopra il suolo abitato e nei rispettivi strati superficiali;
- c) sulle industrie agricole, sulle manifatture e fabbriche che possano in qualunque modo inquinare l'aria e l'acqua dell'ambiente abitato ed offrano altri pericoli sia per gli operai in essi impiegati, sia per la salute e l'incolumità del vicinato;
- d) alle fontane, agli eventuali pozzi, ed alle condutture pubbliche e private di acqua potabile;
- e) agli spacci di ogni natura ed ai negozi di sostenze alimentari e bevande;
- f) sullo stato igienico delle case di vecchia e nuova costruzione;
- g) agli edifici pubblici e collettivi, agli alberghi, pensioni, scuole, collegi, etc.

C a p o     I I I <sup>c</sup>

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

## Art. 11

Assistenza ai poveri.

A' termini dell'art. 4, 55 e seguenti del Testo Unico delle Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934 n. 3265, il Comune provvede alla assistenza medico-chirurgica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi all'assistenza gratuita.

## Art. 12

Condotte mediche ed ostetriche.

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

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

## Art. 13

Assistenza Sanitaria.

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

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza gratuita ed alla gratuita somministrazione dei medicinali, sono fissate in apposito Regolamento.

## Art. 14

Servizi di medicina scolastica.

Per la medicina scolastica a norma del titolo 3 del D.P.R. 11.2.1961 n.264, il Comune prevede al servizio medico scolastico nella popolazione scolastica dai 3 ai 14 anni. Detto servizio ha carattere essenzialmente profilattico.

Tale servizio potrà venire eseguito sia dal Comune da solo, sia dal Comune unito in Consorzio con altri Comuni o pubbliche Amministrazioni. Un apposito Regolamento fissa le norme per tale servizio.

Per l'assistenza e la profilassi della popolazione fino a 3 anni, valgono le norme contenute nel R. D. 24/12/1934 n. 2316 e successivi relativi all'O.N.M.I.

#### C a p o IV°

### VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI.

#### Art. 15

#### Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie.

I medici chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare anche temporaneamente la loro professione nel Comune, a termine dell'art. 65 del Regolamento Generale 3 Febbraio 1901 n. 45; dell'art. 3 del R.D. 31 Maggio 1928, numero 1334; della Legge 6 Gennaio 1931 n. 99; dell'art. 100 del T.U.L.S. 27 Luglio 1934 n. 1265, devono far registrare il titolo all'Ufficio Sanitario Comunale.

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

E' fatto obbligo ai Sanitari di apporre la propria firma su di uno speciale registro, che l'Ufficio di Igiene e Sanità terrà estensibile al pubblico ad ogni richiesta. I nominativi di detti Sanitari verranno notificati anche alla farmacia.

L'Ufficiale Sanitario denuncerà all'Autorità Giudiziaria chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini, dandone comunicazione al Medico Provinciale.

#### Art. 16

#### Esercizio delle arti Sanitarie.

Gli esercenti arti sanitarie che intendano esporre al pubblico targhe con iscrizioni, previo osservanza del disposto relativo alla registrazione del diploma presso l'Ufficio di Igiene e Sanità, devono farne domanda al Sindaco, indicando le dimensioni della targa ed il luogo ove intendono essa sia esposta.

L'iscrizione deve contenere per esteso: il cognome, il nome ed il titolo accademico del richiedente; si potrà inoltre aggiungere l'orario delle visite ed il titolo di specialista semprechè la relativa specialità esista e la cattedra dell'università sia legalmente costituita, esclusa ogni indicazione di cure particolari.

I farmacisti possono anteporre il titolo "chimico" soltanto se posseggono la laurea in Chimica-Farmaceutica, presentando il documento all'Ufficio Igiene e Sanità.

Sulle insegne e targhe delle farmacie deve essere esposto l'orario dell'esercizio diurno ed il turno domenicale e notturno.

Sulle insegne di preparati farmaceutici esposti al pubblico può essere pubblicato il nome del rispettivo Produttore, esclusa ogni manifestazione terapeutica, che non sia debitamente autorizzata a norma dell'art. 201 del T.U. L.S.

Le ostetriche debbono fare uso del solo titolo "ostetrica"; se intendono aggiungere "diplomata con pieni voti" debbono presentare all'Ufficio Igiene e Sanità il titolo.

Art. 17

Pubblicità sanitaria.

La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori, diffuse a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, debbono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco a norma dell'art. 25 del D.P.R. 10 Giugno 1955 n. 854.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 18

Ambulatori.

L'esercizio degli ambulatori medici e diagnostici, non costituenti lo studio privato del medico, e degli ambulatori veterinari, deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale, per quanto di rispettiva competenza.

Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purchè siano dirette da medici.

## Art. 19

Registro dei parti e degli aborti.

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

Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese (cioè il primo giorno feriale del mese successivo), all'Ufficiale Sanitario che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale Sanitario che trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale.

Il contenuto del registro dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dallo art. 5 della Legge 23 Giugno 1927 n. 1070.

## Art. 20

Assistenza ai parti.

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

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

## Art. 21

Denuncia di deformità, lesioni, immaturità.

I medici chirurgi, le levatrici che abbiano prestato assistenza durante il parto, debbono denunciare all'Ufficiale Sanitario sull'apposito modulo la nascita di ogni infante deforme. Devono essere pure denunciati all'Ufficiale Sanitario i casi di lesione, da cui possa derivare una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente. Devono altresì denunciare d'urgenza all'Ufficiale Sanitario (in loro assenza la denuncia verrà fatta dal Capo Famiglia) per gli opportuni e possibili provvedimenti assistenziali e per le deduzioni di origine sociale, la nascita di ogni neonato immaturo, considerando tale ogni neonato di peso inferiore ai 2.500 grammi, indipendentemente dalla

durata della gravidanza.

#### Art. 22

##### Donatori e datori di sangue.

Premesso che per "donatore" di sangue deve intendersi colui che offre il proprio sangue volontariamente e per puro spirito umanitario, al contrario del "datore" che offre il proprio sangue per ricompensa materiale, chiunque intenda offrire il proprio sangue dovrà essere iscritto, previa domanda munita di certificato di visita medica preliminare rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, nell'elenco dei donatori o datori di sangue, nel quale è indicato il gruppo o sottogruppi sanguigni, tenuto dalle apposite Associazioni Provinciali e Sezioni Comunali. Un esemplare di detto elenco, aggiornato, dovrà essere trasmesso, entro il 15 Gennaio di ogni anno, all'Ufficiale Sanitario.

A cura delle stesse Associazioni, il richiedente dovrà essere sottoposto a rigorosi esami clinici e di laboratorio secondo il disposto del D.M. 13 Dicembre 1957; dovrà essere munito di speciale tessera di riconoscimento e dovrà sottoporsi, almeno ogni trimestre ad ulteriori visite ed accertamenti. Rifiutando questi adempimenti periodici o nel caso di accertata esistenza di una malattia trasmissibile, l'Ufficiale Sanitario procederà al ritiro della tessera.

L'elenco dei datori e dei donatori di sangue deve essere posto a disposizione dei Sanitari esercenti nel Comune ad ogni loro richiesta.

#### Art. 23

##### Licenza di commercio di presidi medico-chirurgici e di oggetti sanitari.

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

#### Art. 24

##### Operazioni dell'arte sanitaria e vendita di presidi medico-chirurgici e di oggetti sanitari sul suolo pubblico.

Son proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte sanitaria e la vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose come tali, tanto di uso interno che esterno.

## Art. 25

Professioni vigilate.

I droghieri, i profumieri, i liquoristi, i confettieri, i fabbricanti e negozianti di prodotti chimici e preparati farmaceutici, di olii essenziali, di ogni specie di sostanze alimentari e di oggetti di uso domestico, contemplati nel presente Regolamento, che intendono esercitare la loro industria o il loro commercio nel Comune, devono darne preventivo avviso di 15 giorni all'Ufficio di Igiene e Sanità.

## Art. 26

Erboristi.

Per gli erboristi vige la Legge 6 Gennaio 1931, n. 99, sulla "disciplina della coltivazione, raccolta e commercio delle piante medicinali" ed il relativo Regolamento approvato con R.D. 19 Novembre 1931.

## C a p o V°

## SERVIZI DI VIGILANZA.

## Art. 27

Ispezioni sanitarie.

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo sia del personale dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, sia del personale comunale comandato al servizio presso lo Ufficio di Igiene e Sanità del Comune come dal precedente art. 4 e 10.

Chi compie le ispezioni igienico-sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi alberghi, stabilimenti di industrie alimentari, opifici ed ove si compia lavoro in comune; nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste e divertimenti ed in ogni luogo nel quale si esercita o si sospetti venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'Igiene e Sanità pubblica o sull'Igiene del lavoro, limitatamente al tempo necessario per eseguire l'ispezione stessa.

## Art. 28

Modalità delle ispezioni.

Di norma, le ispezioni saranno eseguite di giorno; le ispezioni notturne potranno essere consentite solo nei pubblici esercizi e nei luoghi aperti al pubblico o nelle fabbriche in attività, e non mai in casa privata, salvo trat

tasi di malattie contagiose, nel qual caso l'ispezione dovrà essere fatta dall'Ufficiale Sanitario in persona o da un medico condotto espressamente all'uopo delegato.

Le ispezioni sugli alimenti, sulle bevande, sugli oggetti di uso personale e domestico, dovranno effettuarsi:

- a) nelle fabbriche ed in qualunque luogo di produzione, nei depositi, sugli scali ferroviari, negli spacci, e sui mercati, intendendo queste denominazioni nel senso più largo;
- b) sopra i veicoli in transito e su qualsiasi altro mezzo di trasporto.

Art. 29

Verbale di contravvenzione.

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando siavi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale a termine del T.U.L.C.P.

Art. 30

Sequestri e contravvenzioni.

Le sostanze oggetto di contravvenzione, quando occorra, sono sottoposte a sequestro, chiuse e sigillate, con l'apposizione delle firme di chi redige il verbale e del contravventore. Se questi rifiuta di firmare, se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi adottati.

Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, avariate o invase da parassiti o pericolose in qualunque modo alla salute pubblica e non se ne possa permettere l'utilizzazione, ove la Autorità Giudiziaria non si opponga è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la distruzione a norma dell'art. 153 della Legge C.P.

Se le sostanze sequestrate non sono nocive, con il benestare dell'Autorità Giudiziaria, il Sindaco può ordinarne la distribuzione ad Istituti di beneficenza, quando non esistano speciali disposizioni legislative che dispongano diversamente.

Art. 31

Sostanze sospette e prelievo di campioni.

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

Dalle sostanze che devono essere sottoposte alla analisi, si preleva il numero di campioni prescritti dalle

Leggi e dei regolamenti in vigore.

Di ogni prelevamento, deve compilarsi apposito verbale con le modalità previste dal Regolamento approvato con R.D.L. 1 Luglio 1926, n. 1361, e successive modifiche.

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

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

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

Art. 32

Persone che sono tenute a fornire campioni.

Chiunque vende o comunque fa commercio delle sostanze e dei prodotti che comunque possono interessare la salute pubblica, è tenuto a fornire campioni a richiesta dei locali organi di vigilanza igienico sanitaria, senza pretesa di alcun compenso e dovunque la merce si trovi.

In caso di assenza o di rifiuto della persona tenuta a fornire i campioni o del suo rappresentante, (istitutore, detentore, commesso, vettore, persona di famiglia maggiore di età) il prelevamento sarà fatto d'Ufficio con l'intervento di uno degli Ufficiali di Polizia Giudiziaria specificati nell'articolo 221 del Codice di Procedura Penale.

Art. 33

Rifiuto prelevamento campioni.

Chiunque si rifiuta di fornire o far prelevare campioni delle sostanze e dei prodotti di cui al precedente articolo del presente Regolamento, è passibile di denuncia all'Autorità Giudiziaria.

Art. 34

Registrazione dei campioni.

Gli estremi dei campioni prelevati saranno riportati su apposito registro.

Art. 35

Risultati delle analisi e provvedimenti relativi.

I campioni prelevati a norma dell'articolo 18 del presente Regolamento devono essere trasmessi al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi nel più breve

tempo possibile, accompagnati con lettera e cartolina con l'indicazione esatta e particolareggiata della natura delle analisi che si richiedono, unendovi eventualmente, tutte quelle informazioni che valgono a rendere più agevoli le ricerche. Uno di essi dovrà essere conservato a disposizione dell'Autorità Giudiziaria, in modo particolare quando nasca comunque il sospetto di reato.

Quando dall'analisi risulti che il prodotto non corrisponde ai requisiti fissati dalla Legge, saranno promossi i conseguenti provvedimenti con le modalità di cui all'art. 1 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283.

Quando dall'analisi risulti invece che il prodotto corrisponde ai requisiti di Legge, allora l'Ufficiale Sanitario ne dà notizia all'interessato provvedendo in pari tempo a mettere in libertà la merce se precedentemente sequestrata a scopo cautelativo preventivo.

Art. 36

Certificati di analisi.

Il detentore o spacciatore di oggetti sequestrati, a seguito di analisi eseguita presso il Lab. Prov. di Igiene, perchè non aventi i caratteri richiesti dalla Legge e Regolamenti, potrà richiedere al Sindaco, il quale lo renderà noto all'Ufficiale Sanitario, un certificato del risultato dell'esame eseguito, contro pagamento della tassa di analisi, da rimborsare al Laboratorio Provinciale stesso.

Art. 37

Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate.

Quando dalle analisi di campioni sospetti, prelevate dall'Ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate o adulterate o che comunque violino una vigente disposizione di Legge, come pure in tutti i casi nei quali l'Ufficio Sanitario abbia notizia della vendita di prodotti alterati, falsificati, o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procederà o farà procedere immediatamente alla ispezione della fabbrica, del magazzino, o dello spaccio da cui il rivenditore dichiara di aver acquistato la sostanza, se tale luogo si trovi nel territorio del Comune. Se il luogo dichiarato di provenienza è fuori Comune, ne informerà subito l'Ufficiale Sanitario del Comune interessato ed il Medico Provinciale competente per territorio, oltre che il Medico Provinciale di Venezia per conoscenza. L'ispezione e l'avviso suddetti devono farsi prima che sia comunicato all'interessato ed all'Autorità Giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

## Art. 38

Divieto per il personale di vigilanza.

Al personale addetto ai servizi di ispezione igienico-sanitaria, è vietato:

- a) di esercitare, direttamente od indirettamente a conto proprio o di altri, qualsiasi commercio od industria soggetti a tale vigilanza;
- b) di eseguire, per conto proprio o di altri, saggi o perizie riferentesi alla vigilanza sanitaria;
- c) di comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie a persone estranee.

T I T O L O       S E C O N D O  
I G I E N E D E L S U O L O E D E L L E A B I T A Z I O N I

C a p o    I °

SUOLO PUBBLICO, DI USO PUBBLICO E DI RAGIONE PRIVATA.

Art. 39

Pulizia del suolo pubblico.

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

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

Essi dovranno attenersi all'orario fissato dalla Autorità Comunale.

Lo scarico di materiale in grado di produrre polvere sul suolo pubblico può compiersi solamente con le opportune precauzioni, onde impedire il sollevamento della polvere stessa. Al fine delle operazioni deve essere praticata la più diligente pulizia del suolo, previo abbondante innaffiamento.

Art. 40

Vicoli e passaggi privati.

Ai vicoli ed ai passaggi privati, per quanto riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili, di cui all'art. 97.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenute costantemente spazzati e sgombrati di ogni immondizia e da qualsiasi deposito che possa cagionare sconcerti, umidità, cattive e salazioni o menomare l'aerazione naturale od offendere il decoro cittadino.

Art. 41

Pulizia degli spazi di ragione privata.

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata ne sono tenuti solidamente coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso. Per le case di abitazione ove risie

dano diverse famiglie, la responsabilità della pulizia delle parti comuni spetta pure solidamente a chi ne abbia lo uso.

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

Art. 42

Sbattimento tappeti.

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato porre oggetti in dubbio stato di pulizia, e sbattere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico.

Analogha misura è valida per gli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, tromba delle scale, ecc.).

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, ecc.) è vietato sbattere o spolverare oggetti personali o di uso domestico, compresi i materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi di Maggio e tutto Settembre ed oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Art. 43

Nettezza urbana.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, saranno praticati in conformità a speciale Regolamento, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico-sanitarie che disciplinano tale materia, con speciale riguardo a quanto previsto dalla Legge 20 Marzo 1941 n. 366 e successive modificazioni.

Le spazzature delle case, degli esercizi ed in genere tutti i rifiuti domestici, devono essere depositati dagli interessati in recipienti metallici o in materiale plastico, coperti ed esteticamente decorosi, che saranno vuotati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana. Il recipiente non potrà essere abbandonato sulla pubblica via.

Il Regolamento di cui al primo comma regola anche il servizio di pulizia del suolo pubblico.

Art. 44

Depositi di rifiuti.

Fermo quanto è disposto dai Regolamenti Speciali Municipali per quanto riguarda la nettezza stradale, è vietato spargere o accumulare sul suolo pubblico, fossi o banche comunali, suolo di uso pubblico o in vista del pubblico, materie putrescibili, immondizie o qualsiasi materiale

di rifiuto, lurido o nocivo.

I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'Autorità Sanitaria Comunale, che dovranno distare almeno 1000 metri dall'agglomerato urbano.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto (stracci, ossa, pelli, ecc.) non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previo autorizzazione comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature, le immondizie a cura dei privati, dovranno essere trasportati nei campi e interrate nelle località appositamente designate.

Art. 45

Scarichi pubblici.

L'Autorità Comunale determina apposite località destinate a pubblica discarica. In dette località potranno venire scaricate macerie, rifiuti edili, calcinacci, sabbia e terra di rifiuto da escavazioni e simili con assoluta esclusione di ogni tipo di rifiuto putrescibile o fermentabile. Il materiale portatovi dovrà essere bene spianato a cura di coloro che lo trasportano, per impedire che si formino cavità nelle quali ristagnino le acque.

## C a p o II°

### ACQUE SUPERFICIALI

Art. 46

Scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche cadute sui tetti delle case, quando per ragioni tecniche devono essere scaricate sulla pubblica via, qualora in tale via esista impianto di scolo delle acque meteoriche cadute sopra, dovranno essere convogliate direttamente nel detto impianto.

Il convogliamento deve essere fatto per mezzo di un canale coperto a pareti impermeabili, con facoltà del Comune di provvedere direttamente ai lavori, a spese dei proprietari, in caso di inadempienza.

Ai piedi dei pluviali debbono essere collocati idonei pozzetti di raccordo ispezionabili.

La conservazione in perfetto stato del canale che convoglia le acque della proprietà privata nella fogna è a carico del proprietario.

Le acque pluviali dei cortili, giardini, ecc., non devono mai riversarsi nella pubblica via.

Ogni immissione di acque cadute su aree private in corsi di acque pubbliche e nelle fontane si intende sempre concessa a titolo precario.

Nelle strade ove non esiste fognatura è tollerato lo scarico delle acque meteoriche a raso suolo, sottopassando in ogni caso il marciapiede, in modo da ottenere il sollecito smaltimento recando il minimo disturbo possibile alla circolazione stradale.

#### Art. 47

##### Immissioni nei corsi d'acqua e nei fossi stradali.

I privati potranno immettere nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio Comunale, nonché nei fossi stradali, solamente acque meteoriche.

Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti o nei fossi stradali, devono aver subito una conveniente depurazione, con impianti dichiarati idonei dall'Ufficio Igiene e Sanità del Comune. Qualora l'impianto di depurazione richieda la sosta di dette acque in bacini di raccolta, questi non potranno essere scaricati quando il corso d'acqua ricevente abbia temperatura inferiore ad otto centigradi, ed in ogni modo lo scarico non potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta comunale.

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

Lo scarico di un affluente, sempre previamente depurato mediante preventivo trattamento conformemente ai precedenti capoversi, sarà consentito solo in canali aventi una portata minima continua che consenta l'immediata diluizione di esso in rapporto ritenuto a giudizio dell'Ufficio Sanitario sufficiente ad un idoneo smaltimento.

Le acque residue dovranno poi presentare almeno le seguenti caratteristiche: 1) Assenza di putrescibilità; 2) Meno di mg. 30 per litro di materiale in sospensione; 3) Domanda di ossigeno non superiore a mg. 40 per litro; 4) Assenza di sostanze nocive per il patrimonio ittico.

#### Art. 48

##### Gettito di materiali nei corsi d'acqua.

Non è permesso gettare in corsi d'acqua naturali o artificiali, o spargere e depositare lungo le loro sponde, materiali di rifiuto di qualunque genere.

#### Art. 49

##### Deflusso delle acque.

Ferme le disposizioni della Legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi genere, specie provenienti dalle case di abitazione, dagli esercizi, laboratori, ecc.

Le cunette stradali sono esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietato sbarrare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione Sanitaria Comunale.

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

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque. In caso di inadempimento sarà provveduto d'Ufficio a spese degli inadempienti.

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

Ogni precauzione ed ogni mezzo di disinfezione dovranno essere messi in atto, al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

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

Art. 50

Opere idrauliche sul suolo pubblico.

Per il disposto dell'articolo precedente, fatti sempre salvi i diritti di terzi, chiunque intenda intraprendere opere sul suolo pubblico che possano interessare il naturale deflusso delle acque fuori dal fondo privato, deve prima ottenere l'autorizzazione del Sindaco.

Art. 51

Cave.

E' vietato aprire od esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiale, senza la licenza prescritta dall'articolo 327 del T.U.L.S.

Il parere del Sindaco, se richiesto dal Prefetto in merito alla domanda di apertura o di riattivazione di cave, viene espresso sentito l'Ufficiale Sanitario e, ove del caso, anche l'Ufficio Tecnico Comunale.

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

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

### C a p o    III°

#### ACQUE POTABILI.

##### Art. 52

##### Vigilanza sulle acque.

Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità, riconosciuti dall'Ufficio Igiene e Sanità.

Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dell'Ufficio Igiene e Sanità, esercitata sopra le opere di presa, le condutture, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa. Ogni sospetta o constatata alterazione di quest'acqua, sarà immediatamente denunciata dall'Ufficio di Igiene e Sanità al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

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

Il personale degli acquedotti deve essere sano e deve subire annualmente la vaccinazione antitifo-paratifica per via parenterale.

##### Art. 53

##### Condutture pubbliche.

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

I proprietari di immobili affittati per uso abitazione non possono impedire agli inquilini l'allacciamento alla pubblica condotta.

##### Art. 54

##### Acque nelle case.

La distribuzione dell'acqua condotta per uso do

nestico deve farsi con il sistema di presa diretta dalla tubazione stradale, rimanendo vietato raccoglierla in serbatoi, salvo speciale permesso rilasciato caso per caso dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Ogni presa di distribuzione d'acqua dalla condotta pubblica richiesta da privati, deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dall'Autorità Sanitaria Comunale.

I tubi di distribuzione e di scarico delle acque per uso potabile non dovranno avere alcuna contiguità con quelli per la distribuzione o scarico dell'acqua per le latrine, con le fosse settiche, con la rete di fognatura comunale, e con altri depositi immondi. I lavori radicali di modificazione della distribuzione ed erogazione dell'acqua sono soggetti alla vigilanza del personale municipale, perchè siano eseguiti secondo le seguenti prescrizioni:

- a) è strettamente vietato eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalla rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzanti acque derivanti dal sottosuolo, comunque tale collegamento possa essere eseguito, anche se provvisto di dispositivi di sicurezza;
- b) chi intende ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dal pubblico acquedotto, dovrà presentare preventiva domanda all'Autorità Comunale, uniformandosi comunque alla prescrizione d'interporre un serbatoio di raccolta, di sufficiente capacità ed igienicamente protetto, fra la tubazione di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto; dovranno essere inoltre adottati tutti i dispositivi necessari a che sia praticamente impossibile il reflusso dell'acqua erogata, dal serbatoio alla rete dell'acquedotto.
- c) alla domanda presentata dall'interessato in conformità del disposto della precedente lettera a), il Comune, eseguiti gli opportuni accertamenti, rilascerà regolare autorizzazione, riservandosi, per altro, il diritto di eseguire, in ogni tempo, visite di controllo ed anche di revocare l'autorizzazione stessa, per giustificati motivi di tutela igienica.

#### Art. 55

##### Serbatoi.

I serbatoi per l'acqua potabile, nei casi in cui debbano essere conservati o permessi, dovranno essere conformi alle seguenti condizioni:

- a) essere costruiti con materiali che non possano modificare le condizioni di purezza dell'acqua, anche dopo una

lunga permanenza;

- b) essere muniti di doppio chiusino a passo d'uomo;
- c) essere difesi, nel migliore modo possibile, dai calori estivi e dal gelo;
- d) essere collocati in ubicazione tale da avere protezione assoluta contro ogni genere di inquinamento.

I serbatoi dovranno inoltre essere sempre mantenuti puliti, a conto e sotto la responsabilità dei proprietari. Infine, almeno una volta all'anno dovranno venire disinfettati con modalità riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 56

Eccezioni.

Negli stabilimenti industriali si potranno conservare le vasche, quando l'acqua proveniente da queste sia riservata esclusivamente ad uso dell'industria, delle latrine e del servizio antincendio.

Tutti i rubinetti di attingimento dell'acqua potabile per il personale e per gli altri servizi del personale stesso, dovranno essere alimentati esclusivamente ed in diretto dalla condotta stradale.

Art. 57

Pozzi.

Attesa la manifesta non potabilità della falda idrica superficiale esistente nel territorio comunale, ed attesa inoltre l'estensione capillare della rete dell'acquedotto, è proibito l'escavo nel territorio comunale di pozzi per uso domestico, e gli esistenti dovranno venir interratati. Sono consentiti solamente pozzi per uso industriale (acqua di raffreddamento, impianti aria condizionata, etc.) a condizione che le acque di risulta vengano subito scaricate con mezzi ritenuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Potrà essere consentito caso per caso su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario per uso potabile l'utilizzazione delle acque della falda profonda esistente nel territorio comunale a circa 200 mt. di profondità, purchè captate con adatte opere di presa, dichiarate potabili dalle competenti Autorità, e sottoposte periodicamente a controllo conformemente al precedente art. 52 a spese del proprietario.

Art. 58

Fontanelle.

Le pubbliche fontanelle dovranno essere in ogni caso alimentate con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio di Igiene e Sanità, circondate da una zona di protezione con platee impermeabili e provviste di idonee condotte per lo scarico delle acque di supero.

Art. 59

Divieti.

E' proibito di abbeverare direttamente animali alle fontanelle pubbliche, di lavare direttamente al getto e nelle vasche di scarico di esse panni, oggetti d'uso domestico, verdure e qualunque altra sostanza ed oggetto.

C a p o IV°

ALLONTANAMENTO DALLE CASE E DALL'AGGREGATO URBANO DELLE ACQUE LURIDE.

Art. 50

Acque luride e rifiuti.

In qualsiasi superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, salvo le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

Art. 51

Permessi per fognatura.

Nessun lavoro di costruzione o modificazione della fognatura domestica è permesso se non con l'approvazione del Sindaco, che, sentiti gli uffici di Igiene e Sanità e Tecnico, fa la concessione solo quando risulti, anche da progetti particolareggiati, l'ottemperanza alle disposizioni del presente Regolamento, di quello Edilizio e di quello speciale per la fognatura.

Art. 62

Allacciamento degli stabili alla rete della fognatura.

Tutti i proprietari di stabili e di appartamenti debbono eseguire, previo autorizzazione Comunale, l'allacciamento dei propri stabili e appartamenti alla rete della fognatura urbana, dove questa esista, sempre che gli stabili stessi fronteggino, anche solo in parte, una via o spazio pubblico o privato percorso da un canale di fognatura urbana, ai sensi e con le modalità dettate dagli Uffici Tecnico e di Igiene e Sanità del Comune.

L'immissione alla fognatura comunale non può mai essere diretta, ma attraverso fosse settiche a perfetta tenuta, costruite e dimensionate in conformità a quanto sta-

  
25

bilito dall'Art. 64 del presente Regolamento.

Nell'esecuzione delle opere di cui sopra, gli interessati non sono dispensati dal procurarsi gli speciali permessi che, nei singoli casi, siano prescritti dai Regolamenti in vigore.

Nei casi di condominio di uno stesso stabile e, in circostanze particolari, di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino e all'inquilino il passaggio, la costruzione, lo spostamento, il restauro, attraverso proprietà comunali o del condominio dei canali della fogna nera.

Tutte le latrine esistenti nel territorio del Comune non potranno, per alcun motivo, essere soppresse senza l'autorizzazione del Sindaco, che la concede, sentito l'Ufficiale Sanitario.

In caso di inadempienza alle norme di cui sopra, si procederà all'esecuzione dei progetti e delle opere da parte del Comune, con le forme e modalità di Legge.

I contravventori, inoltre, saranno soggetti a multe fino al doppio della somma occorrente per l'esecuzione dei lavori, comunque entro i limiti consentiti dalla Legge Comunale e Provinciale.

I proprietari interessati sono anche obbligati a modificare o a trasformare i condotti sotterranei di raccordo alla fognatura pubblica, qualora la detta fognatura venga modificata nella forma o nella sede, e le opere indicate siano necessarie per poter continuare a scaricare i liquami.

Art. 63

Impianti domestici di depurazione dei liquami.

In quelle località nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di fosse settiche, che saranno di volta in volta approvate dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

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

Art. 64

Requisiti delle fosse settiche.

Le fosse settiche dovranno essere di dimensioni proporzionali al numero di persone servite, e strutturate conformemente alla tabella allegata n° 1. Le loro capacità

saranno conforme a quelle indicate nei prospetti A.B.C., mentre per il dimensionamento, salvo casi di impossibilità, si suggeriscono le misure indicate nel prospetto D. della tabella allegata n° 1.

Per persona servita si intende:

- a) un posto letto in casa privata o albergo;
- b) due dipendenti di fabbriche che non producono acque di rifiuto industriale;
- c) tre posti in ristorante o trattoria;
- d) tre dipendenti da Ditte od Uffici commerciali;
- e) sette posti in bar, club, circoli, con servizio alimentare a tipo tavola calda;
- f) dieci posti in scuole, club, bar, ecc., senza servizio alimentazione;
- g) trenta posti in cinema stadi, ecc.

Le fosse, salvo ben accertati casi di impossibilità dovuti a mancanza di area disponibile, dovranno essere ubicate all'esterno delle abitazioni, ad una distanza di al meno cm. 50 dalle fondazioni, e possibilmente a cm. 10 sotto il piano di campagna. Dovranno distare almeno mt. 10 dal più vicino pozzo o deposito di acqua potabile.

Il fondo sarà in calcestruzzo, le pareti in muratura piena o calcestruzzo, intonacate con cemento liscio, e con gli angoli arrotondati. Le fosse saranno coperte con soletta di cemento armato gettato in opera, ed ogni settore dello stesso sarà munito di passo d'uomo munito di chiusino a tenuta per lo svuotamento e la normale manutenzione.

La fossa settica sarà munita di tubo di aereazione in comunicazione con tutti i settori delle fosse stesse, prolungato fino sopra il tetto della casa servita, per scaricare i gas putrefattivi e gli eventuali "colpi di ariete" delle condotte adducenti. Detto tubo di aereazione potrà essere in comunicazione con il tubo di sfiato delle condotte delle latrine.

L'ingresso e l'uscita delle acque dalla fossa e il travaso da settore a settore dovranno avvenire mediante tubi a doppio T di materiale non corrodibile, il cui ramo inferiore pescherà nel liquame per trentacinque-quaranta cm. Detti tubi saranno posti in modo da trovarsi alla massima possibile distanza l'uno dall'altro.

Le acque del W.C., bagni, cucine verranno immerse nella prima fossa, mentre le acque dei lavatoi verranno immerse nella seconda fossa. Le acque piovane non verranno mai immerse nella fossa settica, ma solo nelle condutture e pozzi di scarico successivi alla fossa stessa.

Nel caso di edifici con più fosse settiche, i liquami effluenti da una fossa non potranno essere immessi in altra fossa settica, ma solo nelle condutture e pozzetti successivi.

Le acque effluenti verranno avviate o nella rete di fognature comunale ove esiste, o a fosse assorbenti di adeguate dimensioni, poste ad almeno 10 mt. dal più vicino pozzo o deposito d'acqua potabile, e il più possibile lontano dalle abitazioni, e comunque in posizione tale da non causare umidità ai fabbricati.

Prima dell'inizio dell'uso, le fosse dovranno essere completamente riempite d'acqua, e, una volta l'anno - di preferenza di autunno - dovranno venire svuotate dai fanghi sedimentati.

Nei fabbricati aventi in opera fosse settiche di tipo prefabbricato dovrassi controllare che i volumi delle fosse stesse siano in conformità con quanto indicato nella tabella allegata. In caso contrario, dovrassi integrare tali fosse settiche con altre, in modo che il loro volume totale sia pari a quanto indicato nella predetta tabella.

A partire dall'entrata in vigore del presente Regolamento è proibito in tutto il territorio comunale l'installazione nei nuovi edifici di fosse settiche prefabbricate del Commercio (c.d. "fosse biologiche") a meno che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario per volume e funzionalità non siano assimilabili alle fosse prescritte dal presente Regolamento.

#### Art. 65

##### Pozzi neri - modalità di costruzione.

I pozzi neri devono avere una capacità sufficiente per tre mesi almeno e devono essere costruiti a parete, fondo e copertura perfettamente impermeabili e sufficientemente robusti per resistere alla pressione dei liquami.

Le bocche di accesso avranno ampiezza sufficiente per il comodo ingresso di un uomo e saranno munite di chiusino di pietra, posto a perfetta tenuta.

Ciascun pozzo nero dev'essere munito, oltre che della canna di caduta dei materiali luridi, di un tubo ventilatore del diametro di almeno m. 0,15 che, partendo dal cielo del pozzo, si innalzi sopra il tetto delle case circostanti quanto basta per impedire la diffusione delle esalazioni nei locali di abitazione delle case vicine.

Il fondo dei pozzi neri deve avere forma di bacinella concava e tutti gli angoli interni arrotondati con un

raggio di almeno m. 0,25.

Pareti e fondo dello spessore di almeno cm. 30, saranno costruiti in buona muratura di mattoni o di pietra con buona malta idraulica. Essi saranno intonacati di cemento.

I pozzi neri potranno essere costruiti anche in cemento armato, con le forme e le dimensioni necessarie per assicurare la stabilità.

I pozzi neri nuovi e quelli riparati, non possono essere adoperati senza previo consenso dell'Autorità Comunale.

In caso di trasgressione, il proprietario, salvo il procedimento contravvenzionale, dovrà procedere alla vuotatura dei pozzi stessi ed alla esecuzione di quanto sarà prescritto dall'Ufficio di Igiene e Sanità.

I pozzi neri non più utilizzabili devono essere totalmente vuotati e distrutti.

Art. 66

Spurgo dei pozzi neri.

Per lo spurgo dei pozzi neri e vasche settiche valgono le norme contenute nello speciale Regolamento approvato in data 23/2/1959 e approvato G.P.A. con n° 9099/IV del 3/4/1959 e 1357 G.P.A.

Art. 67

Irrigazione agricola con liquami cloacali.

L'irrigazione agricola con liquami cloacali (cessino) è consentita solo in aperta campagna durante i mesi invernali, lontano dalle abitazioni, e solamente per concimare piante che non vengano utilizzate crude per l'alimentazione umana (come ortaggi, etc.) o piante le cui parti commestibili siano sicuramente al riparo dal pericolo di contatto coi detti liquami (es: mele, pere, ecc.).

Art. 68

Smaltimento delle acque luride e di rifiuto industriale.

Per lo scarico di liquami industriali e dei rifiuti di qualunque genere, vigono le norme di cui al precedente Art. 47.

C a p o    V o

COSTRUZIONI EDILIZIE: ADEMPIMENTI.

Art. 69

Lottizzazione di terreni a scopo edilizio.

Chiunque intenda procedere a lottizzazione di terreni a scopo edilizio, deve previamente chiedere l'autorizzazione all'Autorità Comunale con domanda scritta, corredata dai seguenti documenti:

- a) piano di lottizzazione in cui deve essere fissata la disposizione e la larghezza delle strade, nonché la delimitazione, superficie e misure perimetrali delle aree destinate ad uso edificatorio;
- b) relazione illustrativa dalla quale risultino le modalità con cui s'intende provvedere all'approvvigionamento idrico delle singole aree fabbricabili, allo smaltimento dei liquami e dei rifiuti domestici, all'impianto di illuminazione artificiale;
- c) dichiarazione sottoscritta in cui il richiedente si impegna di eseguire, a proprie spese e prima di dare inizio alle nuove costruzioni, tutti quei lavori di cui alla lettera b) del presente articolo nelle forme dettate dall'Autorità Comunale.

#### Art. 70

##### Area fabbricabile.

La percentuale di area del lotto di terre o copribile da edifici di nuova costruzione, come pure la distanza da edificio a edificio è determinata nelle norme di attuazione del P.R.G.. Addivenendovi alla divisione in lotti di un'area già in parte occupata da altro fabbricato, le nuove costruzioni sorgenti nei lotti risultanti non potranno occupare con la loro, l'area di occupazione del suolo pertinente all'edificio preesistente determinata in base alle nominate norme del P.R.G..

#### Art. 71

##### Terreni di basso livello.

E' proibito fabbricare sopra suolo soggetto ad allagamenti, per cui sia difficile od impossibile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride, se tale livello non sia rialzato sufficientemente. Pertanto, un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo e di drenaggio delle acque luride o meteoriche, nonché di difesa dall'eventuale invasione di acque superficiali o di sottosuolo e da ogni causa di umidità.

#### Art. 72

##### Autorizzazione alla costruzione.

Chiunque intenda costruire un nuovo edificio o ampliare, sopraelevare, ricostruire o modificare internamente un edificio esistente o parte di esso o eseguire qualun-

que lavoro edilizio, anche se di carattere provvisorio, deve chiedere la relativa autorizzazione all'Autorità Comunale, presentando un progetto in tre copie, di cui una verrà trattenuta dall'Ufficio di Igiene e Sanità, affinché si possa accertare che si eseguiscano tutte le prescrizioni imposte dal presente Regolamento e dal Regolamento Comunale Edilizio, onde garantire la salubrità della progettata fabbrica, di quelle limitrofe e del sottosuolo.

L'Autorità Comunale, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia e altri Organi che riterrà opportuno interpellare, rilascerà l'autorizzazione richiesta curando a che sia diffidato il richiedente di non lasciare abitare la casa, o parti di essa, prima di aver ottenuto dal Sindaco la dichiarazione di abitabilità.

#### Art. 73

##### Domanda di permesso per nuove opere.

La domanda di autorizzazione di cui all'articolo precedente deve essere corredata da:

- a) disegni di tre copie indicanti ogni elemento per stabilire che le opere progettate siano conformi alle prescrizioni del presente Regolamento e degli altri Regolamenti Comunali;
- b) progetto di canalizzazione in conformità alle disposizioni del Regolamento Comunale in materia di fognatura, nelle zone servite di fognatura dinamica;
- c) relazione illustrativa dalla quale risultino soddisfatte tutte le condizioni che valgono a garantire la salubrità della fabbrica. Tale relazione dovrà contenere anche notizie su tutto ciò che riguarda l'approvvigionamento idrico, le latrine, i pozzi neri, ed il sistema d'allontanamento di tutti i rifiuti domestici, delle acque immonde, delle acque pluviali e delle canne fumarie, in conformità di quanto prescritto nei citati Regolamenti. Eventualmente, anche notizie relative al sistema di riscaldamento adottato.
- d) in caso di costruzione di industrie che possano apportare inquinamenti dell'atmosfera o delle acque superficiali, il progetto dovrà prevedere e descrivere quali appaarecchiature di depurazione o di neutralizzazione degli elementi inquinanti saranno poste in opera.

#### Art. 74

##### Autorizzazione del Sindaco.

Gli edifici o parte di essi, indicati nell'articolo precedente, non possono essere abitati ed usati senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concederà quando l'Uf

ficiale Sanitario, previo ispezione, avrà accertato che i lavori di costruzione, ricostruzione, sopraelevazione, ampliamento, modificazioni interne, siano stati eseguiti, dal punto di vista igienico-sanitario, in conformità al progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità per coloro che dovranno abitare od usare i locali.

#### Art. 75

##### Sopraelevazione, riattamenti: eccezioni.

Quando si tratta di edifici già esistenti che occupino una area maggiore di quella consentita, è vietata di norma qualsiasi sopraelevazione ed in genere qualsiasi aumento di locali; saranno però permessi riattamenti purchè gli stessi non diminuiscano l'area dei cortili, nè le proporzioni di questi con le circostanti altezze, nè possano in alcun modo menomare le condizioni igieniche generali (salubrità, aereazione, illuminazione) degli edifici adiacenti ma tendono, anzi, di massima a migliorarle.

Quando trattasi di ricostruzione totale o parziale di edifici esistenti, potrà il Sindaco, sentiti l'Ufficiale Sanitario e la Commissione Edilizia, approvare progetti di fabbrica che rappresentino evidenti ed importanti migliorie igieniche, ancorchè in esse non siano state osservate rigorosamente tutte le prescrizioni del presente Regolamento. La cubatura del nuovo edificio però non potrà superare la cubatura dell'edificio precedente oggetto della ricostruzione, fatte salve sempre le norme prescritte dal P.R.G.

#### Art. 76

##### Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

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

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale delegato dall'Amministrazione Comunale, che sia munito di speciale tessera di riconoscimento, per accertare l'osservanza delle Leggi e di tutte le prescrizioni regolamentari e speciali.

Art. 77  
Ingiunzioni.

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni con tenute nel presente Regolamento, durante i lavori e su rapporto dell'Ufficiale Sanitario, il Sindaco può ingiungere al costruttore di far concordare le opere con le prescrizioni suddette. Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti e salvo sempre le disposizioni dell'Art. 55 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale.

Art. 78  
Condizioni di abitabilità.

In esecuzione dell'Art. 221 del T.U. Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934, n° 1265, nessun edificio destinato ad abitazione privata o collettività diurna o notturna, anche soltanto diurna per Ufficio, laboratorio, esercizio pubblico, scuola, istituto, ecc., e per qualsiasi prolungata dimora, sia esso di nuova costruzione oppure modificato o riparato con nuove murature, non può essere integralmente o parzialmente abitato prima che il Sindaco, su domanda dell'interessato da presentare in conformità alle norme vigenti, ne abbia accordata l'autorizzazione, previo ispezione dell'Ufficiale Sanitario, la quale dimostri che il medesimo risponde alle prescrizioni dell'Articolo 221 del suddetto Testo Unico, dell'Art. 89 del Regolamento Sanitario Generale 3 Febbraio 1901, a quelle del Regolamento Edilizio Municipale, e del presente Regolamento.

Questa disposizione vale anche per i locali destinati ad uso di botteghe e luoghi di pubblico spettacolo e simili, nonchè per le stalle e scuderie.

Agli effetti del presente articolo si intenderà abitabile un edificio la cui malta, prelevata nello spessore dei muri maestri, non contenga più del 4% di acqua in tutti i mesi dell'anno. Le eventuali relative spese di analisi dovranno essere pagate, dall'interessato, direttamente al Laboratorio Provinciale d'Igiene e profilassi.

L'eventuale rifiuto del Sindaco di autorizzare che una casa di nuova costruzione od in parte rifatta sia abitata, a cura del medesimo sarà notificata agli interessati, entro 60 giorni dalla presentazione della domanda.

Contro il rifiuto del Sindaco è ammesso ricorso al Medico Provinciale a norma dell'Art. 6 della Legge 13 Marzo 1958, n° 296.

E' in facoltà del Sindaco di ordinare e fare esse

guire lo sgombero delle case che venissero abitate contro il precedente disposto ed assoggettare a procedimento, per violazione delle regole sanitarie, chiunque dia facoltà di abitare od abiti locali costruiti o riparati, prima che i medesimi siano stati autorizzati all'abitabilità.

#### Art. 79

##### Baracche in legno, tettoie etc.

In tutto il territorio del Comune è proibito adibire ad uso di abitazione le baracche in legno, le tettoie, i magazzini e simili. Le attuali baracche in legno, ancora esistenti, saranno demolite a mano a mano che saranno sgombrate.

#### Art. 80

##### Cause di insalubrità.

Dovranno considerarsi come cause di insalubrità sì da modificare la chiusura e lo sgombero:

- a) l'eccessivo agglomerato di abitanti;
- b) la mancanza di luce e di aria;
- c) l'umidità permanente;
- d) l'insufficiente altezza delle stanze;
- e) l'ubicazione sotterranea;
- f) la cattiva condotta di smaltimento delle acque luride;
- g) la mancanza di acqua potabile;
- h) la inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

#### Art. 81

##### Rilievi sulle abitazioni.

Il Sindaco, fa eseguire ispezioni in locali di qualsiasi specie e destinazione, mediante personale dello Ufficio Sanitario, per riconoscere se essi corrispondano alle prescrizioni delle Leggi sull'Igiene e Sanità Pubblica, dei Regolamenti per la applicazione delle Leggi stesse e del Presente Regolamento.

#### Art. 82

##### Dichiarazione di inabitabilità.

Quando non sia possibile rimuovere le cause di insalubrità accertate in una casa di qualsiasi specie o destinazione, e quando il proprietario si rifiuti di eseguire i necessari lavori di risanamento. Il Sindaco emetterà la relativa dichiarazione di inabitabilità totale o parziale, ordinando la chiusura dello stabile o di parte di es-

so a termini dell'Art. 222 T.U. Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Art. 83

Ispezioni igienico-sanitarie alle case già esistenti. Lavori di risanamento.

Il Sindaco, dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento, farà eseguire ispezioni igieniche alle case di abitazione di vecchia costruzione per accertare che nelle medesime non esistano cause manifeste di insalubrità. Quando ciò accada, diffiderà il proprietario a eseguire le opportune riparazioni fissando un termine perentorio, trascorso inutilmente il quale, procederà a termini dell'Art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dei provvedimenti d'urgenza che l'Art. 153 della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 4 Febbraio 1915, n° 148) dà facoltà di adottare.

## Capo VI°

### COSTRUZIONI EDILIZIE: NORME.

Art. 84

Minimo di abitazione.

Ogni alloggio destinato ad uso permanente dovrà constare di almeno una cucina di dimensioni sufficienti al soggiorno continuato durante le ore diurne, una camera da letto ed una latrina separate fra di loro, e formanti una distinta unità immobiliare nettamente separata dalle unità contigue (cosiddetto appartamento).

In ogni unità immobiliare comunque deve esserci almeno una camera da letto di superficie non inferiore a mq. 16.

Per l'uso balneare e quindi stagionale, è tollerato che detta unità immobiliare possa essere composta di un grande vano adibito a soggiorno-letto e con annessi in ambienti separati la latrina e il cucinino, quest'ultimo dimensionato in modo da rendervi impossibile il soggiorno continuato, e di superficie non inferiore a mq. 24.

Art. 85

Umidità del suolo.

E' fatto obbligo di adottare provvedimenti validi ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti e ad impedire le infiltrazioni di acqua nei locali terreni e sotterranei attraverso i muri di fondazione e il pavimento dei locali stessi. Tali provvedimenti devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Nelle vecchie case per cui venga richiesto l'ampliamento od il rifacimento anche parziale, è resa obbligatoria la demolizione dei tratti di muro perimetrale od interni che risultino umidi, sostituendo detti muri con altri costruiti con materiale nuovo, adottando sempre i sistemi di isolamento come sopra detto.

Art. 86

Fondamenta degli edifici - terreno.

Non è permesso di costruire nuovi edifici su di un terreno che abbia servito come deposito d'immondizie, di letame, o di altro materiale insalubre, il quale abbia potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente rimosso siffatte sostanze nocive, almeno ad un metro dal piano del terreno circostante, e risanato il sottosuolo corrispondente, con procedimenti che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, siano ritenuti idonei.

Art. 87

Precauzioni per costruzioni e demolizioni.

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

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni eseguite secondo le norme sancite dall'Ispettorato del Lavoro.

I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previo bagnatura o a mezzo di apposite trombe chiuse o di idonei recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

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

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

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

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

## Art. 88

Deposito di materiale edilizio e di demolizione.

E' consentito il deposito di materiale di costruzione nuovo solamente:

- a) negli appositi spazi a ciò riservati dai negozi di tali materiali;
- b) a piè d'opera negli stabili di costruzione, riattamento o ricostruzione durante detti lavori;
- c) prima dell'inizio dei lavori di cui alla precedente lettera b) nell'area in cui i lavori verranno eseguiti per un periodo non superiore a giorni 30.

E' vietato il deposito nel cortile delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, per un periodo di tempo superiore a venti giorni, di terra e materiali di rifiuto provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie,. Prima dello spirare di detto termine, il proprietario (o l'imprenditore dei lavori) deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti terreni e materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero puzzolenti, dovranno essere trasportati immediatamente nei luoghi di scarico suddetti.

## Art. 89

Materiale inquinato. - Impiego di materiale di demolizione.

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni di inquinamento. E' pure vietato lo uso di terra o di altro materiale inquinato nelle colmate.

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

E' pure vietato l'uso di materiali fortemente ingroscopici.

## Art. 90

Spessore dei muri.

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

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm.26 al grezzo se costruiti in laterizio, a cm. 20 se costruiti

in blocchi forati di calcestruzzo.

Chi nella costruzione di muri esterni, voglia fare uso di altri materiali deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'Art. 73 del presente Regolamento. L'autorizzazione del Sindaco può essere data, caso per caso, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 91

##### Tetti e coperture - Grondaie.

Ogni fabbricato deve essere munito di copertura impermeabile all'acqua piovana ed in grado di difendere efficacemente gli ambienti sottostanti dagli eventi meteorologici.

Tutte le coperture di fabbriche devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico e nelle chiaviche, dove queste esistono, e, a suo tempo, in quelle che verranno costruite con le modalità fissate dall'Amministrazione Comunale.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti dagli scarichi dei gabinetti, bagni, acquai, e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e possono essere incassati nei muri perimetrali. Nel caso di scarichi esterni, nei fabbricati di uso pubblico o su pareti prospicienti suolo pubblico, si dovrà usare la ghisa e il ferro nella parte terminale, fino ad una altezza di m. 2,00 dal suolo.

I condotti non devono avere nè aperture, nè interruzioni di sorta nel loro percorso, fino alla fogna privata di scarico, e devono essere mantenuti sempre in perfetta efficienza.

#### Art. 92

##### Ampiezza dei cortili.

L'area dei cortili, nelle nuove costruzioni, anche se aventi un lato aperto, non deve essere inferiore alla quarta parte della somma delle superfici (senza detrazioni dei vuoti) dei muri che la recingono, misurati questi, in ogni caso, dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.

L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezza la distanza media tra esso muro e la parete opposta.

Per i muri di fabbrica in arretrato rispetto al muro prospiciente il cortile, è consentita una maggiore altezza pari a una volta e mezza la profondità dell'arretramento.

La larghezza e la lunghezza minima dei cortili deve essere di almeno m. 8.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.

Negli altri casi di profondità maggiore, le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime.

Sull'ammissibilità di costruire nell'interno dei cortili delibera il Sindaco, udito il parere dell'Ufficiale Sanitario e, per quanto riguarda l'estetica, anche della Commissione Edilizia, determinando caso per caso le eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione o laboratorio.

Nell'interno dei cortili è vietato costruire lavanderie od altre costruzioni dotate di camini la cui sommità non superi il colmo dei tetti circostanti.

Per i cortili di forma irregolare il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà stabilire quelle speciali prescrizioni che valgono a soddisfare in equa misura le esigenze dell'igiene.

Nei cortili destinati ad illuminare ed areare case di civile abitazione, è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengano esercitate attività che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possano essere causa di insalubrità o di disturbo per gli inquilini stessi.

Art. 93

#### Cortili secondari.

Fatta eccezione per le case a tipo popolare, è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria alle scale, latrine, stanze da bagno, corridoi vani non adibiti ad abitazione permanenti, quali ripostigli, guardaroba e simili.

Ogni lato del cortile non dovrà essere inferiore a metri 4, al netto dai corpi di fabbricato sporgenti, delle proiezioni sul suolo di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda.

I cortili secondari devono essere facilmente ac-

cessibili per la nettezza ed essere in perfetta comunicazione con la strada.

Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 94

Chiostrine e pozzi luce.

E' permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi, esclusa o ni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Ogni chiostrina deve avere una area libera uguale ad almeno un diciottesimo della somma delle superfici dei muri che la limitano o la normale, misurata tra una finestra e il muro opposto, dovrà essere di almeno metri tre se la chiostrina non supera m. 12 di altezza, di m. 3,50 se l'altezza è superiore ai m. 12.

L'area delle chiostrine si intende netta dai corpi di fabbricato sporgenti, o da quella delle proiezioni sul suolo di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda.

Le chiostrine devono essere areate dal basso, risultare in comunicazione diretta con via per mezzo di corridoi o passaggi ed essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

Art. 95

Cortili e chiostrine a confini di proprietà.

Per i cortili e chiostrine da costruire su confini di altre proprietà, debbono essere sempre soddisfatte le condizioni di area minima e di minima normale stabilite nei precedenti articoli, e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e di non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti. A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuol costruire adduca un atto legale di costruzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà o a carico di una sola tra esse, un cortile o chiostrina rispondente all'altezza dei muri che li dovranno fiancheggiare.

Art. 96

Pavimenti dei cortili e delle chiostrine.

Le chiostrine devono avere il pavimento impermeabile, raccordato con sguscio alle pareti, in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche ed evitare imbibizioni del sottosuolo.

I cortili, di cui all'art. 92, lungo il perimetro degli edifici prospicienti, dovranno essere dotati di marcia

piede pavimentato come sopra detto, della lunghezza non minore di m. 1. Devono avere inoltre facile accesso. La restante parte del cortile dovrà essere igienicamente e decorosamente sistemata, assicurando il pronto scolo delle acque a mezzo di fognoli a chiusura idraulica raccordati, ove esista, alla fognatura cittadina.

#### Art. 97

##### Copertura di cortili.

La concessione di coprire con invetriata un cortile, per destinazione a magazzini, ufficio, laboratorio, o ad esercizio pubblico, verrà data soltanto quando non vi abbiano necessario prospetto locali di abitazione, cucine o latrine, e quando a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, le condizioni igieniche degli ambienti che lo circondano non possano avere pregiudizio per il fatto della progettata copertura.

I cortili coperti dovranno in genere essere coperti da un ampio lucernaio rialzato, a scomarti apribili o, comunque, foggianti in modo da permettere una sufficiente ventilazione degli ambienti sottostanti.

#### Art. 98

##### Scale.

Salvo disposizioni più restrittive derivanti da altre Leggi e Regolamenti, i fabbricati per uso di civile abitazione, uffici, depositi commerciali, officine, alberghi, scuole, collegi, e simili dovranno essere provvisti di scale che uniscano tutti i piani, nella misura minima di una scala per ogni 350 mq. di superficie coperta.

La larghezza minima utile delle singole rampe non dovrà essere inferiore a m. 1,10. Potrà essere fatta eccezione per le scale interne di un singolo appartamento distribuito su due piani.

Le scale ed i passaggi di scala debbono essere costruiti con materiale incombustibile.

Le scale, quando servono a più di un piano oltre il terreno, dovranno essere ben arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno, e conservate in buono stato di pulizia.

Solo in casi eccezionali possono essere ammessi i pozzi di luce alle condizioni sancite dall'Art. 94 del presente Regolamento.

Nei condomini, le pareti fino ad un'altezza di m. 1,50 dovranno essere rivestite di materiale liscio e di facile pulizia.

E' vietato aprire nei vani scale finestre per dare luce ed aria a locali ad uso di abitazione, cucine, latrine e bagni.

La superficie apribile delle aperture di aereazione e di illuminazione delle scale dovrà essere proporzionata al volume del vano scala, e non inferiore a mq. 2,50 ogni 100 mc. di volume del vano scala.

Può essere consentito di costruire scale di legno o simili solo quando debbono servire, al massimo, ad un solo appartamento distribuito su due piani.

Art. 99

Superficie e cubatura dei locali.

Non possono costruirsi locali ad uso di abitazione ossia di dimora permanente ed abituale diurna e notturna di persone, se non in quanto misurino in pianta almeno mq. 9,00 ed abbiano un lato non minore di m. 2,00, con tolleranza per le cucine che, a giudizio del Sindaco, abbiano disposizioni tali da escludere l'uso per la permanenza prolungata di persone, e siano aperte su altro locale, adibito a tale permanenza.

A giudizio del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, anche nelle case preesistenti, i locali non possono essere adibiti a dimora temporanea o permanentemente diurna e notturna di persone, se non siano sufficientemente asciutti, illuminati dall'esterno, in relazione alla loro utilizzazione, e non possono essere adibiti alla dimora di un numero di persone sproporzionato alla loro capacità.

Nelle camere da letto occupate da più persone, il volume dovrà essere commisurato al numero degli occupanti in ragione di mc. 8,00 per i fanciulli, e mc. 15,00 per gli adulti.

Il Sindaco potrà dichiarare l'inabitabilità e in giungere, quando ve ne sia la possibilità, le opportune riforme, o determinate destinazioni, dei locali che non soddisfano alle condizioni sopra specificate.

Art. 100

Altezze degli ambienti.

L'altezza minima degli ambienti a pin terreno destinati ad abitazione deve essere di m. 3, anche quando sopra di essi non esistano altri piani per abitazione.

Per i piani superiori a quello terreno, l'altezza minima deve essere di m. 2,80.

Negli edifici con portici è consentita la costruzione di un piano mezzato ad uso abitazione, con aperture sotto i portici stessi e negli altri lati del fabbricato, purchè abbiano una superficie fenestrata non inferiore ad un quinto della superficie del pavimento ed una altezza non inferiore a m. 2,80.

#### Art. 101

##### Ampiezza delle finestre.

Tutti gli ambienti per abitazione devono essere abbondantemente aereati ed illuminati o comunicanti, almeno con una finestra, direttamente con l'esterno.

Le finestre devono avere una superficie non inferiore ad un ottavo di quella del pavimento. Nel caso che nella stanza vi sia un'unica apertura, questa non potrà avere una superficie minore a mq. 1,20.

I corridoi ed i disimpegni devono avere una larghezza minima di m. 1,00 e, quelli di lunghezza superiore a m. 8,00, devono avere illuminazione ed aereazione diretta mediante finestre.

#### Art. 102

##### Locali sotterranei.

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

L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (laboratorio e simili) sarà tollerato solo quando essi abbiano un'altezza netta di m. 2,80, il locale sia fuori terra per almeno mt. 2 della sua altezza ed in ogni caso i pavimenti siano al di sopra della falda freatica.

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità; le pareti, inoltre, dovranno essere dotate di finestre aprentesi all'aria libera, delle dimensioni complessive di almeno un ottavo della superficie del pavimento, a m. 0,80 sul livello del terreno circostante.

La profondità netta del locale non deve essere superiore al doppio dell'altezza netta del locale stesso.

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

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, autorizzare l'abitabilità dei locali seminterrati, qualora posseggano i seguenti requisiti:

a) altezza minima tra il pavimento ed il soffitto di m. 2,80;

- b) sopraelevazione fuori terra per almeno m. 2 delle loro altezze;
- c) intercapedine ventilata e fognata, larga non meno di cm. 80, intorno ai muri esterni ed accessibile per la pulizia;
- d) vespaio ventilato sotto il pavimento di un'altezza minima di m. 0,40;
- e) vani di finestra di una superficie minima di aria e di luce pari ad un ottavo della superficie del vano;
- f) pareti impermeabili con malta idraulica.

Le aperture per dare luce ed aria ai locali sotterranei dovranno, in genere, essere praticate nei muri delle fronti e senza sporgenze dal vivo del muro. Tali aperture dovranno essere protette da inferriate o griglie con vuoti di larghezza non superiore a cm. 2.

I locali sotterranei adibiti a deposito di combustibili dovranno essere sufficientemente aereati, non avere diretta comunicazione con locali di abitazione e muniti di soffitti fabbricati con materiali resistenti al fuoco.

E' vietata l'emissione di vapori, pulviscoli e gas dalle aperture che danno aria a locali sotterranei.

#### Art. 103

##### Locali a piano terreno.

Tutti i locali a piano terreno destinati ad abitazione devono essere elevati dal suolo circostante e dal piano stradale almeno 30 centimetri.

Devono essere inoltre provvisti di sotterranei, e, in mancanza di essi, di vespaio aereato oppure riempito di ghiaione.

I vespai devono avere le aperture di ventilazione protette da griglie adeguate in modo da impedire la penetrazione a topi ed altri animali.

#### Art. 104

##### Sottotetti - coperture - abbaini.

I granai e i sottotetti sovrastanti a locali di abitazione, devono essere aereati con convenienti aperture ed il solaio che li separa dai locali di abitazione, deve avere un adeguato grado di coibenza.

Per i sottotetti destinati ad abitazione, valgono le altezze richieste per i piani superiori a quello terreno e con soffitto orizzontale. Se con soffitto inclinato, l'al

tezza media deve essere di m. 2,80, con altezza al punto più basso non inferiore a m. 2. Devono comunque essere provvisti di controtetto con strato di aria interposta per difendere gli ambienti dagli eventi atmosferici.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà autorizzare la eliminazione della camera d'aria quando vengono adoperati materiali costruttivi aventi speciali proprietà di coibenza.

Art. 105

Cucine - camini e fumaiole.

In ogni appartamento deve essere ricavato un locale con altezza non inferiore a quella degli altri ambienti, munito di aereazione diretta dall'esterno, ed adibito a cucina.

Negli appartamenti minimi ad uso balneare, è tollerato che le attrezzature di cucina siano poste in nicchie, adiacenti al locale di soggiorno, a condizione che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario tale sistemazione non pregiudichi la salubrità dell'atmosfera dell'ambiente principale in cui tale nicchia è ricavata. A tal fine sarà tenuto conto particolarmente dell'efficienza dell'impianto di aspirazione e di eliminazione dei vapori e dei gas di combustione, che dovrà essere largamente surdimensionato rispetto al minimo altrimenti richiesto.

I focolari devono essere impiantati sopra volte in muratura o sopra materiali incombustibili. Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibili solidi, liquidi o gassosi, nonché le cucine elettriche, dovranno essere provviste di cappa, che conduca i vapori della combustione in separate canne murali prolungate sino al tetto e terminate con solidi fumaiole i quali devono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggior altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, perchè le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericolo agli edifici vicini. Allo stesso fine, anche le stufe per riscaldamento degli ambienti, devono essere provviste di canne e fumaiole sino al di sopra del tetto.

I fumaiole dovranno, per quanto possibile, essere provvisti nella loro parte terminale di strutture atte a determinare un effetto aspirante sotto l'azione dei venti esterni (aspiratori statici).

Non si potrà far esalare il fumo inferiormente al tetto, o stabilire condotti di fumo con tubi esterni ai muri prospettanti sul suolo pubblico.

E' vietato collocare valvole o sistemi di regola

zione del tiraggio negli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno e da letto.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolamento di tiraggio, a condizione che lascino libero almeno un quarto della sezione della canna.

Art. 106

Canne fumarie.

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

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

Sarà vietato di inserire stufe, fornelli di cucina, caldaie di riscaldamento centrale, scaldabagni etc. sopra un condotto già impiegato per l'evacuazione di prodotti di altro focolare.

Le canne dei camini, dei caloriferi e simili debbono essere costruiti con tubazioni incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta sì da eliminare la fuoriuscita di ossidi di carbonio, con pareti non trasudanti e in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici o manuali.

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

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

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

Sono proibiti tutti gli apparecchi, i sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibili che abbiano per effetto di produrre esalazioni dei prodotti della combustione nello stesso ambiente riscaldato.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente necessario (non più di due

negli edifici a più piani) e le deviazioni della verticale non dovranno mai essere superiori ai 30 gradi, salvo le camere di raccordo fra focolai e canne.

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

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

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

#### Art. 107

##### Numero dei servizi igienici.

Ogni appartamento di nuova costruzione destinato ad abitazione deve avere almeno una latrina, opportunamente collocata, ed essere dotato di almeno una doccia o bagno con lavandino.

I locali destinati a convitti o educandati, locande e simili, anche negli edifici assistenti, dovranno avere una latrina regolamentare per ogni dieci persone (separata per gli uomini e per le donne) almeno una doccia o bagno per ogni venti persone ed un numero adeguato di lavandini.

#### Art. 108

##### Dimensioni e illuminazione.

Gli ambienti di latrina devono avere le dimensioni planimetriche al almeno mq. 1,20 con il lato minimo di almeno m. 0,98. Qualora lo stesso locale sia dotato anche di doccia e lavandino, le suddette dimensioni non saranno inferiori a mq. 2,50 con il lato minimo di m. 0,98.

Il pavimento ed il rivestimento delle pareti (almeno fino all'altezza di m. 1,50) delle latrine, anche nelle case assistenti, devono essere fatti con materiale impermeabile liscio alla sua superficie e di facile lavatura.

Le latrine, anche se in luoghi aperti, devono avere pareti di altezza di almeno m. 2,20 ed essere muniti di uscio.

Le latrine devono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno della casa a mezzo di finestre e lucernari della superficie di almeno mq. 0,50 quando prospetta verso cortili o strade, e di almeno mq. 1,00 quando prospettano verso chiostrine; non devono comunicare direttamente con le cucine o le altre stanze di abitazione.

Potrà essere fatta eccezione a quanto sopra

esclusivamente per i servizi igienici al servizio esclusivo della camera da letto cui sono annesse.

Tali latrine dovranno essere ventilate almeno con canna di aspirazione, prolungata fino sopra il tetto, avente la sezione minima di dmq. 3, e provvista alla sua sommità di aspiratore statico. Nel caso che la canna debba servire più servizi igienici raggruppati, la sua sezione deve essere di dmq. 3 per ogni servizio, e devono essere posti in opera gli accorgimenti necessari ad evitare il reflusso dell'aria viziata; tali accorgimenti dovranno essere considerati idonei dall'Ufficiale Sanitario, dopo visita in loco.

Anche nelle case preesistenti, le latrine, l'illuminazione e la ventilazione, devono essere riconosciute sufficienti, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Le latrine e le antilatrine, anche nelle case preesistenti, dovranno essere tenute accuratamente pulite e sgombre e, in esse, non potranno essere collocati nè fornelli a gas, nè rubinetti d'acqua per uso alimentare.

#### Art. 109

##### Vasi di latrina - condotture di scarico.

Tutti i vasi di latrina e gli orinatori devono essere forniti di chiusura idraulica permanente, riconosciuta adatta dall'Autorità Municipale.

I vasi di latrina e gli orinatori, nelle case che scaricano direttamente nella fognatura stradale, saranno dotati, a mezzo di apparecchi a cacciata, della quantità di acqua che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, si reputerà necessaria per le condizioni speciali della loro giacitura in relazione alla fognatura stessa.

Le condotture di scarico delle latrine, che possono essere incassate nei muri, debbono essere facilmente ispezionabili, riparabili, e prolungate fino alla sommità del tetto; dovranno essere collegate alla loro base, con una condotta di sfiato, prolungata fin sopra il tetto del fabbricato; devono essere costruiti con materiale impermeabile di diametro adeguato al numero delle latrine; i pozzi o segmenti delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni. Alla loro apertura di immissione, devono essere provviste di sifone intercettatore idraulico.

Gli sfiatatoi saranno di regola verticali e devono essere prolungati sopra il tetto del fabbricato, e costruiti in modo da non recare danno o molestia al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari e a

laboratori di qualsiasi genere.

Art. 110

Condotti di acqua, bagni, etc.

E' vietato immettere i condotti di acquai, bagni, orinatori e qualsiasi altro liquame nei tubi di scarico della grondaie.

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

Le condutture degli acquai, dei bagni etc. devono essere di materiale impermeabile e devono convogliare i liquami nella fossa settica, come detto all'Art. 64 del presente Regolamento.

Art. 111

Condizioni in cui debbono tenersi i muri, le volte, etc.

Le pareti dei muri che circondano i cortili e giardini, dei muri esterni delle case, le volte ed i soffitti dei portici, i pilastri, le cancellate, le pareti degli anditi, degli atrii e delle scale dovranno essere imbiancati o verniciati e tenuti costantemente puliti ed in buono stato; tali ripuliture dovranno essere fatte periodicamente, e ogni qualvolta che, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o Tecnico, il Sindaco lo ordinasse.

Art. 112

Manutenzione e pulizia dei locali.

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso, non polveroso ed a superficie liscia e piana.

Inoltre debbono essere costantemente conservati in buono stato di manutenzione e pulizia.

E' fatto obbligo ai proprietari di immobili di mantenere in stato di efficienza il tetto dell'edificio, gli infissi esterni e le pareti dello stabile di uso comune.

Le pareti non potranno essere completamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tapezzarsi con carta, purchè la medesima non contenga colori nocivi.

E' fatto obbligo al proprietario di appartamenti o camere di affitto a muri vuoti, di procedere alla pulizia e alla disinfezione, anche con sola calce, di detti appartamenti o camere ogni qualvolta avvenga un cambio di inquilino.

## Art. 113

Servizi igienici: manutenzione, obblighi dei proprietari.

I proprietari di edifici sono responsabili della perfetta efficienza e del perfetto stato d'uso dei servizi igienici.

Qualora si verifichi un guasto o rottura nei cessi, fognoli, canali della acque immonde, fosse settiche, pozzi neri, da cui derivino trasudamenti di materiale putrido, umidità o sudiciume, il proprietario ha l'obbligo di provvedere immediatamente alle opportune riparazioni.

Il Sindaco, se la gravità del caso lo richieda e nell'interesse della salute pubblica, potrà interdire l'uso dell'edificio ed ordinare la chiusura fino a nuova definitiva determinazione.

## C a p o VII°

## ALBERGHI. ABITAZIONI COLLETTIVE, ESERCIZI PUBBLICI, LOCALI DI PUBBLICO RITROVO, UFFICI PUBBLICI, CHIESE.

## Art. 114

Permesso del Sindaco.

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

A tale uopo i richiedenti devono presentare il progetto della nuova costruzione e della trasformazione dei locali, e, quando non si debba eseguire trasformazione, la pianta di tutti i locali da occupare e quella dei servizi accessori. Tale pianta deve venire rappresentata ogni volta che dopo l'apertura dovessero venir seguite aggiunte o trasformazioni.

L'autorizzazione è necessaria anche per le sezioni staccate denominate "dependances".

L'autorizzazione del Sindaco di cui al primo comma del presente articolo è prescritta, altresì, per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite e comunque per ogni esercizio autorizzato dalla P.S. a somministrare alimenti o bevande per la consumazione sul posto.

## Art. 115

Alberghi, locande, pensioni: condizioni di esercizio.

Il Sindaco, prima di rilasciare l'autorizzazione

di cui al precedente Art. 114, farà verificare le condizioni dei locali di che trattasi che, oltre alle norme generali di questo Regolamento ed a quelle del R.D. 24 Maggio 1925, n° 1102 per le migliorie igieniche sugli alberghi, devono rispondere alle seguenti:

- a) la cubatura delle camere da letto degli alberghi sarà non inferiore a mc. 30 a persona. Solo per gli esercizi alberghieri a carattere stagionale potrà essere tollerato che tale cubatura possa essere inferiore, ma comunque mai inferiore a mc. 20 a persona, al netto da qualsiasi vano accessorio alla camera stessa (vestibolo, bagno, etc.);
- b) le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno, ed avere una superficie utile non inferiore a  $1/8$  della superficie del pavimento;
- c) i pavimenti devono essere costruiti in modo da presentare una superficie unita, liscia, e non assorbente, tale da consentire una facile e rapida pulizia;
- d) nelle camere da letto o nei vani annessi a dette camere e ad uso esclusivo di esse dovrà esserci un lavabo di maiolica verniciato a fuoco, non cavillabile, fornito di acqua corrente. Tutto attorno a detto lavabo deve essere fatta la protezione del muro con materiale impermeabile e lavabile, di preferenza porcellanato;
- e) i corridoi e le scale devono avere buoni requisiti di aereazione naturale e sufficiente illuminazione diretta dall'esterno, pavimenti lisci ed impermeabili, e pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile. Devono pure essere costantemente illuminati durante le ore notturne.

#### Art. 116

##### Alberghi: biancheria e arredamento.

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

Per gli arredamenti degli alberghi è vietato lo acquisto di effetti lettercci ed arredi di uso personale già usati, salvo quelli provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio.

In via d'eccezione, tale acquisto può essere consentito quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi siano appartenuti a persone affette da malattie contagiose, purchè siano sottoposti ad efficace di-



sinfezione che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario.

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanze innocue, in perfetto stato d'uso e mai munite di manici di legno.

Art. 117

Alberghi: latrine e bagni.

Le latrine negli esercizi alberghieri ed assimilati non possono essere in numero inferiore ad una per piano, e ad una per ogni dieci letti di capacità dell'esercizio, salvo le particolari disposizioni di Legge agli effetti della classificazione degli esercizi alberghieri ed assimilati.

Dette latrine dovranno per quanto possibile essere precedute da antilatrina aereata separatamente dalla latrina, dovranno essere fornite di vasi a cacciata d'acqua e chiusura idraulica permanente, e costruite con pavimento impermeabile raccordato alle pareti con angolo arrotondato; le pareti saranno rivestite fino all'altezza di m. 2 con materiale impermeabile facilmente lavabile, di preferenza porcellanato.

L'aerazione dei locali sopraindicati dovrà avvenire direttamente dall'esterno a mezzo finestra; solo per le latrine e i bagni annessi alle camere da letto e ad uso esclusivo delle camere stesse potrà essere consentito l'uso di canna di ventilazione di dimensioni sufficienti ad assicurare la ventilazione stessa senza il sussidio di mezzi meccanici.

Art. 118

Alberghi: materiale sanitario di pronto soccorso.

Gli esercizi alberghieri, secondo le disposizioni di Legge vigenti in materia, devono essere forniti di cassetta contenente ciò che è indispensabile per eventuali soccorsi di urgenza, conformemente a quanto approvato all'Art. 2 del D.M. 28/7/1958 GU. n° 189.

Art. 119

Camere mobiliate.

L'affitto delle camere mobiliate è subordinato a anche esso alle disposizioni della Questura che concederà l'autorizzazione al subaffitto quando, oltre il rispetto delle Leggi e dei Regolamenti in proposito, sia dato, nei riguardi, il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Anche gli affittacamere devono essere in possesso di Autorizzazione Sanitaria soggetta a vidimazione annua

le di cui alla Legge 26 Gennaio 1949, n° 10.

Art. 120

Camere mobiliate: condizioni igieniche.

Le condizioni igieniche per ottenere il nulla-osta dell'Ufficiale Sanitario per il subaffitto di camere mobiliate, sono le seguenti:

- a) la camera non deve essere situata in località antiigienica per la vicinanza di industrie malsane, di corsi d'acqua stagnanti, di stalle, depositi di sostanze putrescibili (cenci, ossa, pelli, etc.);
- b) l'accesso alla camera, compresi le scale ed i corridoi, deve essere pulito ed in buono stato di manutenzione. Indipendentemente dalla qualità dell'arredamento che è connesso con il maggiore o minore prezzo d'affitto, la camera deve avere il pavimento impermeabile, ben connesso ed integro. E' ammesso il pavimento di legno lucidato a cera;
- c) la camera da servire ad una sola persona deve avere una cubatura di almeno mc. 25, con altezza minima di m. 2,80.
- d) le camere devono essere provviste di finestre ampie, tali da consentire illuminazione diretta dall'esterno ed un buon ricambio di aria;
- e) è raccomandabile che la tinteggiatura delle camere sia chiara, uniforme;
- f) ogni camera deve disporre di un lavabo di maiolica verniciato a fuoco, non cavillabile, con acqua corrente. Tutto intorno al lavabo deve essere fatta la protezione del muro con mattonelle di maiolica, marmo o simili;
- g) la latrina, che potrà anche essere quella stessa annessa all'alloggio di cui la camera in affitto è parte, deve essere di facile accesso, illuminata naturalmente e ventilata, con pareti impermeabili, di preferenza porcellanate.
- h) il letto deve essere a rete metallica, il materasso e la biancheria devono essere puliti.

Art. 121

Appartamenti mobiliati.

Per gli appartamenti mobiliati valgono le stesse norme stabilite per le camere mobiliate. Peraltro, non è obbligatorio il lavabo per le camere da letto, ma un locale separato ove sia possibile eseguire il lavaggio corporale ad acqua corrente.

Per le latrine e le stanze da bagno, se ve ne siano, devono essere rispettate le norme di cui al precedente art. 120.

#### Art. 122

##### Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione.

I teatri, i cinematografi (chiusi o all'aperto), i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed in genere tutti i luoghi destinati a riunione di persone debbono essere ben areati ed illuminati e provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi, e di latrine. Dovranno inoltre essere dotati di cestini portarifiuti esteticamente decorosi.

Gli orinatoi e le latrine devono possedere quei requisiti voluti dal presente Regolamento ed essere a cacciata d'acqua, situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontani dalle cucine e muniti di antilatrina. Le finestre delle latrine, delle antilatrine e del locale ove trovansi gli orinatoi, devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie e non devono aprirsi a distanza inferiore di m. 3 dalle finestre dei locali abitati o di cucina.

Tutti i locali degli esercizi pubblici (comprese le sale da gioco e da pranzo) debbono avere le pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile (escluso il legno) fino alla altezza di metri 2, ed i pavimenti di materiale impermeabile che consenta una facile e radicale pulizia e disinfezione.

Qualora gli esercizi pubblici (caffè, birrerie e simili) non siano dotati di latrina, sarà consentita solamente la consumazione al banco, rimanendo vietata l'esposizione di tavolini e l'esercizio di qualunque gioco.

#### Art. 123

##### Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo ed esercizi pubblici.

I locali di pubblico ritrovo e gli esercizi pubblici in genere devono essere tenuti costantemente in perfetto stato di pulizia mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente.

Almeno due giorni per settimana, i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, etc., deve essere compiuta preferibilmente con apparecchi aspiratori ed in mancanza di questi, con stracci

leggermente umidi di soluzione disinfettante.

L'impiego di detti aspirapolvere è assolutamente prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto, dei tappeti, tendaggi o simili.

Tutti i locali adibiti a esercizi pubblici, quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

La biancheria sudicia nei pubblici esercizi, deve essere tenuta in recipienti chiusi e non può essere lavata nei locali dell'esercizio frequentati dal pubblico.

#### Art. 124

##### Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi.

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

Le stoviglie dovranno essere sottoposte oltre che ad una efficace lavatura, ad un trattamento idoneo ad assicurare una corretta disinfezione.

Sarà consigliabile l'uso di apposite macchine lavastoviglie correttamente impiegate e funzionanti.

#### Art. 125

##### Cucine.

Le cucine degli esercizi pubblici, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali, debbono essere spaziose, bene illuminate, convenientemente arieggiate dallo esterno e con soffitto liscio senza travature visibili. La illuminazione artificiale dovrà essere igienicamente distribuita.

Le pareti devono essere rivestite, fino ad una altezza di m. 2 dal suolo, di mattonelle di ceramica o di altro materiale impermeabile, riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario.

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare deve avere un perfetto tiraggio ed i banchi, sui quali si manipolano le vivande, devono essere coperti di materiale impermeabile duro e non scalfibile.

Sopra il focolare, anche se funziona ad elettricità o a gas, deve essere applicata con sufficiente spor-

genza sugli orli del focolare, una cappa di aspirazione dei vapori e dei molesti e talvolta nauseanti odori di cucina, che altrimenti si riverserebbero nella sala da pranzo.

E' consigliabile l'istallazione di idoneo apparecchio di aspirazione che abbia una portata commisurata al volume del vano da servire.

Le cucine devono avere lavelli, in numero adeguato all'importanza dell'esercizio e provvisti di due rubinetti per l'acqua potabile fredda e calda, di cui uno riservato alla preparazione e lavaggio delle verdure.

Art. 126

#### Acquai

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anche esso imbiancato e rivestito, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, di materiale impermeabile, ed illuminato ed aereato direttamente dall'esterno.

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

Art. 127

#### Stoviglie.

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

Art. 128

#### Scansie.

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, etc., debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate di materiale che rendano facile la pulizia.

Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perchè chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito refrigeratore.

Art. 129

#### Teatri, cinema, locali di riunione.

Richiamando tutte le disposizioni vigenti emanate dall'Autorità di Pubblica Sicurezza, saranno inoltre eseguite tutte le prescrizioni che seguono.

I teatri, cinematografi, ed altri luoghi destinati ai pubblici spettacoli e divertimenti, dovranno essere provvisti di sistemi di riscaldamento che dovranno funzionare in modo perfetto, senza provocare rumori, esalazioni nocive ed incommode, distribuendo calore uniforme a tutti gli ambienti, compresi i corridoi ed il palcoscenico.

Per i cinematografi, i teatri, e gli altri locali di spettacolo debbono essere osservate inoltre le norme previste dalla circolare del Ministro dell'Interno n° 16 del 15 Dicembre 1951.

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

Nelle sale cinematografiche oltre al numero degli spettatori corrispondenti al numero dei posti a sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a 2 per mq., e solamente nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo sempre vietata la sosta nelle corsie centrali.

Nei locali di pubblico spettacolo, che non dispongono di impianto di condizionamento d'aria ritenuto idoneo ad assicurare condizioni ambientali igienicamente favorevoli, negli intervalli degli spettacoli deve provvedersi alla ventilazione aprendo contemporaneamente porte e finestre per la determinazione di correnti d'aria e facendo funzionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, depuratori d'aria.)

Nella stagione fredda però, devono essere evitati i repentini raffreddamenti dei locali.

Art. 130

Circhi equestri - sale da ballo.

La concessione da parte dell'Autorità Comunale per la permanenza anche solo a carattere temporaneo, di circhi equestri e simili, è subordinata al parere favorevole dello Ufficiale Sanitario, il quale si accerterà o farà accertare dal personale dipendente che siano cautate le condizioni igieniche sia delle persone sia degli animali, e che tale permanenza non abbia a recare pregiudizio alle condizioni igieniche del luogo di installazione.

Altrettanto dicasi per l'apertura di sale da ballo.

Art. 131  
Camping.

L'istituzione di parchi di campeggio, qualunque sia la forma di gestione, è subordinata a speciale autorizzazione da rilasciarsi con le modalità di cui all'Art. 114 del presente Regolamento.

I parchi di campeggio dovranno essere istituiti in località e con attrezzature riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario, perciò dovranno sorgere in luogo salubre ed essere dotati di approvvigionamento idrico soddisfacente, oltre che di adeguati impianti igienici (latrine, lavandini, docce). Lo scarico delle acque luride e dei rifiuti dovrà essere assicurato in conformità alle norme previste dal presente Regolamento.

Ai fini della prevenzione delle malattie infettive, diffusive o sospette, i conduttori di campeggi sono tenuti alla osservanza delle norme di cui agli Art. 255 -260 del R.U. Leggi Sanitarie approvate con R.D. 27 Luglio 1934, n° 1265.

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

Art. 132

Personale degli alberghi ed esercizi pubblici in genere.

Il personale degli alberghi, delle pensioni, delle locande e degli esercizi pubblici in genere, prima della sua assunzione, deve essere sottoposto alla visita presso l'Ufficiale Sanitario che rilascia l'apposita tessera sanitaria.

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

E' fatto altresì divieto di assumere o trattenere in servizio, persona anche se appartenente alla propria famiglia, che alla visita sanitaria sia risultata affetta da malattia cutanea, da malattie diffusive o da postumi di esse che la mettono in condizioni di contagiare altri. I trasgressori saranno all'uopo denunciati all'Autorità Giudiziaria; lo stesso procedimento viene applicato a carico di

chi, malgrado la visita sanitaria abbia constatato sulla sua persona la sussistenza delle condizioni predette, continui ad attendere direttamente al servizio dell'esercizio.

Il Sindaco, quando ritenga che possano sussistere i pericoli di contagio indicati più sopra, ha la facoltà di disporre gli opportuni accertamenti sanitari ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

La tessera sanitaria deve essere conservata dal titolare ed esibita per l'assunzione al lavoro od a richiesta dell'Autorità Sanitaria.

#### Art. 133

##### Personale di servizio e di cucina.

Il personale addetto alla cucina deve sempre indossare abiti e copricapo bianchi pulitissimi, ed annualmente - al pari del personale di servizio in genere - deve sottoporsi alla visita dell'Ufficiale Sanitario, nonché alla vaccinazione antitifo-paratifica per via parenterale, alla indagine schermografica del torace, all'indagine sierologica del sangue per la lue.

Per il personale di cucina è inoltre obbligatorio l'esame delle feci per la ricerca delle salmonelle e shigelle.

#### Art. 134

##### Ispezioni sanitarie.

L'Ufficiale Sanitario procederà o farà procedere, quando lo ritenga opportuno, a visita di tutti i pubblici esercizi e simili per accertarsi dello stato igienico dei locali, degli oggetti e delle sostanze alimentari e delle bevande da essi distribuiti.

Sarà obbligo del conduttore di mantenere sempre i locali, le suppellettili, etc. nelle condizioni stabilite dal presente Regolamento e di permettere che il personale dell'Ufficio Sanitario possa procedere ad ispezioni nei locali per accertarsi della salubrità e della regolarità dell'esercizio, dello stato sanitario ed igienico delle persone, nonché degli effetti e delle sostanze alimentari e delle bevande distribuite.

Quando risulti constatato qualche inconveniente, detto personale provocherà gli opportuni provvedimenti delle competenti autorità.

#### Art. 135

##### Chiusura di esercizi pubblici.

Il Sindaco, anche su proposta dell'Ente Nazionale delle Industrie Turistiche, sentito l'Ufficiale Sanitario,

qualora le condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle osterie etc., non rispondono ai requisiti voluti ed il conduttore non di presti alla esecuzione dei lavori necessari, può ordinarne la chiusura. Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura, oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Medico Provinciale, a norma del IV° comma dell'Art. 6 della Legge 13 Marzo 1958, n° 296.

Art. 136

Uffici.

Tutti gli uffici devono avere pavimenti impermeabili, essere ben ventilati anche ad ambiente chiuso ed avere un numero sufficiente di latrine e di orinatori, le une e gli altri provvisti di acqua e sifone, aerati ed illuminati direttamente dall'esterno, muniti di illuminazione artificiale e tenuti in stato di perfetta manutenzione e nettezza.

Quotidianamente si dovranno pulire i pavimenti con stracci o scope inumidite e settimanalmente si dovrà anche provvedere alla loro disinfezione.

Art. 137

Abitazioni collettive.

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

- a) dormitori dotati di opportuni mezzi atti ad assicurare una conveniente ventilazione, e disposti in modo da garantire ad ogni individuo una cubatura non inferiore a mc. 15;
- b) un locale speciale per bagni, un adeguato numero di lavatoi e di lavabi;
- c) un locale separato per infermeria;
- d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente ammalino di malattia contagiosa;
- e) una stanza comoda per la ricreazione e la ginnastica.

In tutte le abitazioni collettive devono essere prese adeguate misure per la lotta contro le mosche.

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono essere tali da proteggere adeguatamente i medesimi dalla umidità e dalle vicende atmosferiche. La loro cubatura deve essere tale da assicurare un minimo di mc. 15 per persona.

Per tutto quanto riguarda la provvista d'acqua,

distanza di concimaia ecc., valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 138

Disinfezioni.

Tutte le abitazioni collettive; ivi compresi gli opifici, istituti, case di ricovero, e simili saranno soggetti, almeno una volta all'anno, a generale ripulitura seguita da disinfezione, quest'ultima a cura dell'Ufficiale Sanitario. Le spese relative saranno poste a carico del privato interessato.

Art. 139

Chiese.

I pavimenti delle Chiese dovranno quotidianamente venire spazzati: detta operazione dovrà essere eseguita impiegando una congrua quantità di segatura di legno impregnata di soluzione antisettica, in modo che contemporaneamente alla spazzatura senza polvere, si abbia anche una disinfezione del suolo.

Le pile dell'acqua santa ed il fonte battesimale dovranno essere vuotati con frequenza e, dopo la lavatura con soluzione clorica disinfettante, riforniti di acqua pulita.

E' severamente proibito lavarsi gli occhi e le piaghe nella acqua santa, la quale, sotto nessun pretesto ed in nessuna quantità, può essere asportata dalle Chiese.

I banchi, i confessionali ed altre suppellettili soggette al contatto del pubblico, verranno spesso puliti e di quando in quando disinfettati, specie in caso di epidemie e sempre dopo grandi feste ecclesiastiche.

C a p o VIII°  
S C U O L E

Art. 140

Progetti di edifici scolastici.

Per la compilazione dei progetti di edifici scolastici si dovranno osservare le norme di cui al D.P.R. 1 Dicembre 1956, n° 1688, relativo all'ubicazione ed orientamento degli edifici, alle caratteristiche delle aule, alla disposizione dei banchi, ai sistemi di ventilazione, riscaldamento ed illuminazione artificiale, agli spogliatoi, refettorio, e cucina, alle scale e disincontri, ai servizi igienico-sanitari, alla palestra.

Art. 141

Scuole materne.

Gli edifici destinati alle scuole materne, cioè a raccogliere i fanciulli in età prescolastica, debbono rispondere ai requisiti valutati dal D.P.R. 1 Dicembre 1956, n° 1688. Tali edifici non possono contemporaneamente essere adibiti ad altro uso e devono essere tenuti con la massima pulizia ed uniformati a tutte le regole di igiene.

Art. 142

Scuole pubbliche.

Le scuole pubbliche di ogni ordine e grado e in genere tutti gli istituti di istruzione devono rispondere ai requisiti richiesti nel precedente Art. 141.

Art. 143

Scuole private, collegi, educandati, etc.

Chiunque intenda aprire scuole private di qualunque grado, deve chiedere l'autorizzazione al Sindaco, il quale la concederà dopo attestazione favorevole dell'Ufficiale Sanitario che comprovi l'idoneità e la salubrità dei locali.

Anche le suppellettili di cui sono dotate le scuole devono essere riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario, ai fini dell'osservanza del D.P.R. 1 Dicembre 1959 n° 1688, in relazione al loro speciale uso.

Gli stessi obblighi di cui ai precedenti capoversi sono fatti a chi intende aprire collegi, convitti, educandati, scuole di ripetizione, etc., e ciò per constatare l'osservanza delle norme prescritte dal presente Regolamento.

Art. 144

Igiene e salubrità delle scuole.

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

Le scuole dovranno essere tenute in continuo completo stato di pulizia. Si avrà ogni cura per impedire nelle aule la presenza ed il sollevamento della polvere.

E' vietata la spazzatura a secco.

I direttori delle scuole dovranno curare che il materiale didattico venga sottoposto a corretta disinfezione almeno una volta all'anno ed anche più frequentemente quando particolari condizioni epidemiche lo richiedano.

Nell'ambito degli edifici scolastici è vietata la

detenzione di animali di qualunque specie.

Art. 145

Scuole private tollerate.

Quando l'edificio scolastico non costituisca un isolato, l'autorizzazione all'apertura della scuola privata viene concessa solo alle seguenti condizioni:

- a) che abbia almeno un locale destinato esclusivamente a scuola, con le finestre della superficie di almeno un ottavo di quella del pavimento. Ad ogni scolaro deve essere assicurata una cubatura di almeno mc. 3,60 ed una superficie di pavimento di mq. 1,20; la ventilazione ed il riscaldamento devono essere assicurati in modo efficace.
- b) che sia fornito di acquedotto e di fontanelle a getto saliente;
- c) che le latrine, in numero proporzionato agli alunni da servire, occupino locali appartati e rispondenti alle prescrizioni dettate dal presente Regolamento.

Gli edifici destinati alle predette scuole dovranno essere tenuti con la più scrupolosa nettezza procedendo, ove occorra, a restauri, imbiancature, disinfezioni ed a tutte le opere che fossero reclamate dall'Ufficiale Sanitario e dal presente Regolamento.

Quando i proprietari, conduttori, direttori, etc. delle scuole medesime non ottemperassero alle disposizioni accennate entro il termine fissato, il Sindaco potrà, oltre ad applicare le pene sancite dal presente Regolamento, anche ordinare la immediata chiusura della scuola.

C a p o IX°

LATRINE PUBBLICHE - DOCCE E BAGNI PUBBLICI - PISCINE - LAVANDERIE.

Art. 146

Latrine pubbliche.

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

In linea di massima, il locale per l'esercizio di dette latrine dovrà soddisfare alle seguenti condizioni:

- a) illuminazione naturale, conveniente ed abbondante ventilazione prodotta da aperture opposte tra loro;

- b) altezza interna non minore di m. 3;
- c) pavimenti e pareti ricoperti fino a m. 2,00 dal suolo di piastrelle ceramiche vetrificate, col numero minimo possibile di giunzioni, queste ultime stuccate con cemento, in modo da assicurarne la impermeabilità e con angoli interni arrotondati.
- d) cessi divisi per uomini e per donne, in scompartimenti separati;
- e) cessi inodori automatici, del migliore sistema, per la comodità e la pulizia, provvisti di acqua a cacciata;
- f) numero sufficiente di lavandini con acqua corrente per la pulizia degli avventori.

Ogni esercizio di latrine pubbliche deve essere dotato di orinatoi a colonna in numero conveniente, costruiti di materiale impermeabile e muniti di acqua corrente a cacciate frequenti, con vaschetta inferiore foggata a becco che si avvanzi fra due soppedanei.

I liquami dovranno essere immessi nella fogna pubblica previo trattamento biologico.

Art. 147

#### Docce e bagni pubblici.

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

Le docce e i bagni pubblici devono soddisfare le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno che per i locali e per l'arredamento. Devono essere provvisti di latrine in numero non inferiore ad una per ogni dieci camerini e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurata la ventilazione con impianti idonei.

I camerini debbono avere un'altezza di almeno m. 3,00 ed una superficie di base non inferiore a mq. 4 per bagni in vasca ed a mq. 2,00 per bagni a doccia. I camerini di questi ultimi devono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2,00.

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

Le pareti parimenti devono rispondere ai requisiti di cui alla lettera "c" del precedente Art. 146.

I camerini devono essere riscaldati mediante impianto centrale di termosifone o simile e forniti di campanello d'allarme posto presso la vasca da bagno o la doccia.

Il materiale delle vasche da bagno e dei piatti doccia deve essere impermeabile; gli angoli interni delle vasche debbono essere arrotondati.

Dopo ogni bagno si dovrà procedere al cambio della biancheria, nonché alla disinfezione della vasca e della doccia, e del pavimento con mezzi riconosciuti idonei dallo Ufficiale Sanitario.

E' proibito mettere a disposizione del pubblico spazzole per capelli e pettini.

Art. 148

#### Piscine.

Le piscine, sia pubbliche, che private, sia coperte che scoperte, devono essere autorizzate dall'Autorità Sanitaria Comunale la quale prima di consentire l'esercizio deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'esercizio o dei servizi generali, che sia assicurata la permanente pulizia della vasca, e dell'acqua ivi contenuta mediante impianto di depurazione o mediante continuo ricambio. Devono essere inoltre provviste di impianto automatico di clorazione disposto in modo da assicurare nella acqua della piscina la costante presenza di cloro libero, chimicamente dosabile.

Le piscine e le vasche da nuoto devono avere

- a) spogliatoi (separati per uomini e donne) dotato di pareti e pavimenti di materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria Comunale, nonché di mobilio e suppellettili facilmente lavabili;
- b) camerini per il bagno e la doccia di pulizia della persona, che debbono servirsene obbligatoriamente prima di entrare nelle piscine e nelle vasche da nuoto.

I camerini devono rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 147 del presente Regolamento.

Gli spogliatoi ed i camerini devono essere tenuti in buon stato di pulizia e periodicamente disinfettati con mezzi idonei. Inoltre l'esercizio delle piscine deve essere regolato da un regolamento interno preventivamente approvato dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e dall'Autorità Tutoria.

E' fatto divieto di entrare nelle piscine, nelle  
 sche da nuoto e in qualunque bagno collettivo, a persone  
 presentino segni di malattie cutanee.

Art. 149

#### Lavanderie.

Chi vuole attivare una lavanderia, un esercizio di  
 pulitura a secco o un lavatoio deve chiedere l'autorizzazio-  
 ne all'Autorità Sanitaria Comunale.-

Gli ambienti devono essere ampi e ben ventilati, a-  
 vere le pareti ricoperte fino a m.2,00 di altezza con materi-  
 le impermeabile ed il pavimento, pure impermeabile, munito di  
 scolo con chiusura idraulica. I locali devono essere sempre  
 tenuti con la massima nettezza e non devono essere direttame-  
 te comunicati con camere da letto o di soggiorno, con le cu-  
 cine e con le dispense.

Le vasche per i lavatoi devono essere di materiale  
 impermeabile, a scompartimenti separati e individuali, muni-  
 te delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo. I  
 lavatoi devono essere forniti solamente d'acqua potabile. An-  
 che tutti i lavatoi privati e quelli a servizio di colletti-  
 vità come ospizi, educandati, case di ricovero, ospedali ecc  
 devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottopo-  
 sti alla sorveglianza dell'Autorità Sanitaria Comunale.

Le macchine lavatrici, prima della loro messa in  
 opera dovranno essere sottoposte a visita dell'Ufficiale Sa-  
 nitario, che ne rilascerà apposito Nulla Osta, e ciò per  
 accertarne la loro rispondenza alle norme dell'igiene e pro-  
 filassi delle malattie infettive e del lavoro.

E' obbligatorio l'uso di detersivi e di disinfet-  
 tanti riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca  
 e di distribuzione di quella pulita deve avvenire a mezzo  
 di veicoli diversi e chiusi, come pure diversi e separati  
 dal locale di lavanderia devono essere gli ambienti in cui  
 viene tenuta la biancheria sporca e quella lavata.

Gli ospedali, le case di cura e di ricovero devono  
 provvedere con lavanderia propria alla lavatura della bian-  
 cheria.

Il personale addetto alla lavatura sarà sottoposto  
 alla vaccinazione antitifica per via parenterale, e dovrà ri-  
 sultare, alla visita dell'Ufficiale Sanitario, esente da ma-  
 lattie contagiose o comunque trasmissibili.

dizioni lo richiedessero.

Art. 154

Allevamenti ovicoli.

1) I piccoli depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali a scopo di commercio e gli allevamenti domestici di polli, piccioni, conigli, etc., fino ad un massimo di 10 capi entro il perimetro della zona di cui al precedente art. 152, devono essere autorizzati dal Comune dietro domanda scritta dell'interessato e su parere vincolante dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale per le rispettive competenze; saranno prescritti di volta in volta in relazione alle condizioni locali, i mezzi necessari ai fini della prevenzione dei pericoli igienici e della lotta contro le mosche.

Detti depositi e allevamenti dovranno comunque sempre rispondere ai seguenti requisiti:

- a) le pareti dei pollai e delle colombaie debbono essere levigate con gli spigoli arrotondati, il pavimento impermeabile suscettibile di lavaggio e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovato; i posatoi ed i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;
- b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia la quale condurrà le orine ad un tubo di scarico. La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste.
- c) gli ambienti debbono essere provvisti di ampia apertura comunicante con l'esterno;
- d) le materie escrementizie dei sopradetti allevamenti e depositi dovranno essere depositate in adatte concimaie, di capacità sufficiente, costruita con pareti a fondo in cemento liscio e munite di coperchio di chiusura. Lo svuotamento delle dette concimaie ed il trasporto relativo avverranno con le modalità indicate nel precedente articolo 66.

L'autorizzazione è in ogni tempo revocabile quando comunque i detti animali arrecano danno o molestia al vicinato.

2) I grossi depositi e gli allevamenti industriali degli animali di cui sopra, non potranno sussistere entro il sopraindicato perimetro, e dovranno comunque essere sempre autorizzati dal Comune, con le modalità di cui al 1° capoverso del n° 1) del presente Articolo.

## Art. 155

Allevamento di api.

E' altresì vietato tenere allevamenti di api entro il perimetro della zona di cui al precedente Art. 153. Nella zona di cui al precedente Art. 152 l'esercizio di tali allevamenti sarà subordinato all'accertamento da parte degli organi comunali dell'attuazione di tutti i possibili accorgimenti atti ad impedire qualsivoglia disturbo al vicinato.

C a p o. X I<sup>o</sup>IGIENE DELL'ABITATO RURALE.

## Art. 156

Norme comuni.

Le case coloniche, cioè quelle costruzioni alle quali sia riconosciuto un carattere esclusivo rurale, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di abitazione.

Le case devono essere collegate alla più vicina strada comunale o vicinale mediante una strada percorribile in ogni periodo dell'anno al fine di permettere il normale accesso del medico o della autoambulanza e di evitare danni fisici agli abitanti da probabili incidenti causati dall'impervità della strada medesima.

## Art. 157

Ambienti.

A qualunque uso siano destinati, gli ambienti a piano terreno debbono avere sempre un livello superiore di almeno cm. 30 a quello del terreno circostante e debbono essere su vespai aereati.

Le camere di abitazione debbono avere un'altezza minima di m. 2,80 ed una cubatura non inferiore a mc. 25.

Le finestre devono essere ampie, della superficie minima di un ottavo di quella del pavimento.

Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tavellonato, devono avere un contro-soffitto, un'altezza minima dim. 2,70 se a tetto piano, una superficie di mq. 9 e le finestre con una superficie di almeno un settimo di quella del pavimento. Per quelle a tetto inclinato il punto più basso non deve mai essere in

feriori a m. 2,70.

Tutti i vani di finestre devono essere provvisti di telaio a vetro.

Tutti gli ambienti devono essere interamente intonacati ed imbiancati.

Art. 158

Locali per i lavoratori avventizi.

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai avventizi devono possedere tutti i requisiti igienici di abitabilità a norma delle vigenti disposizioni igienico-sanitarie. In particolare devono essere provvisti di idonea latrina riservata esclusivamente agli operai.

Prima del loro uso, su richiesta del proprietario o del conduttore, detti locali devono essere visitati dall'Ufficiale Sanitario per l'accertamento della loro idoneità che sarà certificata dal Sindaco.

E' vietato l'uso a scopo di abitazione anche temporanea di ambienti sotterranei, grotte pagliai ed in genere di qualunque locale insalubre.

Art. 159

Latrine.

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

Le latrine devono avere il pavimento fatto di materiale impermeabile, avere ventilazione ed illuminazione direttamente dall'esterno, avere ingresso direttamente dall'interno della casa di abitazione e non comunicare direttamente con la cucina dell'abitazione stessa, ed essere provviste di lavandino e di dispositivo idraulico di pulizia e di eliminazione delle materie fecali.

Le materie fecali delle latrine devono essere convogliate nelle fosse settiche conformi all'Art. 64 e le acque di risulta di queste fosse verranno smaltite sempre conformemente alle norme di cui all'Art. 64. Mai i rifiuti fecali umani dovranno essere riversati nella canticinaia.

Art. 160

Acquai.

Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquai conformi alle prescrizioni dell'Art. 110 del presente Regolamento.

Le tubazioni degli acquai ed eventualmente dei bagni devono sfociare in apposito serbatoio costruito con le norme stabilite per i pozzi neri, oppure nel pozzo nero della latrina.

E' consentito lo scarico degli acquai e dei bagni all'aperto nei campi, purchè le acque siano condotte mediante manufatto impermeabile fino al punto di sbocco, il quale deve distare almeno m. 50 dai serbatoi di acqua potabile.

Art. 161

#### Vasche per il bucato.

Le vasche destinate alla lavatura del bucato debbono essere a sufficiente distanza dai depositi d'acqua potabile e alimentate con questa. Inoltre, devono essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza minima di m. 50 dai detti depositi.

Art. 162

#### Locali nei quali si compiono operazioni e manipolazioni agricole.

I muri divisorii, i pavimenti ed i solai di tutti quei locali nei quali si compiono operazioni e manipolazioni agricole da cui può venire alterazione dell'aria delle abitazioni (ad esempio le tinaie, cantine, etc.), quando questi locali formano un corpo con esse, dovranno essere impermeabili. I locali devono essere poi aereati direttamente dall'esterno.

Art. 163

#### Stalle.

Le stalle da costruirsi debbono essere, di norma, indipendenti dalla casa colonica ed ubicate sottovento alla casa rispetto ai venti dominanti. Quando ciò non sia possibile, le stalle non possono comunicare direttamente con gli ambienti abitati ed avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre dell'abitazione, a distanza minore di m. 3 in linea orizzontale; preferibile in questi casi che la stalla venga separata dall'abitazione mediante un portico, che può servire da deposito di attrezzi.

Le stalle non devono essere sottoposte ad ambienti abitabili ed in caso contrario, devono essere costruite

a volta o con solaio incombustibile. Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a m. 3,20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 20 di aria per ciascun capo di bestiame adulto. Debbono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre (queste ultime munite di reticella metallica per la lotta contro le mosche) per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti, le mangiatoie e le pareti fino ad una altezza non minore di m. 2 devono essere impermeabili. Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposita botticella collocata fuori dalla stalla.

E' assolutamente vietato l'impiego, come lettiera, del materiale di pagliericcio usati. E' altresì vietato tenere deposito di letame nelle stalle.

Art. 164

#### Porcili.

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura, sotto vento della casa, a una distanza minima di m. 25 dall'abitazione e dalla strada. Devono avere una apertura sufficiente per il rinnovamento dell'aria, mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materiale impermeabile. Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto, ed unito con le pareti ad angoli arrotondati. Il pozzetto deve costruirsi con utte le norme prescritte per i pozzi neri.

Art. 165

#### Pollai.

I pollai debbono essere possibilmente distaccati dalla casa e, comunque, non essere mai in comunicazione diretta con i locali di abitazione ed, in ogni caso, debbono essere aereati e tenuti puliti.

Art. 166

#### Abbeveratoi.

Gli abbeveratoi devono essere posti a giusta distanza dai pozzi e da qualsiasi altro serbatoio di acqua, e costruiti con materiale di facile lavatura. Ove sia possibile, si devono alimentare con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento. Inoltre, non devono mai essere alimentati dallo stesso rubinetto di presa dell'acqua per l'uso domestico.-

Art. 167

### Concimaie.

Tutte le stalle con più di due capi adulti di bestiame devono essere provviste di idonea concimaia costruita in conformità delle norme contenute nel decreto legislativo 13 Agosto 1916 n° 1605, modificato con Legge 23 Giugno 1927, n° 1155 e nel T.U. 17 Luglio 1954, n° 1265 e successive modificazioni.

La platea (semplice o doppia) della concimaia deve avere una superficie non inferiore a mq. 4 per capo adulto di bestiame, proporzionata comunque alla quantità di letame prodotto nella stalla, e, in ogni caso, deve essere costruita a distanza non inferiore a m. 5 dal muro della stalla ed avere pendenza adatta a favorire il deflusso del colaticcio nell'apposito pozzetto raccogliatore. Il pozzetto della concimaia deve essere costruito a perfetta tenuta con materiale resistente ed impermeabile, deve essere provvisto di idonea botola ed avere capacità non inferiore a mc. 2 per capo di bestiame. Le sue caratteristiche costruttive devono essere tali da facilitarne la periodica pulizia ed atte ad evitare eventuali incidenti al personale addetto.

Ogni concimaia deve essere ubicata a valle del deposito della acqua potabile, a nord e sottovento rispetto alla abitazione e a distanza di almeno m. 25 da quest'ultima e dalla strada. In casi eccezionali detta distanza a giudizio del Sindaco previo parere dell'Ufficiale Sanitario potrà essere eventualmente ridotta a non meno di m. 10 dall'abitazione e dalla strada.

Art. 168

### Depositi per i concimi.

I depositi di concimi organici (letame ed assimilati) in aperta campagna saranno tollerati soltanto temporaneamente quali depositi provvisori in attesa di utilizzazione per i bisogni delle coltivazioni attorno al punto di deposito.

Detti depositi potranno essere costruiti solamente qualche giorno prima della effettiva utilizzazione, dovranno distare non meno di 100 metri da qualsiasi via pubblica o privata o qualsiasi abitazione o pozzo, acquedotto o serbatoio di acqua potabile e non meno di 500 metri dai centri abitati; a termine dell'utilizzazione il terreno su cui esistevano dovrà venire accuratamente ripulito da qualsiasi traccia residua.

Art. 169

### Manutenzione delle case coloniche.

Spetta al proprietario delle case coloniche, abitate da persone addette alla coltivazione dei fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte dal presente Regolamento, o in difetto, apportarvi le opportune riparazioni e modifiche. In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficio Sanitario, ne riferisce al Medico Provinciale, e, avuta da questi la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa, fissandogli un termine per la esecuzione dei lavori. Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati, il Sindaco provvede d'Ufficio, in conformità all'Art. 153 della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 4 Febbraio 1915, n° 148) e dell'Art. 223 e seguenti del T.U.L.S..

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

Art. 170

### Ampliamenti - restauri.

Tutte le norme e prescrizioni di che ai precedenti articoli si dovranno osservare negli ampliamenti e nei notevoli restauri delle case preesistenti all'andata in vigore del presente Regolamento.

Art. 171

### Case coloniche tollerate.

Le case rurali che non abbiano i requisiti fissati dagli articoli precedenti del presente Regolamento sono ancora tollerate, purchè rispondano almeno alle seguenti condizioni:

- a) che nei casolari, alle pareti di crudo o di legname siano sostituite murature in cotto eseguite con tutte le norme del presente Regolamento;
- b) che i coperti precari siano sostituiti con tetti ordinari;
- c) che tutte le murature interne, sia dei casolari che delle case e stalle, siano intonacate; che i muri rovinati per umidità e quando non sia possibile ricostruirli, siano intonacati a cemento;
- d) che tutte le stanze terrene di abitazione e le cucine siano pavimentate con materiale impermeabile;

- e) che le aperture delle finestre abbiano una superficie non inferiore ad un ottavo di quella del pavimento del locale e siano munite di imposte e di invetriate;
- f) che nelle cucine sia sistemato il focolare provviste di cappa per impedire lo spandimento di fumo nel locale e di canna verticale a pareti lisce ed angoli arrotondati e prolungata almeno di un metro oltre il coperto;
- g) che alle stalle, ai cortili, alle concimaie ed alla acqua potabile si applichino tutte le disposizioni del presente Regolamento;
- h) che siano fornite di servizi igienici conformemente al precedente articolo 159.

## C a p o XII°

### STABILIMENTI INDUSTRIALI

#### Art. 172

##### Igiene del lavoro.

Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, etc. indicati nell'Art. 1 del regolamento Generale per l'Igiene del Lavoro, approvato con D.P.R. 19 Marzo 1956, n° 303, che ha forza di legge in virtù della L. 12 febbraio 1955, n° 51 e successive modifiche, nonché alle botteghe, portinerie ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno una o più persone, per avolvervi attività lavorativa. Non ne sono quindi esclusi gli istituti di istruzione e le scuole professionali in genere che occupano fanciulli e fanciulle in lavori manuali, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte od una professione.

Gli stabilimenti o depositi di materie alimentari sono inoltre soggetti alle norme di legge relative.

Gli operai occupati nei lavori che presentino pericoli di infezione o di intossicazione e quelli adibiti alla manipolazione di materie prime o di prodotti particolarmente maleodoranti (residui, animali, sostanze organiche, putrescenti, cenci sporchi e simili) devono osservare la massima pulizia personale; i conduttori delle aziende devono fornire loro apposite sopravvesti da lavoro oltre ai mezzi indispensabili per la nettezza personale (acqua corrente, docce etc.).

Non è permesso dormire nei laboratori, autorimes

se e simili, ma eventualmente solo in locali annessi, separati con porta e muro a tutta altezza, e rispondenti ai requisiti di cui al precedente Art. 99.

Art. 173

#### Ubicazione topografica delle industrie.

L'attivazione di qualsivoglia laboratorio e deposito, industriale o artigiano, è subordinata - oltre alle norme di cui agli articoli seguenti, - alle norme dettate dal Piano Regolatore Generale circa la loro ubicazione topografica.

Art. 174

#### Attivazione dei laboratori e degli stabilimenti industriali.

Chiunque intenda attivare o rilevare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve chiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri enti, il permesso del Sindaco, che sarà rilasciato su parere favorevole degli Uffici: Sanitario e di Polizia Urbana Comunale.

Si considerano inoltre stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali dove stanno a lavorare una o più persone fuori dalla loro abitazione, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se è sussidiato di 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.

Art. 175

#### Permessi e norme per industrie insalubri.

Chiunque voglia attivare una fabbrica, manifattura o istituire depositi compresi nell'elenco delle industrie insalubri o comunque pericolose, compilato a cura del Consiglio Superiore di Sanità, deve presentare domanda al Sindaco.

Il Sindaco, previo ispezione dell'Ufficio Sanitario, accerta che siano state osservate le disposizioni del presente Regolamento e degli articoli 216 e 217 del T.U. della legge Sanitaria; stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica od il deposito appartengono e, quando lo ritenga necessario, può vietare l'attivazione di essi o subordinarla a determinate cautele.

Spetta al Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di ordinare la chiusura delle manifatture o fabbriche

briche o l'allontanamento dei depositi insalubri, salve, nei casi d'urgenza, le facoltà attribuite al Sindaco dalla legge Comunale e Provinciale.

Contro la determinazione della classe cui appartiene un'industria come insalubre, è ammesso ricorso al Medico Provinciale, mentre contro gli ordini di chiusura di fabbriche o manifatture e di rimozione di depositi insalubri emanati dal Sindaco, in conformità del presente articolo, gli interessati possono ricorrere alla Giunta Provinciale Amministrativa.

Art. 176

#### Ubicazione delle industrie insalubri.

Le industrie o manifatture insalubri iscritte nella I<sup>a</sup> classe del citato elenco devono essere isolate nelle campagne e tenute lontano dalle abitazioni.

Art. 177

#### Industrie insalubri e nocive in attività nel Comune.

Il Sindaco, su parere dell'ufficiale Sanitario approva l'elenco e la classificazione delle industrie e depositi insalubri e molesti in attività nel territorio Comunale ai sensi di Legge e dell'elenco compilato dal Consiglio Superiore di Sanità.

La classificazione fatta dal Sindaco e le prescrizioni, che in base alle disposizioni di Legge e dei Regolamenti esso crederà opportuno stabilire per i singoli stabilimenti, saranno notificate ai singoli interessati a mezzo dei Messi Comunali.

Art. 178

#### Locali.

Fatto salve le disposizioni contenute nelle Leggi e Decreti che disciplinano fabbriche di alimentari e di acque gassate e simili, i locali adibiti a laboratori e stabilimenti industriali debbono essere:

- a) di altezza non inferiore a m. 3,00 ed avere cubatura non inferiore a mc. 10 per persona e superficie minima per lavoratore di mq. 2,00;
- b) tenuti costantemente puliti per quanto lo consenta la natura dell'industria;
- c) aerati e ventilati con apertura su due lati contrapposti; ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidità. L'area finestrata corrisponderà, nelle nuove fabbriche, ad un terzo della superficie del pavimento; nelle

vecchie ad un quarto. Le finestre saranno ben apribili e provviste di sistemi che assicurino un buon ricambio automatico dell'aria;

- d) provvisti di razionali ed igienici impianti di riscaldamento. Gli indici di temperatura effettiva e calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere;
- e) provvisti, in tutte le pareti, di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia;
- f) tali da assicurare ad ogni posto di lavoro un fattore luce diurna non inferiore a 50 gradi quadrati segnati dal misuratore dall'angolo spaziale di Neber, quando leggi particolari non dispongono diversamente. L'illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro un'intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea. Il calore, lo splendore, la luminosità, le disposizioni delle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche del lavoratore;
- g) provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione da parte di prodotti e rifiuti dell'opificio;
- h) Provvisti di lavandini e latrine; queste ultime completamente isolate dai locali di lavoro, a sifone ed acciuate d'acqua, in numero di almeno una per ogni 30 operai, separate per uomini e donne.

I locali sotterranei e semi-sotterranei non possono essere di massima adoperati come ambienti di lavoro artigiano, industriale, commerciale o agricolo. In questi locali potranno essere compiute soltanto operazioni relative alla vinificazione e a quelle altre per le quali, necessità di carattere tecnico inerenti al procedimento lavorativo, impongono la loro esecuzione in detti locali.

D'intesa con l'Ispettorato del Lavoro potrà essere consentito l'uso di locali sotterranei, a condizione che i locali siano nelle condizioni di cui all'Art. 102 del presente Regolamento, vi si compiono lavorazioni che non diano luogo ad emanazioni nocive, e che le condizioni di lavoro siano tali da non esporre i lavoratori a pericoli più gravi di quelli cui sono esposti per le medesime lavorazioni in ambienti fuori terra.

I locali in cui sono collocati forni per pane, pasticcerie e simili, oppure forni metallurgici, fucine, fornelli di fusione e simili, debbono essere in ogni loro

parte di materiale incombustibile.

Le autorimesse, oltre ai requisiti generici sopra indicati, debbono essere dotate di pareti impermeabili e lavabili fino all'altessa di m. 2.00, con raccorde curvilinee con il pavimento, e di fognolo di scarico con pozzetto ispezionabile e sifone. Inoltre; debbono essere dotate di adeguati impianti di aspirazione collegati con canna sfo-  
cianta oltre il tetto.

I locali destinati ad industria che hanno bisogno di evitare la luce e le aereazioni (camere refrigeranti sviluppi fotografici, essicatori, etc.) saranno tollerati nella misura strettamente necessaria e sempre che non riesca possibile adottare particolari accorgimenti.

Art. 179

#### Locali in cui si spandono liquidi.

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi deve essere percorso da canaletto di scolo impermeabile, con pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi. Tali canalette devono scaricarsi nelle fogne e devono essere provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato quando le acque trasportino molti elementi in sospensione in volume tale da otturare o in qualsiasi altro modo danneggiare le condutture.

Nei locali che trovansi le condizioni su accennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno e stivali di gomma. Il pavimento deve essere provvisto di un reticolato di legno convenientemente alzato dal terreno. Tale reticolato deve trovarsi anche nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale conduttore di calore.

Art. 180

#### Locali in cui si lavorano materie grasse.

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

Art. 181

#### Impianto di meccanismi.

Gli esercenti di attività industriale debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni perchè l'impianto di meccanismi non danneggi la sicurezza e la

solidità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordigni, capaci di produrre forti vibrazioni, sopra apposite fondazioni isolanti.

Nelle fabbriche ove si adoperino macchine di lavoro, debbono essere applicati i più efficaci congegni di protezione contro i possibili infortuni, conformemente alle norme ENPI.

Art. 182

Provvedimenti contro l'emanazione di fumo e odori molesti.

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti di mezzi necessari per impedire la diffusione, nei locali di lavoro, del fumo, della fuligine, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti, o comunque nocivi o molesti, devono provvedere che questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici ed i 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.

L'altezza dei camini non potrà essere inferiore al colmo del tetto dei fabbricati circostanti, entro un raggio di m. 100.

Il Sindaco, sentito l'Ufficio municipale di Igiene, potrà prescrivere l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

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

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

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

I focolai o gli impianti produttori di fumo dovranno:

- a) essere alloggiati in locali abbondantemente aereati per le necessità della combustione;

- b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
- c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa del combustibile impiegato;
- d) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
- e) essere condotti da personale idoneo.

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

Le infrazioni constatate comporteranno per la prima volta una diffida al proprietario o conduttore dell'impianto; successivamente si darà luogo al procedimento contravvenzionale, a norma di Legge.

Nel caso di recidiva o di particolare gravità, sarà disposto lo spegnimento del focolare o dell'impianto conduttore del fumo.

Quando risulti che il cattivo funzionamento dell'impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'Autorità Comunale potrà ingiungere di porvi riparo assegnando un termine per l'esecuzione.

In relazione alla gravità dell'inconveniente riscontrato, potrà essere vietata l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione o la ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente.

A tale scopo il Sindaco, a seconda dei casi, potrà prescrivere l'impiego di combustibile adatto o la installazione di apparecchi destinati alla conservazione o neutralizzazione chimica o trasformazione pirogenica dei gas o alla separazione delle polveri per ridurre al minimo possibile la contaminazione dell'aria.

Le disposizioni del presente articolo possono essere applicate anche ad alberghi e case di abitazione, quando gli impianti di combustione ivi installati abbiano potenzialità paragonabile agli impianti impiegati nell'industria con conseguente analoga possibilità di danno al vicinato.

Art. 183

#### Depositi di residui.

I luoghi di deposito dei residui e cascami delle industrie, nonché gli scoli delle acque industriali, devono costruirsi opportunamente con materiale impermea-

bile, in modo da evitare qualsiasi inquinamento del sottosuolo.

Per quanto riguarda l'immissione dei residui nei corsi d'acqua, valgono i disposti del presente Regolamento.

L'acqua di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore ets. deve essere immessa nei canali di scarico solo dopo essere stata convenientemente raffreddata.

Art. 184

Sale di ristoro.

Gli stabilimenti industriali nei cui locali rimangono più di 30 operai durante gli intervalli di lavoro, devono disporre di una sala di ristoro separata dai locali di lavoro, provvista di mezzi per la conservazione ed il riscaldamento di cibi e dotata di lavabo con numero sufficiente di rubinetti, sapone ed altre sostanze detersive per la pulizia degli operai. Detta sala di ristoro può essere situata anche fuori dell'opificio; purchè nelle vicinanze, e deve essere provvista anche di latrine come detto alla lettera h) dell'Art. 178.

Art. 185

Spogliatoi.

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

Art. 186

Sale di allattamento.

In conformità della legge 26 Agosto 1950, n° 860, ed al relativo Regolamento 21 Maggio 1953, n° 568, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupate almeno 50 donne tra operai ed impiegate, di età fra i 15 e i 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata ed aereata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in istato di scrupolosa pulizia.

Art. 187

Bagni degli operai.

Quando trattasi di lavori polverosi o che dia

no luogo a sviluppo di gas o fumi contenenti sostanze untuose od incrostanti, le aziende che occupano più di 20 operai devono mettere a disposizione i mezzi atti perchè gli operai facciano il bagno generale. In questi casi, i lavoratori hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'Art. 38 del Regolamento Generale sull'Igiene del lavoro sopracitato.

Art. 188

#### Mezzi di pronto soccorso.

Negli stabilimenti dove l'operaio è esposto ad infortunio o a deterioramento della salute, dovranno applicarsi tutti gli altri mezzi che la scienza e la pratica suggeriscono, per proteggere la incolumità e la salute degli operai.

Detti stabilimenti dovranno essere, provvisti del necessario (pacchetti di medicazione, cassetta di pronto soccorso, camera di medicazione, personale sanitario) per i primi soccorsi d'urgenza, nella misura e nella specie previste dalle Leggi e Regolamenti in vigore.

Art. 189

#### Sostanze tossiche.

Negli stabilimenti in cui sia necessaria la conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche insalubri ed in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, queste devono essere fatte in modo tale che esse sostanze non abbiano mai contatto alcuno con acque di pioggia. Gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi in difesa personale contro i danni e i pericoli che da esse provengono (maschere, occhiali, calzature, guanti, etc.).

Il Sindaco, dietro proposta dell'Ufficiali Sanitario, determina quei provvedimenti, che in proposito, giudica del caso.

Le sostanze venefiche, insalubri o pericolose da adoperarsi, dagli operai vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni per le cautele necessarie all'uso e devono essere conservate in apposito armadio od ambiente, la cui chiave deve essere custodita dal Direttore dello stabilimento o chi per esso.

Nel laboratorio nel quale vi sia sviluppo di esalazioni tossiche, il pavimento, le pareti e tutte le suppellettili devono avere la superficie completamente liscia per poterne fare con facilità e sicurezza la ripulitura.

Il turno di lavoro degli operai addetti alla manipolazione di sostanze venefiche insalubri o pericolose deve essere della minore durata possibile e l'industriale deve cercare di sostituire il lavoro manuale con mezzi automatici.

Art. 190

Materie nocive.

Tutti gli stabilimenti ed i laboratori in cui si lavorano materie asfissianti, tossiche, infettanti od in qualsiasi modo nocive alla salute, devono essere provvisti di locale da bagno o doccia e di appositi spogliatoi, nonché di un ambiente di pronto soccorso, separati dai locali di lavoro.

In detti stabilimenti, i proprietari sono obbligati ad esporre in luoghi ben visibili tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito compiere con la bocca e con le mani e in qualsivoglia altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio o d'altro rischio per la salute, di portare cibi o bevande o di mangiare o bere nei locali di lavoro, e che è loro imposto di lavarsi mani e viso, prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di ristoro.

Art. 191

Stabilimenti con esalazioni sgradevoli.

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

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

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

Art. 192

Industrie con materie putrescibili.

Fatte salve le disposizioni di Legge riguardanti le Industrie insalubri, in tutte le industrie in cui si impiega materia prima facilmente putrescibile e capace di

sviluppare primitivamente o durante la sua trasformazione odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si usa praticare la disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi e sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento e dalla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni. Comunque, devono essere poste a distanza non inferiore a M. 50 dalle pubbliche vie e devono essere recintate da muri di altezza non inferiore a m. 3,00.

Le materie fermentescibili o comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli non possono essere accumulate negli stabilimenti 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 o moschicidi.

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

Quest'ultimo deve farsi in recipienti e carri adattati con coperchio a chiusura ermetica, che debbono essere lavati dopo ogni impiego e, quando occorra, disinfettati.

Art. 193

#### Industrie con materie infettive.

Nelle industrie nelle quali si lavorano materie prime capaci di trattenere o di trasmettere germi di malattie infettive, si adotteranno tutte le misure e cautele atte a prevenire i rischi d'infezione, sia rispetto al vicinato che per gli operai.

Anche i residui debbono essere trattati con speciali cautele al fine di impedire che essi diventino causa di inquinamento del sottosuolo.

Gli operai addetti alla lavorazione di tali materie devono portare una speciale sopravveste e lavarsi accuratamente, con acqua e sapone e con soluzione disinfettante, prima di mangiare e di lasciare il lavoro.

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili per poter essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri destinati alla raccolta ed al tra-

sporto delle materie che possono trasmettere le infezioni, devono essere costruiti con materiali appropriati, con rivestimento idrofugo, di lamiera di zinco, in modo da impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Per le sardigne, che rientrano in questa categoria di stabilimenti ed in cui si lavorano i materiali spesso infetti e pericolosi, si dovranno specialmente adottare queste norme e quelle che all'uopo l'Ufficiale Sanitario riterrà opportuno dettare, in armonia con le prescrizioni portate al riguardo dal Regolamento Comunale di Polizia Veterinaria.

Art. 194

#### Industrie polverose.

In tutti gli stabilimenti con industria polverosa, tanto il materiale di lavoro quanto l'ambiente, devono essere mantenuti in conveniente stato di umidità ed inoltre devono essere applicati apparecchi di aspirazione presso i luoghi nei quali si produca il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi nell'ambiente.

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

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

I locali di lavoro ove vi sia sviluppo di polvere o di esalazioni incommode o di grande quantità di vapore acqueo, debbono avere uno spazio corrispondente a mc. 15 per ogni lavorante ed essere muniti di aspiratori per un rapido e regolare rinnovo dell'aria.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni e doccia.

Art. 195

#### Industrie pericolose.

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosione o comunque pericolo si debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio ed il deposito di materie che presentino pericolo di scoppio o di incendio.

Art. 196

### Industrie rumorose.

E' vietato qualunque rumore che possa recare disturbo alla quiete pubblica, specie nelle ore di riposo (pomeridiano e notturno).

Sono considerate attività moleste, anche se svolte nelle ore diurne, quelle che danno origine a rumori di intensità pari o maggiore a quelli definiti "distraenti" (70-90 Phon) sui luoghi dove si svolge la lavorazione.

Sono da considerarsi insalubri e dannosi al benessere i rumori che pervengono nell'interno delle abitazioni con intensità superiore ai 45 Phon.

L'Ufficio di Igiene e Sanità del comune controllerà in questi casi che ai fini della tutela del benessere pubblico, salve le norme sulla tutela del lavoro, siano messi in atto tutti i mezzi possibili necessari per prevenire ed attenuare l'emissione del rumore.

Nel caso che non sia possibile eliminare in maniera tollerabile i disturbi, il Sindaco, su proposte dell'Ufficiale Sanitario debitamente documentata, ingiungerà all'esercente l'industria, di trasferirsi in zona più adatta.

Art. 197

### Stabilimenti di essiccazione di bozzoli.

Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccamento dei bozzoli e la conservazione di ammassi di crisalidi, se non dietro autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, per quanto di sua competenza.

Art. 198

### Raccolta di stracci, di ossa, di pelli, etc.

Per esercitare l'attività di conciaio, raccoglitori di residui, rottami, oggetti usati, ossa e rifiuti di qualunque genere è richiesta, oltre che il permesso dell'Autorità di P.S. l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata sentito il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Coloro che esercitano detta attività debbono usare una tutavestaglia, che preservi gli abiti dal contatto con il materiale, e recante una placca con il numero della Autorizzazione del Sindaco. Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile od altro recipiente idoneo per la raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavato e disinfettato.

E' vietato il trasbordo degli stracci usati e delle ossa da un veicolo all'altro in luogo pubblico o aperto al pubblico.

Il trasporto degli stracci, della carta sudicia, delle ossa e di qualsiasi altro materiale derivante dalla cernita delle immondizie, deve essere effettuato esclusivamente con carri ben coperti, da sottoporsi ad accurata lavatura e disinfezione dopo l'uso.

Tutte le persone addette alla raccolta degli stracci e delle ossa, alla cernita ed alla manipolazione degli stracci, debbono essere muniti di libretto sanitario nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio Igiene e Sanità Comunale.

Il conduttore dei depositi di stracci, delle industrie per la cernita dei medesimi e dei depositi di ossa, deve denunciare all'Ufficio Igiene e Sanità Comunale ogni caso di malattia verificatosi tra il personale addetto alla manipolazione degli stracci, delle ossa, quando la malattia superi la durata di tre giorni. La denuncia deve essere fatta, mediante presentazione di certificato medico, non oltre il quarto giorno dall'inizio della malattia.

Art. 199

#### Depositi di stracci, ossa, pelli.

I depositi di ossa, di pelli, di stracci, e gli stabilimenti di questi ultimi, debbono essere posti fuori dall'abitato.

E' permesso ai conduttori di tali esercizi di mantenere nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta degli stracci, esclusa assolutamente la cernita. Tali locali devono avere il pavimento e le pareti impermeabili, sì da prestarsi al lavaggio. Per la loro apertura, deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio Sanitario Comunale.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa e pelli in deposito; le ossa sole eventualmente accumulate nella giornata, devono essere allontanate nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

Art. 200

#### Concessioni.

Gli stabilimenti industriali e laboratori esistenti all'attuazione del presente Regolamento, entro un termine

di due anni dall'andata in vigore del medesimo, dovranno uniformarsi alle disposizioni degli articoli precedenti restando facoltà al Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe OPPORTUNE ove sia dimostrata l'assoluta impossibilità di una integrale applicazione.

### C a p o      XIII°

#### IGIENE DELLA SPIAGGIA E DELLE ATTREZZATURE BALNEARI

Art. 201

##### Norme.

Apposito Regolamento disciplina particolarmente giatamente l'igiene del suolo e abitato, oltre che la profilassi delle malattie infettive e l'igiene degli alimenti e delle bevande in relazione alla stagione balneare di Jesolo Lido. Le norme ivi dettate completano nella fattispecie quelle contenute nel presente Regolamento di Igiene.

### C a p o      XIV°

#### FIERE SAGRE E MERCATI

Art. 202

##### Disposizioni generali.

Indipendentemente da quanto sancito dal presente Regolamento, dalle varie Leggi in vigore e degli altri Regolamenti Comunali, chiunque, in occasione di fiere o di sagre o di mercati, intenda vendere generi commestibili in chioschi o banchetti o simili, deve darne comunicazione al Sindaco, almeno cinque giorni prima, per i provvedimenti che questi è tenuto ad emanare, sentito l'Ufficiale Sanitario, al fine di salvaguardare il decoro o lo stato di salute della cittadinanza.

Art. 203

##### Fiere, sagre e mercati: autorizzazioni.

In occasione di fiere, di sagre o di mercati, l'Autorità competente può rilasciare licenze temporanee di pubblico esercizio solo dietro nulla osta dell'Ufficiale Sanitario che sarà da questi concesso quando, oltre

alle prescrizioni contenute nel presente Regolamento e negli altri regolamenti e Leggi speciali, saranno osservate le seguenti norme;

- a) Le bancarelle e simili devono essere ispezionabili in ogni lor parte ed esteticamente decorosi. Su di essi, in ordine e con proprietà atta a richiamare benevolmente l'attenzione del pubblico, saranno disposti i vari generi;
- b) L'esposizione al pubblico e la conservazione dei generi comunque commestibili, non protetti da involucri di fabbrica, devono essere fatte sotto vetro, in modo da impedire la contaminazione di polveri e di insetti. E' vietato conservare per terra i generi da smerciare.
- c) ogni banco di vendita deve disporre di un recipiente metallico o in plastica, con chiusura a cerniera, per la raccolta dei vari rifiuti;
- d) ogni concessionario di banco è responsabile della pulizia intorno al banco medesimo;
- e) il rivenditore di generi alimentari dovrà avere abitudini di pulizia e senso di decoro per la propria persona e per il mestiere che esercita. Dovrà inoltre indossare una giubba bianca e, se donna, anche un copricapo di di uguale colore;
- f) gli esercizi improvvisati di trattoria, osteria, friggitorie, mescite e simili, saranno alloggiati in locali riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e saranno autorizzati solo quando è possibile assicurare loro un rubinetto erogatore di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, piatti, posate e stoviglie in genere, provvisto di vaschetta sottostante munita di solo scarico al fondo che dovrà rimanere costantemente aperto. Le acque di rifiuto, quando non vi sia possibilità di immissione nella fognatura Comunale, dovranno essere smaltite sempre in modo da non imbrattare il suolo pubblico. In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente, di capacità adeguata al bisogno, contenente una soluzione di carbonato sodico al 5% o di altra sostanza sgrassante detergente da rinnovarsi, secondo il bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura;
- g) le cucine ed i fornelli per la cottura dei cibi dovranno essere collocati in luoghi ben protetti, facilmente ispezionabili, e soprattutto sicuri per la incolu-

mità pubblica per la pubblica Igiene.

## C a p o XV°

### LOTTA CONTRO I RUMORI.

Art. 204

#### Lotta contro i rumori.

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti od incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili, specialmente dalle ore 22 alle 8.

Le arti e i mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine siano causa di notevole frastuono, devono sospendersi dalle ore 20 fino alle ore 7 del giorno successivo, dalle ore 13 alle 15,30 nel periodo 1° Giugno 30 Settembre e dalle ore 19 fino alle ore 8 nel periodo 1° Ottobre 31 Maggio, salvo speciale permesso dell'Autorità Comunale.

L'istallazione di apparecchi, congegni, macchine e simili che comunque siano potenzialmente capaci di produrre rumori, è condizionata dalla previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale, autorizzazione che è revocabile in ogni tempo con un preavviso di 15 giorni quando venga comunque ad essere turbata la quiete del vicinato.

Art. 205

#### Lotta contro i rumori nel suolo pubblico e negli esercizi pubblici.

Dalle ore 20 alle 7 è proibito l'uso di tutti i mezzi pubblicitari in grado di produrre rumori, suoni, voci, ed analogamente i venditori di qualsiasi merce devono astenersi da ogni grido nelle suddette ore.

Tutti i pubblici ritrovi all'aperto o in luogo aperto che mettono in azione strumenti per la riproduzione o per l'amplificazione meccanica del suono e delle voci, dovranno ridurre il volume sonoro di tali apparecchiature dalle ore 22 alle 7 al minimo possibile, e comunque ad un livello tale da non recare molestia al vicinato.

Analogha misura dovrà essere presa da tutti i baracconi di Luna Park, circhi, bancarelle e simili che si installino nel territorio in occasione di sagre, fiere o mercati.

TITOLO TERZO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI.  
DELLE BEVANDE E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO.

C a p o I°

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 206

Vigilanza.

Qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda o che abbia in qualunque modo rapporto con l'alimentazione, è soggetta a vigilanza sanitaria, a termine delle leggi e dei Regolamenti vigenti.

L'Ufficio di Igiene e Sanità del Comune eserciterà una continua sorveglianza sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito e vendita (anche se ambulante) nel territorio del Comune; sui loro mezzi di trasporto; sui recipienti e sugli utensili adibiti alla preparazione, alla conservazione, al trasporto, allo smercio delle bevande e delle derrate medesime. Inoltre sorveglierà, dal punto di vista igienico-sanitario, le persone addette alla preparazione, manipolazione e vendita di esse.

Sono soggetti altresì a vigilanza, ai fini della tutela della sanità pubblica, la preparazione, il deposito e l'impiego di gas tossici.

Art. 207

Ispezioni, prelievi, sequestri, distribuzione etc., di sostanze alimentari.

Le ispezioni e i prelievi di sostanze soggette a vigilanza sanitaria dovranno essere eseguiti con le modalità e secondo i disposti di cui al Capo V° Titolo I° del Presente Regolamento.

Così dicasi per il sequestro provvisorio di sostanze sospette, per la distribuzione di sostanze pericolose alla salute pubblica, per l'invio dei campioni da sottoporre ad analisi al Laboratorio Provinciale d'Igiene e profilassi, per i provvedimenti da adottare qualora la ispezione sanitaria o l'analisi mettano in evidenza l'alimentazione o comunque la non commestibilità delle sostanze, per la autorizzazione di particolare utilizzazione delle sostanze che in seguito a rapporto dell'Ufficiale Sanitario non sia-

no risultate alterate o comunque pericolose alla salute pubblica.

Art. 208

Domande e denunce per esercizi e laboratori di prodotti alimentari.

Salvi gli obblighi fissati dall'Art. 2 della Legge 30 Aprile 1962, n° 283, e successive modificazioni ed integrazioni della stessa, chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita all'ingrosso o al minuto delle derrate alimentari e delle bevande, o subentrare negli spacci già esistenti o per trasferimento in altro locale, deve inoltrare domanda al Sindaco con la indicazione del luogo di commercio.

La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficiale Sanitario abbia accertato che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente Regolamento e da altre disposizioni di Legge.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande, possono vendersi solo quelle sostanze che siano eccezionalmente consentite dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario. Resta comunque vietata la vendita promiscua di generi commestibili con generi non alimentari di odore sgradevole o facilmente trasmissibile quali il petrolio, la benzina, i saponi non incartati e simili, e tutte le altre sostanze o prodotti che comunque possono adulterare, inquinare, imbrattare i commestibili.

Anche per la vendita ambulante di generi si deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la licenza, che viene concessa solo quando l'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, esaminate le condizioni di salubrità dei locali per il deposito delle sostanze da smerciare e dei relativi banchi di vendita, rilascia regolare nulla osta.

Per la licenza a residenti fuori Comune necessita il nulla osta del locale Ufficio Igiene per la attrezzature che siano erette nel territorio di sua competenza.

La stessa procedura di cui al precedente Art. si dovrà seguire per attivare laboratori per generi alimentari o bevande o prodotti chimici e preparati farmaceutici o coloranti o droghe e profumi o per subentrare in quelli già esistenti.

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e bevande con attività stagionale dovranno pure chiedere licenza al Sindaco, che la rilascerà previa ispezione e parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, il quale dovrà accertare l'osservanza delle norme sancite dalle Leggi e disposi-

zioni vigenti, nonché dal presente Regolamento.

#### Art. 209

##### Locali di vendita.

I locali comunque adibiti a deposito o allo smercio di alimenti e bevande devono essere sufficientemente ampi, in relazione al numero delle voci di vendita concesse, bene aerati, asciutti, il pavimento sarà di materiale impermeabile.

Gli spacci dovranno avere accesso dalla pubblica via e non potranno comunicare direttamente con i locali di abitazione. Quelli di nuova apertura o comunque riattati, dovranno inoltre essere provvisti di lavandino e di acqua potabile, nonché di latrina ed antilatrina costruita conforme al presente Regolamento.

I recipienti e gli utensili in genere destinati a contenere, misurare e pesare commestibili e bevande devono essere mantenuti costantemente puliti ed in condizioni da non nuocere alla salubrità delle merci.

#### Art. 210

##### Tavole calde, pizzerie, vendite di cibi cotti.

Nei locali adibiti a tavola calda, pizzeria o alla preparazione di cibi cotti, la zona di preparazione e di cottura dei cibi, distinta dalla zona dove sosta il pubblico consumatore od acquirente, dovrà essere raccordata da una dispensa con zona refrigerata o ad un armadio frigorifero e ad un banco di confezione per i cibi da consumare fuori esercizio. L'acquaio e il lavastoviglie saranno sistemati in un locale o appendice appositi; i forni saranno provvisti di apposito impianto fumario con dispersione del fumo in canne fumarie regolamentari; i banchi saranno lavabili, di materiale unito ed impermeabile; i tovaglioli di materiale non riutilizzabile, né lavabile, saranno sottoposti alle portate di ciascun cliente che sarà servito pure di salvietta puliscibocca di materiale non recuperabile; farine e materie prime saranno raccolte in recipienti distinti, puliti, dotati di apparecchi per prelevamenti non manuali delle sostanze; il deprezzamento delle carni, polli, salumi, etc. avverrà con apposito strumentario ordinato, pulito, idoneo ad evitare manipolazioni.

#### Art. 211

##### Pasticceria.

Oltre alle norme del presente Titolo, in quanto applicabili, le pasticcerie avranno spazio sufficiente per

la circolazione del pubblico, vetrine e banconie coperte per l'esposizione, la conservazione dei dolci, banchi per la distribuzione, reparto per la confezione. Mezzi trasparenti idonei inibiranno al pubblico ogni possibilità di toccare o inquinare la pasticceria. I dolci freschi e le torte saranno tenuti a temperatura adatta ad evitare la fermentazione e la moltiplicazione dei batteri: la temperatura non sarà superiore mai a 5°C.

Le materie prime saranno conservate in appositi armadi atti ad evitare ogni contaminazione ed a temperatura conveniente per evitare fermentazioni ed aumenti di carica batterica. La lavorazione dei prodotti sarà fatta su tavoli a superficie unita, liscia, lavabile, usando strumenti puliti e disinfettabili, e ad opera di personale sano e pulitissimo. La cottura e la successiva conservazione saranno eseguite a temperatura di maturazione, prima di passare il prodotto finito alle mostre o alle scansioni di conservazione refrigerata.

La pasticceria dovrà consegnarsi per la vendita o per il consumo in luogo, ponendola con pinze o altri apparecchi idonei, su materiale non recuperabile di adatta foggia e consistenza. Al tavolo di consumo sarà presentata in vassoi coperti di materiale trasparente, con pinze per il prelevamento del pezzo prescelto. Per locali di bar e caffè annessi a pasticceria valgono le norme del presente Articolo in quanto applicabili.

Art. 212

#### Pulizia di locali.

I proprietari o direttori di esercizi, fabbriche, depositi spacci, etc. di generi alimentari sono responsabili della pulizia dei locali e degli arredi destinati al deposito ed alla vendita, nonché alla pulizia delle persone addettevi. Tali locali debbono essere segnalati chiaramente da indicazioni visibili all'esterno e non possono essere adibiti ad usi diversi da quelli a cui furono destinati.

La pulizia dei pavimenti deve essere fatta con segatura o stracci bagnati, in modo cioè da non sollevare polvere. Nella stessa guisa devono essere trattate le superfici dei mobili e degli arredi.

Pavimenti e mobili devono essere sottoposti ad una lavatura settimanale ed a periodiche disinfezioni: queste ultime da estendersi a tutto l'ambiente quando lo Ufficio di Igiene e Sanità lo riterrà opportuno.

## Art. 213

Persone addette ai generi alimentari.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere indenne da malattie infettive o comunque contagiose.

Tale qualità deve risultare da apposito libretto sanitario che, previa visita, viene rilasciato dallo Ufficio Sanitario, salva sempre all'Ufficiale Sanitario la facoltà di disporre, periodicamente, ulteriori accertamenti sanitari per l'eventuale adozione di provvedimenti necessari alla tutela della sanità pubblica.

## Art. 214

Rilascio e validazione annuale del libretto sanitario: diritti sanitari.

Per il rilascio del libretto sanitario, a norma dell'Art. 42 T.U.L.L.SS. è dovuto al Comune un compenso a carico del richiedente, in quanto tale attestato viene domandato nell'esclusivo interesse privato.

Il rinnovo annuale invece, perchè richiesto dall'Autorità Comunale Sanitaria per la tutela della salute pubblica, è gratuito, sempre che l'interessato vi provveda entro l'anno a partire dalla data del rilascio; in caso contrario, oltre ad essere passibile di denuncia alla Autorità Sanitaria, l'interessato è nuovamente tenuto al pagamento del compenso, nelle misure stabilite dall'Autorità competente.

## Art. 215

Precauzioni igieniche delle persone addette alla rivendita dei commestibili.

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

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

## Art. 216

Protezione dei generi alimentari.

I generi alimentari che si consumano senza pre

via cottura o lavaggio o depollamento, sia negli stabilimenti di fabbricazione che in quelli di manipolazione, quanto in quelli di deposito e vendita, devono essere protetti a mezzo di vetrine e, quando ciò non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, ventilatori, etc. approvati dall'Ufficio Igiene e Sanità Comunale.

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

Tutti i generi alimentari suddetti non possono essere esposti fuori del negozio e, per la vendita devono essere prelavati con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiari, forchette, etc.) a ciò idonei e di massima pulizia.

Se sul banco di vendita, come è consuetudine nelle pizzicherie, nelle salumerie, nelle osterie, esercizi pubblici e simili, vengono esposti generi alimentari come carni cotte o salate, cacciagione cotta, pesce cotto, barattoli aperti di pesce conservato, salumi già cominciati da affettare, frutta secca, etc. etc., il banco deve essere tutto attorno protetto da lastre di vetro alte in modo da impedire che i clienti parlando e l'esercente stesso, tossendo o toccando, contaminino i generi esposti.

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche, valgono le disposizioni sostenute nel D.M. 20 maggio 1928 e le disposizioni integrative dettate dall'Autorità Comunale.

I clienti possono rifiutarsi di acquistare generi alimentari sui quali si siano posate mosche o che comunque non sianoprotetti contro di esse. Questa possibilità deve essere chiaramente specificata nello stesso cartello di cui al 2° comma del presente Articolo.

Art. 217

#### Carta da involgere.

Le carte che servono da involgere, devono essere conformi al presente Regolamento.

E' raccomandabile l'uso di carta in rotoli, da svolgere volta per volta, mantenuta su apparecchi semplici che permettano lo svolgimento senza contaminazioni della carta con le mani dell'esercente.

Art. 218

#### Sostanze adulterate.

Son proibiti, a norma della Legge 30 Aprile 1962, n° 283, la detenzione nei locali di vendita, la vendita e la somministrazione come compenso ai propri dipendenti di sostanze alimentari e di bevande adulterate con materie eterogenee, guaste, con segni di decomposizione anche incipiente, corrotte, infette, che per alterazione spontanea o procurata, possono riuscire comunque insalubri o nocive sia immediatamente sia per l'uso continuato.

E' proibito pure l'uso dell'acqua contaminata o cotrotta nella preparazione dei generi alimentari e delle bevande.

Art. 219

#### Adulterazioni.

Si considerano come adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale sono designati e richiesti, come pure i prodotti alimentari e bevande che siano state in parte spogliate in parte delle proprie materie nutrienti e mescolate a materie di qualità inferiori e comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale.

La vendita degli alimenti e delle bevande, così modificate, sarà permessa quando portino scritto in modo evidente, l'indicazione delle modificazioni subite e quando ciò non sia in contrasto con le disposizioni di legge. Queste modificazioni però non debbono mai essere tali da aumentare, a scopo di frode, il peso ed il volume del prodotto o da celarne in modo alcuno la qualità cattiva.

Valgono qui tutte le norme di cui alla Legge 30 Aprile 1962, n° 283 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 220

#### Divieti.

E' proibito fabbricare, vendere e ritenere per vendere, sostanze alimentari in forma uguale ed analoga ad oggetti di uso comune, con i quali possono essere scambiati per inavvertenza, così da derivare pericolo o nocimento.

E' altresì vietato a) di tenere negli spacci, nei depositi e nelle fabbriche di sostanze alimentari sostanze venefiche; b) di vendere generi alimentari di qualunque specie nell'interno delle abitazioni e negli atrii delle case; c) di tenere in vetrine dolciumi alla rinfusa. Questi ultimi devono essere esposti in recipienti adatti facilmen

te smuovibili per procedere alla pulizia.

Art. 221

Vendita ambulante di alcuni prodotti.

La vendita ambulante di generi alimentari è permessa soltanto previa licenza del Sindaco, salvo le eccezioni contemplate nel presente articolo.

E' vietata la vendita sui carretti di generi alimentari, fatta eccezione per quelli voluti dal presente Regolamento e per gli erbaggi, frutta fresca, secca e cotta, dolciumi, gelati, semi salati, carni insaccate, salate o comunque preparate, pesce fresco, purchè questi generi siano convenientemente protetti dalle mosche e dalla polvere.

La licenza dovrà rinnovarsi ogni anno e sarà sempre revocabile per motivi disciplinari o di tutela della salute pubblica.

E' fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti, di fabbricare direttamente, durante la vendita ambulante, dolciumi e gelati.

I rivenditori ambulanti di dolciumi e gelati dovranno rifornirsi esclusivamente presso esercizi di dolciumi o gelaterie, ovvero presso stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità Sanitaria.

In tutti i casi, i dolci venduti in forma ambulante devono essere offerti al pubblico in involucri confezionati e chiusi direttamente dal fabbricante (sacchetti, pacchetti, etc.).

Anche i gelati venduti in forma ambulante devono essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, conformemente ai tipi già in commercio (es. gelato da passeggio, pinguini, etc.).

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

Agli effetti del più rigido controllo, l'Ufficio di Igiene e Sanità deve annotare in apposito registro, con tutte le indicazioni atte alla identificazione, i nominativi dei singoli rivenditori autorizzati alla vendita ambulante dei dolci e gelati.

Nel caso poi che l'Amministrazione Comunale, senza pre previo parere dell'Ufficiale Sanitario, consenta la vendita di generi alimentari e bevande in chioschi, banchette e carretti ambulanti in occasione di fiere e di mercati periodici, è fatto obbligo al venditore di conservare i generi alimentari al riparo delle mosche e delle polveri, in recipienti di vetro, analogamente a quello che è prescritto per la vendita in negozi e botteghe.

Non è consentito distribuire bevande con l'uso di bicchieri quando non si disponga di acqua potabile direttamente erogata dall'acquedotto Comunale.

Le bevande potranno essere smerciate usando bicchieri di cartone prodotti da fabbriche riconosciute e conservati al riparo delle polveri e delle mosche e distrutti dopo l'uso o, meglio, fornendo al cliente unitamente alla bevanda contenuta in recipiente originale e prodotto da fabbriche riconosciute, una cannuccia di paglia protetta da involucro che il commercio offra.

E' consentito lo smercio anche di bevande di produzione propria, su autorizzazione del Sindaco previo il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 222

#### Mercati di generi alimentari.

Ai sensi della Legge 30 Aprile 1962, n° 283, tutti i mercati in genere alimentari (ortofrutticoli, delle carni, ittici, etc.) sono soggetti a vigilanza igienica per la tutela della Sanità Pubblica. Detta vigilanza viene esercitata attraverso il personale dell'Ufficio di Igiene e Sanità (Ufficiale Sanitario, Vigile Sanitario) il quale sorveglia a che le derrate poste in vendita o comunque conservate nei locali di deposito corrispondano per genuinità, qualità e buona conservazione a quanto è prescritto dalle Leggi e dai Regolamenti.

I locali organi di vigilanza igienico-sanitaria dovranno particolarmente accertarsi che: a) l'esposizione al pubblico sui banchi di vendita delle derrate alimentari venga fatta al riparo di ogni contaminazione del suolo, delle persone e degli animali; b) i vari posteggi siano tenuti puliti e sgombri da rifiuti a cura dei singoli assegnatari; c) le derrate alimentari conservate in temporaneo deposito, in magazzini o su mezzi di trasporto siano tenute in ordine, con il dovuto rispetto igienico di ciò che il pubblico mangerà.

Nei luoghi di vendita di generi alimentari e be

vande e specialmente nei mercati, tutti gli esercenti si uniformeranno alle prescrizioni dell'Ufficiale Sanitario nei riguardi dell'ubicazione del posto di vendita e della sistemazione dei banchi per lo smercio.

I rifiuti, le cartacce e le immondizie saranno tenute in recipiente metallico o di plastica, munito di chiusura, che a vendita ultimata dovrà essere svuotato a cura dell'interessato in appositi bidoni collettivi di cui è dotata l'area adibita a mercato.

E' vietata assolutamente la carnita dei generi alimentari fatta a mano dei compratori. Della infrazione sarà responsabile anche il venditore.

Le bilancie, le stadere e gli oggetti che possono avere contatto con i generi alimentari saranno mantenuti in perfetta nettezza.

E' vietato in qualunque mercato all'ingrosso o al minuto, tenere le derrate alimentari a contatto del suolo o del pavimento; quindi saranno posate su banchi rispondenti ai requisiti voluti dall'Art. 203 del presente Regolamento per isolarle da immondizie o da liquami.

La merce non rispondente alle condizioni igieniche dovute verrà senz'altro sequestrata e dispersa.

Sui generi posti in vendita, dovranno essere messe le dichiarazioni concernenti la qualità o altro, secondo le disposizioni sanitarie. Le iscrizioni saranno ben visibili, non cancellabili, in lamiera litografata o in celluloido o in plastica e mantenute costantemente pulite.

Art. 223

#### Applicazione delle disposizioni.

Le disposizioni contenute negli articoli riguardanti la fabbricazione, il deposito, la somministrazione, l'uso di sostanze destinate a cibo e bevande, sono applicabili a tutti indistintamente coloro che producono o vendono al pubblico o somministrano a collettività generi alimentari nonché agli stessi capi, direttori ed amministratori di Società Cooperative, di imprese, di ospedali, di case di ricovero, di alberghi, di case ove si tiene a retta, di convitti, e consimili istituti e stabilimenti industriali.

Particolare applicazione ne sarà fatta, specialmente in occasione del rilascio delle licenze, ai venditori ambulanti, con controlli alla salute, tenuta e puli-

zia personale, al grembiule di lavoro, ai luoghi di raccolta e deposito delle merci da vendere ed invendute, ai mezzi apparecchi, recipienti di trasporto o di vendita, alle modalità della confezione e della vendita, alla lotta contro le mosche, alla tenuta delle immondizie, etc.

In quanto applicabili, le norme di questo Titolo e le altre del presente Regolamento sono estese ai droghieri, profumieri, liquoristi, fabbricanti di prodotti chimici e preparati farmaceutici, ed in genere a tutti gli esercenti professioni vigilate, che intendano esercitare la loro industria o commercio nel Comune.

## C a p o II°

### VACCHERIE - LATTE - FORMAGGI - LATTICINI E UOVA:

Art. 224

#### Disciplina legislativa.

L'esercizio delle vaccherie e la produzione ed il commercio del latte sono disciplinate dal Regolamento approvato con R.D. 9 Maggio 1929, n° 994, da ogni altra disposizione Legislativa e Regolamentare vigente in data materia, nonchè delle norme contenute negli articoli seguenti del presente Regolamento.

Art. 225

#### Registro di stalla.

Tutti i produttori di latte da consumarsi crudo devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risultino

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

In detto registro dovranno inoltre essere annotate, a cura del Veterinario Comunale, tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

#### Art. 226

##### Trattamenti immunizzanti.

Ogni trattamento immunizzante degli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

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

#### Art. 227

##### Elenchi dei produttori di latte destinato a qualsiasi uso.

Il Veterinario Comunale deve tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio Comunale.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario Condotta ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con la indicazione precisa della ubicazione della stalla.

Se non specificatamente autorizzata dal Veterinario Condotta Comunale, è vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Il latte suddetto o quello ad esso mescolato sarà sequestrato o subito disperso.

#### Art. 228

##### Centri di raccolta.

L'Autorità Comunale può autorizzare l'istituzione di centri di raccolta del latte prossimi alla produzione, sempre che essi siano separati dalle stalle e dai locali di abitazione, lontani dalle concimaie e da altri posti insalubri e muniti di tutti i dispositivi necessari per impedire la penetrazione delle mosche.

Essi dovranno avere inoltre

- a) pareti impermeabili e disinfettabili;
- b) pavimenti impermeabili costruiti a declivio e muniti di scarico per i liquidi;
- c) apparecchio filtrante e refrigerante anche ad acqua, ma atto a portare la temperatura del latte non oltre i 12°;
- d) adatto impianto per la lavatura dei bidoni e di tutti gli attrezzi del centro di raccolta;
- e) locale adatto per il deposito dei bidoni contenenti il latte refrigerato per mantenerlo a bassa temperatura;
- f) lavabo e latrina non in diretta comunicazione con il centro di raccolta.

Per la raccolta del latte destinato al consumo diretto si dovranno osservare le norme dettate nel citato Regolamento D.L. 9 Maggio 1929, n° 994.

Art. 229

#### Recipienti.

I recipienti adibiti alla raccolta ed al trasporto di latte (bidoni) o che comunque destinati a venire a contatto con il latte, devono essere di lamiera di ferro stagnato o di altro materiale accertato conforme alle disposizioni dall'Ufficiale Sanitario, con coperchio a chiusura ermetica e cerniere di gomma o di altro materiale idoneo. Devono essere inoltre mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione.

Art. 230

#### Requisiti del latte.

Il latte di vacca messo in commercio e destinato al consumo nel Comune di Jesolo, deve essere filtrato e refrigerato alla stalla od in stabilimenti approvati. Di poi, oltre che essere genuino ed intero, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a - 15° C.;
- b) grasso non inferiore al 3%;
- c) residuo secco magro non inferiore a 9%.

Quando si ravvisano le condizioni previste dal 2° Comma dell'Art. 16 del citato regolamento 9 Maggio 1929, n° 994, è facoltà dell'Amministrazione Comunale di aumentare la percentuale di grasso.

## Art. 231

Latte da potersi consumare crudo.

Il latte da consumarsi crudo dovrà corrispondere ai requisiti voluti dal citato Regolamento 9 Maggio 1929, n° 994 ed essere venduto esclusivamente in bottiglie chiuse e sigillate alla stalla, con capsula portante impresso, in modo chiaro ed indelebile, la data di imbottigliamento ed il nome del produttore.

## Art. 232

Latte destinato ad uso industriale.

Il latte raccolto per conto ed a nome delle aziende che lo trasformano in prodotti lattiero-caseari, non potrà comunque essere destinato al consumo diretto, nè tanto meno potrà essere successivamente ceduto alle centrali di imbottigliamento senza il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

## Art. 233

Divieto di vendita di latte in particolari condizioni.

E' vietato vendere, detenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti:

- a) latte colostro, il latte contenente colostro e in genere il latte dei primi giorni dopo il parto;
- b) il latte di animali affetti da malattie delle mammelle;
- c) il latte proveniente da animali colpiti da febbre aftosa, tubercolosi, vaiolo, carbonchio, pleuropolmonite esudativa, infezione setticemica, idrofobia, itterizia, dissenteria o da altre malattie capaci di alterare la natura del latte;
- d) il latte di animali alimentati con foraggi velenosi, alterati o capaci di dare al latte odore o sapore cattivi o di animali curati con medicamenti di azione generale;
- e) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con odore e sapore anormale, che contenga tracce di sterco o comunque sudicio;
- f) il latte inacidito o che coaguli con l'ebollizione;
- g) il latte al quale siano state aggiunte sostanze per conservarlo o correggerne i difetti o mascherarne le alterazioni;
- h) il latte annacquato o sofisticato.

Il latte che sia trovato in una qualunque delle

condizioni su indicate dovrà essere subito disperso.

Art. 234

Divieto di vendere latte infetto.

Quando si verifichi un caso di aborto epizootico in una stalla per la produzione del latte destinato al consumo diretto o alla preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'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 e sui formaggi stessi.

Quando la stalla non ospita più di due capi, il latte sarà sottoposto a bollitura prolungata sotto controllo degli organi di Vigilanza igienico-sanitaria.

Art. 235

Introduzione del latte da altri comuni - autorizzazione per la vendita del latte.

Chiunque intenda introdurre o mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve:

- 1) fare domanda al Sindaco;
- 2) fornire le generalità del produttore e le indicazioni relative al Comune di provenienza del latte, alla stalla, al numero ed alla razza delle vacche, alla quantità media del latte che si presume di vendere giornalmente;
- 3) certificato dell'Ufficiale Sanitario che attesti la buona qualità e dichiari la rispondenza di detto latte alle caratteristiche della zona di produzione, quando il latte proviene da altri Comuni.

Quando trattasi di latte imbottigliato in centrali autorizzate, i veicoli per il trasporto devono possedere i requisiti di cui all'Art. 21 del R.D.L. 9 Maggio 1929, n° 994 ed essere approvati dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Art. 236

Vendita del latte.

- a) sul luogo di produzione:

E' vietata la vendita diretta del latte, cioè al domicilio del produttore, senza l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale e senza la licenza rilasciata dal

Sindaco ai sensi dell'Art. 9 della Legge 1934, n° 327.

Dette autorizzazioni e licenze non potranno comunque essere concesse ai produttori che non possiedono un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

E' fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto dalle loro stalle o vaccherie.

b) in forma ambulante

E' vietato la vendita del latte in forma ambulante.

c) al banco (latte sfuso)

La vendita diretta al banco dovrà effettuarsi con recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, i quali debbono essere muniti di rubinetto per l'erogazione essendo rigorosamente vietato di attingere o versare il latte dalla bocca di essi.

Gli esercenti di latterie che vendono al banco il latte sfuso, sono tenuti di rifornirsi di latte esclusivamente presso centrali autorizzate o presso produttori muniti dell'autorizzazione sanitaria richiesta dall'Art. 1 del R.D. 9 maggio 1929, n° 994. In tal caso, ogni spaccio che venda al minuto latte sfuso deve tenere nella rivendita, a disposizione degli Organi di Vigilanza igienico-sanitaria, una distinta con la indicazione degli indirizzi dei produttori fornitori, della data ed ora di consegna, della quantità di latte acquistato.

Art. 237

Requisiti delle latterie e del personale addetto.

Gli spacci di vendita al minuto debbono essere forniti di armadio frigorifero di adeguata capacità e devono possedere quei requisiti fissati dal presente Regolamento per i negozi alimentari in genere, dal Regolamento approvato con R.D. 9 Maggio 1929, n° 994, e delle altre disposizioni vigenti.

E' fatto poi obbligo al personale addetto alla vendita del latte di indossare una vestaglia od una giubba di tela bianca, da tenersi sempre pulita; e di essere pulitissimo nella persona.

Sono aboliti i depositi, anche temporanei, del latte che non siano costruiti ed attrezzati come le latterie.

## Art. 238

Consegna a domicilio.

La consegna del latte a domicilio di ciascun cliente, a cura delle latterie e degli esercizi fissi, è ammessa solo per il latte confezionato in bottiglie o in altri recipienti non manomettibili e sempre che sia stato sottoposto a pastorizzazione in centrali autorizzate. La consegna a domicilio di latte sfuso è categoricamente vietata ovunque.

La consegna del latte a domicilio deve essere eseguita a mezzo di tricicli, biciclette od altri veicoli, muniti di apposito cassoncino con coperchio a cerniera a chiusura ermetica, nell'interno del quale, dovranno trovare posto le bottiglie. I cassoni dovranno essere tenuti pulitissimi sia all'interno che all'esterno, essere decorosi, e portare la dicitura "CONSEGNA LATTE A DOMICILIO". Detti mezzi dovranno servire esclusivamente per il trasporto del latte e non dovranno quindi essere adibiti ad altro uso.

Saranno sottoposti a revisione annuale, da parte dell'Ufficio di Igiene e Sanità, che percepirà all'uopo il relativo compenso.

Il sistema di trasporto latte a domicilio a mezzo biciclette con portabagagli e ceste scoperte, è assolutamente proibito.

## Art. 239

Visite e controlli igienici.

Il latte deve essere assoggettato a frequenti visite, non solo negli spacci e presso chi lo ritiene per vendere e lo porta a domicilio dei clienti, ma anche all'atto stesso in cui viene introdotto nel Comune.

I conduttori di latterie e tutti gli addetti che comunque vengano a contatto con il latte, devono sottoporsi a visita sanitaria a semplice invito dell'Ufficio di Igiene e Sanità, ed attenersi a tutte le istruzioni che dal medesimo per questo scopo siano loro impartite.

Chiunque tende di sottrarsi alla vigilanza sia disperdendo il latte, sia sottraendolo alla ingiunzione con qualunque mezzo, sarà punito con ammenda da £. 50.000.= a £. 200.000.=, e ciò indipendente dalla genuinità del latte stesso.

## Art. 240

Divieti.

Nessuna lavorazione o trattamento speciale del latte sono permessi nelle latterie o nei locali con esse comuni

canti.

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

E' vietata la conservazione del latte fuori dagli appositi armadi o celle frigorifere di cui è prescritta la dotazione a tutti i negozi o depositi che commerciano latte.

E' inoltre proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni. Detti recipienti saranno sequestrati ed il latte eventualmente in essi contenuto sarà disperso subito.

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

Sui dispositivi di chiusura delle bottiglie di latte pastorizzato dovrà essere ben leggibile la data di avvenuta pastorizzazione.

Art. 241

#### Preparazione Yogurt e simili.

Chiunque intenda preparare latte fermentato con fermenti selezionati (yogurt) per la vendita al pubblico, deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, il quale potrà concederla dietro il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Le condizioni cui deve sottostare il concessionario sono le seguenti:

- occorre che l'ambiente di preparazione sia nettamente separato, illuminato naturalmente, di facile aereazione, con pavimento impermeabile e con zoccolatura lavabile alle pareti per un'altezza di almeno m. 2,00;
- pareti e soffitti lisci con angoli arrotondati;
- il lavandino e lo spogliatoio devono essere situati in prossimità, ma esterni, al locale di preparazione;
- nel locale devono trovar posto solamente l'apparecchio di pastorizzazione del latte e la stufa occorrente per la moltiplicazione dei fermenti del latte insemenato;
- l'ambiente deve essere esclusivo per la preparazione del latte fermentato essendo vietato in modo assoluto il deposito, anche temporaneo, di cose estranee alla preparazione;

- i fermenti usati per l'insemenzamento devono essere forniti da "Case" produttrici riconosciute e contenuti in recipienti originali;
- il latte fermentato prodotto, deve essere racchiuso in recipienti di vetro previamente bolliti e conservati in ghiacciaia fino al momento dello smercio;
- la produzione non deve superare il quantitativo smerciabile nella giornata;
- la persona addetta alla preparazione deve essere sana e di ottime abitudini di pulizia, munita del libretto sanitario e deve sottoporsi annualmente alla vaccinazione antitifica;
- essa deve essere protetta da un indumento bianco e tenuto pulitissimo;
- prima di ogni preparazione essa deve lavarsi accuratamente le mani ed avambracci con acqua, sapone, e spazzolino.

Art. 242

#### Panna.

La panna deve essere preparata da latte preventivamente pastorizzato, perchè altrimenti, rappresentando l'estratto microbico del latte, può diventare un alimento pericolosissimo, capace di trasmettere quelle malattie che possono essere trasmesse con il latte.

E' vietato vendere panna con una quantità di grasso inferiore al 15% in peso.

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte, che si trovi alle condizioni di cui all'art. 233 e 234 del presente Regolamento; della panna a cui siano state aggiunte sostanze estranee, quali: albumina, sostanze amidacee, carbonati, materie grasse non derivate dal latte, sostanze conservatrici, etc.

La vendita della panna in forma ambulante è assolutamente vietata.

Art. 243

#### Formaggi produzione, vendita e deposito.

La produzione e la vendita dei formaggi è regolamentata dalle vigenti leggi in materia.

E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale degli agglomerati urbani, il deposito di grandi quantità di formaggi, atti a produrre esalazioni incomode o moleste.

E' vietata la vendita di formaggi in forma ambulante.-

## Art. 244

Formaggi dei quali è vietata la vendita.

E' vietata la vendita dei formaggi:

- a) ottenuti dal latte avente caratteristiche di cui agli articoli 233 e 234 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 nell'elenco Ministeriale);
- e) nocivi per qualsiasi altra causa;

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, etc., se consentite dalle Leggi in vigore, si potranno vendere soltanto con la designazione delle sostanze che contengono.

I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorini e vaccini) di produzione casalinga non possono essere venduti, posti in vendita o messi comunque in commercio, nel territorio di questo Comune, se non prodotti con latte pastorizzato o con cagliata cotta o altrimenti se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni e se non sono contrassegnati con uno speciale bollo del Comune a dimostrazione dell'avvenuta visita sanitaria.

E' del pari vietato somministrare per il consumo formaggi freschi che non abbiano i suddetti requisiti, nelle trattorie, nelle mense aziendali, nelle mense collettive (collegi, ospizi, etc.) e simili; come pure è vietata l'introduzione nel territorio comunale di tali formaggi freschi destinati al consumo diretto familiare.

## Art. 245

Divieto di vendita di latticini.

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini come ricotta, latte di burro, siero etc. preparati con latte nelle condizioni di cui agli articoli 233 e 234 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

E' altresì vietata la vendita dei latticini in forma ambulante.

## Art. 246

Uova.

È proibito vendere, tenere per vendere, cedere in compenso uova guaste o colorate con sostanze nocive.

Le uova conservate si potranno vendere, purchè siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con cartello portante a chiare lettere le scritte: "uova conservate in calce", "uova refrigerate", etc.

L'indicazione di "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione e, comunque alle uova che presentino carattere tali, da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente mercate e poste in vendita con un cartello ne indichi la provenienza.

Nel caso di mancanza di indicazione, le uova che eventualmente venissero prelevate dai locali Organi di Vigilancia verranno considerate, a tutti gli effetti, come messe in vendita per uova fresche e ciò indipendentemente dal prezzo di vendita.

### C a p o III°

#### GRASSI ANIMALI E VEGETALI, OLII VEGETALI.

Art. 247

##### Grassi alimentari.

È vietata la vendita dei grassi animali e vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organolettici o in cattivo stato di conservazione o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

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

Art. 248

##### Grassi alimentari strutto.

È vietato fabbricare, porre in vendita, vendere o mettere in commercio strutto contenente:

- a) grassi diversi da quelli di maiale;
- b) acqua in proporzione superiore all'1%;

- c) sostanze estranee di qualsiasi natura, eccettuato il sale da cucina e le sostanze consentite dalla Legge 30/4/1962 n° 283 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 249

Burro: definizione.

La denominazione "Burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata unicamente dal latte di vacca.

Il burro destinato al consumo diretto e alle industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

Art. 250

Divieto di vendita.

E' vietato produrre, detenere per vendere o comunque porre in commercio burro:

- a) - che non corrisponda alla definizione di cui all'Articolo precedente;
- b) - che non provenga da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) - che contenga materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte di provenienza;
- d) - che contenga agenti di conservazione diversi dal sale comune o dalle sostanze consentite dalla Legge 30/4/1962 n° 283 e successive integrazioni e modificazioni;
- e) - che sia colorato con sostanze non consentite dalla Legge;
- f) - che all'esame organolettico e chimico risulti rancido o comunque alterato.

Art. 251

Fabbricazione di surrogati del burro.

La fabbricazione della margarina e degli altri surrogati del burro è disciplinata dalle vigenti disposizioni di Legge.

Art. 252

Divieto della detenzione della margarina.

E' vietata la detenzione di margarina o di grassi idrogenati alimentari nei burrifici e locali annessi e la detenzione del burro o di grassi nelle fabbriche di margarina o locali annessi.



## Art. 253

Requisiti dell'olio d'oliva.

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

Sono olii di oliva commestibili quelli che contengono non più del 4% di acidità espressa in acido oleico, salva contraria disposizione di Legge e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa e simili.

Gli olii di oliva commestibili, in conformità alla Legge 13 Novembre 1960, n° 1047, si classificano con le seguenti denominazioni:

- 1° - olio extra vergine di oliva;
- 2° - olio sopraffino vergine di oliva;
- 3° - olio fine vergine di oliva;
- 4° - olio vergine di oliva;
- 5° - olio di oliva;
- 6° - olio di sana e di oliva.

Tali denominazioni, con le modalità e forme di prescrizione, debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii.

## Art. 254

Denominazione degli olii di semi.

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

Qualora in uno stesso locale si vendano olii di oliva ed olii di semi, le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse.

La targa per gli olii di oliva non deve essere più visibile per la grandezza, colori e caratteri in essa usati, di quella per gli olii di semi.

## Art. 255

Vendita di olii vegetali.

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva, deve presentare al Sindaco denuncia scritta contenente l'indicazione del nome, cognome, data e luogo di nascita oppure la ragione sociale del denunziante, nonché l'ubicazione dei locali di deposito o di vendita all'ingrosso degli olii medesimi.

Art. 256

Raffinatura degli olii di semi.

Gli olii di semi commestibili devono essere raffinati e rispondere ai seguenti requisiti:

- a - avere acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore all'1%;
- b - dare risultato negativo alla prova di rancidità;
- c - essere addizionati con il 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica, qualora siano estratti da vegetali diversi dal sesamo.

Art. 257

Divieti in materia di vendita e di miscela per gli olii.

E' vietato vendere, detenere per vendere o mettere in commercio olio di oliva che non possenga le caratteristiche di cui all'Art. 253 del presente Regolamento ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente o contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati allo scopo di correggere il colore.

E' vietato preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri olii vegetali commestibili.

Art. 258

Grassi alimentari; vendita ambulante.

E' vietata la vendita ambulante, di grassi alimentari nel territorio del Comune di Jesolo.

I contravventori alla presente disposizione saranno passibili di ammenda da L. 50.000.= a L. 200.000.= ed al sequestro di tutta la partita di grassi, che verrà messa a disposizione degli istituti di beneficenza della Città.

## C a p o IV°

CARNI BOVINE, SUINE, EQUINE, OVINE, POLLAME, PICCOLI ANIMALI E CACCIAGIONE, PESCE E FRUTTI DI MARE.

Art. 259

Norme generali.

La produzione, il trasporto e la vendita di carni bovine, suine, equine ed ovine, di pollame, piccoli animali e cacciagione, di pesce e frutti di mare è sottoposto al controllo sanitario da parte del Veterinario Comunale, il quale lo esercita di concerto con l'Ufficio Igiene e Sanità Comunale. Apposito regolamento disciplina la materia di cui sopra.

## C a p o V°

CEREALI, FARINE, PANE E PASTE ALIMENTARI.

Art. 260

Produzione e vendita di cereali, farine, pane e paste.

La produzione e la vendita dei cereali, della farina, del pane e delle paste è disciplinata dalle disposizioni di Legge in vigore.

Art. 261

Cereali.

E' proibita, per uso alimentare, la vendita di cereali o lenti umidi, commisti a semi estranei od a sostanze minerali, invasi da parassiti, di cattivo sapore od odore, oppure alterati o comunque avariati o nocivi.

I cereali impuri o avariati che si vogliono vendere per la alimentazione degli animali o per uso industriale, debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fisso al recipiente che li contiene, che indichi chiaramente al compratore la loro natura.

Art. 262

Grano di mais.

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto o imperfetto deve attenersi alle disposizioni della Legge Speciale 21 Luglio 1902, n° 427 e del relativo Regola

mento 5 Novembre 1903, n° 451, nonché successive Circolari Ministeriali e degli Articoli 244, 245 e 246 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 Luglio 1934, n° 1265.

#### Art. 263

#### Fabbricazione e conservazione delle farine e dei sacchi di farina.

I locali di fabbricazione delle farine saranno ben illuminati, ben puliti e aereati, lontani da latrine e da altri ambienti maledoranti. Detti locali non potranno servire da dormitorio od essere attigui a locali di abitazione.

Le farine devono essere conservate in luogo asciutto ed i sacchi devono poggiare su tavole od altro mezzo che impedisca il contatto con il terreno.

#### Art. 264

#### Macinazione: divieti.

Per la preparazione delle farine è proibito usare macine o apparecchi che, per la materia di cui sono fatti o riparati, possono cedere sostanze nocive alle farine stesse. Di poi, nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio della farina, è proibito macinare, triturare o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine.

#### Art. 265

#### Farine di leguminose e cereali diversi dal frumento; miscele di farine.

Le farine non ottenute dal frumento devono essere poste in vendita con il nome del cereale o della leguminosa dalla quale derivano.

La miscela di farina di qualità inferiore con quelle di qualità superiore e tutti i prodotti derivanti da queste miscele devono essere posti in commercio con il nome delle farine di qualità inferiore.

#### Art. 266

#### Divieti in materia di vendita di farina.

E' proibita la vendita di farina:

- a) - ottenuta dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate nell'Art. 261 del presente regolamento;

- b) - mescolata con sostanze minerali, come allume, solfato di rame e di zinco, talco, creta, gesso o comunque contenente polveri estranee;
- c) - contenente in qualunque proporzione, farine di qualità diversa da quella con cui è richiesta e venduta;
- d) - ammuffita, alterata per fermentazioni, inacidimento, etc., o invasa da parassiti vegetali o animali.

Art. 267

Requisiti dei locali per la fabbricazione e la vendita di farina, pane e pasta.

I locali di fabbricazione e deposito e gli spazi di pane e pasta saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontani da latrine, da stalle o da altri ambienti che emanino cattive esalazioni. Detti locali non potranno mai servire da dormitori, nè essere in comunicazione con locali di abitazione.

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e dei pastifici debbono aprirsi direttamente all'aria libera.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona, e durante il lavoro dovranno indossare vestaglie di tela bianca. Dovranno, inoltre, essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio Igiene e Sanità Comunale in seguito ad iscrizione nel registro di cui all'Art. 5 del presente Regolamento.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e delle paste alimentari, debbono avere le pareti con rivestimenti impermeabili, di preferenza porcellanati, fino all'altezza di due metri ed essere forniti di latrine a chiusura idraulica e di lavandini ad acqua corrente. Quando la lavorazione avvenga a ridosso dei muri questi devono essere ricoperti di mattonelle bianche di ceramica.

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

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

Il pane da distribuirsi ai vari spacci deve essere pesato su apposita bilancia che deve essere sempre pro-

tetta o tenuta pulitissima e mai potrà servire per pesare altri oggetti e tanto meno persone.

Art. 268

### Panificazione.

La lavorazione del pane deve essere fatta con impastatrici meccaniche e la cottura in forni a riscaldamento elettrico, oppure a riscaldamento indiretto, ai sensi della Legge 31 Luglio 1965, n° 1002, Art. 3.

Per la fabbricazione del pane si dovrà impiegare soltanto della farina di buona qualità, rispondente alle caratteristiche fissate dalla Legge 17 Marzo 1932, n° 368 (G.U. 27 Aprile 1932, n° 97), modificata con R.D.L. 19 Ottobre 1933, n° 1515 e con D.A.C. Al. 18 Novembre 1953; mescolata con acqua e con lievito fresco o con altri fermenti approvati dall'Autorità Sanitaria.

L'acqua che si impiega per la panificazione deve essere potabile. Il lievito deve essere ben conservato e non essere alterato per fermentazione troppo avanzata.

Il pane fatto con farine diverse da quelle di frumento (es. pane di segala) o con miscele di questa con altra farina dovrà, negli spacci, essere tenuto ben distinto dall'altro e con cartello che indichi visibilmente la natura.

La preparazione del pane si dovrà fare senza aggiunta di allume, solfato di zinco, solfato di rame, carbonato alcalino, sostanze coloranti, prodotti vitaminici (beta-carotene, riboflavina, etc. etc.) ed altre sostanze che comunque possano modificare la composizione ed il colore naturale del prodotto.

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

E' vietato l'impiego, nella confezione del pane e grissini, di grassi diversi dal burro, olio di oliva e strutto o loro derivati, secondo le vigenti norme. E' ammesso invece l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione dei suddetti grassi con acqua, eventualmente addizionati con zucchero.

E' vietato nel territorio del Comune, tenere o tenere per vendere, nonchè impiegare nella fabbricazione del pane qualsiasi prodotto contenente sostanze grasse, se non confezionate in conformità al comma seguente.

I prodotti di cui sopra, devono essere chiusi in recipienti o involucri sigillati (botti, barili, casse, etc.) recanti all'esterno le seguenti indicazioni.

- a - nome e residenza della ditta produttrice;
- b - composizione qualitativa del prodotto con specificazioni dei grassi impiegati;
- c - peso netto.

Quando si tratta di prodotti diversi da quelli indicati, deve essere apposta la dicitura "NON AMMESSO PER USO DI PANIFICAZIONE".

E' vietato tenere, tenere per vendere o per impiegare nella panificazione, farine di frumento che non siano racchiuse in sacchi sigillati recanti, su apposito cartello, il nome della ditta produttrice, la qualità ed il peso della farina contenuta.

Art. 269

Qualità di pane permesso, oltre a quello normale di frumento.

E' permessa la produzione e vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commista con farina di segale.

Il pane così composto deve essere messo in commercio in forme di peso non superiore a 100 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

Art. 270

Trasporto del pane.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita dev'essere effettuato con casse a chiusura ermetica, rivestite all'interno con materiale a superficie unita e lavabile (lamiera zincata, etc.) in ogni modo che il pane risulti completamente al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Ogni partita di pane deve essere accompagnata, a cura della ditta fabbricante, da una distinta dalla quale risultino l'indirizzo del panificio, la data di consegna, la qualità e la quantità del pane trasportato.

La consegna del pane al domicilio dei consumatori deve essere effettuata con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e dotati dei requisiti di cui al primo comma del presente Articolo. Di poi, nelle casse, il pane dovrà essere contenuto in sacchetti di tela bianca fitta, da mantenersi sempre puliti. Per piccoli quantitativi, può essere contenuto in sacchi di carta che ne eviti in modo assoluto la contaminazione.

Le persone addette al trasporto del pane devono avere subito la visita dell'Ufficiale Sanitario ai sensi della Legge 30 Aprile 1962, n° 283.

Art. 271

Vendita del pane: norme generali:

La vendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle imprese in possesso della licenza commerciale con la specifica indicazione della voce "PANE".

Le imprese con rivendita di pane non annessa al panificio, non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori e sono tenute a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito, con l'indicazione dell'indirizzo e della ditta produttrice, della data di consegna, qualità e quantità del pane consegnato.

Tali distinte devono essere tenute nella rivendita a disposizione degli agenti di sorveglianza fino ad esaurimento della vendita del pane al quale si riferisce la distinta.

Nelle imprese che producono e commerciano il pane, il locale di panificazione deve essere completamente separato dal locale di vendita ed il pubblico potrà essere ammesso solo in quest'ultimo.

Il locale di vendita dovrà essere attrezzato con appositi contenitori per il pane a fondo e pareti piene (tramoggie) ed il pane esistente nel locale di vendita non può essere contenuto in altri recipienti.

Il banco di vendita deve essere coperto di superficie lavabile, le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile, di preferenza porcellanato.

Uguale attrezzatura di negozio è richiesta per le rivendite di solo pane.

Alle imprese che commerciano pane, se con licenza di commercio di solo pane, è consentito tenere in negozio per vendere, previa autorizzazione Amministrativa, nei loro involucri originali e integri, paste alimentari, alimenti dietetici, farine, crusche, biscotti e dolci secchi. Ogni altra vendita è vietata.

I negozi di sola rivendita di pane dovranno inoltre tenere esposto e ben visibile al pubblico un cartello indicante il nome del forno produttore del pane messo in vendita.

## Art. 272

Vendita di pane: modalità.

Il pane deve essere venduto esclusivamente a peso; ogni altro sistema è categoricamente proibito. E' tollerata la vendita a numero per il solo pane di lusso, cioè il pane confezionato con farina di tipo 0., secondo la denominazione fissata dalla Legge 17 Marzo 1932, n° 368, modificata dal D.A.C. Al. 18 Novembre 1953. Ai sensi dell'articolo 12 della detta Legge, è fatto obbligo ai rivenditori di pane di tenere, a disposizione del pubblico, tanto il pane comune quanto quello di prima qualità (confezionato rispettivamente con farine di qualità non inferiore a quella del tipo n° 2 e del tipo n° 1, seguendo la disposizione dell'articolo 3 della citata Legge, modificata dalla D.A.C. Al. 18 Novembre 1953).

Qualora il venditore sia sprovvisto del pane comune, è tenuto a cedere al consumatore che lo richiede il pane di prima qualità e, in difetto di questo, quello di lusso, allo stesso prezzo del pane comune. Analogamente, il venditore che sia sprovvisto del pane di prima qualità dovrà cedere al prezzo di questo ultimo il pane di lusso.

## Art. 273

Disposizioni varie in materia di vendita di pane.

La vendita del pane in forma ambulante è rigorosamente vietata.

E' altresì vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'Art. 120 del Regolamento Speciale approvato con R.D. 3 Agosto 1890, n° 7045, mal lievitato o mal cotto, fermentato, inacidito, o comunque alterato o sudicio, ovvero con color o sapore ingrato o ripugnante.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contenente acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'Art. 3 del Decreto dell'Alto Commissario per l'Alimentazione 18 Novembre 1953, pubblicato sulla G.U. 25 Novembre 1953, n° 271.

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.

In detti locali dovranno esporsi, in modo visibile, uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Nelle trattorie non potrà offrirsi ai frequentatori pane toccato od avanzato ad altri avventori.

E' vietato ai forni di riprendere e mettere comunque in commercio, anche in forma grattugiata, il pane delle trattorie e simili esercizi, come pure quello già venduto a domicilio.

Art. 276

Vendita promiscua di pane ed altri generi.

Attesa la grande importanza turistica del Comune di Jesolo, per la maggior comodità dei villeggianti che soggiornano in appartamenti mobiliati o in camere mobiliate con cucina, onde evitare ad essi la perdita di tempo necessario per recarsi in più negozi, attesa anche la configurazione geografica dell'abitato, l'Autorità Comunale, con il benestare dell'Ufficiale Sanitario, potrà autorizzare la vendita del pane anche nei negozi di generi alimentari, sempre che le attrezzature del locale siano tali da assicurare la conservazione del pane in appositi contenitori come detto nell'Art. 271 del presente Regolamento, allo scopo di proteggerlo soprattutto dalle polveri e dagli insetti. All'uopo, è però assolutamente vietato tenere o tenere per vendere nel medesimo locale dove è tenuto il pane, i seguenti generi: a) - detersivi in polvere o in soluzione; b) - saponi in pezzi non protetti da involucri completi; c) - colori in polvere o vernici sciolte; d) - anticrittogamici e insetticidi; e) - liquidi infiammabili e liquidi in recipienti che comportino travaso; f) - naftalina; g) - carburato di calcio; h) - articoli di profumeria.

Art. 275

Produzione e vendita delle paste alimentari.

La produzione e la vendita delle paste alimentari è disciplinata dalle Leggi e Regolamenti speciali emanati o che saranno emanati.

Art. 276

Divieto in materia di paste alimentari.

E' vietata la vendita di paste alimentari

- a) - preparate con farine di cui all'Art. 266 del presente Regolamento;
- b) - colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;
- c) - alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali o vegetali.

## Art. 277

Fabbricazione di pasta alimentare fresca con piccola macchina.

La confezione estemporanea delle paste alimentari fresche a mezzo di piccole macchine in laboratori artigianali che ne facciano vendita diretta al pubblico può essere ammessa alle condizioni che seguono:

Deve essere fatta domanda in carta legale al Sindaco, allegato uno schizzo planimetrico del negozio da cui risulti il luogo ove si crede opportuno impiantare la macchina. Il Sindaco potrà concedere il permesso su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Il locale dovrà essere ampio da permettere che il tavolo di impastamento e la macchina di confezione possano essere impiantati in modo da non ostacolare lo svolgimento e le operazioni di vendita al pubblico e fuori del contatto del pubblico stesso dal quale deve essere separato per mezzo di telai a vetri.

La persona incaricata della confezione estemporanea delle paste alimentari deve disporre, anche se appartiene alla famiglia dell'esercente del negozio, di uno spogliatoio e di un lavandino.

Il quantitativo di pasta confezionata non deve superare il consumo giornaliero e deve essere venduta al minuto.

## C a p o VI°

FRUTTA, LEGUMI, ORTAGGI E FUNGHI.

## Art. 278

Divieto di vendita.

E' proibito vendere frutta, legumi, ortaggi e simili, guasti, colorati artificialmente o comunque fermentati, alterati, o invasi da parassiti, germogliati o che subiscono la congelazione, in genere, qualunque prodotto del suolo in condizioni anormali. Non fanno eccezione a questo articolo ne' l'uva da tavola, ne' quella da vino, quando sia ammuffita o comunque guasta.

## Art. 279

Lavatura.

E' vietata la lavatura dei prodotti di cui al presente capitolo in acque inquinate o esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

Art. 280

Concimazione degli ortaggi.

E' vietato in modo assoluto la concimazione e lo innaffiamento degli ortaggi con feci umane o con liquidi di fogna, o con spazzatura che non abbia subito un regolare processo di trasformazione in concime organico.

In conseguenza del presente disposto, sono vietate l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località ove risulti che gli orti vengano irrigati e concimati con liquidi o materie escrementizie umane non sottoposte previamente a completa depurazione parasitaria e batterica.

Art. 281

Ripari per la frutta ed erbaggi.

La frutta, i legumi, gli erbaggi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, debbono essere tenuti riparati, con mezzi idonei, dalla polvere e dalle mosche; devono essere trasportati in città e nei luoghi di vendita entro carri puliti e protetti da involucri che non siano mai precedentemente stati usati per avvolgere o coprire sostanze sudice, fermentanti o putrefatte; non devono essere esposti al pubblico ammonticchiati sul terreno o sul pavimento, ma tenuti in adatti recipienti disposti ad un'altezza non inferiore a cm. 60 dal suolo.

Art. 282

Commercio del cocomero (anguria) e popone (mellone).

L'introduzione nel Comune di cocomeri (angurie) e poponi (melloni) è libera.

Tutti coloro che intendono comunque e dovunque nel territorio Comunale effettuare il commercio delle angurie e dei melloni, dovranno munirsi di apposita, regolare licenza di vendita stagionale, che verrà rilasciata dal Sindaco in seguito a domanda, sentito il parere dell'Ufficio di Igiene e Sanità.

Art. 283

Condizioni per la vendita e taglio dei cocomeri e poponi.

Le condizioni per la vendita e taglio delle angurie e dei melloni sono le seguenti:

- a) - il tavolo dove si farà la vendita deve essere ricoperto con lastre di zinco od altro materiale impermeabile;
- b) - le angurie ed i melloni tagliati saranno esposti in vendita entro gabbie vetrate o di fitta rete metallica, perchè siano completamente riparati dalle polveri e dalle mosche;
- c) - le angurie ed i melloni non ancora aperti e conservati in deposito, saranno tenuti riposti in un locale chiuso e coperti per impedire ogni loro contaminazione;
- d) - i coltelli per il taglio delle angurie e dei melloni dovranno essere in ogni tempo puliti;
- e) - accanto al banco di vendita dovrà esservi un capace recipiente metallico o di altro materiale plastico a chiusura automatica per i rifiuti, che dovranno, a cura del rivenditore, esservi riposti in modo da impedire rigorosamente la dispersione. Il rivenditore dovrà curare la massima pulizia dell'area scoperta occupata, impedendo che le bucce delle angurie e dei melloni siano sparse al suolo dal consumatore sul posto;
- f) - è sconsigliata l'esposizione di fette predisposte e si raccomanda di eseguire l'affettamento delle angurie e melloni al momento del consumo. Le angurie ed i melloni per la vendita saranno maturi e sani. Saranno immediatamente dispersi quelli che, in apparenza sani e maturi, tagliati, non risultino tali;
- g) - il raffreddamento con ghiaccio delle angurie e dei melloni non dovrà effettuarsi sulle fette, ma solo sulle angurie e sui melloni interi. E' proibito di infiggere sotto la buccia del mezzo cocomero o popone pampini di viti od altre foglie a scopo decorativo. E' altresì proibito spruzzare i cocomeri ed i poponi aperti con acqua, qualunque sia il mezzo usato.

Art. 284

#### Funghi.

E' vietata la vendita ambulante dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che dopo averne ottenuto la licenza dal Sindaco, il quale la concederà su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

E' permessa la vendita dei funghi indicati nella tabella che risulta all'Art. seguente.

Ogni partita di funghi in vendita deve essere accompagnata da un certificato di visita sanitaria indicante la data della visita, il quantitativo di funghi controllati, e la

specie botanica di questi. Detto certificato deve essere conservato dal venditore e reso ostensibile ad ogni richiesta fino a 48 ore dopo l'esaurimento della partita cui si riferisce.

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi o frammentati eccessivamente, guasti, rammoliti dalla pioggia o comunque alterati.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie della Amanita Caesarea (Uovolo) o del Boletus Edulis (Porcino) e se non sono in stato di ottima conservazione. I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della Ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti.

Tutti coloro che facciano commercio di funghi secchi droghieri, pizzicagnoli, etc. debbono farne dichiarazione all'Ufficio di Igiene e Sanità.

Art. 285

Funghi di cui è permessa la vendita.

- 1° - Agaricus caesareus od Amanita caesarea, volgarmente detto Uovolo, Cocco, fungo Cocco.
- 2° - Agaricus edulis o Boletus edulis, volgarmente detto, fungo Porcino, Ceppatello, Legoratto.
- 3° - Agaricus campestris, volgarmente detto Pratablo, Capeline bianche.
- 4° - Agaricus ovoideus, volgarmente detto Uovolo bianco, Cocco bianco.
- 5° - Armillaria Mellea, volgarmente detto Famigliola, Chiodetto.
- 6° - Clavaria coralloides, volgarmente detto Ditola gialla, rossa corallina, Ditelle.
- 7° - Licoperdon bovista, volgarmente detto, Vescica di lupo, Vescica maggiore.
- 8° - Phallus esculentus, volgarmente detto Spugnola.
- 9° - Tuber cibarium o magnatum, volgarmente detto Tartufo bianco.
- 10° - Tuber melanosporum brumale, aestivum, volgarmente detto Tartufo nero.

## C a p o VII°

ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO, MIE-  
LE, PASTE DOLCI E CARMELLE.

Art. 286

Indicazione sull'involucro.

I recipienti contenenti qualsivoglia genere di conserva alimentare, estratto, sciroppo, etc., devono portare le indicazioni della natura e del peso netto del contenuto, della composizione qualitativa e quantitativa di tutti gli elementi essenziali che lo costituiscono, della denominazione e sede della Ditta fabbricante e la dichiarazione che il contenuto è confezionato secondo le norme di legge.

Art. 287

Estratti alimentari.

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti affini destinati alla preparazione di brodi e condimenti è disciplinata dalle Leggi e Regolamenti speciali emanati o che saranno emanati.

Art. 288

Preparazione sciroppi.

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi il succo d'uva e mosti e simili, è ammessa:

- a) - l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione "contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono.
- b) - l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma del R.D. 30 Ottobre 1934, n° 1938 modificato dal D. ACIS 23 Dicembre 1957 e seguenti, destinato a ravvivare il colore, purchè sia posto sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile, l'indicazione dei colori impiegati, a sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283. - questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

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

Ai succhi di frutta è ammessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a mg. 350 di ani

dride solforosa totale per ogni chilogrammo.

Art. 289

Conserve alimentari: divieti.

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

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

Dal 1° Maggio al 31 Ottobre di ogni anno è vietato vendere nei mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta e conserve alimentari di qualunque specie, che non siano contenute in recipienti sigillati, da vendere integri al consumatore.

Art. 290

Conserve preparate con olii vegetali.

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono recare sui recipienti, in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato (di oliva o di semi) ed essere rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

Art. 291

Estratti di succo di pomodoro.

La preparazione, la conservazione, e la vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro è disciplinata dal R.D. 25 Agosto 1932, n° 1260, convertito nella Legge 20 Dicembre 1932, n° 2057.

Art. 292

Zucchero.

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto:

- a) - non derivante dalla canna da zucchero o dalla barbabietola;
- b) - contenente più del 5% in peso di zucchero riduttore, più del 2% di acqua e più dello 0,3% di sostanze minerali;
- c) - contenente qualunque sostanza estranea, organica o minerale.

E' solo permesso di usare nella pasticceria e di vendere il glucosio depurato, ossia con almeno l'88% in peso di glucosio puro, con non più del 12% di acqua e 0,50% di sostanze minerali; scevro da sostanze non fermentabili, da sostanze conservatrici e da altri corpi estranei.

Art. 293

#### Miele.

Sotto il nome di miele si deve mettere in commercio il puro miele di api senza alcuna mescolanza.

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

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo con il riscaldamento o comunque nocivo.

Art. 294

#### Confetti, canditi, caramelle.

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

E' vietata la vendita di dolci i quali per ornamento o per allettamento dei piccoli, portino compenetrati nel dolce stesso, carte, cartoncini, metalli e simili, colorati o meno.

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

Art. 295

#### Paste dolci e simili.

Il confezionamento e la cottura delle paste dol

ci, pizze, etc. debbono essere fatti in appositi locali che, per condizioni igieniche, siano simili a quanto si richiede per quelli destinati alla confezione dei gelati.

Se il locale di fabbricazione di dolci e simili serve anche da luogo di consumo da parte della clientela, deve essere rivestito di mattonelle o marmo o di altro materiale, per l'altezza minima di due metri.

Art. 296

Paste dolci: locali di vendita.

In qualunque stagione dell'anno, nei locali di vendita, i generi di pasticceria e dolciumi devono essere conservati in cassette con coperchio a vetri od in altri recipienti idonei e negli esercizi pubblici devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente ai banchi di vendita) in vassoi muniti di mezzi adeguati per preservare i generi stessi dalla polvere e dell'inquinamento ad opera delle mosche.

Sempre negli esercizi pubblici devono essere disposti bene in vista, decorosi recipienti dove l'avventore possa depositare le carte usate ed altri rifiuti.

Art. 297

Venditori ambulanti di dolciumi.

I venditori girovaghi di dolciumi e di pasticceria secca, con assoluta esclusione di quella fresca alla crema, devono ottemperare oltre che alle disposizioni vigenti in materia di concessione di patenté, alle seguenti prescrizioni igieniche:

- a) - avere cura della propria persona;
- b) - tenere abiti decenti e puliti;
- c) - indossare una giacca bianca e pulita;
- d) - disporre di un recipiente metallico con chiusura e coperchio a vetri con cerniera, da tenersi sempre con la più scrupolosa nettezza;
- e) - evitare di toccare o di far toccare con le mani i dolciumi, ma servirsi di apposite pinze adatte.

I mezzi devono essere riconosciuti idonei dallo Ufficiale Sanitario e gli addetti alla vendita devono dimostrare da chi si provvedono di dolciumi.

Le carte da involgere devono ugualmente essere protette dalle polveri e dagli insetti.

Art. 298

Divieto.

E' vietata la confezione dei dolci (caramelle, zucchero filato, torrone, etc.) nelle pubbliche piazze e vie, salvo lo zucchero filato in occasione di fiere, mercati, etc., nel qual caso occorre il permesso del Sindaco, che lo concederà sentito in merito l'Ufficiale Sanitario.

C a p o V I I I °

CAFFE', THE', CIOCCOLATO, DROGHE E SPEZIE.

Art. 299

Caffè.

E' proibito vendere sotto il nome di caffè sostanze in grani o in polvere non costituite esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (*Coffea Arabica*).

E' proibita la vendita del caffè crudo in grani colorato con sostanze estranee anche non nocive; del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee.

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

Art. 300

Torrefazione del caffè.

E' proibito aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere messo in vendita qualora conservi una percentuale di umidità superiore al 10%.

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa richiamo alle disposizioni del R.D.L. 15 Ottobre 1925, n° 1929 e del regolamento 19 Dicembre 1962, n° 2415.

Art. 301

Surrogato e miscele di caffè.

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

caffè.

Art. 302

Vendita di infuso del caffè.

Negli spacci, il caffè in bevanda, addizionato a surrogati, deve essere venduto con il nome di "Caffè con surrogati" e tale circostanza deve essere segnalata al pubblico con cartelli ben chiari e visibili.

Art. 303

Thè.

E' proibita la vendita del thè "Foglie di tea chinensis" colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materiale minerale, di thè anche parzialmente esaurito od avariato o la vendita col nome di thè di foglie di altre piante. I recipienti per preparare e le stagneole per avvolgere il thè devono essere conformi alle prescrizioni dell'Art. 11 della Legge 30 Aprile 1962, n° 283.

Art. 304

Cacao e cioccolata.

La preparazione e la vendita del cacao e del cioccolato sono disciplinate dalla Legge 9 Aprile 1931, n° 916 e relativo regolamento approvato con R.D. 26 Maggio 1932, n° 1174.

Art. 305

Surrogato di cioccolato.

Il cioccolato in bevanda, preparato con prodotti di cui all'Art. 4 della citata Legge n° 916 del 1931, distribuito nei pubblici esercizi, deve essere indicato con il nome di "Surrogato di cioccolato" mediante cartelli con caratteri ben chiari, ben visibili al pubblico.

Art. 306

Droghe, spezie e zafferano.

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che sono avariate, esaurite o in qualche modo alterate o falsificate. Le miscele di dette sostanze con materie estranee non nocive, escluse le materie minerali di qualunque natura, debbono essere vendute con la scritta "Artificiale", "Succedaneo", "Surrogato".

Il nome di "Zafferano" è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus Sativus L.".

La detenzione e la vendita di esso sono disciplinate dal R.D.L. 12 Novembre 1936, n° 2217 e del R.D.L. 5 Novembre 1937, n° 2169.

## C a p o IX°

### VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI, E BEVANDE ALCOOLICHE.

Art. 307

#### Preparazione e commercio dei vini.

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15 Ottobre 1925, n° 2033 e dal Regolamento 1 Luglio 1926, n° 1361; nonchè dal R.D.L. 2 Settembre 1932, n° 1225, della Legge 31 Luglio 1954, n° 561, dalla Legge 15 Febbraio 1956, n° 46 e dalle altre se saranno emanate.

Sono proibite la detenzione e la vendita di vino sensibilmente alterati per malattia (incerconimento, inacidimento, amarezza, vischiosità e simili) e così del vino avariato per sapore di muffa o simili o contenente sostanze nocive. I vini con germi delle dette malattie e quindi poco conservabili, per quanto non ancora sensibilmente alterati, potranno mettersi in commercio solo dopo speciali trattamenti che ne assicurano la conservabilità e dopo che l'Ufficio di Igiene e Sanità abbia constatato con ulteriore esame, che il vino sottoposto a questi trattamenti è divenuto sano e commestibile.

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

Art. 308

#### Vinello.

La preparazione e la detenzione del vinello ottenuto dalla fermentazione e dall'esaurimento con acqua delle vinacce, sono regolate dall'Art. 12 del R.D.L. 2 Settembre 1932, n° 1225 che sostituisce e modifica l'Art. 17 del R.D.L. 15 Ottobre 1925, n° 2033.

Art. 309

#### Birra: produzione e commercio.

La produzione e il commercio della birra sono disciplinati dalla Legge 16 Agosto 1962, n° 1354.

## Art. 310

Spiriti e bevande alcooliche.

Nella fabbricazione, preparazione e vendita degli spiriti e delle bevande alcooliche debbono osservarsi le norme prescritte dalle Leggi e dai Regolamenti sugli spiriti emanati o da emanarsi per la parte che riguarda la applicazione delle disposizioni di carattere igienico.

## Art. 311

Acquavite, liquori.

E' vietato vendere acquavite, rhum, cognac, liquori, tinture, essenze contenenti acido cianidrico in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti proibite, alcool metallico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, droghe medicinali a dose di rimedio ed in genere qualunque sostanza nociva.

## Art. 312

Divieto di vendita.

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

## Art. 313

Aceto.

La produzione e la vendita dell'aceto è disciplinata dalle Leggi e dai Regolamenti speciali emanati o da emanarsi.

## Art. 314

Divieto di vendita di aceto.

Con il nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

E' proibito in genere vendere e impiegare nei pubblici esercizi, ad uso alimentare, aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, invaso da anguillule o avente meno del 5% di acidità totale, espressa in acido acetico, sostanze vegetali forti, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, aldeidi, sale comune oltre l'1% composti metallici o sostanze coloranti.

## C a p o X°

ACQUE GASSOSE E MINERALI, BIBITE ANALCOOLICHE,GELATI E GHIACCIO.

## Art. 315

Acque gassose e minerali, bibite analcoliche.

La produzione e la vendita delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate o non gassate confezionate in recipienti chiusi sono disciplinate dal Regolamento Generale Sanitario (R.D. 3 Gennaio 1901, n°45), dal Regolamento approvato con D.P.R. 19 Maggio 1958, nr. 719 e dalla Legge 3 Aprile 1961, n° 286.

L'apertura, l'esercizio degli stabilimenti e la vendita di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nel Regolamento Generale Sanitario, nella Legge 16 Luglio 1916, n° 947, nel R.D. 28 Settembre 1919, n° 1924 e negli articoli 143 e 199 del T.U. delle Leggi Sanitarie e nel D.C.G. 7 Novembre 1939.

## Art. 316

Limonate e bevande da tavola.

E' proibito vendere limonate ed altre bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenente acidi minerali liberi, metalli tossici, e coloranti, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori non consentiti dalla Legge 30 Aprile 1962, n° 283.

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

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acqua minerale artificiale da tavola ed a quella delle limonate, non debbono contenere alcuna delle sostanze proibite dal primo comma del presente Articolo.

## Art. 317

Gelati.

Fatte salve le disposizioni di cui alla Legge 30 aprile 1962, n° 283, chiunque intenda fabbricare gelati, granite e simili nel territorio del Comune, deve chiedere, ai fini igienico-sanitari, apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascerà, ove sia il caso, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Tale autorizzazione

è soggetta a vidimazione annuale ed è revocabile in qualsiasi momento per motivi igienico-sanitari. Pertanto, i conduttori degli esercizi di fabbricazione o vendita dei gelati, compresi i titolari dei chioschi ed i venditori ambulanti, non possono riprendere l'attività stagionale prima di aver chiesto ed ottenuto la vidimazione dell'Autorizzazione Sanitaria.

Art. 318

#### Locali di fabbricazione.

La fabbricazione delle miscele, la gelatificazione delle medesime e la vendita dei gelati, sono consentite solo nei locali possedenti i sottoindicati requisiti e riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario. Detti locali devono essere ben illuminati, aereati, separati nettamente dai locali di abitazione, non possono comunicare con latrine, devono avere il pavimento impermeabile, le pareti lavabili di preferenza porcellanate per un'altezza di m. 2,00, il soffitto a superficie liscia e devono essere dotati da acqua potabile corrente.

Gli apparecchi per la fabbricazione dei gelati devono essere tali da escludere la confezione a mano e devono essere lavabili in ogni loro parte.

Art. 319

#### Recipienti e suppellettili.

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro materiale inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dall'Ufficio Igiene e Sanità.

Le spatole metalliche ed i mestoli usati per il prelevamento del gelato devono essere mantenuti protetti dalle mosche e dalla polvere, di preferenza immersi in recipienti pieni d'acqua potabile e dotati di dispositivo atto ad assicurare il continuo ricambio di essa, ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga a contatto con l'orlo del recipiente. Il prelevamento del gelato deve effettuarsi in modo che la mano del venditore non abbia alcun contatto con il prodotto.

Art. 320

#### Personale.

Il personale addetto deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale (Art.

14 della Legge 30 Aprile 1962, n° 283) ed a vaccinazione antitifica per via parenterale. Inoltre deve indossare vestaglie o giacche bianche e pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.

Nei casi in cui, per ragioni mediche, la vacci=nazione antitifica è controindicata, dovrà essere esegui=ta la ricerca delle salmonelle e shigelle nelle feci, sempre a cura dell'Ufficio di Igiene e Sanità.

Art. 321

Preparazione dei gelati, loro composizione e conservazione.

Per gelati si intendono quelle sostanze che, avendo come componenti zucchero, uova, latte, frutta, panna, sciroppi, di frutta ed aromi di droghe naturali o di estrat=ti naturali, prima di essere consumate vengono sottoposte ad opportuno raffreddamento.

Il latte adoperato nella fabbricazione dei gela=ti deve essere bollito o pastorizzato; la panna deve esse=re pastorizzata; le uova freschissime: è assolutamente vietato l'impiego di uova conservate, e di uova che non siano di gallina. Nella fabbricazione dei gelati è vietato l'uso di edulcorantisintetici di ogni specie, di essenze sinteti=ci che e di coloranti non permessi dalla Legge.

E' vietato tenere o tenere per vendere gelato o componenti per la fabbricazione del gelato stesso in qual=siasi modo avariati o adulterati: questi devono essere im=mediatamente distrutti.

Per la fabbricazione e la conservazione dei gela=ti potrà essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza autorizzata dall'Autorità Sanitaria Comuna=le o idonee apparecchiature meccaniche di congelazione.

Le miscele da gelificare devono essere preventi=vamente sottoposte a riscaldamento fino alla completa sop=pressione dei germi patogeni, poi rapidamente riportate a temperatura ambiente, e protette in modo da evitare qual=siasi causa di inquinamento.

Le miscele, una volta fatte, dovranno venire im=mediatamente gelificate e tali dovranno rimanere fino a completo esaurimento. Se dovessero per qualsiasi causa ridisciogliersi dovranno essere immediatamente distrutte.

E' vietato l'impiego o il riempiego di miscele che siano state comunque conservate a temperatura ambian=te.

Art. 322

### Massima carica batterica tollerata.

La massima carica batterica tollerata, determinata con i metodi ufficiali o, in difetto, con quelli proposti dall'Associazione Italiana per l'Igiene e la Sanità, nel gelato, è stabilita in 100.000 colonie per centimetro cubo, con assenza del bacterium Coli in 0,10 centimetro cubo di gelato esaminato.

Art. 323

### Coni, cestini, etc.

I coni, i cestini, le ostie, etc., che servono per il consumo diretto dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili dall'Ufficiale Sanitario, il quale potrà consentire anche l'uso di altri recipienti (cartoni, carta paraffinata, etc.) purchè ritenuti idonei.

I coni, cestini, etc. devono essere sempre conservati in recipienti coperti, al riparo dalle mosche e dalla polvere.

Art. 324

### Vendita ambulante.

E' vietata la vendita ambulante del gelato sfuso. E' consentito esclusivamente per i gelati chiusi in involucri originali, recanti l'indicazione della ditta produttrice e sua sede.

Per la vendita ambulante, i mezzi di trasporto, tricicli, carretti, etc., devono essere rivestiti di materiale lavabile, esteticamente decorosi, puliti e bene attrezzati per la conservazione del gelato alla giusta temperatura.

Art. 325

### Ghiaccio.

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare e chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

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

Art. 326

### Fabbricazione e conservazione di ghiaccio artificiale.

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

Il ghiaccio artificiale non deve contenere, nel suo spessore, paglia, detriti vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile pura.

I locali di conservazione del ghiaccio artificiale devono essere costruiti in modo da garantire il ghiaccio da inquinamenti di qualsiasi genere, e mantenuti costantemente puliti.

Art. 327

Sospensione della fabbricazione del ghiaccio artificiale.

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

Art. 328

Trasporto del ghiaccio artificiale.

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario Comunale. Devono essere sempre mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 329

Spacci di ghiaccio artificiale.

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

Art. 330

Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni.

L'introduzione nel Comune di ghiaccio artificiale prodotto in altri comuni dev'essere autorizzata dal Sindaco.

La licenza di importazione sarà rilasciata su pa

rere conforme dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, il quale si accerterà con i mezzi più sicuri della qualità dell'acqua e delle idoneità, dal lato igienico-sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

Art. 331

Ghiaccio naturale.

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

C a p o    X I °

SUPPELLETTILI DA CUCINA E OGGETTI D'USO DOMESTICI=  
CO, GIOCATTOLI, PROFUMERIA E POPPATOI, CAPEZZOLI ARTIFICIA=  
LI E TIRALATTE.

Art. 332

Suppellettili vietate.

A termini dell'Art. 125 del Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, n° 45, modificato con Legge 23 Giugno 1904, n° 369, dell'Art. 147 del T.U.LL.SS., dello Art. 11 della Legge 30 Aprile 1962, n° 283, e dell'Art. 10 della Legge 16 Agosto 1962, n° 1354, è vietato vendere o detenere per vendere ed usare:

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

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

- 2° - oggetti di gomma, per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per deiezione e tiralatte contenenti piombo o zinco o antimonio od arsenico od altri metalli nocivi;
- 3° - stagnole o fogli destinati a porsi a diretto contatto con sostanze alimentari, quando contengono più del 10% di piombo;
- 4° - pompe per la birra e sifoni per le acque gassose fatti di metallo o di vetro nelle pareti a contatto con il liquido, che cedono piombo, arsenico, antimonio, zinco o altri metalli nocivi ad una soluzione acquosa di acido acetico all'1% che vi rimanga a contatto per 24 ore alla temperatura di 20°;
- 5° - gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale, fermo restando il divieto di cui al n° 2 del presente Articolo. E' pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conservare, contenere, distribuire, travasare, misurare, od in qualunque modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita, alla cessione od alla somministrazione gratuita come compenso, compresi i recipienti e gli attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile nelle case.

Art. 333

#### Divieto di uso di colori nocivi.

Per la preparazione degli oggetti ad uso personale, domestico ed industriale, non possono essere adoperati i colori nocivi di cui al R.D. 30 Ottobre 1924, modificato dal D. ACIS 23 Dicembre 1957.

Il divieto delle materie coloranti nocive per gli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime quando le dette materie risultano incorporate (per fusione) nella massa del vetro o degli smalti, in modo che essi non possano mai venire a contatto con le sostanze alimentari o con le bevande.

Art. 334

#### Carte da involti.

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, stampata, preparata con gesso, allume, sol

fato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa acceda nel peso un grammo per ogni decimetro quadrato di superficie.

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

E' vietato l'uso di foglie di piante per avvolgere frutta, burro, ricotta etc.

Art. 335

#### Tappezzerie.

Le stoffe, le carte per tappezzerie, ornamentazioni od altro uso domestico, non possono essere colorate con colori arsenicali od antimoniali.

Art. 336

#### Giocattoli.

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

Art. 337

#### Cosmetici e tinture.

E' vietata la vendita di saponi, cosmetici e tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi anche non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture e negli annunci al pubblico, non sia indicata in modo chiaro o con la denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e la quantità delle sostanze velenose che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta "Veleno". Le tinture e i cosmetici, che in casi speciali possono tornare nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza: " può essere nocivo".

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive contenenti sostanze velenose e di qualsiasi altra materia destinata ad uso personale e domestico, quando contenga sostanze velenose.

Art. 338

#### Dentifrici.

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti ed in

genere per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Gli involucri per i dentifrici devono rispondere ai requisiti prescritti per gli involucri delle sostanze alimentari.

Art. 339

Ciprie.

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 340

Poppatoi, capezzoli artificiali e tiralatte.

A norma del disposto degli Articoli 190 e 191 del T.U. Leggi Sanitarie, è vietato importare,, fabbricare o comunque vendere e detenere per vendere poppatoi a tubo, nonché i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi, succhiatoi e succini per bambini non formati di gomma elastica piena.

Tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per i bambini, come capezzoli per bottiglie, poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzolo, tiralatte, succhietti e simili, devono portare l'indicazione indelebile della rispettiva fabbrica e non devono contenere piombo, zinco, antimonio, arsenico o altre sostanze nocive.

C a p o    X I I I °

PETROLIO, GAS INFIAMMABILI, CARBURO DI CALCIO.

Art. 341

Petrolio.

Quando la vendita ed il deposito si facciano negli spacci di sostanze alimentari, il medesimo dovrà essere tenuto isolato e con tutte le cautele necessarie affinché non possa adulterare o comunque comunicare cattivo odore e sapore alle sostanze alimentari. Resta comunque vietata la vendita del petrolio in quegli spacci di sostanze alimentari che abbiano ottenuto la speciale autorizzazione di cui all'Art. 274 per la vendita del pane.

Art. 342

G a s.

I gas per illuminazione, riscaldamento e forza motrice non devono contenere acido solfidrico, nè solfuri, nè prodotti arsenicali od antimoniali, nè cianuri. Le condutture di distribuzione interna, nonché gli apparecchi di uso domestico, dovranno offrire garanzia tale da impedire fughe e perdite che rendano insalubre e nociva la aria dell'ambiente.

Art. 343

Carburo di calcio.

Il commercio di carburo di calcio o l'uso dello acetilene sono disciplinati da speciali Leggi e dal relativo Regolamento.

TITOLO QUARTO

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

C a p o I°

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO.

Art. 344

Obblighi dei medici per le malattie infettive.

A termine degli Art. 256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934, n° 1265, tutti i medici chirurghi iscritti nell'elenco degli esercenti di arti sanitarie nel Comune sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive. Lo stesso obbligo incombe ai medici chirurghi iscritti al relativo albo, che venissero destinati dal Medico Provinciale o dal Ministero della Sanità a prestare servizio nel Comune di Jesolo durante una epidemia.

Art. 345

Comportamento del medico per casi di malattie infettive e diffusive.

Il medico curante che osservi un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi successivamente indicati, deve da

re alle persone che assistono e avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie, prendendo egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento a domicilio non risultasse completamente atto ad assicurarsi la migliore difesa contro il propagarsi dell'infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato in reparto d'isolamento ospedaliero. Altrimenti provvede all'uopo l'Ufficiale Sanitario con speciale ordinanza.

Nei casi di malattie infettive e diffusive elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, del liquido cefalo-rachidiano, degli essudati dell'ammalato, i medici che assistono detti ammalati dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia all'Ufficiale Sanitario Comunale del risultato delle indagini medesime.

Art. 346

#### Obblighi dei cittadini.

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

Qualora nel Comune si manifestasse una malattia infettiva a carattere epidemico, ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione delle quali venga richiesto dal Sindaco e con le condizioni contenute nel provvedimento di assunzione, adottato su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 347

#### Denuncia di malattie infettive.

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia all'Ufficiale Sanitario.

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

Art. 348

Malattie soggette a denuncia.

A sensi dell'Art. 1 e 3 del D.M. 23 Aprile 1940 e sue successive integrazioni e modificazioni sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffusive:

- a) - peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petechiale e forme dermatofosimili, vaiolo e vaioloide, alamstrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezione da paratifi, enterite coleriforme (cholera nestras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomelite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicatura dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da batteriologico; epatopatie acute primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma grave (atrofiagiallo-acuta) che in forma lieve (ittero catarrale); febbre Q (infettive da Coxiella Burneti), tetano, idatidosi, nevrasiti primitive ed etiologia virale accertata o sospettata;
- b) - tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con semi fistolosi;
- c) - malattie veneree (blenorrogia, ulcera venerea, lue, linfogranulomatosi inguinale o malattia di Nicolas Favre), tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) - vulvo - vaginiti;
- e) - tigna, scabbia;
- f) - gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro-enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

Le future modifiche e integrazioni del soprannominato Art. 1 del D.M. 23/4/1940 si intendono automaticamente inserite ad integrazione del presente Articolo.

Art. 349

Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusiva.

A sensi dell'Art. 2 del D.M. 23.4.1940 e sue successive modifiche le denunce da parte dei medici devono essere fatte per ciascuna malattia infettiva e diffusiva specificata al precedente Articolo, nei casi appresso indicati:

- 1° - per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera a) -: in tutti i casi accertati o sospetti;
- 2° - per le malattie infettive e diffuse specifiche alla lettera b) -: solo nei casi di tubercolosi accertata; nelle persone comprese nella tutela assicurativa, in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti la assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi: nel personale addetto alla vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;
  - nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
  - nelle persone addette ai servizi domestici ed alla assistenza dell'infanzia e nelle balie;
  - negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;
  - negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, etc;
  - nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;
  - nelle famiglie che abbiano persone addette ai servizi domestici di età inferiore ai 21 anni.

Oltre alla denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura ed anche il di lui decesso.
- 3° - per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera c) - nei casi accertati:
  - negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;
  - negli istituti di cura o di assistenza medico-chirur-

- gica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, etc.;
- negli ospizi di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere;
  - negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
  - in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;
  - nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- 4° - per le malattie infettive e diffusive specificate alla lettera d) -: nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile.
- 5° - per le malattie infettive e diffusive specificate alla lettera e) -: nei casi accertati:
- nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione;
  - negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;
  - negli ospedali o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere;
  - nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
  - negli opifici, cantieri, stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
  - in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Le future modificazioni e integrazioni del sopra indicato Art. 2 del D.M. 23.4.1940 si intendono automaticamente inserite ad integrazione nel presente articolo.

Art. 350

Malattie infettive nelle scuole.

Agli effetti del Regolamento 9 Ottobre 1921, n° 1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatorio la denuncia delle seguenti malattie, oltre a quelle indicate nell'Art. 348 del presente Re-

golamento, che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato:

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

Art. 351

Moduli per le denunce.

Le denunce devono essere fatte sugli appositi moduli, gratuitamente forniti ai medici dal Municipio, e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Se trattasi da vaiolo o da varicella, si deve indicare se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di difterite, si deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale, specificando la natura del trattamento immunizzabile (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a dare immediata comunicazione all'Ufficio Sanitario del ricovero dell'infecto in un ospedale e del cambiamento di abitazione fatto dall'infecto durante la malattia.

Nei casi di malattie veneree di cui alla lettera c) dell'Art. 358 ed al corrispondente punto 3) dell'Art. 359 del presente Regolamento, il sanitario deve darne immediatamente notizia al Medico Provinciale, segnalando le informazioni assunte dalla persona malata circa la forma del contagio e comunicarle, ai soli fini statistici, il sesso, la età, il Comune di residenza della persona presentatasi alla cura, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 352

Denuncia obbligatoria per le ostetriche.

E' obbligatoria per le ostetriche la denuncia di oftalmoblenorrea dei neonati e delle puerpere febbricitanti

quando la temperatura ascellare supera i 38° C. e manchi il medico.

Art. 353

Provvedimenti contro le malattie infettive.

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o fare eseguire una accurata indagine epidemiologica per accertare l'origine della malattia e di ordinare l'applicazione delle misure profilattiche del caso.

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

Art. 354

Isolamento degli infermi.

Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) - dell'Art. 348 del presente Regolamento devono essere tenuti isolati per il tempo necessario perchè ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia.

Le persone che hanno avuto contatto con gli infermi di cui al comma precedente devono essere tenuti isolati sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

Art. 355

Trasporto degli infermi di malattie infettive.

Il trasporto agli ospedali degli ammalati di malattie infettive viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati. Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Art. 356

Disinfezione.

La disinfezione è obbligatoria a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria Comunale.

A seconda della malattia e delle condizioni degli ammalati, la disinfezione si potrà estendere a tutta l'abitazione o alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, potranno essere ingiunte le raschiature ed imbiancamenti degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili ed i prodotti morbosi; alla stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per la biancheria e gli effetti lettereschi di uso domestico, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario lo riterrà opportuno.

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

E' permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio di Igiene e Sanità, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi di poterlo concedere.

Art. 357

#### Biancheria degli infermi di malattie infettive.

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario od oggetti, prima che siano disinfettati. E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiario ed effetti lettereschi che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forma infettiva.

La biancheria e gli effetti lettereschi, usati durante la malattia, devono essere avvolti in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenuti a disposizione dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Art. 358

#### Divieto di alloggiare in locali non disinfettati.

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, etc. non devono permettere che siano occupati appartamenti o ambienti nei quali siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite, entro 24 ore, dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario riterrà opportuno ordinare nei singoli casi.

## C a p o II°

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEL CASI DI MALATTIE INFETTIVE ESOTICHE.

Art. 359

Norme generali.

Nel caso di malattie esotiche infettive, o sospette di esserlo, debbono innanzi tutto essere applicate le norme profilattiche generali contro le malattie infettive, con il massimo possibile rigore e diligenza.

Art. 360

Casi sospetti.

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

Art. 361

Isolamento degli infetti.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, nelle forme morbose di cui all'Art. 359 del presente Regolamento, valendosi delle facoltà di cui all'Art. 153, della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 4 Febbraio 1915, n°148), provvede all'isolamento dell'ammalato e delle persone che hanno avuto contatto con esso, nel modo che crede più opportuno e finchè non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo e alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa e del gruppo di case ove si è manifestata la malattia. Qualora le case o gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Art. 362

Persone provenienti da luoghi infetti.

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

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luogo infetto da malattie esotiche, debbono farne immediata denun-

cia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

Art. 363

Oggetti provenienti da luoghi infetti.

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano stati disinfettati, saranno sottoposti alla disinfezione a cura dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Art. 364

Divieto di fiere e pubbliche riunioni.

Nei casi di malattie esotiche o di particolare gravità epidemica, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, per misura profilattica può vietare le fiere, i mercati, e le pubbliche riunioni.

### C a p o III°

MISURE PARTICOLARI RELATIVE ALLE MALATTIE VENEREE, SIFILIDE DA BALSATICO, FEBBRE PUERPERALE.

Art. 365

Malattie veneree.

Alla profilassi delle malattie veneree (blenorragia, ulcera venerea, lue, linfonulomatosi inguinale o malattia di Nicolas Favre), il Dispensario Anticeltico provvede con la distribuzione gratuita dei medicinali, con la assistenza medicocirurgica, con la cura ospedaliera, ai sensi della Legge 25 Luglio 1956, n° 837.

Per le misure contro la diffusione delle malattie veneree valgono le norme dettate dalla citata Legge n° 837 del 1956.

Art. 366

Obblighi dei malati e doveri dell'Ufficiale Sanitario.

Chiunque è affetto da malattia venerea ha il dovere di farsi curare presso una delle istituzioni di cui al precedente Art., oppure da un medico di propria scelta e conformarsi alle prescrizioni sanitarie intese a guarire la malattia ed a impedire la propagazione dell'infezione.

L'Ufficiale Sanitario, quando abbia fondato motivo di ritenere affetta da malattia venerea, con manifestazioni contagiose, una persona, la quale può diffonderla ad altri, ha il dovere di comunicarlo al Medico Provinciale af finchè vengano presi i provvedimenti di cui all'Art. 6 della Legge 25 Luglio 1956, n° 837.

Art. 367

Accertamento sierologico del sangue per la lue.

In tutti i casi nei quali è obbligatoria la presentazione del certificato di sana costituzione fisica, dovrà essere precisato che si è eseguito l'accertamento sierologico del sangue per la lue, senza indicare l'esito a sensi dello Art. 7 della Legge 25/7/1956 n° 837.

Art. 368

Baliatico.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale abbia accertato, mediante visita medica completa e l'esame sierologico del sangue per la lue, che la balia non è affetta da sifilide, blenorrogia, tubercolosi o da altra malattia infettiva o diffusiva.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono altresì denunciare all'Ufficiale Sanitario qualunque caso di malattia del bambino, come pure la riconsegna di esso al Brefotrofio od ai genitori o tutori.

Art. 369

Sifilide da baliatico.

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono le varie disposizioni di Legge in vigore.

Art. 370

Profilassi della febbre puerperale.

Le levatrici, ai fini della profilassi della febbre puerperale, sono tenute all'osservanza delle disposizioni del Regolamento per l'esercizio ostetrico approvato con R.D. 26 Maggio 1940, n° 1364.

## C a p o IV°

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI.

Art. 371

Cautele contro la diffusione della tubercolosi.

Qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra-polmonare contagiosa, in condizioni familiari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, notificando l'intervento dell'Ufficiale Sanitario Comunale, per eventuali ulteriori provvedimenti di sua competenza.

Art. 372

Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico.

In seguito a morte o a cambiamento di alloggio di un tubercolotico degente in casa privata, in alberghi ed in altre collettività che non siano istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi, degli effetti personali e lenzuocini, da eseguire a cura dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività, etc., dovranno eseguire tutte le altre operazioni di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario.

## C a p o V°

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE,  
CONVENTI ETC.

Art. 373

Vigilanza nelle scuole.

A norma degli articoli 143 e seguenti del Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, n° 45 e della Legge 11 Febbraio 1961, n° 264, il Comune da solo od unito in consorzio, provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, asili infantili, etc. Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo del Medico Scolastico; apposito regolamento ne disciplina l'attività.

I medici condotti visiteranno le scuole pubbliche e private entro i limiti della circoscrizione della

propria condotta, quando particolari contingenze lo consiglino e l'Ufficiale Sanitario ne faccia richiesta.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Art. 374

Malattie trasmissibili nelle scuole.

Nelle scuole, nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione, le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile provvedere al rigoroso loro isolamento.

Art. 375

Chiusura di classi.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario per la disinfezione completa.

In caso di vaiolo, si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della scuola, ad eccezione di quelli che fossero stati vaccinati con esito positivo da non più di sei mesi.

In caso di difterite, si procederà alla ricerca dei portatori mediante esame del muco rino-faringeo fra tutti gli alunni frequentati la classe, e se necessario, fra tutti quelli che frequentano la scuola, compresi il personale insegnante e gli inservienti. Se necessario, L'Autorità Sanitaria Comunale potrà ordinare la rivaccinazione specifica di tutti i frequentanti la classe o la scuola.

Il Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove si siano manifestati in breve tempo, più casi di malattie contagiose ed anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola. L'Ordinanza deve essere prontamente segnalata al Medico Provinciale ed al Provveditore agli Studi e deve contenere il termine per la riapertura che sarà stabilita su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario. La riapertura della scuola o della classe, si farà dopo che sia cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Art. 367

Allontanamento dalla scuola dei conviventi.

I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno allontanati dalla scuola per il numero dei giorni

corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione con l'ammalato, essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici per un ulteriore periodo corrispondente al periodo di incubazione, il computo del quale deve iniziarsi da quando l'ammalato cessi di essere contagioso.

#### Art. 377

##### Allontanamento dalla scuola di insegnanti e di inservienti.

Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate nell'Art. 349 e 350 del presente Regolamento, dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola. Non potranno esservi riammessi che in seguito a presentazione di nulla osta dell'Ufficiale Sanitario, che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che a domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni necessarie.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattie che per influenza psichica o per altre ragioni possono riuscire dannose alla comunità: l'pilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsa, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

#### Art. 378

##### Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici.

La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusiva nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitino in edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola ed il pronto isolamento e l'allontanamento dell'ammalato, seguito dalle necessarie disinfezioni.

#### Art. 379

##### Riammissione degli alunni.

Tenute presenti le disposizioni di cui agli articoli 348, 349, 350 del presente Regolamento relative all'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da parte dei medici e degli insegnanti, l'Ufficiale Sanitario in base all'Art. 5 del R.D. 9 Ottobre 1921, n° 1981 darà nulla osta per la riammissione dell'alunno guarito alla scuola, assicurandosi che siano state eseguite le misure di profilassi prescritte.

## Art. 380

Riammissione di guariti di difterite.

Tanto nei casi di diagnosi batteriologica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alle scuole e nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico della guarigione presso il Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi. A tale scopo, l'Ufficio Sanitario Comunale provvederà gratuitamente, al prelievo dell'essudato da sottoporre all'esame.

## Art. 381

Periodo di allontanamento dalla scuola per malattie infettive.

Di regola, l'allontanamento dalla scuola durante il probabile di incubazione sarà per ciascuna malattia del seguente numero di giorni:

| MALATTIA          | DURATA DI ALLONTANAMENTO             |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
|                   | per malattia                         | per contatto                         |
| Tifo-paratifo     | gg. 40 dopo guarig.clin.             | 21 giorni                            |
| Dissenteria       | idem                                 | 8 giorni                             |
| Vaiolo-vaioloide  | fino a guarig. clin.                 | 12 giorni                            |
| Varicella         | gg. 16 dopo guarig. clin.            | 14 giorni                            |
| Morbillo          | gg. 15 " " "                         | 10 giorni                            |
| Scarlattina       | gg. 40 " " "                         | 7 giorni                             |
| Difterite         | idem                                 | 7 giorni                             |
| Meningite epidem. | idem                                 | 25 giorni                            |
| Poliomielite      | gg. 28 dal primo giorno di febbre    | gg.14se ricov.O!<br>gg.28se a domic! |
| Pertosse          | gg. 21 dalla fine accessi convulsivi | gg.15 dalla cess!<br>del contatto    |
| Influenza         | gg. 15 dopo guarig.clin.             | - - - - -                            |
| Parotite          | gg. 15 " " "                         | - - - - -                            |

OSSERVAZIONI. Il periodo di contumacia dei guariti e dei portatori sani può subordinarsi al referto degli esami di laboratorio e cioè farlo cessare dopo tre esami negativi e consecutivi.

I periodi sopra indicati potranno variare in più o in meno, caso per caso, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, anche in base alla valutazione della terapia eseguita dal curante.

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere di volta in volta:

- a) - tubercolosi (esclusa la polmonare aperta; la cutanea ulcerosa, l'osteo-ghiandolare con semi fistolosi);
- b) - tracoma nella fase acuta.

Art. 382

Misure per impedire la diffusione delle malattie parassitarie.

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la pulizia degli alunni e sorveglieranno perchè essi depongano le vesti sempre nello stesso posto e non nelle classi, nè scambino i vestiti, le penne, e libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, con capelli incolti e con la cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

Art. 383

Disinfezione periodica delle scuole.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili e gli istituti di istruzione in genere, debbono essere disinfettati almeno una volta all'anno. La disinfezione sarà praticata dall'Ufficio per le scuole di Stato e Comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate, dovrà essere richiesta dai loro proprietari o dirigenti all'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli istituti che possono praticare disinfezioni con mezzi propri potranno farlo, richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Art. 384

Pulizia dei locali scolastici.

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione e di ricreazione, movendo i banchi, ove non siano fissi, e usando tutti i mezzi atti ad impedire il sollevamento di polvere; particolarmente consigliabile l'uso di segatura di legno inumidita con soluzione antisettica.

I direttori degli istituti pubblici e privati di educazione saranno 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 eventualmente dettate dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo, durante il quale si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

## C a p o VI°

### MISURE DI PROFILASSI SPECIALE.

#### Art. 385

##### Tessera sanitaria a domestici ed affini.

Ai sensi della Legge 22 Giugno 1939, n° 1239, è vietato assumere o trattenere in servizio per prestazioni di opere inerenti al funzionamento della vita familiare, personale affetto da malattie infettive o da postumi di esse, che le mettano in condizioni di contagio per gli altri.

A tal fine tutte le persone da assumere o assunte in servizio debbono essere munite di una tessera sanitaria rilasciata ai domestici ed affini dall'Ufficio di Igiene e Sanità, dopo visita medica praticata dall'Ufficiale Sanitario che, a tal uopo, potrà valersi dell'opera dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari, a carattere pubblico. Le successive visite di controllo sono eseguite allo scadere dell'anno computato a partite dalla data del rilascio ed in qualsiasi tempo quando si reputi necessario, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 386

##### Profilassi della febbre tifo-paratifica.

Quando un caso di infezione tifo-paratifica si verifica nella casa di un produttore di latte, sarà disposto subito che, per il tempo che l'Ufficiale Sanitario giudicherà opportuno per espletare le ricerche epidemiologiche con speciale riguardo ai portatori sani, il latte prodotto venga escluso dalla vendita al consumo diretto ed inviato al centro di raccolta per essere destinato alla lavorazione industriale, previa bollitura o pasteurizzazione. Se il caso di febbre tifo-paratifica si verifica nella casa di un produttore di formaggio e latticini deve essere subito sospesa la produzione di questi; il formag-

gio già confezionato sarà fatto maturare per un tempo mai inferiore ai 30 giorni prima di venderlo e, la ricotta od altri latticini che non sopportino la maturazione, saranno ammessi alla vendita solo dopo che l'esito delle ricerche allo uopo eseguite lo permetteranno. In caso contrario, saranno distrutti a cura del Vigile Sanitario.

Art. 387

Pubblici spettacoli viaggianti.

Tutti gli esercenti di padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri etc., durante la permanenza nel Comune devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolci e simili, ai conduttori di padiglioni di spettacoli ambulanti di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dal Sindaco, che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale l'immunità da malattie trasmissibili, per via orale o per contatto, sia per le persone suddette che per le loro attrezzature.

Art. 388

Vigilanza case infette.

Semprechè in una casa si verificchino malattie infettive l'Ufficiale Sanitario potrà fare ispezioni in detta casa per riconoscere se corrisponde alle prescrizioni della Legge Sanitaria, del Regolamento Generale Sanitario e del presente Regolamento.

Ove ciò non risulti e vi sia pericolo per chi l'abita o per chi abita le case vicine, il Sindaco dichiarerà inabitabile, e farà chiudere la casa o parte della medesima, provvedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adotto ed al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto. Altrettanto dicasi quando in una casa si verificchino di frequente malattie infettive che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possano comunque avere rapporti con la insalubrità del fabbricato.

Art. 389

Disinfezioni pubbliche e private.

L'Ufficio Sanitario Comunale, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati farà eseguire la disinfezione di locali di abitazione, indumenti personali, di oggetti ed utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente

stabilita.

Art. 390

Divieto di sputare.

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

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

Art. 391

Spugne per francobolli.

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

Art. 392

Lotta contro le mosche disposizioni generali.

In ottemperanza alle varie disposizioni di Legge relative alla lotta contro le mosche, viene disposto quanto appresso:

- a) - le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici ed, in genere, da qualsiasi spaccio di vendita al pubblico, compresi i banchi dei mercati e gli spacci dei venditori ambulanti, devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in recipienti metallici o di materia plastica con coperchio a chiusura automatica, che deve essere sempre tenuto in modo da impedire la vista o lo spargimento dei materiali contenuti.

E' proibita la copertura fatta con mezzi occasionali. I proprietari, gli inquilini, gli esercenti pubblici devono dimostrare in ogni tempo il possesso di detti recipienti.

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

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad

essi, come pure le strade praticabili, sia private che consorziali, devono essere tenute sgombre, a cura dei proprietari, amministratori o conduttori, da immondizie e da materie putrescibili;

- b) - le immondizie e le materie putrescibili provenienti dagli stabilimenti industriali dovranno essere depositate, fino al momento della loro asportazione, in recipienti a perfetta tenuta e con coperchio.

Questi recipienti possono essere fissi o mobili, unici o multipli, disposti in serie o dislocati in vari punti dello stabilimento industriale, a seconda dell'opportunità determinata dalla superficie occupata dai vari fabbricati e del genere particolare dell'industria, ma devono essere tenuti:

- sempre con il coperchio abbassato ed applicato in modo da impedire l'ingresso delle mosche;
- il più lontano possibile dai refettori, cucine, ambienti da lavoro. Tutte le materie ivi raccolte devono essere rimosse giornalmente;
- Detti recipienti devono essere frequentemente lavati con soluzioni di sostanze antiputride e si deve assolutamente impedire, nelle operazioni di riempimento e svuotatura, che le immondizie si spandano sul terreno circostante;

- c) - gli stabilimenti industriali forniti di inceneritori dovranno ridurre in cenere il carico delle immondizie volta per volta, le quali ultime dovranno essere conservate, fino al momento dell'incenerimento, nei recipienti su descritti. In ogni caso, le materie putrescibili dovranno essere distrutte giornalmente;

- d) - la vuotatura dei pozzi neri, degli immondezzei e delle concimaie in genere sarà eseguita di frequente ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuato mediante recipienti impermeabili e carri a perfetta tenuta, chiusi con coperchio e mantenuti costantemente puliti. Detti mezzi dovranno comunque impedire in via assoluta ogni dispersione di materia ed ogni emanazione di putride esalazioni.

E' obbligo dei responsabili di vuotare i pozzi neri, gli immondezzei e le concimaie suddette e di effettuare il trasporto in luoghi adatti, osservando i seguenti orari:

- dalle ore 22 alle ore 7 nei mesi di Gennaio, Febbraio, Novembre e Dicembre;

- dalle ore 23 alle ore 6 nei mesi di Marzo, Aprile, Settembre e Ottobre;
- dalle ore 24 alle ore 4 nei mesi di Maggio, Giugno, Luglio e Agosto.

Detti orari debbono essere rigorosamente rispettati anche dai mezzi in transito provenienti da altri Comuni che trasportino materie comunque putrescibili, salvo i casi di comprovata urgenza.

Art. 393

Lotta larvicida.

Le superfici dei cumuli di rifiuto (spazzature e stallatico), i pavimenti delle stalle, escluse le latrine, latrine rustiche, il terreno dei cortili frequentati da animali, i pavimenti dei mercati, del macello, dei caseifici e qualunque superficie ove lo spargimento di sudiciume putrescibile può dar ricetto a mosche o loro larve, dovranno essere trattati, nei periodi stabiliti, con sostanze che riescano tossiche per le mosche o loro larve, come di volta in volta detterà l'Ufficiale Sanitario.

Art. 394

Lotta negli ospedali e negli istituti di cura e di ricovero-collettività - fiere e mercati.

Tutte le norme contenute nel presente capo sono estese, in quanto applicabili, a tutti gli ospedali, istituti, case di cura, case di riposo pubbliche e private, ad ogni collettività, alle fiere e mercati. Dette istituzioni sono altresì tenute ad osservare le prescrizioni che l'Ufficio Sanitario ratterrà necessario stabilire ai fini della lotta contro le mosche. In particolare, ogni istituto dovrà provvedere ad una reale ed efficace lotta indiretta e diretta mediante una razionale tenuta ed un igienico smaltimento delle immondizie e di ogni materiale di rifiuto, i quali dovranno essere sottratti ad ogni possibile contatto con le mosche; una accurata e sistematica pulizia di ogni ambiente, con la protezione meccanica, non solo di porte, finestre, latrine, cucine, dispense, infermerie e simili, ma anche di cibi, bevande da conservare in frigorifero nei periodi caldi; la dotazione e l'uso di apparecchi e sostanze moschicide efficienti biologicamente a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta, negli ospedali e nelle case di cura, alle misure di protezione indirette e dirette da adottarsi nelle cucine, dispense, nei locali di isolamento per le malattie trasmissibili, nelle

camere mortuarie, nelle sale di medicazione ed operatorie, per le quali è da provvedere: una razionale raccolta, in recipienti a perfetta tenuta e chiusi, dei materiali di medicazione o di rifiuto; idonei mezzi di sterilizzazione; uno o più forni di incenerimento di sufficiente capacità.

Le stesse misure avranno un carattere più esteso e pressochè universale negli ospedali sanatoriali ed in altri istituti specializzati nella cura di una o più malattie contagiose.

Art. 395

#### Derattizzazione.

La lotta contro i ratti, sempre di grande importanza igienica ed economica, è obbligatoria a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria Comunale nei casi in cui se ne avverte il bisogno.

Essa sarà attuata con le modalità che di volta in volta suggerirà l'Ufficiale Sanitario.

### C a p o VII°

#### DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LE LAVANDERIE PUBBLICHE E PER I LAVANDAI.

Art. 396

#### Lavanderie pubbliche e lavandai.

Coloro che vogliono esercitare una pubblica lavanderia devono presentare domanda al Sindaco, secondo il disposto dello Art. 149 del presente Regolamento.

Nella domanda stessa deve chiaramente risultare:

- a) - con quali acque si intende procedere all'ammollamento, lavatura e sciaquatura della biancheria;
- b) - il modo di scarico delle acque luride;
- c) - gli apparecchi da usare;
- d) - la distribuzione degli ambienti.

Art. 397

#### Norme generali.

Lo stabilimento, anche se ridotto a minime porzioni, deve sempre disporre:

- di uno spogliatoio per il personale, ben separato dalle

stanze di lavanderia;

- di latrina ad acqua costruita secondo le disposizioni del presente Regolamento.

Non è consentito che il personale consumi il vitto nei locali dello stabilimento, a meno che non sia assegnato per questo un locale separato, decoroso, aereato, e naturalmente illuminato.

Le biancherie sporche in arrivo devono sostare in ambiente destinato allo scopo, munito di pavimento a pareti lavabili e disinfettabili, aereato ed illuminato direttamente dall'esterno. Analogo separato locale riceverà le biancherie lavate pronte alla restituzione.

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi metallici per il trattamento termico e chimico delle biancherie sporche (lisciviatrici meccaniche, stufe a vapore, fluente e sottopressione), le vasche di ammolamento, lavatura e sciacquatura devono essere ben distinte fra loro, perchè le varie operazioni siano eseguite con regola. Inoltre devono essere non troppo capaci per evitare la mescolanza di biancheria di differente provenienza.

E' obbligatorio che le biancherie eccessivamente sporche e quelle provenienti da case dove si è verificato un caso di malattia infettiva siano lavate separatamente.

Il personale sarà protetto con indumenti adatti e con zoccoli di legno.

Art. 398

#### Trasporto di biancherie sporche e di biancherie pulite.

I veicoli che trasportano biancherie sporche dalle varie case cittadine alle lavanderie e quelli che riconducono le biancherie lavate, devono rispondere ai requisiti di cui all'Art. 149 del presente Regolamento.

E' severamente proibito trasportare sullo stesso veicolo biancheria sporche e lavate, anche se racchiuse in sacchi di forte tessitura.

Le biancherie sporche, quanto quelle pulite, trasportate su veicoli devono essere protette completamente con copertoni impermeabili.

Art. 399

#### Stabilimenti per tintoria e pulitura a secco.

Gli stabilimenti di tintoria e di pulitura a secco devono corrispondere ai requisiti dei precedenti articoli.

Devono essere provvisti di apparecchi moderni onde evitare disperdimenti gassosi che molestino e danneggino la salute dei vicini e del personale lavorante.

E' proibito peraltro l'uso di sostanze decoloranti con produzione a gas di cloro e simili. Questo trattamento deve essere eseguito in località appartata riconosciuta idonea dall'Autorità Sanitaria Comunale.

## C a p o VIII°

### BARBIERI E PARRUCCHIERI.

Art. 400

#### Regolamento.

A sensi della Legge 14.2.1963 n° 161 apposito Regolamento disciplina in tutti i suoi aspetti l'attività dei barbieri e parrucchieri ed attività affini.

## C a p o IX°

### VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE.

Art. 401

#### Vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa.

L'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale provvede alla vaccinazione antivaiolosa gratuita ed alla rivaccinazione a mezzo dei Medici Condotti e di concerto con loro.

Le vaccinazioni e rivaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno. Si terranno sessioni straordinarie ogni qualvolta l'Ufficiale Sanitario lo ritenga opportuno, per il manifestarsi di qualche caso di vaiolo nel Comune o quando comunque vi sia pericolo di diffusione della malattia.

Riguardo all'obbligo, devono essere osservate le norme di Legge (Art. 266 T.U. Leggi Sanitarie).-.

Art. 402

#### Invito degli obbligati.

Il Sindaco, con pubblico manifesto, rende noto alla cittadinanza il periodo utile per presentare i vaccinandosi alla vaccinazione pubblica gratuita.

Le vaccinazioni saranno eseguite in località, giorno ed ora che l'Ordinanza del Sindaco stessa, pubblicata ed affissa prima di ogni sessione, avrà specificato.

I locali adibiti allo scopo dovranno essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 403

Esenzione dall'obbligo della vaccinazione.

Sono esclusi dall'obbligo della vaccinazione i bambini che abbiano sofferto nel frattempo di vaiolo e quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di malattia o di debolezza organica tali da non poter subire senza pericolo la vaccinazione. In questo secondo caso dovranno assoggettarsi alla vaccinazione non appena le loro condizioni lo permetteranno.

Il certificato medico di cui sopra dovrà essere presentato all'Ufficio di Igiene e Sanità, a cura dei genitori o da chi ne fa le veci, entro lo stesso periodo vaccinale.

Art. 404

Registrazione delle vaccinazioni.

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore entro il ventesimo giorno dalla eseguita vaccinazione; di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale per la registrazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato e gli estremi del vaccino usato e ne deve essere indicato l'esito.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficiale Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dello Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

L'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, sulla base dell'elenco dei nati vivi, residenti nel territorio comunale, fornitogli dall'Ufficio dello Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i residenti nel comune soggetti all'obbligo sono stati vaccinati con successo, e provvede a reinvitare personalmente coloro che non siano stati vaccinati senza giustificazione, dando un termine perentorio per la presentazione.

Alla fine di ogni semestre, l'Ufficiale Sanita-

rio trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni eseguite.

Art. 405

Responsabilità dei genitori.

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune sono responsabili dall'adempimento delle disposizioni contenute negli articoli precedenti.

Art. 406

Vaccinazione nelle collettività.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, officine, opifici industriali etc. o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non possono accogliere individui che non siano stati vaccinati all'ottavo anno di vita ed hanno l'obbligo di fare rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che siano sotto la loro custodia. Essi devono, ad ogni richiesta dell'Autorità Comunale, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

C a p o X°

VACCINAZIONE ANTIDIFTERICA.

Art. 407

Vaccinazione antidifterica.

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno di età. Essa di regola è associata alla vaccinazione antivaiole e ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, con le modalità stabilite nelle norme Ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicati dal Sindaco.

E' inoltre obbligatoria la vaccinazione antidifterica di richiamo per i bambini che si recano in colonie climatiche o di cura.

Art. 408

Registri delle vaccinazioni antidifteriche.

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro.

L'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

## Art. 409

Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati.

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, con le norme e le modalità stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati. Questi potranno chiedere, all'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, la fornitura gratuita dell'anatossina difterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo l'effettuata operazione, il modulo debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere l'iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

## C a p o XI°

VACCINAZIONE ANTITIFO-PARATIFICA.

## Art. 410

Obbligo della vaccinazione antitifo-paratifica.

Oltre alle disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere, in base al decreto del Capo del Governo 2 Dicembre 1926 per la profilassi delle salmonellosi, è obbligatoria la vaccinazione antitifo-paratifica:

- a) - per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia negli ospedali ed in genere negli istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;
- b) - per il personale addetto di servizi di disinfezione, alle lavanderie, e trasporto degli ammalati, anche se dipendenti da istituti privati;
- c) - per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, nelle fabbriche di burro. La vaccinazione antitifo-paratifica può essere dichiarata obbligatoria anche negli altri casi contemplati dall'Art. 2 del decreto citato nel comma precedente nonché con Ordinanza del Sindaco da emettersi a norma dell'Art. 153 del T.U. 4 febbraio 1915, n° 148 della Legge Comunale e Provinciale.

E' inoltre obbligatoria la vaccinazione antitifo-paratifica nei bambini che si recano in colonie climatiche o di cura.

## Art. 411

### Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario.

Qualunque medico che esegua privatamente la vaccinazione antitifo-paratifica deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità della persona vaccinata, la qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficiale Sanitario Comunale, a richiesta dell'interessato, rilascia il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifo.

Art. 412

### Modalità per la vaccinazione antitifo-paratifica.

La vaccinazione antitifo-paratifica viene effettuata con le modalità fissate dalle istruzioni Ministeriali annesse al Decreto del Capo del Governo 2 Dicembre 1926.

Per il disposto dell'Art. 3 del citato decreto, le vaccinazioni antitifo-paratifiche obbligatorie alle persone di cui all'Art. 410 del presente Regolamento, vengono fatte a cura delle rispettive Amministrazioni, quando si tratti di collettività o di personale dipendente da istituzioni pubbliche, che ne devono dare comunicazione all'Ufficio di Igiene e Sanità con le modalità di cui al precedente Articolo; a cura dell'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale, sotto la responsabilità dell'Ufficiale Sanitario, negli altri casi.

## C a p o   X I I °

### VACCINAZIONE ANTIPOLIOMIELITICA.

Art. 413

#### Modalità.

Per l'ammissione agli asili nido, alle sale di custodia, ai brefotrofi, agli asili infantili, alle scuole materne, alle scuole elementari, ai collegi, alle colonie climatiche ed a qualsiasi altra collettività di bambini, da quattro mesi a sei anni di età, è richiesto all'atto dell'iscrizione o della ammissione la presentazione di uno dei seguenti documenti:

- a) - attestato di subita vaccinazione antipolio;
- b) - attestato da cui risulti che la vaccinazione è in corso. In questo caso, a ciclo ultimato, bisognerà presentare un nuovo certificato che attesti l'avvenuta vaccinazione;

- c) - certificato medico da cui risultino le ragioni di salute per le quali il bambino non è in grado di subire la vaccinazione;
- d) - dichiarazione sottoscritta dall'esercente la patria potestà o la tutela di non voler sottoporre il bambino alla vaccinazione.

Gli attestati di cui alle lettere a)- e b) - del presente articolo devono essere rilasciati dall'Ufficio di Igiene e Sanità Comunale.

Art. 414

Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario.

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti, sono tenuti a dare comunicazione all'Ufficiale Sanitario del Comune delle vaccinazioni antipoliomblitiche praticate a soggetti di qualsiasi età, sia presso pubblici ambulatori che nella clientela privata, entro dieci giorni dalla data di ciascuna iniezione indicando per ogni vaccinato: cognome e nome, data e luogo di nascita, domicilio, data, sede e l'ordine progressivo delle inoculazioni in ciascun individuo, tipo di vaccino adoperato, ditta produttrice, numero della serie e lotto di fabbricazione, estremi del controllo di Stato, data di scadenza del vaccino stesso, eventuali reazioni locali e generali riscontrate, nonché tutte le altre notizie che potranno essere richieste dall'Autorità Sanitaria.

Art. 415

Registrazione delle vaccinazioni.

L'Ufficio di Igiene e Sanità del Comune tiene nota delle vaccinazioni eseguite in appositi schedari o registri, sulla base dei quali rilascia agli interessati, gratuitamente, l'attestato di subita vaccinazione.

## C a p o XIII°

### MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI.

Art. 416

Disposizioni sulla vigilanza veterinaria.

La materia del presente titolo è disciplinata dalle norme contenute nel T.U.LL.SS. 27 Luglio 1934, n° 1265, nel Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, n° 45, nel Regolamento Comunale di polizia Veterinaria, nel Regola

mento di Polizia Veterinaria 8 Febbraio 1954, n° 320 e dalle altre norme e disposizioni di Legge in vigore.

## TITOLO QUINTO

### POLIZIA MORTUARIA

#### CAPITOLO UNICO.

#### Art. 417

La materia riguardante la Polizia Mortuaria è contenuta negli Art. 337 e 343 del T.U. 27.7.1934 n° 1265, nel Regolamento di Polizia Mortuaria 21.12.1942 n° 1880 e nel Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria in vigore.

## TITOLO SESTO

### DISPOSIZIONI FINALI E PENALITÀ

#### Art. 418

#### Applicazione del Regolamento.

Il presente Regolamento entrerà in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa, sarà stato pubblicato per quindici giorni consecutivi all'Albo Pretorio del Comune.

Con la sua adozione, ogni altra disposizione Comunale riguardante l'Igiene e la Sanità Pubblica, si intende abrogata.

#### Art. 419

#### Applicazione di altre leggi.

Per quanto non è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 Luglio 1934, n° 1265 e nelle altre Leggi e Regolamenti Generali in vigore.

#### Art. 420

#### Penalità

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscano un reato contemplato dal Codice Penale o da altre Leggi o Regolamenti Generali, sono accertate e punite con la procedura di cui agli articoli 106 e 110 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale approvato con R.D. 3 Marzo 1934, n° 383 e successive modificazioni.

Art. 421

Provvedimenti d'urgenza.

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingibili ed urgenti determinati da ragione di igiene, anche se non previsti dal presente regolamento, può agire con provvedimenti d'Ufficio a norma della Legge Comunale e Provinciale (Art. 153 T.U. del 1915 ).

Art. 422

Concessioni di proroghe.

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere proroghe, non superiori però a tre anni, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

Art. 423

Allegati.

Al presente Regolamento risultano n° 2 allegati.

```

=====0000000000000000=====
=====000000000000=====
=====00000000=====
=====000000=====

```

Deliberato dal Consiglio comunale nelle sedute del 5 ottobre 1964, atto N° 292, e del 14 Aprile 1965, atto N° 8, come risulta dai registri degli atti originali.-

IL SEGRETARIO GENERALE

dott. Luigi Pelosi

IL SINDACO

Prof. Fernando Capecchi

Pubblicato all'albo pretorio del Comune nei giorni 11 ottobre 1964 e 18 aprile 1965 senza opposizioni.

IL SEGRETARIO GENERALE

dott. Luigi Pelosi

Approvato dalla G.P.A. nelle sedute del 18 Febbraio e 17 maggio 1965, con decisioni numeri 973 e 2823, div. 2^, numueri 33189 e 11389.

p. IL PREFETTO PRESIDENTE

dott. Aurelio Ronca

Pubblicato all'albo pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi dal 24 Maggio al 10 Giugno 1965, ai sensi dell'art. 62 del T.U. 3 marzo 1934, n° 383, modificato dal l'Art. 21 della legge 9 Giugno 1947, n° 530.-

IL SEGRETARIO GENERALE

dott. Luigi Pelosi

Omologato dal Ministero della Sanità con provvedimento in data N°