



COMUNE DI MUSILE DI PIAVE

Provincia di Venezia

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

(Art.344 e 345 del Testo unico Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n.1265)

Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale N.70 del 24 giugno 1965

Art. 344 Testo Unico Leggi sanitarie approvato con R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265.

I regolamenti locali d'igiene e sanità contengono le disposizioni richieste dalla topografia del Comune e dalle altre condizioni locali, per:

1 – l'assistenza medica;

2 – la vigilanza sanitaria;

3 – L'igiene del suolo e degli abitati;

4 – la purezza dell'acqua potabile;

5 – la salubrità e la genuinità degli alimenti e delle bevande;

6 – le misure contro la diffusione delle malattie infettive;

7 la polizia mortuaria, e in genere l'esecuzione delle disposizioni contenute ne presente Testo Unico, dirette ad evitare e rimuovere ogni causa di insalubrità.

Per le contravvenzioni si applicano le disposizioni contenute nel Testo Unico della legge comunale e provinciale concernenti la conciliazione amministrativa.

INDICE

TITOLO 1°	5
CAPO I. VIGILANZA SANITARIA.....	5
CAPO II. ASSISTENZA SANITARIA	6
TITOLO 2° IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO	8
CAPO I. IGIENE DEL SUOLO	8
CAPO II. IGIENE DELL'ABITATO	13
CAPO III. IGIENE DELLE SCUOLE	20
CAPO IV. SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI.....	22
CAPO V. IGIENE DEL LAVORO.....	23
CAPO VI. NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI.....	24
TITOLO 3° ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO, STUPEFACENTI	27
CAPO I. DISPOSIZIONI GENERALI.....	27
CAPO II. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	33
CAPO III. ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE.....	34
CAPO IV. BEVANDE.....	42
CAPO V. SUPPELLETTILI DA CUCINA – INVOLUCRI	48
TITOLO 4° LOTTA CONTRO LE MOSCHE	49
CAPO I. NEGLI ESERCIZI PUBBLICI	49
CAPO II. NEGLI SPACCI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI.....	50
CAPO III. NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE SOSTANZE ALIMENTARI, NELLE COLLETTIVITA', NEGLI OSPEDALI, ECC.	50

CAPO IV. NEI DEPOSITI DI LETAME DI POLLAME ED ANIMALI VIVI	51
CAPO V. DISPOSIZIONE FINALE	53
TITOLO 5° MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSE DELL’UOMO E DEGLI ANIMALI.....	53
CAPO I. MALATTIE INFETTIVE DELL’UOMO	53
CAPO II. MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE.....	57
CAPO III. VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI.....	59
TITOLO 6° NORME DI POLIZIA MORTUARIA	60
TITOLO 7° DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITA’ ..	60

REGOLAMENTO D'IGIENE

TITOLO 1°

CAPO I.

VIGILANZA SANITARIA

Art. 1

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria del Comune. Egli si vale dell'Ufficiale Sanitario, al quale sono affidate la vigilanza igienica sul suolo e l'abitato, la vigilanza igienica sugli alimenti e le bevande e la profilassi delle malattie infettive. In materia veterinaria si vale del Veterinario Comunale.

Art. 2

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

- a) dal Tecnico Comunale;
- b) dai Vigili Urbani o dalle Guardie locali.

Art. 3

L'Ufficiale Sanitario:

- a) vigila sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune e ne tiene informato il Medico Provinciale;
- b) vigila sull'igiene delle scuole e degli istituti di educazione e istruzione, degli opifici e in genere di tutti gli stabilimenti ove si compie lavoro in comune, riferendone al Sindaco e al Medico Provinciale;
- c) denuncia al Sindaco e al Medico Provinciale ogni trasgressione alle leggi e ai regolamenti sanitari, fermo restando, in ogni caso, l'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del codice penale e dell'art. 4 del codice di procedura penale;
- d) riferisce sollecitamente al Sindaco e al Medico Provinciale tutto ciò che nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti;
- e) assiste il Sindaco nell'esecuzione di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dall'Autorità Comunale, sia dalle Autorità superiori;
- f) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale.

- g) assicura il coordinamento con l'ufficio del Veterinario condotto per quanto riguarda le malattie degli animali trasmissibili all'uomo.
- h) provvede alla profilassi delle malattie infettive "vaccinazioni" e "disinfezioni".

Art. 4

Al Comune, per gli accertamenti ed il rilascio dei certificati che le vigenti disposizioni demandano all'Ufficio Sanitario, è dovuto, quando siano eseguiti nell'esclusivo interesse privato, un compenso a carico dei privati interessati. La misura di tale compenso per le singole prestazioni, le modalità del versamento da parte dei privati e la compartecipazione all'Ufficio Sanitario ed al personale Tecnico che lo coadiuva negli accertamenti avverrà con le norme di cui all'art. 43 del vigente T.U. delle leggi Sanitarie.

Art. 5

I Vigili Urbani o le Guardie Comunali hanno l'obbligo di eseguire inappuntabilmente gli ordini impartiti dall'Ufficiale Sanitario in materia sanitaria.

Art. 6

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

L'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, meccanici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati od abilitati, massaggiatori) è subordinato alla registrazione della licenza o del certificato di abilitazione nell'ufficio sanitario del Comune ai sensi del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

CAPO II.

ASSISTENZA SANITARIA

Art. 7

L'Assistenza Medica è affidata al medico chirurgo condotto e l'assistenza Ostetrica all'ostetrica condotta i cui obblighi e diritti sono regolati da appositi separati regolamenti.

Art. 8

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 occorrenti.

Se esistano opere pie od altre fondazioni che provvedono in tutto o in parte all'assistenza gratuita ai poveri ed alla somministrazione gratuita dei medicinali, il Comune è soltanto obbligato a completarla.

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla gratuita somministrazione dei medicinali sono fissate in apposito regolamento, nel quale inoltre sono fissate le modalità e le condizioni alle quali devono attenersi i farmacisti per tale servizio.

Art. 9

I sanitari Comunali hanno l'obbligo di prestare, se richiesti, la loro opera anche ai non aventi diritto all'assistenza gratuita, in base alla tariffa adottata dall'Ordine Professionale Provinciale ed approvata dal Prefetto.

Art. 10

La levatrice Comunale dovrà assistere gratuitamente le partorienti povere accedendo al loro domicilio quante volte occorra sia di giorno che di notte e vigilare sulle loro condizioni igieniche.

Art. 11

Gli esercenti la professione di medico chirurgo oltre alle altre prestazioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento del decesso;
- b) a denunciare al Sindaco e all'Ufficio Sanitario la nascita di ogni infante deforme, entro due giorni dal parto;
- c) a denunciare alle Autorità predette entro due giorni dall'accertamento i casi di lesione osservati da cui possa derivare inabilità anche parziale al lavoro, di carattere permanente;
- d) informare il Medico Provinciale e l'Ufficiale Sanitario dei fatti che possono interessare la salute pubblica (art. 103 T.U. citato).

Art. 12

Il Sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario e coadiuvarli, se occorre, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione della malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie (art. 254 T.U. citato).

Art. 13

Le levatrici dovranno:

- a) assistere le gestanti durante il tempo della gravidanza, del parto e del puerperio;
- b) vigilare sulle condizioni igieniche delle partorienti;
- c) denunciare all'Ufficiale Sanitario le puerpere febbricitanti, i parti anormali, le oftalmie dei neonati, gli infanti deformi;
- d) eseguire la profilassi oftalmica secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario;
- e) denunciare entro 24 ore all'Ufficiale Sanitario ogni nascita di infante deforme o di peso inferiore ai 2500 grammi;
- f) tenere il registro dei parti e degli aborti, che debbono essere vistati mensilmente dall'Ufficiale Sanitario;
- g) tenere in perfetto ordine la busta ostetrica e gli strumenti prescritti;
- h) chiamare il medico in qualsiasi parto difficile;
- i) osservare tutte le altre prescrizioni stabilite dal R.D. 26 maggio 1940, n.1364 e quelle che fossero in avvenire stabilite per leggi, regolamenti o istruzioni nell'esercizio professionale delle ostetriche.

TITOLO 2°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I.

IGIENE DEL SUOLO

Art. 14

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

Quindi sono vietate:

- a) le opere, qualunque sia il loro scopo, che impediscano il normale deflusso delle acque dai terreni;
- b) le irrigazioni a scopo agricolo che apportano danno a fabbricati prossimi per sopraelevazione dell'umidità sotterranea e per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno a meno che questa non vi abbia durante tale tempo un continuo ricambio;
- c) le escavazioni di fosse, buche, vasche, ecc. che possano dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

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

Art. 15

I bacini di raccolta d'acqua a scopi agricoli ed industriali debbono avere il fondo compatto, impermeabile, e le pareti preferibilmente tagliate a picco in modo da evitare qualsiasi impaludamento. L'acqua vi si dovrà frequentemente cambiare in modo tale da impedire lo sviluppo delle mosche.

Art. 16

E' proibito gettare sulle pubbliche piazze e vie, sia di giorno che di notte, sostanze putrescibili ed altre immondezze o lasciarvi defluire acque di rifiuto domestiche od industriali.

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

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

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

La spazzatura pubblica sarà preferibilmente eseguita di notte, e se di giorno, dovrà farsi in modo che non venga sollevata eccessiva quantità di polvere, innaffiando il suolo ove occorra.

I fossi di scolo delle acque pluviali dovranno essere livellati in modo che le acque defluiscano liberamente; e saranno convenientemente espurgati da chi ne ha obbligo.

Art. 17

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in recipienti coperti. Sono vietati il gettito delle immondizie e di materie putrescibili ed il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie o nei terreni pubblici o privati.

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

Art. 18

E' vietato appendere oggetti sudici, biancheria o altro, di batterli, scuoterli od esporli ad asciugare ai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche.

Art. 19

La neve anche in caso di straordinaria quantità, non può essere portata, depositata o gettata sulla pubblica via dai cortili.

Art. 20

I depositi di letame per concime asportato dall'abitato, non potranno che essere fatti in aperta campagna e opportunamente coperti di terra in modo da impedire lo sviluppo di mosche e il diffondersi di odori molesti.

Tali depositi dovranno distare almeno m. 20 dai corsi d'acqua e dovranno essere effettuati in località che non diano luogo per la loro posizione, a possibilità di infiltrazione ed inquinamento dell'acqua del sottosuolo.

Art. 21

Le stalle rurali per bovini ed equini adibite a più di due capi adulti, devono essere dotate di una concimaia coperta atta ad evitare disperdimenti di liquidi ed aventi platea impermeabile.

Per tutto quanto concerne le concimaie Comunali si richiamano le disposizioni degli articoli 6, 7, 8 e 9 del R.D. legge 1 dicembre 1930, n. 1682. Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

Art. 22

Pel trasporto di materie di qualunque genere si dovranno adoperare sempre carri o recipienti bene adatti a trasportarle e contenerle, in modo che nessuna parte delle medesime abbia a cadere sugli spazi pubblici.

Il trasporto del letame e delle spazzature fuori dell'abitato dovrà essere eseguito in modo da riuscire il meno molesto alla popolazione e durante i mesi caldi soltanto nelle prime ore del mattino.

Il letame che esalasse grave fetore dovrà essere asportato giornalmente.

Il Sindaco con Sua ordinanza potrà fissare l'orario per il trasporto del letame e l'itinerario di percorrenza.

Art. 23

Il trasporto e la distruzione delle carogne di animali morti per malattia infettiva verrà praticato secondo le norme dettate dal Veterinario Comunale.

Art. 24

Lo svuotamento dei pozzi neri verrà fatto con il sistema pneumatico nelle ore e con le norme che verranno dall'Ufficio di Igiene fissate.

Detto materiale potrà usarsi nella concimazione dei campi a distanza non minore di 200 metri da agglomerati di case.

Art. 25

E' vietato fare sboccare nei corsi d'acqua, salvo se coperti ed incanalati con pareti impermeabili, per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati di abitazioni, fogne od altri materiali in cui vengano immessi i materiali delle latrine, le acque domestiche di rifiuto od altre acque immonde, fatta eccezione per quelle residue delle industrie, se convenientemente depurate e per le meteoriche.

Art. 26

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

Nessuno potrà effettuare innovazioni di sorta al piano stradale, e praticarvi rialzi od avvallamenti per qualsiasi scopo.

Art. 27

Ai venditori di frutta, di verdura e di altri commestibili con banchi o carrette è prescritto di tenere sempre pulito il suolo che occupano e di riporre in adatti cesti i rifiuti finché vengano levati dagli spazzini.

Art. 28

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

Art. 29

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

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

Tali operazioni devono compiersi nelle immediate vicinanze di un corso d'acqua, per modo che le acque sudice possano venir riversate nel canale e non sulla pubblica via.

Art. 30

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

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

CAPO II.

IGIENE DELL'ABITATO

a) NUOVE COSTRUZIONI

Art. 31

Nessuna nuova costruzione può essere iniziata senza l'autorizzazione del Sindaco, che deve sentire il parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione edilizia. Le domande devono essere accompagnate dal progetto, con i disegni in duplice copia da cui dovrà risultare oltre la planimetria della zona, la distribuzione degli ambienti, con notizie intorno alla costituzione del terreno su cui s'intende fabbricare ed alla falda acquee in esso, nonché quanto riguarda:

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

Il Tecnico Comunale e l'Ufficiale Sanitario si assicureranno con visite nelle case durante il periodo di costruzione che le opere murarie siano conformi al progetto presentato, e rispondano convenientemente alle esigenze statiche ed igieniche, in relazione alle prescrizioni date in materia dalle leggi e dai regolamenti ed in particolare dalle modalità dettate dal Medico Provinciale, ai sensi dell'art. 219 del T.U. delle Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal regolamento presente e da quello locale edilizio.

Art. 32

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

Art. 33

La vigilanza da esercitarsi nel corso di esecuzione delle opere dovrà essere più rigorosa al completamento di esse e cioè prima di rilasciare l'autorizzazione di abitabilità da parte del Sindaco, tassativamente prescritta dall'articolo 221 del Testo Unico delle leggi sanitarie succitate.

Art. 34

Le nuove costruzioni non potranno essere abitate senza la autorizzazione del Sindaco, il quale la concede quando, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, risulti:

- a) essere i muri e le parti integranti della casa convenientemente prosciugate; siano passati almeno 3 mesi dalla copertura del tetto;
- b) non esservi difetto di aria e di luce;
- c) esservi provveduto allo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;
- d) essere le latrine, gli acquai e gli scaricatori costruiti e collocati in modo da evitare le esalazioni dannose e le infiltrazioni;
- e) essere l'acqua potabile nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture garantita da inquinamento;
- f) non esservi altra manifesta causa d'insalubrità;
- g) di esservi infine osservate le altre più particolari prescrizioni che sono indicate nel presente regolamento.

Art. 35

Il proprietario che contravvenga alle disposizioni del precedente articolo è punito con l'ammenda fino a L. 40.000 e, se la contravvenzione è prevista dalla legge urbanistica, fino a L. 400.000, oltre alla chiusura della casa, che può anche essere chiusa con ordinanza del Sindaco e con decreto motivato provinciale. (1)

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità di cui all'articolo 31, l'interessato può reclamare al Medico Provinciale che deciderà sulla controversia sentito il Consiglio Provinciale di Sanità.

(1) Accertare l'entità del provvedimento contravvenzionale a' sensi dell'art. 344 del T.U. Leggi Sanitarie art .41 Legge urbanistica, 17 agosto 1942, n.. 1150

Art. 36

Non sarà mai permessa l'apertura di case urbane, o di opifici industriali aventi fogne per le acque immonde, o canali di scarico di acque industriali inquinate che immettano in corsi d'acqua, i quali debbano in qualche modo servire agli usi alimentari o domestici, se non dopo l'assicurazione che dette acque siano prima sottoposte ad una completa ed efficace depurazione, e che siano inoltre eseguite le speciali cautele prescritte dal presente regolamento.

Art. 37

E' vietata la abilitazione permanente di qualsiasi locale che in tutto o in parte della sua altezza si trovi sottoterra.

Potrà essere tuttavia tollerata l'abitabilità di locali in cui essa era ammessa prima come abitazione esclusivamente temporanea (laboratori artigiani) se i locali stessi abbiano almeno l'altezza di tre metri e per m. 1,50 almeno siano fuori terra; se siano separati con un'intercapedine di metri 1,50 almeno dal terreno del cortile o della strada; se abbiano coperture sufficienti per la ventilazione e illuminazione dirette degli ambienti; se, ancora, la falda acquea sotterranea disti in ogni tempo di due metri almeno dalla base dei muri di fondazione.

Art. 38

Il pavimento delle stanze a piano terreno dovrà essere costruito con materie laterizie o calcestruzzo e quello dei piani superiori in assito o materiale laterizio. Quando il piano terreno si destini ad uso abitazione il pavimento deve essere elevato non meno di cm. 40.

Art. 39

Nella costruzione dei muri e dei rientri è proibito l'uso di materiali non puliti, inquinanti, provenienti da demolizioni di vecchie pareti o vecchi pavimenti salnitri, o di terra proveniente da luoghi malsani.

Art. 40

L'altezza delle camere d'abitazione non dovrà essere inferiore a m. 3 per i piani superiori e m. 3,50 per il piano terreno, misurata dall'impostatura del soffitto e la cubatura delle camere da letto non inferiore a mc. 30 nei piani terreni e mc. 24 nei piani superiori dovrà essere calcolata sulla base di almeno mc. 15 per persona di età superiore ai 10 anni e di almeno mc. 10 per i ragazzi fino a 10 anni.

Art. 41

Ogni ambiente destinato ad abitazione dovrà avere almeno una finestra aprentesi all'aria libera della superficie illuminata di almeno un decimo di quella del pavimento.

Art. 42

Ogni gola di camino nelle case da costruirsi a nuovo dovrà servire per un solo focolare, camino, stufa, calorifero o cucina. Esse saranno costruite con tubi di terra cotta o canne murali impermeabili ed in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Saranno protratte fin fuori del tetto e terminate da fumaioli solidi e solidamente assicurati e di altezza tale da non recare disturbo al vicinato.

Art. 43

Tutte le coperture di fabbriche devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti, di canali metallici di gronda, sufficientemente ampi da ricevere e tradurre le acque pluviali ai tubi di sfogo. In detti canali di gronda, come nei tubi di sfogo, è assolutamente vietato d'immettere acque lorde o di lavatura domestica provenienti dai cessi, acquai, ecc.

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

Art.44

Quando manchino nelle vicinanze pozzi pubblici le case dovranno essere munite di acqua di condotta o di pozzo costruito secondo le norme igieniche, chiuso e munito di pompa.

Le acque devono essere dichiarate potabili dall'Ufficio Provinciale d'Igiene e profilassi.

Art. 45

Ogni abitazione per una famiglia dovrà avere l'acquaio ed una latrina che prenda aria e luce dall'esterno e non sia in comunicazione diretta con le camere da letto, con la cucina e con le altre stanze di abitazione, ma dovrà essere separata da una antilatrina opportunamente ventilata. La latrina deve fare corpo unico col fabbricato. Le latrine saranno costruite con pavimento e pareti impermeabili e con tasca di raccolta pure impermeabile.

Le latrine nelle nuove costruzioni, come pure nei rifacimenti dei fabbricati esistenti, non potranno essere sporgenti dalla linea esterna del fabbricato stesso, tanto meno nelle case prospicienti la pubblica via.

Art. 46

Le canne di scarico delle latrine e degli acquai dovranno essere formate da tubi ben connessi ed impermeabili e condurre alla fognatura comunale o in mancanza in pozzo nero a perfetta tenuta.

Art. 47

I pozzi neri e serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzetti degli acquai, bottini degli orinatoi) quando non sia possibile il loro allacciamento alla fognatura dinamica, devono corrispondere alla seguenti condizioni:

- a) distare dall'edificio di almeno metri uno ed essere indipendenti dai muri perimetrali del fabbricato;
- b) distare almeno metri 10 da qualunque pozzo o cisterna di acque;
- c) essere costruiti a completa tenuta, quindi avere il fondo e le pareti dello spessore di almeno 50 centimetri, costruite in muratura e con malta idraulica ed intonacate internamente di cemento;
- d) essere di adatte dimensioni, ad angoli arrotondati e fondo concavo e con apertura superiore munita di chiusino o di altro mezzo che si opponga alla benché minima esalazione;
- e) essere muniti di canna di ventilazione.

La vuotatura dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne, delle urine e degli sciacquatoi, ecc.) dovrà essere fatta con sistemi inodori. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere fatta dopo le ore 9 antimeridiane.

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

b) ABITAZIONI ESISTENTI

Art. 48

Nelle case esistenti si dovrà togliere possibilmente l'addossamento dei terrapieni ai muri, facilitando lo scolo dell'acqua esterna con adatti condotti.

Art. 49

Le abitazioni del piano terreno dovranno essere pavimentate almeno in calcestruzzo e nelle regioni umide il pavimento dovrà sopraelevarsi sul piano esterno ed essere munite di apposito vespaio ventilato bilateralmente.

Art. 50

Le stanze da letto dovranno essere tenute in buone condizioni e quelle sottostanti immediatamente al tetto dovranno essere munite di contro soffitto ovvero di tetto tavellonato. L'altezza di tali camere non sarà mai inferiore a m. 3.

Art. 51

Le pareti di tutte le stanze dovranno essere intonacate con calce.

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

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

Art. 52

Ogni abitazione deve avere latrina e lavabo se provvista di acqua per detti.

Art. 53

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

- a) grado così notevole di umidità del pavimento e delle pareti, da riuscire pregiudizievole alla salute;
- b) mancanza di pavimentazione;
- c) mancanza di ogni intavellatura, impalcatura o soffitto, che divida l'ambiente abitabile dalle nude tegole;
- d) mancanza di serramenti con telaio a vetri od insufficienza loro a riparare dalle intemperie l'ambiente abitato;
- e) mancanza di condotto di scarico del fumo del focolare;
- f) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- g) mancanza di acqua potabile;
- h) mancanza di servizi igienici.

c) ABITAZIONI COLLETTIVE

Art. 54

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, ecc. devono avere locali separati per il bagno, l'infermeria e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere sottoposti almeno una volta l'anno a disinfezione generale.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè, ecc. devono essere provveduti di un numero sufficiente di latrine ed orinatoi per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. Le pareti delle latrine in detti locali saranno piastrellate fino all'altezza di m. 1,50.

Latrine ed orinatoi, devono essere tenuti in perfetto stato di manutenzione e di nettezza da parte dei proprietari dell'esercizio.

d) ALBERGHI

Art. 55

Indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dalla legge sulla pubblica sicurezza e da quando è prescritto ai fini dell'edilizia, per l'apertura di alberghi, occorrerà, ai fini igienico - sanitari, anche l'autorizzazione del Sindaco, da concedere su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Per ottenere la prescritta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni, sia delle trasformazioni di locali ad uso di albergo.

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

Contro il rifiuto di autorizzazione da parte del Sindaco è dato ricorso al Medico Provinciale:

La decisione del Medico Provinciale è provvedimento definitivo.

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

e) STALLE

Art. 56

Le stalle saranno ampie, opportunamente ventilate ed illuminate. Devono avere una cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame grosso, e 15 per il bestiame minuto. Per le stalle di nuova costruzione può essere consentita una cubatura inferiore qualora il Veterinario Comunale giudichi che l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di camini di ventilazione.

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

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

Le pareti, le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere costruite in materiale lavabile (cemento, metallo, ecc.) in modo da potersi facilmente pulire ed in caso di bisogno, completamente disinfettare fino all'altezza di metri 2.

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

Le finestre dovranno essere munite di reticelle di protezione contro le mosche. Le stalle devono essere separate dalle abitazioni almeno mediante un portico e senza diretta comunicazione con locali di abitazione.

Nelle case di abitazione sparse le concimaie devono essere distanti almeno 20 metri.

E' vietata qualsiasi diretta comunicazione dalla stalla alla casa di abitazione.

CAPO III.

IGIENE DELLE SCUOLE

Art. 57

L'Ufficiale Sanitario, un mese prima dell'inizio dell'anno scolastico, eseguirà un'accurata ispezione ai locali delle scuole, riferendo per iscritto al Sindaco ed al Medico Provinciale quali provvedimenti siano da lui suggeriti affinché i locali stessi riescano salubri per rispetto all'ampiezza, luce, mezzi di riscaldamento, ventilazione, mobili scolastici, nettezza delle pareti, del pavimento e servizi igienici.

L'Ufficiale Sanitario provvederà durante le vacanze estive a far eseguire un'accurata disinfezione di tutti i locali delle scuole.

Egli curerà la rigorosa osservanza del R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981 circa la difesa contro le malattie infettive nelle scuole ed in particolare si atterrà a quanto prescritto dagli artt. dal 10 al 16 del D.P.R. 11-2-1961, n. 264.

Art. 58

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

Art. 59

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

Gli alunni allontanati dalla Scuola perché affetti da malattia contagiosa per essere riammessi dovranno produrre certificato dall'Ufficiale Sanitario il quale comprovi la guarigione dell'infermo.

Art. 60

Nei casi di sviluppo nel Comune di malattie infettive diffusibili, le ispezioni alle scuole diverranno più frequenti; saranno date dall'Ufficiale Sanitario agli insegnanti istruzioni verbali per riconoscere i primi sintomi della malattia, ove tendesse a diffondersi, affinché possano far ricondurre al proprio domicilio i bambini che si fossero recati alla scuola ammalati.

Art. 61

Quando siavi fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusioni di malattie contagiose, esse saranno chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario per il tempo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità Sanitaria Provinciale ed al Provveditore agli Studi.

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

Art. 62

Ispezioni e provvedimenti simili si adotteranno anche per le scuole private e per gli asili infantili e sale di custodia esistenti nel Comune.

Art. 63

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

L'allontanamento dalle scuole durerà il tempo che sarà ritenuto necessario dall'Autorità Comunale, su dichiarazione dell'Ufficio Sanitario.

I bambini esclusi dalle scuole per malattie infettive non vi saranno riammessi, se non in seguito a dichiarazione medica, dalla quale risulti che sia trascorso tutto il periodo di contagiosità, e che il convalescente fu assoggettato alle bonifiche necessarie a praticarsi nel dato caso.

Art. 64

Non saranno ammessi alle scuole i bambini che non abbiano ancora subito le vaccinazioni obbligatorie antivaaiolosa e antidifterica, nonché quelle altre vaccinazioni che potranno essere ritenute obbligatorie dall'Autorità Sanitaria.

Nelle sessioni pubbliche di vaccinazione primaverile e autunnale saranno rivaccinati gli allievi che avendo superato l'ottavo anno di età, non fossero ancora stati rivaccinati.

Art. 65

Gli esercizi ginnastici saranno regolati in modo che agli allievi sia evitato il pericolo di lesioni violente, e di malattie dovute al raffreddamento del corpo sudato.

Art. 66

La spazzatura dell'aula scolastica sarà eseguita previa inumidimento del pavimento o annaffiatura ogni giorno dal bidello o da altro inserviente Comunale, non mai però durante la permanenza degli allievi nella scuola cercando di evitare il sollevarsi della polvere.

Art. 67

Le latrine annesse alle scuole devono essere in numero corrispondente alle aule; devono essere divise per sesso ed essere quotidianamente disinfettate. Le scuole devono essere dotate di acque salubri per la pulizia e per l'uso potabile degli scolari.

Le pareti della latrina debbono essere rivestite di materiale lavabile.

CAPO IV.

SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI

Art. 68

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

Art. 69

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

Art. 70

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

Art. 71

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

CAPO V.

IGIENE DEL LAVORO

Art. 72

Per le disposizioni igieniche relative alle aziende industriali, commerciali e agricole, si fa richiamo alla legge 17 aprile 1925, n. 473 ed al Regolamento 14 aprile 1927, n. 530 ed il D.M. 30 novembre 1929 contenente norme integrative agli art. 4 e 5 del regolamento stesso e alla legge 12 febbraio 1955, n. 51 e al D.P. 19 marzo 1956, n. 303.

Art. 73

Per le norme di ammissione delle donne e dei fanciulli negli stabilimenti, per i lavori faticosi, pericolosi e insalubri, per trasporto e sollevamento di pesi, per lavoro notturno, ecc. si osservano le disposizioni della legge 26 aprile 1934, n. 653 e del decreto 7 agosto 1936, n. 1220.

Art. 74

Le operaie e le impiegate in istato di gravidanza hanno diritto di assentarsi dal lavoro in base alle norme vigenti.

Art. 75

Chiunque intenda attivare nel Comune una qualsiasi industria o manifattura, anche artigianale, dovrà darne segnalazione preventiva / contestuale All'Autorità Comunale, la quale, sentito il parere dell'Azienda ULSS competente, potrà impartire le prescrizioni e disporre le cautele da osservarsi, in particolare nel caso si tratti di

manifatture od industrie contemplate nell'art. 216 del Testo Unico 27.07.1934, n. 1265, con facoltà di sospendere od inibire le attività non compatibili con la normativa posta a tutela della sicurezza del lavoro, dell'ambiente e della collettività. Detta segnalazione va prodotta, oltre che per nuove attività, anche in caso di inizio dell'attività da parte di un nuovo soggetto giuridico, per effetto dell'acquisizione, a qualsiasi titolo, di un'attività preesistente.

La segnalazione va inoltrata allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) per via telematica; fino a quando tale procedura non sarà a regime, è possibile l'inoltro all'Autorità Comunale mediante documentazione cartacea, utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'ufficio attività produttive.

In assenza della segnalazione in parola le attività di cui al presente articolo non possono essere iniziate e, se avviate, possono venire sospese dall'Autorità Comunale. Tuttavia, in caso di attività preesistenti, acquisite "mortis causa", il termine per la presentazione della segnalazione al Comune è fissato in trenta giorni dal decesso o dall'apertura dell'eventuale testamento.

L'omessa o tardiva comunicazione, inoltre, comporta l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da definirsi entro i limiti di legge (da Euro 25 nel minimo ad Euro 500 nel massimo).

Ai sensi dell'art. 16, comma 2 della L. 689/1981 e ss.mm.ii., la Giunta Comunale, all'interno dei predetti limiti edittali, può stabilire un importo del pagamento in misura ridotta diverso da quello derivante dall'applicazione dell'art. 16, primo comma, della medesima L. 689/1981, dando atto che, in assenza di ulteriori provvedimenti giuntali, si applicano le disposizioni previste con la deliberazione di G.C. n. 113 del 01.06.2005.

CAPO VI.

NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI

Art. 76

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

- a) per la disciplina del servizio degli Organi che esercitano la loro attività nel campo dell'igiene e della sanità pubblica il D.P.R. 11/2/1961 n. 264;
- b) per l'igiene del suolo e dell'abitato, le disposizioni di cui alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 per la compilazione dei regolamenti locali sull'igiene del suolo e dell'abitato; per gli alberghi le disposizioni di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102 circa l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie degli alberghi ; per la lotta contro le mosche gli artt. 197 e seguenti del presente regolamento;
- c) per le scuole, il R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole ed il D.P.R. 11.2.1961, n. 264;
- d) per gli abitati rurali la circolare ministeriale 27 agosto 1907, n. 20900-28 circa l'igiene degli abitati rurali;

- e) per l'igiene del lavoro, la legge 12 febbraio 1955, n. 51 e il D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 sull'igiene del lavoro, le leggi sulle assicurazioni sociali, contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sul lavoro notturno, sul riposo settimanale, sulla maternità delle lavoratrici;
- f) per la classificazione delle manifatture e fabbriche, fino a quando non sia emanato il nuovo elenco previsto dall'art. 216 del T.U. delle leggi sanitarie, l'elenco delle industrie insalubri approvato con decreti ministeriali 12 luglio 1912, 15 ottobre 1924 e 26 febbraio 1927, nonché l'art. 64 del T.U. di Pubblica Sicurezza del 1931, e gli articoli 101,102, 93 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45.

Art. 77

Quando vapori, gas o altre esalazioni, scoli di acque, rifiuti solidi o liquidi, rumori provenienti da manifatture o fabbriche, possono riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica, il Sindaco prescrive le norme da applicare per prevenire o impedire il danno o il pericolo e si assicura della loro esecuzione ed efficienza.

Nel caso di inadempimento il Sindaco può provvedere di ufficio nei modi e termini stabiliti nel testo unico della Legge Comunale e Provinciale.

NORME RELATIVE ALLA DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DI ACQUE REFLUE

Art. 77/bis

Fatte salve, in materia di scarico di acque pubbliche le competenze del Presidente della Giunta Provinciale a norma del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987 e quelle del Medico Provinciale per quanto riguarda l'art. 227 del T.U. delle leggi sanitarie 27/7/1934, n. 1265 e del Magistrato alle Acque per quanto disposto dalla legge 5 marzo 1963, n. 336 per le acque della laguna, qualsiasi scarico di acque conseguente ad attività industriale, artigianale e zoo-agricola che avviene nel Comune deve formare oggetto di segnalazione al Sindaco per i provvedimenti di competenza.

La segnalazione, oltre agli estremi delle eventuali autorizzazioni previste dalle leggi, deve indicare altresì le caratteristiche chimiche e biologiche dell'acqua e la sua destinazione finale.

Art. 77/ter

Nessuno può immettere, direttamente o indirettamente acque di scarico di qualunque natura nelle fogne, nei pozzi perdenti, in cave e in genere in acque considerate pubbliche e che comunque possono interessare la pubblica salute, senza la autorizzazione del Sindaco.

Tale autorizzazione viene concessa, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario che richiede se necessario opportuni accertamenti tecnici al Laboratorio Provinciale

di Igiene e Profilassi, al Genio Civile, All'Ufficio Tecnico Comunale ed agli Istituti di ricerca, nelle parti di rispettiva competenza. Sulla base delle risultanze tecniche l'Ufficiale Sanitario redigerà la relazione per i provvedimenti del Sindaco. I sopralluoghi e le analisi saranno a carico degli interessati.

Nelle autorizzazioni saranno indicate la quantità e le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle acque da versare.

Art. 77/quarter

Per ogni ulteriore scarico in acque superficiali o in pozzi perdenti, ovvero modifica delle caratteristiche organolettiche, chimiche, chimico - fisiche e biologiche delle acque di scarico, è necessaria una nuova autorizzazione del Sindaco, che la rilasci ai sensi di quanto stabilito negli articoli precedenti. Anche in tali casi L'Ufficiale Sanitario potrà richiedere gli accertamenti previsti dall'art. 77/ter - primo comma, sempre fatte salve le competenze che la legge attribuisce al Presidente della Giunta Provinciale.

Art. 77/quinquies

Le prescrizioni di cui agli artt. 220 e 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie riguardanti i progetti di edilizia, quando si tratti di scarichi da adibirsi ad usi industriali, debbono essere integrati dalla progettazione dei sistemi di smaltimento delle acque di rifiuto.

Art. 77/sexies

Il Sindaco entro un anno dalla entrata in vigore del presente regolamento, procederà al censimento degli scarichi industriali, zoo – agricoli ed artigianali esistenti nel Comune.

Art. 77/septies

Le caratteristiche di massima cui dovrà riferirsi l'acqua di scarico originata da attività industriali, zoo – agricole ed artigianali sono quelle indicate nell'allegato prospetto che è parte integrante delle presenti norme.

Il giudizio sul funzionamento degli impianti di depurazione dovrà essere dato sulla base dei criteri stabiliti nell'allegato prospetto.

Art. 77/octies

Gli scarichi esistenti all'atto di emanazione del presente regolamento vengono distinti in due categorie:

- a) scarichi contenenti sostanze inquinanti ma non tossiche (effluenti luridi);

- b) scarichi contenenti sostanze tossiche e pregiudizievoli alla salute pubblica ed alle caratteristiche chimico – fisiche e biologiche delle acque di falda.

Nel caso che si rendano necessari per gli accertamenti tecnici previsti dall'art. 77/ter le spese per i sopralluoghi e le analisi faranno carico alle Ditte interessate. I titolari dovranno essere altresì invitati a provvedere, entro i termini di tempo più brevi possibili, ad adottare un adeguato impianto di innocuizzazione nella forma che sia riconosciuta idonea all'Ufficiale Sanitario.

Art. 77/nonies

Qualora il titolare di uno scarico non provveda ad eliminare lo inconveniente contestatogli, il Sindaco gli notifica la sospensione dell'attività che provoca gli inquinamenti.

In caso di inadempienza, il Sindaco provvede alla revoca definitiva della autorizzazione allo scarico, salve ed impregiudicate le altre sanzioni previste dalle leggi in materia.

==0==

(Articoli aggiuntivi approvati dal Consiglio Comunale con proprio provvedimento n. 88 in data 7/12/1972)

==0==

TITOLO 3°

ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO, STUPEFACENTI

CAPO I.

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 78

Sono soggette a vigilanza per la tutela della pubblica salute la produzione ed il commercio delle sostanze destinate alla alimentazione. A tal fine l'Autorità Sanitaria può procedere, in qualunque momento e a mezzo dei competenti organi ed uffici, ad ispezione e prelievo di campioni negli stabilimenti ed esercizi pubblici, dove si producano, si conservino in deposito, si smercino o si consumino le predette sostanze, nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto. Essa può altresì procedere al sequestro delle merci e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione.

Gli esami e le analisi dei campioni sono compiuti dai laboratori provinciali di igiene e profilassi o da altri laboratori all'uopo autorizzati.

Quando dall'analisi risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il capo del laboratorio trasmetterà al Medico o al Veterinario Provinciale, unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi. Contemporaneamente a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo e all'Autorità che ha disposto il prelievo stesso il risultato dell'analisi. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro 15 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al Medico o al Veterinario Provinciale istanza di revisione, in bollo, unendo la ricevuta di versamento effettuato presso la Tesoreria Provinciale, della somma che sarà indicata nel regolamento per ogni singola voce.

Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto Superiore di Sanità entro il termine massimo di mesi sei. In caso di mancata presentazione, nei termini, della istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il Medico o il Veterinario Provinciale trasmetteranno, entro quindici giorni, le denunce all'Autorità Giudiziaria.

Art. 79

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico – sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 50.000 a L. 300.000.

Art. 80

Le ispezioni ed i prelevi dei campioni, di cui all'art. 1, sono effettuati da personale sanitario o tecnico appositamente incaricato, dipendente dall'Autorità Sanitaria Provinciale e Comunale.

Le persone indicate nel comma precedente, nei limiti del servizio a cui sono destinate e secondo le attribuzioni ad esse conferite, sono ufficiali o agenti di polizia giudiziaria e possono, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

Art. 81

Chiunque produce, prepara, detiene, vende o pone in vendita sostanze destinate all'alimentazione, è tenuto a fornire gratuitamente alle persone di cui all'art. 3 i

campioni delle sostanze stesse, da prelevarsi nei limiti secondo le modalità stabilite nel regolamento.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 10.000 a L. 100.000 salvo l'esecuzione coattiva del prelievo.

Art. 82

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolare a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variare la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
- b) in cattivo stato di conservazione;
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dai regolamenti di esecuzione o da ordinanze Ministeriali;
- d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
- e) adulterate contraffatte o non rispondenti per natura, sostanza o qualità alla denominazione con cui sono designate o sono richieste;
- f) colorate artificialmente quando la colorazione artificiale non sia autorizzata o, nel caso che sia autorizzata, senza l'osservanza delle norme prescritte e senza l'indicazione a caratteri chiari e ben leggibili della colorazione stessa. Questa indicazione se non espressamente prescritta da norme speciali potrà essere omessa quando la colorazione è effettuata mediante caramello, infuso di trucioli di quercia, enocianina od altri colori naturali consentiti;
- g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la Sanità o nel caso che siano stati autorizzati senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;
- h) che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la Sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate, tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.

Art. 83

La produzione, il commercio, la vendita delle sostanze di cui alla lettera h) dell'articolo precedente __ fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate __ sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, a controllo e a registrazione come presidi medico – chirurgici.

Sono parimenti soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, anche se disciplinati da leggi speciali:

- a) la produzione, il commercio, la detenzione e la pubblicità degli additivi chimici destinati alla preparazione di sostanze alimentari;
- b) la produzione, il commercio, di surrogati o sucedanei di sostanze alimentari;

Tale disposizione non si applica ai surrogati o sucedanei disciplinati da leggi speciali, salvo il controllo del Ministero della Sanità per quanto attiene alla composizione, all'igienicità e al valore alimentare di essi.

I contravventori alle disposizioni del presente articolo e dell'articolo precedente, salvo le maggiori pene previste dal Codice Penale sono puniti con l'ammenda da L. 200.000 a L. 5 milioni. Tale ammenda può elevarsi a lire 20.000.000 per le contravvenzioni alle disposizioni di cui alle lettere h) del precedente articolo 5 e a) del presente articolo.

Art. 84

Il Ministro per la Sanità con proprio decreto, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, può consentire la produzione ed il commercio di sostanze alimentari e bevande che abbiano subito aggiunte o sottrazioni o speciali trattamenti ivi compreso l'impiego di raggi ultravioletti, radiazioni ionizzanti, antibiotici, ormoni, prescrivendo, del pari, anche le indicazioni che debbono essere riportate sul prodotto finito.

Art. 85

I prodotti alimentari o le bevande confezionati debbono riportare, a caratteri leggibili ed indelebili, sulla confezione, oltre il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice, i singoli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, nonché la data di confezionamento, mese ed anno ed il quantitativo netto in peso o volume invece che sull'etichetta le predette indicazioni potranno essere riportate su un talloncino apposto sul recipiente sotto la etichetta principale, altrimenti sulla confezione.

I prodotti venduti sfusi debbono essere posti in commercio con la denominazione rispondente alla loro natura, sostanza e qualità.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 100.000 a L. 500.000.

Art. 86

Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, non possono essere detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 100.000 a L. 1.000.000.

Art. 87

Il Ministro per la Sanità, approva con proprio decreto l'elenco dei colori che possono essere impiegati nella colorazione delle sostanze alimentari e della carta o degli imballaggi destinati ad involgere le sostanze stesse, nonché degli oggetti d'uso personale e domestico, determinandone le caratteristiche fisico – chimiche, gli <standars> di purezza, i metodi di dosaggio negli alimenti, i casi di impiego e le modalità d'uso.

Chiunque produce, vende o comunque mette in commercio sostanze alimentari o carta od imballi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, colorati con colori non autorizzati, è punito con l'ammenda da L. 200.000 a L. 5.000.000.

Art. 88

E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati interamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;
- c) rivestiti interamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega di stagno – piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento, sono tuttavia tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modificano sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

Per le sostanze che possono essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare, il Ministro per la Sanità, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, stabilisce con proprio decreto entro sei mesi dalla pubblicazione della legge le eventuali condizioni, limitazioni o tolleranze di impiego ai fini indicati.

Le predette disposizioni si applicano altresì a recipienti, utensili ed apparecchi che possano venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 100.000 a L. 500.000.

Art. 89

E' vietata l'introduzione nel territorio della Repubblica di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla presente legge.
I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 200.000 a L. 5.000.000.

Art. 90

E' vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da L. 50.000 a L. 500.000. Alla stessa pena sono soggetti coloro che verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa ed in qualsiasi modo, offrono in vendita sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande.

Art. 91

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

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

I contravventori alla disposizione di cui al primo comma del presente articolo sono puniti con l'ammenda fino a L. 20.000 ed i contravventori alle disposizioni di cui al secondo comma con l'ammenda fino a L. 50.000.

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

Art. 92

Il Medico ed il Veterinario Provinciale, secondo la competenza dei rispettivi Uffici, indipendentemente dal procedimento penale, possono ordinare per le trasgressioni di maggiore gravità, la chiusura temporanea fino a sei mesi e nei casi di recidiva o di maggiore gravità anche la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio.

Del provvedimento devono darne pubblicità a mezzo di avviso da apporre all'esterno dello stabilimento o dell'esercizio stesso per l'intero periodo di chiusura, con l'indicazione del motivo del provvedimento.

Contro il provvedimento del Medico o del Veterinario Provinciale è ammesso il ricorso al Ministro per la Sanità nel termine di quindici giorni.

CAPO II.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

a) LATTE, BURRO, FORMAGGIO, LATTICINI, OLII

Art. 93

Per quanto riguarda il ricovero agli animali lattiferi, il personale addetto, la mungitura e manipolazione del latte, le latterie, le centrali del latte di capra, di asina e pecora, il latte reintegrato, scremato, e degli animali allo stato brado, devono essere osservate le norme indicate nel R. decreto 9 maggio 1929, n. 994 sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

Per le autorizzazioni alle rivendite di latte deve poi essere eseguito il pagamento delle tasse di concessione governativa.

Art. 94

La produzione e la vendita di burro è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 e dal R.D.L. 6 aprile 1933, n. 381 dalla legge 23 dicembre 1956, n. 1526.

La vendita di burro deve sottoporsi alle prescrizioni seguenti:

Il burro e i suoi sucedanei posti in vendita per il consumo diretto debbono essere confezionati in pacchi sigillati, aventi peso netto non superiore a un chilogrammo. Il sigillo deve essere congegnato in modo che, in seguito alla apertura del pacco venga reso ulteriormente inservibile.

Sull'involucro che racchiude il solido di burro e i suoi sucedanei debbono risultare, con caratteri indelebili e ben visibili, mediante timbratura, la denominazione del prodotto, il peso del solido, il nome e cognome o la ragione sociale e il luogo di residenza del produttore.

Il venditore non può dissigillare un nuovo pacco prima che sia esaurito quello precedentemente aperto. Quando nel locale esistono più banchi di vendita o più commessi adibiti allo smercio dei medesimi prodotti, è consentita la dissigillatura di tanti pacchi quanti sono i commessi.

La vendita al dettaglio del burro o dei suoi sucedanei non può essere fatta in locali che abbiano comunicazione interna con quelli nei quali i suddetti prodotti vengono fabbricati e lavorati.

Le spedizioni e le consegne di burro e dei suoi succedanei non destinati alla vendita per il consumo diretto debbono essere in ogni caso accompagnate da apposita bolletta recante la dichiarazione della destinazione del prodotto, nonché l'esatta indicazione della ditta fornitrice, di quella ricevente, della denominazione e del peso del prodotto e della data della spedizione e della consegna.

In mancanza della bolletta la merce si intenderà destinata al consumo diretto.

Art. 95

La produzione e la vendita dei formaggi e latticini è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 sulla repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti agrari, dal relativo regolamento 1 luglio 1926, n. 1361 e dal R.D.L. 2 febbraio 1939, n. 396 e la legge 10 aprile 1954, n. 125 modificata con la legge 5 gennaio 1955, n. 5 e dal D.P. 5 agosto 1955, n. 667.

Per la produzione ed il commercio degli olii vegetali valgono le stesse disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (articoli 20,25) e relativo regolamento modificate dal R.D.L. 30 dicembre 1929, n. 2361 e della legge 16 marzo 1931, n. 378 e il D.M. 8 novembre 1949 nel limite di acidità degli olii commestibili e la legge 4 agosto 1955, n. 849 nonché della legge 13 novembre 1960, n. 1407 recante le più recenti norme per la classificazione e la vendita degli olii di oliva.

CAPO III.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

a) CEREALI – FARINE – PANE – PASTE ALIMENTARI

Art. 96

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonché delle farine da essi provenienti. I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di legge in vigore. Si richiama al riguardo la legge 17 marzo 1932, n. 368 il suo regolamento di applicazione R.D. 27 giugno 1932, n. 904, la legge 22 giugno 1933, n. 874 la legge 2 agosto 1948, n. 1036 sulla disciplina dei tipi e delle caratteristiche degli sfarinati del pane e della pasta ed il Decreto dell'Alto Comm. per

l'alimentazione 18 novembre 1953 sui tipi e caratteristiche degli sfarinati del pane e della pasta immessi in commercio.

Art. 97

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni enumerate nell'articolo precedente.
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) alterate per fermentazione, inaridimento, ecc. o invase da parassiti animali o vegetali.

Art. 98

L'esercizio dell'industria della panificazione è regolato dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002.

Art. 99

E' vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'art. 96, mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito o comunque alterato.

E' vietata la vendita del pane, paste alimentari, e farina non rispondenti alle disposizioni legislative e regolamenti che verranno di volta in volta emanate anche dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

E' vietata la vendita ambulante del pane.

E' permesso il trasporto del pane a domicilio del consumatore, a condizione che il pane sia chiuso in sacchetti di tela o di carta o di altro materiale che ne impediscano l'inquinamento.

E' vietato ai panettieri di ricevere pane di ritorno sia dai privati, che dagli esercizi pubblici.

Art. 100

I locali di deposito delle farine e degli attrezzi e suppellettili del panificio o pastificio e quelli per la preparazione del pane e della pasta devono essere asciutti e puliti, bene illuminati e ventilati, con finestre comunicanti con l'aria libera, non devono servire ad uso di abitazione o dormitorio, né contenere oggetti sudici o sostanze con odori comunicabili al pane, né avere comunicazione diretta con latrine ed orinatoi. Il locale del forno o panificio deve avere le pareti rivestite di materiale lavabile fino a m. 1,80 di altezza. I sacchi delle farine debbono essere tenuti sollevati dal suolo su palchetto di legno alto almeno 20 cm.

Gli operai che attendono alla preparazione del pane e della pasta devono tenersi sempre puliti, ed a tale scopo dovrà essere posto a disposizione degli operai del panificio un lavabo e una doccia ad alimentazione continua d'acqua in posizione comoda, ed un locale ad uso spogliatoio,

E' vietato esporre nei cortili ed appoggiare direttamente sul pavimento le tavole sulle quali è posto il pane in lievitazione nonché le ceste, o simili, contenente il pane già sfornato.

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio (macchinario, marne, tavole, tele, mastelli, ecc.) devono essere mantenuti in istato di scrupolosa nettezza.

Ove non esista acquedotto pubblico, l'acqua da usarsi per la panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'Ufficiale Sanitario.

Non sono tollerati forni o laboratori sotterranei per la confezione e la cottura del pane.

Gli orari per la lavorazione del pane sono quelli stabiliti dalla legge.

Art. 101

E' vietata la vendita delle paste preparate con le farine di cui all'art. 96 od alterate per cattiva conservazione o colorate artificialmente con qualsiasi sostanza, o ammuffite o invase da parassiti animali o vegetali.

E' vietata la vendita ambulante delle paste alimentari.

Art. 102

Le fabbriche e gli spacci di pane e paste devono essere tenuti con la massima pulizia in locali bene asciutti e ventilati ed illuminati: non devono servire ad uso dormitorio, né comunicare con locali di abitazione, non contenere oggetti sudici e sostanze con odori comunicabili al pane.

Art. 103

Gli operai dovranno tenersi sempre puliti ed a tale scopo nei locali per la panificazione dovrà esservi dell'acqua in posizione comoda a loro disposizione. Inoltre essi porteranno abiti da lavoro distinti da quelli di uscita. Affisso al muro del locale per la panificazione sarà ben visibile un cartello con la seguente scritta: <<E' obbligo all'operaio di lavarsi prima di cominciare il lavoro e gli è severamente proibito masticare tabacco e sputare>>.

Art. 104

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio e quelle per contenere e trasportare il pane dovranno essere mantenuti in istato di scrupolosa nettezza.

Fanno parte integrante di questo regolamento le disposizioni di legge e regolamentari riguardanti l'abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione e della pasticceria 22 marzo 1908 e regolamento 28 giugno 1908, la circolare 6 agosto 1908, n. 14340 del Ministero Agricoltura Industria e Commercio e le altre disposizioni vigenti in materia.

E' assolutamente vietata la cernita manuale del pane da parte del compratore.

Il prelievo dei campioni di pane e l'analisi sono regolati dalla Legge 17 marzo 1932, n. 368 (Gazzetta Ufficiale n. 97 del 1932) e da D.M. 26 marzo 1945 (Gazzetta Ufficiale n. 63 del 1945).

E, segnatamente, contemporaneamente al prelievo dei campioni di pane sarà opportuno eseguire anche quello delle farine adoperate per la confezione.

I campioni di pane devono essere prelevati dal pane posto in vendita.

Detti campioni devono essere racchiusi in sacchetti di carta dopo il raffreddamento.

Deve essere curata la pesatura dei campioni, avendo tale dato grande importanza nella determinazione del grado di umidità.

Art. 105

Il contenuto di umidità del pane, destinato alla vendita al pubblico, è stabilito dalle disposizioni vigenti.

Art. 106

Analogamente a quanto è stabilito per le farine, è vietato di aggiungere nella panificazione sostanze estranee che comunque possano modificare la composizione del prodotto, escluse quelle che saranno indicate da altre disposizioni legislative.

b) FRUTTA, ERBAGGI, LEGUMI FRESCI, FUNGHI

Art. 107

E' proibito vendere:

- a) frutta immatura se destinata all'alimentazione immediata, ammuffita e comunque guasta od artificialmente colorata;
- b) erbaggi e legumi troppo maturi, germogliati od appassiti, sudici, ammuffiti;
- c) patate ed altri tuberi germogliati e che hanno subito la congelazione od affetti da malattie parassitarie.

E' proibito esporre frutta e verdura al di fuori dello spaccio di vendita se non, posta ad una altezza minima di cm. 40 dal suolo.

Art. 108

E' proibita la vendita dei funghi:

- a) vecchi, coriacei, molto corrosi, guasti, rammolliti dalla pioggia;
- b) ridotti in frammenti disseccati, o essendo essiccati non appartengono chiaramente alla specie dei porcini (boleti) ed ovuli (amanita caesarer).
- c) ed in genere quelli che per la qualità, la provenienza, il condizionamento e le subite alterazioni non offrono una sufficiente garanzia igienica.
- d) di quelli non compresi nel successivo elenco dei funghi dei quali solo è consentita la vendita (art. 109).

Art. 109

I venditori di funghi anche secchi dovranno assoggettare la loro merce alla vista dell'Ufficiale Sanitario in qualunque luogo si trovino.

E' vietata la vendita ambulante di funghi. Essa dovrà farsi nei luoghi e con le modalità indicate dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Art. 110

E' permessa soltanto la vendita dei funghi indicati nel seguente elenco: *Boletus edulis*, *Boletus scaber*, *Agaricus coesareus*, *Agaricus melleus*, *Clavaria flava*, *Morchella esculenta*, *Morchella costata*, *Melanosperum brumale*, *Melanosperum aestivum*.

Consigliabile limitare la vendita di qualche specie più facilmente riconoscibili e che nascono nella località.

c) CONSERVE ALIMENTARI

Art. 111

Circa le conserve alimentari vegetali, dovranno i rivenditori uniformarsi alle disposizioni del regolamento 1° luglio 1926, numero 1361; per quelle animali si dovranno invece uniformare al R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Per le sostanze alimentari in genere confezionate in scatole chiuse che possono dar luogo a gravi casi di avvelenamento o intossicazione, qualora la chiusura non sia perfetta e le sostanze siano perciò fermentate, gli Uffici Sanitari eserciteranno la sorveglianza a norma del regolamento generale 3 agosto 1890 e delle disposizioni contenute nel R. decreto 27 giugno 1929, numero 1427 e al D.P. 30 maggio 1953, n. 567.

Art. 112

Il nome di cacao è riservato ai semi dell'albero del cacao che abbiano subito o no la torrefazione, mondatura e frantumazione.

La denominazione di cacao con l'aggiunta dei termini: in polvere o polverizzato, alimentare, o di termini simili, è riservata al prodotto ottenuto mediante la macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il cacao in polvere e il cacao solubile non devono contenere:

- a) sostanze estranee alla composizione del prodotto;
- b) gli elementi della corteccia del seme.

Art. 113

La denominazione di cioccolato è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e di zucchero con o senza aggiunta di burro di cacao e di aromi. Il tenore di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 65 per cento, e quella della sostanza grassa (burro di cacao) non inferiore al 16 per cento. È tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio purché in misura non eccedente il 5 per cento della quantità di zucchero impiegata.

È permessa la fabbricazione e la vendita di cioccolati speciali con aggiunta di sostanze diverse da quelle contemplate dal precedente comma.

Tali cioccolati dovranno essere venduti con denominazioni che indicano la natura dei costituenti, come per esempio: cioccolato al latte, cioccolato alle nocciole, cioccolato alle noci, cioccolato alle mandorle, alla crema, al liquore, cioccolato al caffè e simili.

Art. 114

Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecole, di sostanze grasse estranee diverse dal burro da cacao, di arachidi, o di altri semi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nell'articolo precedente, o comunque di sostanze diverse da quelle nominate nell'articolo precedente, deve essere venduto sotto la denominazione di surrogato di cioccolato.

La denominazione di surrogato di cioccolato deve essere impressa sul prodotto nelle sue varie forme, sulle etichette e sugli involucri in modo evidente ed in ogni caso la parola << surrogato >> deve essere stampata con caratteri non meno visibili di ogni altra parola e denominazione contenuta sul prodotto e sull'etichetta.

Art. 115

I prodotti di cui agli articoli precedenti dovranno, inoltre, portare ben chiaro sulle etichette o sugli involucri esterni di qualsiasi genere, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione.

Le norme che disciplinano la fabbricazione ed il commercio del cacao e del cioccolato sono contenute nella legge 9 aprile 1931, n. 916 e nel relativo regolamento 26 maggio 1932, n. 1174.

Art. 116

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

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

Art. 117

E' proibito di dare il nome di caffè o di vendere con questa designazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

E' pure proibita la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polveri di caffè esaurito o con polveri estranee.

E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè a scopo di vendita, e in operazioni successive a tale torrefazione, qualsiasi materia estranea al detto prodotto.

E' consentito nella torrefazione del caffè l'impiego di olio di vaselina avente i requisiti prescritti dalla Farmacopea Ufficiale della Repubblica, in misura tale che il caffè torrefatto non contenga, in peso più dello 0,5 per cento dell'olio predetto.

Art. 118

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive, e possono essere messi in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione, e non mai con la forma dei semi di caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, fatture, polizze di carico, ecc.

Il caffè in bevanda, venduto negli esercizi pubblici, prodotto con caffè coloniale e surrogati del caffè, dovrà pure essere annunciato come tale consumatore.

Art. 119

E' proibita la vendita di the colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee e con materie minerali, di the anche parzialmente esaurito od avariato o la vendita col nome di the di foglie di altre piante.

Art. 120

Il nome di zafferano è riservato alla parte speciale dello stilo, con gli stimmi, del << crocus sativus L. >>.

E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la suddetta denominazione e di zafferano sia in filamenti che in polvere, mescolato con una qualsiasi sostanza estranea.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione prescritta dal seguente comma, del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice. Tale disposizione non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

La denominazione di zafferano deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la somministrazione.

Art. 121

Il nome di << succo >>, <<mosto>> e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di <<sciroppo>> è riservato alla soluzione acquosa del saccarosio. Il nome di <<sciroppo>> seguito dall'indicazione di una data pianta è riservato alle soluzioni di saccarosio con aggiunta di estratti o tinture ricavati da frutta, semi anche tostati, cortecce e bucce, radici, foglie, fiori o altre parti della pianta nominata.

I nomi di <<conserva>>, di <<marmellata>> e di <<gelatina>> di un dato frutto sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino a consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

E' vietato vendere con il nome di succo o mosto e simili di un dato frutto, di sciroppo seguito dall'indicazione del frutto, di sciroppo seguito dall'indicazione del frutto o della pianta, di conserva, di marmellata o di gelatina di un dato frutto, prodotti di frutta o di altre parti di piante diversi dal frutto o dalla pianta nominati. Quando i prodotti contemplati nel presente articolo sono preparati con l'impiego di frutta o di parte di piante appartenenti a più specie, queste debbono essere indicate nella denominazione dei prodotti stessi. E' vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio sciroppi composti, in tutto od in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui ai commi precedenti.

Nella preparazione degli sciroppi, escluso quello di cui al secondo comma, è ammessa:

- a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la preparazione non superi il 25 per cento della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione <<contenente glucosio>> oppure <<sciroppo glucosato>> da applicarsi in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;
- b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del decreto ACIS del 23 dicembre 1957, destinate a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti in modo chiaro e ben leggibile l'indicazione <<colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie>>. Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

Art. 122

E' vietata la vendita di sciroppi, conserve, marmellate e gelatine di frutta che contengono organismi animali o siano invasi da organismi vegetali o comunque aventi colore, sapore ed odore sensibilmente disgustosi ed anormali.

E' vietata la preparazione e la vendita di conserve di pomodoro ed in genere di conserve, marmellate e gelati e di frutta, le quali derivano da frutti immaturi o alterati.

Nella preparazione di conserve di pomodoro è vietato l'uso di colori estranei anche non nocivi. E' pure vietato usare cloruro sodico in quantità superiore al 5 per cento.

CAPO IV.

BEVANDE

a) ACQUE GASSATE

Art. 123

La materia delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 14 agosto 1931, n. 1587 e dal D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719.

Sono considerate acque gassate:

- a) l'acqua di seltz, la cui denominazione è riservata alle acque potabili rese soprassature di anidride carbonica;
- b) l'acqua di soda, la cui denominazione è riservata alle acque potabili contenenti bicarbonato di sodio, rese soprassature di anidride carbonica.

Sono considerate bibite analcoliche le bibite gassate e non gassate confezionate in bottigliette od altri recipienti a chiusura ermetica, preparate con acqua potabile od acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze:

- a) succo di frutta;

- b) infusi, estratti di frutta, o di parti di piante commestibili o amaricanti o aromatizzati;
- c) essenze naturali;
- d) saccarosio;
- e) acido citrico, acido tartarico.

Il saccarosio può essere sostituito dal destrosio in misura massima del 10 per cento. L'eventuale contenuto di alcool etilico non deve essere superiore all'1 per cento.

Art. 124

I fabbricanti di acque gassose e seltz devono munirsi di apposita licenza prescritta da D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719, licenza necessaria tanto per le fabbriche esistenti, come per quelle di nuova istituzione.

Art. 125

L'acqua in distribuzione nelle fabbriche di cui al D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719, qualunque sia l'uso cui è destinata (preparazione delle bibite, lavaggio dei macchinari, utensili e recipienti, pulizia dei locali) deve essere potabile ed in quantità sufficiente. Tali requisiti debbono essere accertati dalle autorità sanitarie anche mediante controlli periodici analitici.

I serbatoi e la rete di distribuzione interna dell'acqua potabile debbono essere costruiti e mantenuti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.

Art. 126

L'anidride carbonica impiegata per la gassazione deve essere esente da gas nocivi. Le sostanze impiegate per la fabbricazione delle bibite analcoliche di qualsiasi tipo debbono essere genuine, in perfetto stato di conservazione.

L'aggiunta di sostanze diverse da quelle indicate dal D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719 che non siano già state consentite dal Ministero della Sanità, deve essere autorizzata da volta in volta dallo stesso Ministero su proposta delle Autorità Sanitarie della Provincia nella quale ha sede la fabbrica e previo parere del consiglio Provinciale di Sanità.

Art. 127

E' vietata la fabbricazione e la vendita di acque gassose contenenti:

- a) sostanze edulcoranti sintetiche, quali saccarina, dulcinea e simili;
- b) rame, piombo, ed altri metalli tossici;
- c) colori non consentiti a termini del Decreto ACIS 23 dicembre 1957;

- d) acidi minerali, glicerina, sostanze atte a produrre schiuma, essenze e sostanze nocive di qualunque specie;
- e) sono tollerate tracce di anidride solforosa derivate dai succhi di frutta impiegati;
- f) glicerina, alcoli diversi dall'etilico, derivanti dai dietilenglicole e sostanze dotate di potere schiumogeno ed in genere qualsiasi altra sostanza che per natura, quantità e qualità possa essere nociva.

Art. 128

E' vietato vendere acque gassose alterate, guaste, contenenti corpi estranei in sospensione o contenute in bottiglie non perfettamente pulite.

Art. 129

E' vietato di adoperare il così detto tipo di bottiglie a pallottola, nella considerazione che esse mal si prestano ad un accurato lavaggio.

Art. 130

Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti le acque gassate e le bibite analcoliche di qualsiasi tipo, ivi compresa la gassosa, debbono portare scritte in modo indelebile sul tappo o sulla chiusura metallica, nel caso di sifoni, il nome del fabbricante o la ragione sociale o il marchio di fabbrica, che valga ad identificare l'azienda, nonché la sede della Ditta.

Art. 131

Chiunque intende impiantare apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi da acque di seltz o di soda deve farne denuncia al Sindaco del Comune che dispone gli accertamenti igienico sanitari da eseguirsi dall'Ufficiale Sanitario.

Gli apparecchi da banco devono rispondere alle condizioni prescritte dal D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719, in quanto da essi applicabili. Detti apparecchi devono essere impiegati esclusivamente per la preparazione estemporanea di bevande gassate per la diretta miscita al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio con divieto di riempire bottiglie, sifoni e qualsiasi altro recipiente.

Le disposizioni di cui sopra valgono, per quanto applicabili, per l'impiego di ogni altro tipo di apparecchio o recipiente mobile atto alla preparazione di acque gassate negli esercizi pubblici.

Art. 132

I locali destinati alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche debbono essere distinti da quelli adibiti a deposito di casse, bottiglie ed altri recipienti non in corso di lavorazione.

Il locale destinato al lavaggio dei recipienti deve essere separato, anche soltanto da un tramezzo vetrato a mezz'aria, da quello destinato alla scioppatura, gassatura, riempimento e chiusura dei recipienti stessi.

La preparazione degli sciroppi, qualora non venga effettuata nella stessa fabbrica, deve essere eseguita in locali appositi, muniti di lavabo ad acqua corrente.

Art. 133

I locali adibiti alla lavorazione delle acque gassate devono essere rispondenti alle norme del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e all'art. 20 del D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719.

Art. 134

Le persone comunque addette alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche debbono essere, almeno una volta all'anno, sottoposte, da parte dell'Ufficiale Sanitario, a visita medica di controllo, alla vaccinazione contro le febbri tifoidi e paratifoidi, nonché a quegli altri eventuali accertamenti che si rendessero necessari.

L'onere di tali accertamenti grava sul conduttore della fabbrica che è tenuto a conservare la relativa documentazione a presentarla ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I conduttori delle fabbriche hanno l'obbligo, inoltre, di denunciare tempestivamente all'Autorità Sanitaria locale qualsiasi caso accertato o sospetto di malattie trasmissibili e di infezioni della cute e delle mucose verificatosi tra le persone addette alla preparazione di acque gassate e bibite analcoliche.

b) GHIACCIO

Art. 135

La vendita del ghiaccio per uso alimentare deve essere autorizzata dal Sindaco sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 136

Si ammettono due qualità di ghiaccio: l'industriale e l'alimentare.

L'alimentare per uso interno deve essere artificiale e provenire da fabbriche notoriamente soggette a vigilanza sanitaria.

Il ghiaccio naturale non può essere usato per servizio alimentare. Per tale ghiaccio è prescritto a norma dell'art. 123 del regolamento 3 febbraio 1901 l'uso di uno speciale cartello con la scritta <<per uso industriale>>, qualora non esista l'assoluta garanzia circa la provenienza di acqua pura e potabile. Eguale disciplina deve usarsi anche nella vendita della neve naturale.

Ogni altra specie di ghiaccio si considera industriale.

E' escluso l'uso del ghiaccio naturale e della neve nei pubblici esercizi (caffè, bar, trattorie, ecc.), ove vengano somministrate al pubblico vivande e bevande alle quali tali prodotti possono essere facilmente commisti. La vendita del ghiaccio naturale e della neve potrà consentirsi, sempre con le cautele di cui al citato articolo 123 del regolamento sanitario, per altro uso refrigerante od industriale.

c) GELATI

Art. 137

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

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

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

E' permessa la produzione e la vendita dei gelati contenenti fecolacei, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati <<gelati ottenuti con prodotti artificiali>> e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

Art. 138

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito e pastorizzato, oppure con latte da potersi consumare crudo di cui ne sia stata autorizzata la vendita.

Il personale, sia fisso che provvisorio, addetto alla confezione ed alla vendita dei dolci, gelati e bibite, deve avere subito la prescritta visita sanitaria ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle leggi sanitarie ed essere sottoposto alla vaccinazione antivaaiolosa ed alla vaccinazione antitifida.

Si procederà contro i trasgressori delle suddette norme con l'immediato ritiro della licenza, nonché con le sanzioni previste dal T.U. delle leggi sanitarie e dal presente regolamento.

Art. 139

I venditori ambulanti di gelato devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

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

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (triciclo-carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'Autorità Sanitaria Comunale.

I venditori ambulanti di gelato dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

Per la vendita ambulante di gelati, bibite e dolci, dovranno essere osservate le prescrizioni seguenti:

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

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

I veicoli destinati alla vendita ambulante devono essere idonei allo scopo e tenuti ben puliti e, oltre a permettere la conservazione del prodotto a bassa temperatura debbono possedere i recipienti per gelati ed i coni di sfoglia muniti di chiusura che li protegga dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi contatto, fino al momento della vendita.

Dovrà esserci inoltre un adatto strumento metallico per prelevare i gelati senza che abbia contatto con le mani del venditore; anche gli strumenti per il prelevamento del gelato debbono essere conservati fuori dal contatto delle mosche e della polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non possa venire a contatto con l'orlo del recipiente contenente il gelato.

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

Le bibite da somministrare in bicchieri di vetro potranno essere vendute soltanto presso chioschi muniti di presa diretta di acqua corrente e di vetrinette per il deposito dei bicchieri e delle bottiglie, mentre i rivenditori ambulanti dovranno limitarsi a vendere solo bibite già confezionate in bottiglie chiuse.

Coloro che sono addetti alla produzione, manipolazione e vendita dei gelati devono essere sottoposti alla vaccinazione antitifo-paratifica da parte dell'Ufficiale Sanitario.

CAPO V.

SUPPELLETTILI DA CUCINA – INVOLUCRI

Art. 140

E' proibito vendere o ritenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, i quali a giudizio dell'Ufficiale Sanitario possano riuscire dannosi alla salute.

Art. 141

Negli esercizi pubblici gli utensili dovranno essere tenuti colla massima nettezza ed interamente stagnati se di rame.

Art. 142

Lo stagno adoperato per la stagnatura delle suppellettili di cucina non può contenere piombo in misura superiore all'1%.

Art. 143

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi (salumi, formaggi, dolci, ecc.) deve essere conservata al riparo della polvere, e dei contatti del pubblico e dell'esercente e deve corrispondere per il peso alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 144

Detta carta non deve essere tenuta ammassata in angoli o sul banco di vendita, ma custodita entro appositi armadietti o apparecchi, che ne assicurino la protezione e ne evitino l'insudiciamento sia diretto che indiretto.

Art. 145

Per prendere i fogli di carta da adibirsi all'uso non si devono inumidire con saliva le dita, come talvolta si pratica, potendo costituire ciò un pericolosissimo mezzo di diffusione della tubercolosi.

Art. 146

Non soltanto la carta ma anche i generi alimentari da consumarsi crudi devono essere accuratamente protetti dalla polvere, dalle mosche e dai contatti col pubblico.

Art. 147

E' vietato, negli spacci di sostanze alimentari, di avvolgere queste sostanze con carta usata, stampata o preparata con gesso, allume, barite, od altra materia che si presti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore.

Art. 148

La detta carta non deve essere pesante, e superare il peso di grammi 1 ogni decimetro quadrato.

TITOLO 4°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

CAPO I.

NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 149

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

- a) i locali nei quali si tengono, conservano o preparano i cibi e le bevande devono avere le aperture interne munite di mezzi di protezione atti ad impedire alle mosche di entrare (tende a bacchetta, reti metalliche ecc.). Adatta protezione con garza o reti metalliche devono avere pure i cibi e le bevande che si espongono in mostra;
- b) le stoviglie ed in genere gli accessori da tavola, devono essere tenuti al riparo delle mosche;
- c) i locali tutti, compresi i retrobottega, devono essere mantenuti puliti; i rifiuti e le spazzature devono essere tenuti in recipienti chiusi;
- d) la pulizia delle stoviglie e dei recipienti deve essere praticata con particolare scrupolo, con molta acqua corrente, dando affidamento di completa detersione.

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

CAPO II.

NEGLI SPACCI DI VENDITA GENERI ALIMENTARI

Art. 150

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

- a) i preparati di carne, il pane, la pasta, i dolci, la frutta, le conserve, le verdure, ed in genere qualsiasi sostanza alimentare, che si consumi senza previa cottura, lavaggio o depellamento, o simili devono essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, dalla polvere e da qualsiasi altra causa di contaminazione, con impiego di mezzi adatti come retine metalliche, campane di vetro, veli, piccole vetrine, ecc.
- b) è vietata la esposizione fuori dello spaccio delle sostanze di cui alla lettera a);
- c) i locali tutti adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in recipienti coperti.

In tutti i locali anzidetti deve costantemente essere fatta la lotta contro le mosche.

CAPO III.

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

Art. 151

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione e preparazione di sostanze alimentari, in tutti i locali adibiti alla raccolta ed alla lavorazione delle materie prime ed in quelli di deposito delle materie in corso di lavorazione o già lavorate, oltre alle prescrizioni contenute nel Regolamento d'Igiene od in regolamenti speciali, devono osservarsi le seguenti norme:

- a) le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;
- b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni e dei depositi suscettibili di ulteriore lavorazione, che non sia possibile di asportare giornalmente, devono essere protetti dalla invasione delle mosche.

I mezzi da impiegarsi, caso per caso, per il trattamento contro le mosche saranno stabiliti sentito L'Ufficiale Sanitario.

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

CAPO IV.

NEI DEPOSITI DI LETAME DI POLLAME ED ANIMALI VIVI

Art. 152

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in recipienti coperti.

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

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

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di capacità non superiore al metro cubo salvo le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate, a giudizio dell'ufficio igiene, secondo la entità di certe lavorazioni. La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 153

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

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

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

E' vietata nell'abitato la sosta dei carri, carichi di detti materiali, oltre il tempo necessario per la loro raccolta.

Art. 154

Le aree destinate a deposito dei materiali di cui ai precedenti articoli sono designate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e devono distare dal centro di popolazione agglomerata non meno di 500 metri.

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

Art. 155

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

Le scuderie e le stalle in genere, nei casi in cui il regolamento locale di igiene ne consenta la tenuta nel centro di popolazione agglomerata, devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche, conformi alle prescrizioni emanate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

E' vietato di ammassare nelle scuderie e nelle stalle il letame: questo deve essere asportato giornalmente, nelle ore stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario. Per il trasporto del letame, si osservano le disposizioni contenute nell'articolo 22.

Art. 156

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, concede la licenza di tenere depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali, a scopo di industria o commercio, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni da potervisi attuare costantemente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche.

Art. 157

E' proibito l'allevamento di polli per uso domestico negli scantinati delle case di nuova costruzione sia del centro che della periferia.

I pollai debbono essere ad una distanza tale dall'abitato da non dare luogo a reclami da parte degli inquilini del fabbricato.

Art. 158

Le stalle per più capi e i pollai e le conigliere ad uso industriale dovranno essere ubicati ad almeno metri 100 dal centro abitato. I porcili dovranno essere costruiti a distanza non inferiore a 20 metri dalle abitazioni. Quando contengono oltre 20 animali la distanza è elevata a metri 50.

CAPO V.

DISPOSIZIONE FINALE

Art. 159

Per quanto non è previsto nel presente titolo, si richiamano la legge 24 marzo 1928, n. 858, l'art. 28 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, il decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 e le successive circolari ministeriali per la lotta contro le mosche.

TITOLO 5°

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

CAPO I.

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 160

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 253 e 254 del T.U. delle leggi sanitarie e del D.L. 23 aprile 1940 (G.U. 22 maggio 1940) le malattie infettive e diffuse che danno luogo all'adozione di provvedimenti sanitari sono:

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiuolo e vaioloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras) dissenteria bacillare, dissenteria americana, e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente,

spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, epatite epidemica e tetano;

- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvovaginiti;
- e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;
- f) tigna, scabbia;
- g) i casi di gozzo endemico, di pellagra, di scorbuto infantile, di rachitismo nei bambini sotto i tre anni, di gastroenterite della infanzia nei bambini sotto i due anni.

Per malattie veneree valgono le disposizioni contenute nella legge 25 luglio 1956, n. 837.

Art. 161

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere fatta immediatamente all'Ufficiale Sanitario (che ne informa il Medico Provinciale) per ciascuna malattia infettiva e diffusa specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune.

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

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

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

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

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

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

nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera c): nei casi accertati:

negli ospedali civili e nelle case di cura;

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

negli ospizi o asili di mendicITÀ e negli istituti di ricovero in genere;
negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;
nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.
Per le malattie infettive e diffusive specificate alla lettera d): nei casi accertati:
in qualsiasi collettività femminile.
Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera e): nei casi accertati.
Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera f): nei casi accertati:
nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni 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 nelle case di cura;
negli ospedali o asili di mendicITÀ e negli istituti di ricovero in genere;
nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
negli opifici, cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;
in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 162

Il Ministro della Sanità, sentito il Consiglio Superiore di Sanità, può estendere l'obbligo della denuncia ad altre malattie o ad altre circostanze.

Art. 163

Le misure da attuarsi contro la diffusione delle malattie diffuse sono indicate nel titolo V, Capo I, del T.U. delle leggi sanitarie.

Art. 164

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel piÙ breve tempo all'Ufficiale Sanitario, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non considerata nell'art. 207 che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni dei malati di malattie infettive. Essa è limitata alla camera del malato o anche estesa a tutta l'abitazione, secondo che l'autorità sanitaria sarà per prescrivere.

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

Art. 165

La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria a va fatta nel secondo anno di vita associativa all'antidifterica, ai bambini che alla epoca della sessione di vaccinazione hanno compiuto l'anno di età.

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

Art. 166

La vaccinazione antitifica è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926 (G.U. 25 novembre 1926):

- a) per il personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per le persone addette ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed il trasporto dei malati, anche se dipendente da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte;
- d) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 di detto decreto;
- e) per i candidati a colonie temporanee o permanenti.

Art. 167

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

In ogni Comune vengono indette due sessioni ordinarie gratuite di vaccinazioni pubbliche antidifteriche e antivaiole associate, rispettivamente, in primavera ed in autunno, e sessioni straordinarie tutte le volte che l'Autorità Sanitaria riterrà necessario.

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

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

Art. 168

Per l'ammissione a qualsiasi collettività infantile di bambini da 4 mesi a 6 anni di vita, dovrà essere presentato all'atto della iscrizione o dell'ammissione l'attestato di subita vaccinazione antipoliomielitica o la rinuncia da parte del genitore.

La vaccinazione stessa, le esenzioni di essa e le registrazioni saranno eseguite secondo quanto prescritto dalla legge 30/7/1959, n. circa i "provvedimenti per rendere integrale la vaccinazione antipoliomielitica".

Art. 169

I barbieri e parrucchieri dovranno tenere la loro bottega e suppellettili del loro esercizio con la più scrupolosa nettezza. Devono sterilizzare il rasoio in una soluzione disinfettante.

Per spargere la cipria dovranno usare polverizzatori a secco o batuffoli di cotone da distruggere volta per volta.

L'apertura di un esercizio da barbiere e di parrucchiere per signora deve essere subordinata all'autorizzazione del Sindaco che rilascia dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

I barbieri e i parrucchieri dovranno inoltre osservare le seguenti altre prescrizioni:

- a) durante il servizio indosseranno un camiciotto o giubba bianchi o di bucato;
- b) prima di ogni servizio dovranno lavarsi le mani;
- c) gli asciugatoi e la biancheria saranno di bucato e dovranno essere cambiati su ogni cliente;
- d) i pettini, le spazzole, i pennelli e gli altri arnesi dovranno essere sempre puliti e disinfettati;
- e) succedendo taglio, scalfittura, abrasione alla pelle del cliente, dovrà essere subito praticata disinfezione con cotone antisettico imbevuto in alcool, senza fare uso di cipria o di detersivi;
- f) una volta al giorno dovrà essere eseguita una accurata lavatura e disinfezione del pavimento ed una volta all'anno l'imbiancatura delle pareti del locale d'esercizio;
- g) è vietato, durante la rasatura, togliere dal rasoio la saponata con carta da giornale e simile.

CAPO II.

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE

Art. 170

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

- a) requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, proteggere o chiudere pozzi e pompe. I proprietari ne concederanno immediatamente l'occupazione, salvo regolarla nei modi prescritti dalle leggi sulle espropriazioni per utilità pubblica ove occorra;
- b) disporre per l'istituzione di locali di isolamento per la cura degli ammalati colpiti dalla malattia contagiosa. La direzione di tale servizio sarà affidata all'Ufficiale Sanitario;
- c) su proposta dell'Ufficiale Sanitario potrà decretare la chiusura di una o più scuole informandone subito il medico provinciale.

Art. 171

La disinfezione pubblica, in caso di epidemie, sarà regolata da speciale ordinanza del Sindaco.

Art. 172

Ogni impiegato, od in qualsiasi modo dipendente dal Comune, deve eseguire gli ordini dati dal Sindaco in rapporto ai servizi di pubblica igiene.

Art. 173

La ostetrica condotta, le altre ostetriche che esercitano nel Comune sono obbligate ad attenersi scrupolosamente a quanto prescrivono le istruzioni sull'esercizio ostetrico approvati con R.D. 26 maggio 1940, n. 1364 e dal D.M. 11 ottobre 1940.

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

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

Ai sensi del D.M. 17 maggio 1930, per i provvedimenti da prendere in caso anche semplicemente sospetto di infezione puerperale, la ostetrica dovrà tassativamente attenersi alle disposizioni del regolamento sull'esercizio ostetrico. Il più piccolo elevamento della temperatura ascellare della puerpera, misurata ogni giorno, deve provocare la immediata chiamata del medico. Così la puerpera deve essere visitata dal medico per ogni altra irregolarità (dolori uterini eccessivi od altri, scarsità oppure odore grave nei lochi, metrorraggie in puerperio, ecc.).

Art. 174

In casi di epidemia difterica l'Ufficiale Sanitario provvederà che le farmacie locali siano convenientemente ed abbondantemente provviste di siero antidifterico.

Art. 175

Nei casi di febbre tifoide si dovranno immergere in soluzioni disinfettanti, provviste ai poveri dal Comune, gli oggetti che vengono a contatto col malato. Inoltre si dovrà disinfettare con latte di calce ogni escrezione del malato ed il luogo ove queste vengono versate.

Art. 176

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

Giusta l'art. 1 del Decreto 2 dicembre 1926 la vaccinazione antitifica deve praticarsi:

- a) al personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura, sia pubblici che privati;
- b) al personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendente da istituzioni private;
- c) al personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, ed alla raccolta ed allo smercio del latte.

Art. 177

In caso di morte per tubercolosi nelle case private, od in caso di trasloco dell'infermo all'ospedale o ad altra dimora, si procederà alla disinfezione degli ambienti e degli oggetti di uso personale del malato.

CAPO III.

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

Art. 178

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

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

Nell'ispezionare gli alberghi terrà presente il R. decreto 24 maggio 1925, n. 1102, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 157 del 1925, che approva norme per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi sotto la vigilanza dell'Ente Provinciale del Turismo, tanto negli alberghi esistenti come in quelli di nuova costruzione.

Se l'esercente non voglia o non possa eseguire le migliorie prescritte, potrà dal Sindaco essere ordinata la chiusura dell'albergo.

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

Art. 179

Le norme relative alla Polizia Mortuaria sono contemplate nel Regolamento Generale approvato con R.D. 21 dicembre 1942, n. 1880 (Gazzetta Ufficiale 16 giugno 1943, n. 139).

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

TITOLO 7°

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITA'

Art. 180

Il presente regolamento andrà in vigore, per la generalità dei cittadini 15 giorni dopo la pubblicazione.

Da quel giorno s'intendono abrogate tutte le disposizioni anteriori riguardanti l'igiene e la sanità vigenti nel Comune, all'infuori di quelle richiamate dal presente regolamento.

Art. 181

Le contravvenzioni o le infrazioni alle prescrizioni del presente regolamento sono punite a tenore dell'art. 60 della legge sanitaria anno 1888 in coordinazione all'art. 344 del Testo Unico 27 luglio 1934, n. 1265, salvo sempre le maggiori pene sancite dal codice penale per i reati da esso previsti, e salvo i casi speciali previsti dalle apposite disposizioni.

Però per queste stesse contravvenzioni, è ammessa la conciliazione o l'oblazione a termini della legge comunale e provinciale in tutti i casi s'intende, in cui ciò non venga vietato dalla legge sanitaria, dal codice penale e dalle altre leggi e regolamenti.

Art. 182

Per tutto quanto non è compreso nel presente regolamento, si fa riferimento al Testo Unico delle leggi sanitarie approvato con il R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e alle altre leggi in materia di Sanità e Igiene.