

Art. 107

Nessun esercizio soggetto a vigilanza sanitaria potrà essere aperto senza avere ottenuto l'autorizzazione amministrativa, di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426.

L'autorizzazione amministrativa di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 e relativo regolamento potrà essere rilasciata solo dopo ispezione dell'Ufficiale sanitario tendente ad accertare che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

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

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

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

Ai sensi dell'art. 4 della Legge 26 febbraio 1963, n. 441, che sostituisce l'art. 6 della Legge 30 aprile 1962, n. 283, sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, la produzione, il commercio e la vendita delle sostanze che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

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 delle sostanze alimentari;

b) la produzione ed il commercio di surrogati o sucedanei delle 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 ed al valore alimentare di essi.

Per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati si fa riferimento alle norme contenute nella legge 27 gennaio 1968, n. 32.

Art. 108

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

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

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

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

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

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

I locali devono essere disinfettati periodicamente.

Il gabinetto igienico deve essere quotidianamente lavato e disinfettato, *deve essere munito di antibacinetto.*

Art. 109

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

Art. 110

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

Art. 111

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

L'accesso dovrà avvenire attraverso un'antilatrina.

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

Art. 112

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

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

Art. 113

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 e da 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 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 diffusiva, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

La visita e la vaccinazione dovrà essere ripetuta almeno ogni anno.

Art. 114

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

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

Art. 115

Le bilance, i pesi e le misure dovranno essere mantenuti in condizioni di assoluta pulizia e collocate in perfetta vista del pubblico. Si richiamano le disposizioni legislative vigenti in proposito e particolarmente quelle del D.P. 12 novembre 1958 n 1215 relative alle bilance automatiche ed al valore della pesata minima.

Art. 116

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

Art. 117

Ogni esercizio nel quale si vendano prodotti deperibili dovrà essere provvisto di impianto od armadio frigorifero preventivamente autorizzato dall'autorità sanitaria competente. La stessa autorizzazione è richiesta per convitti, ristoranti ecc.

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

Art. 118

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

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

Art. 119

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

Art. 120

Le sostanze alimentari poste in vendita e le loro confezioni debbono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 30 aprile 1962, n. 283, dalla Legge 26 febbraio 1963, n. 441 e da ogni altra disposizione legislativa.

Art. 121

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

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

Art. 122

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

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

ABROGATO

Art. 123

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

Art. 124

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi dovrà avere i seguenti pesi per dm²:

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

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

Art. 125

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

Art. 126

Quando i locali di fabbricazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari non corrispondano alle norme regolamentari il Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale per quanto di competenza, prescriverà le opere da eseguirsi, fissando un termine per la loro esecuzione, senza pregiudizio della sanzione penale.

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

Art. 127

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

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

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

Art. 128

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

Art. 129

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

Art. 130

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

Art. 131

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

Art. 132

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

Art. 133

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

- Boletus edulis (porcino)
- Amanita caesarea (uovolo, cocco)
- Armillaria mellea (agarico, chiodini, famiglia buona)
- Clavaria flava (manine gialle)
- Morchella rotonda (spugnola gialla)
- Morchella deliciosa (spugnola deliziosa)
- Psalliota campestris di coltivazione (prataiolo, champignon)
- Tricholoma Georgii (prugnolo)
- Lepiota prorera (mazza di tamburo)
- Cantharellus cibarius (gallinaccio)
- Lactarius deliciosus (agarico delizioso).

(Aggiungere eventualmente altre specie di diffuso uso locale. Completare con i nomi dialettali).

Art. 134

La percentuale di grasso nel latte è quella indicata dalla normativa vigente.

CAPO II

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - LIEVITO

Art. 135

La lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari sono disciplinati dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 136

E' vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

Art. 137

Il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero è denominato « farina ».

Il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione del grano duro è denominato « semola ».

Quello ottenuto dalla macinazione del grano duro dopo l'estrazione della « semola » è denominato « semolato ».

Art. 138

E' denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale comune.

Il pane deve essere venduto a peso.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti purchè vi siano le dovute garanzie.

La consegna del pane a domicilio è consentita solo per pacchi preconfezionati nell'esercizio di vendita.

La pasta di « semola di grano duro » è ottenuta dalla trafilazione di impasti preparati con la *semola*.

Quella di « semolato » è ottenuta con la trafilazione di impianti preparati con il *semolato*.

Art. 139

I locali dei molini, panifici e pastifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e ubicazione; devono essere arredati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate come previsto dal Regolamento di esecuzione della legge 4 luglio 1967 n. 580.

CAPO III

OLII VEGETALI E UOVA

Art. 140

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

Art. 141

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

CAPO IV

GHIACCIO E GELATI

Art. 142

La fabbricazione e la vendita del ghiaccio per uso alimentare ~~deb-~~bono essere autorizzate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Non è permesso l'uso di ghiaccio che non provenga da acqua potabile.

Il ghiaccio deve essere conservato in idonei contenitori che lo preservino da ogni contaminazione e inquinamento.

Il personale che manipola il ghiaccio dovrà essere munito del libretto sanitario ai sensi dell'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 161.

Art. 143

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

I gelati di crema non possono essere preparati che usando latte, saccarosio e panna o gelato o di cacao.

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

E' permessa la preparazione e la vendita dei gelati contenenti fecolacce, gelatine e altri additivi non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati preparati con prodotti artificiali » e segnalati con cartelli ben visibili e permanenti esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 3 almeno.

Art. 144

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

Il personale, sia esso che provvisorio, addetto alla confezione ed alla vendita dei dolciumi, gelati e bibite, deve avere subito la prescritta visita sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30-4-1962, n. 283, ed essere stato sottoposto alla vaccinazione antitiflica.

La visita dell'Ufficiale sanitario dovrà essere ripetuta ogni anno. Le spese sono a carico del datore di lavoro.

Art. 145

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

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

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

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

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

~~E' fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente i gelati, eccetto quelli composti esclusivamente con agrumi e frutta senza alcuna aggiunta di latte, di panna e di uova.~~

~~I rivenditori ambulanti di gelati, bibite e dolciumi debbono rifornirsi esclusivamente presso esercizi di gelateria, pasticceria o stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità sanitaria.~~

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

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

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

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

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

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

~~La carica batterica massima è fissata con ordinanza comunale, in ottemperanza alle disposizioni impartite dal Medico Provinciale.~~

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

E' vietata la vendita ambulante dei gelati.

Art. 146

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

Art. 147

E' vietata la vendita di panna non pastorizzata.

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

Art. 148

E' proibito vendere o ritenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con le sostanze alimentari e bevande che ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283, possa riuscire dannoso alla salute.

Art. 149

Si intendono riportate le disposizioni della legge 11 giugno 1971, n. 426 e relativo regolamento di esecuzione relativi alle concessioni ed alla revoca delle autorizzazioni commerciali, quelle relative alla pubblicità dei prezzi, nonchè tutte le altre disposizioni relative alla disciplina del commercio.

Nessuna autorizzazione commerciale per la vendita di prodotti alimentari e bevande è valida senza il nulla-osta sanitario.

TITOLO 4°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

CAPO I

NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 150

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

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

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

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

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

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

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

CAPO II

NEGLI SPACCI DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

Art. 151

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 l'impiego di mezzi adatti come retine metalliche, campane di vetro, veli, ecc.;

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

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

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

CAPO III

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

Art. 152

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

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

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

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

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

CAPO IV

NELLE SCUDERIE E STALLE

Art. 153

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

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

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

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

CAPO V

NEI DEPOSITI DI LETAME, DI POLLAME E DI ANIMALI VIVI

Art. 154

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

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

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

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

Art. 155

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

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

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

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

Art. 156

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

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

Art. 157

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

Art. 158

Nel centro di popolazione agglomerata non potranno tenersi depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali.

Art. 159

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

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

Le distanze potranno essere aumentate, in relazione alla taglia ed al numero dei capi animali accolti.

Art. 160

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

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

CAPO VI

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 161

Per quanto non è previsto nel presente titolo, si richiamano la legge 23 marzo 1928, n. 858, l'art. 263 del T.U. leggi sanitarie, sostituito dall'art. 28 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, il decreto ministeriale 20 maggio 1928 e le successive circolari ministeriali per la lotta contro le mosche e le altre disposizioni vigenti in materia.

TITOLO 5°

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

CAPO I

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 162

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

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermatofosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, rosolia, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, tetano, epatite virale, febbre « Q », idatidosi, nevrassiti virali;

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea e glandolare con seni fistolosi;

c) malattie veneree, tracoma, e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;

d) vulvovaginiti infantili;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) i casi di gozzo edemico, di pellagra, di scorbuto infantile, di rachitismo nei bambini sotto i tre anni, di gastroenterite della infanzia nei bambini sotto i due anni.

Per le malattie veneree valgono le disposizioni contenute nella legge 25 luglio 1956, n. 837 e nel D.P.R. 27 ottobre 1962, n. 2056 con riferimento al successivo articolo 164.

Per le malattie non incluse nel presente elenco, si fa riferimento alla normativa vigente.

Art. 163

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del T. U. delle leggi, sanitarie, salvo quanto disposto dal seguente articolo 164, deve essere fatta immediatamente al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario (che ne informano il Medico provinciale) per ciascuna malattia infettiva

D.

e diffusiva anche nei casi sospetti specificati al presente articolo, nei casi appresso indicati, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune.

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

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

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

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

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

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

nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

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

negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;

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

negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere;

negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;

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

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

in qualsiasi collettività femminile.

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

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

nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione;

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. 164

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

I casi ricordati all'art. 162 (lettera a: oftalmoblennorea dei neonati, sifilide da baliatico; lettera c: malattie veneree p.d.; lettera d: vulvovaginiti infantili) rientrano ora nell'obbligo generale, sancito dalla Legge n. 837 del 25-7-1956, della denuncia di ogni caso di malattia venerea, che non sia già stato accertato da altro sanitario. La denuncia è obbligatoria da parte di ogni medico anche libero professionista, è anonima, va compilata sugli appositi moduli e va indirizzata al Medico Provinciale.

Art. 165

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

Art. 166

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo, al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non considerata nell'art. 162 che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

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

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

Art. 167

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

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

Art. 168

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

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

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

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

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

e) per le persone addette alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche.

La spesa è a carico del datore di lavoro.

Art. 169

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

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

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

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

La vaccinazione antipoliomielitica è obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età ai sensi della legge 4 febbraio 1966, n. 51 e con le modalità di cui al D.M. 25 maggio 1967 e al D.M. 14 gennaio 1972 e così anche dicasi nei riguardi di altre vaccinazioni. Per altro il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può rendere obbligatoria qualsiasi tipo di vaccinazione, qualora le esigenze profilattiche lo consiglino o lo impongano.

Art. 170

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria a sensi di quanto disposto dall'art. 1 della legge 20 marzo 1968, n. 419:

a) per le seguenti categorie di lavoratori dei due sessi più esposti ai rischi dell'infezione tetanica: lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti e addetti ai lavori di sistemazione e preparazione delle piste degli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asfaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici. Per tali lavoratori la vaccinazione è resa obbligatoria a partire dalle nuove leve di lavoro;

b) per gli sportivi all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI;

c) per tutti i bambini nel secondo anno di vita (da associarsi alla vaccinazione antidifterica).

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE

Art. 171

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

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

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

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

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

Art. 172

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

Art. 173

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

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

Art. 174

La ostetrica condotta, le altre ostetriche che esercitano nel Comune, sono obbligate ad attenersi scrupolosamente a quanto prescrivono le istruzioni sull'esercizio ostetrico.

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

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 oste-

trica dovrà tassativamente attenersi alle disposizioni del regolamento sull'esercizio ostetrico.

Art. 175

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

Art. 176

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

Art. 177

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

Art. 178

In caso di tubercolosi nei collegi, educandati, ecc. gli infermi saranno allontanati, a meno che non vi si dimostri un efficace isolamento rimandandoli presso le rispettive famiglie od all'ospedale, e si procederà quindi ad una accurata disinfezione del locale da essi occupato e degli oggetti di cui avessero abitualmente usato.

Art. 179

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. Peraltro la disinfezione in caso di malattie infettive è gratuita.

Art. 180

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

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

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

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

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

Art. 181

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

CAPO III.

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

Art. 182

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.

Per gli alberghi valgono le norme vigenti in materia.

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

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

Art. 183

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 nello apposito Regolamento Comunale approvato e debitamente omologato.

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITA'

Art. 184

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

Art. 185

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

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

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

Art. 186

In relazione alle disposizioni dell'art. 344 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 3 della Legge 12 luglio 1961, n. 603, i contravventori alle disposizioni del presente regolamento, quando non si applichino pene stabilite nel citato Testo unico, dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 con le modifiche ed integrazioni contenute nella legge 25 febbraio 1963, n. 441 o in altre leggi, sono punibili con ammenda che sarà conforme alle disposizioni vigenti.

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

Per tali contravvenzioni si applicano le disposizioni contenute nel T.U. della legge comunale e provinciale concernenti la conciliazione amministrativa (artt. 106 e segg. modificati dalla legge 3 maggio 1967, n. 317).

Art. 187

Per tutto quanto non è compreso nel presente regolamento, si fa riferimento al T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni, nonché alle altre leggi e regolamenti attinenti all'igiene ed alla sanità pubblica anche di emanazione dei singoli Comuni.

Peraltro, per quanto non contemplato nel presente regolamento, di fronte a nuove esigenze per la difesa della salute pubblica, gli organi sanitari adotteranno i provvedimenti contingenti.

INDUSTRIE DI PRIMA CLASSE

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1	<i>Abrasivi</i> : produzione di abrasivi sintetici (carburo di silicio, corindone, ecc.)	dispersione di fumi e polveri inerti.
2	<i>Accumulatori</i> : fabbricazione	gas nocivi, fumi, rumori, acque di scarico inquinate.
3	<i>Acetati di cellulosa e altri esteri da cellulosa</i> : produzione	emissione di vapori di acido acetico, anidride acetica, altri acidi e solventi.
4	<i>Acetati di oli di flemma, acetati di amile e altri omologhi superiori</i> : produzione	vapori tossici, pericoli d'incendio.
5	<i>Acetilene</i> : produzione da carburo	scarico di rifiuti e fanghi, cattivi odori, incendi, pericolo d'esplosione.
6	<i>Aceto</i> : produzione	odori molesti, acque di scarico.
7	<i>Acetone</i> : produzione	odori di difficile abbattimento.
8	<i>Acido acetico</i> : ottenuto con vari procedimenti, compreso quella della pirolisi del legno; produzione	emanazioni nocive e moleste.
9	<i>Acido arsenico ed arsenioso</i> : produzione	emissione di fumi di arsenico e suoi derivati.
10	<i>Acido benzoico</i> (per ossidazione del toluene): produzione	vapori di clorotoluolo, toluolo, cloro, acido, cloridrico.
11	<i>Acido bromidrico</i>	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di cloro e bromo, acque luride.
12	<i>Acido cianidrico</i>	pericolo di esplosioni, inquinamento idrico e atmosferico, acque reflue ricche di cianuri.
13	<i>Acido cloridrico</i>	emanazioni di acido cloridrico.
14	<i>Acido fluoridrico</i>	emanazioni nocive, vapori velenosi.
15	<i>Acido formico</i>	emanazione di vapori pungenti e caustici.
16	<i>Acido fosforico</i> : produzione	emanazioni nocive.
17	<i>Acidi grassi</i> : produzione - immagazzinamento ed estrazione dei grassi animali e vegetali - produzione degli oli essiccativi e del linoleum	emanazione di vapori di solfuro di carbonio, odori sgradevoli.

(1) Indicare nella circolare del Ministero della Sanità in data 23-9-1971, n. 162.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)	
18	<i>Acido nitrico</i>	inquinamento dell'aria per i gas di spurgo tra i quali ossidi di azoto.	
19	<i>Acido ossalico: produzione</i>	vapori di ossido di carbonio e acido formico.	
20	<i>Acido picrico</i>	pericoli di esplosione, produzione di vapori di fenolo e acido solforico.	
21	<i>Acido pirolegnoso: produzione</i>	cattivi odori a secondo dei suoi componenti principali.	
22	<i>Acido solforico</i>	vapori di acido solforico, anidride solforosa, ossidi di azoto.	
23	<i>Acido solforoso: produzione</i>	emanazioni di anidride solforosa.	
24	<i>Acqua regia: produzione</i>	odori molesti, pericoli d'incendio.	
25	<i>Acrilati: produzione</i>	cattivi odori, acque di scarico nocive.	
26	<i>Acroleina: produzione</i>	vapori tossici e molesti.	
27	<i>Agglomerati di combustibili in genere: preparazione</i>	polveri, fumo, rumore, se con processo a caldo anche emanazioni nocive.	4
28	<i>Aggressivi chimici: produzione e deposito</i>	emanazioni nocive, pericolo di fughe.	5
29	<i>Agrumi, frutta, legumi: deposito con trattamento mediante gas</i>	pericoli d'esplosione per i gas impiegati nel trattamento, acque di scarico.	51
30	<i>Albumina di sangue: produzione</i>	cattivi odori.	52
31	<i>Alcoli amilici: produzione</i>	cattivi odori, vapori di cloro e acido cloridrico, fughe di cloro in determinati processi.	53
32	<i>Alcool etilico: produzione - per fermentazione - per idrolisi dell'acido dietilfosforico e dal solfato dietilico</i>	cattivi odori, acque di scarico.	54
33	<i>Aldeide acetica (acetaldeide): produzione</i>	emanazioni nocive e moleste.	55
34	<i>Aldeidi: produzione</i>	pericolo d'incendi ed esplosioni, vapori irritanti.	56
35	<i>Allevamenti di animali</i>	cattivi odori, rumori, rifiuti solidi e liquidi.	57
36	<i>Allevamento di vermi da pesca</i>	processi putrefattivi, odori nauseabondi.	58
37	<i>Alluminio: produzione elettrolitica</i>	emanazioni nocive.	59
38	<i>Amianto: produzione elettrolitica</i>	polveri nocive, rumori.	60
39	<i>Amile acetato: produzione</i>	perdite per sfiato di acetato di amile, acido amilico.	61
40	<i>Anidride acetica: produzione</i>	emanazioni nocive e moleste.	62

LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1. <i>Anidride carbonica</i> : produzione - da fermentazione metanica di materie cellulosiche	fumi e vapori nocivi, cattivi odori.
2. <i>Anidride cromica e cromati</i> : produzione	dispersione di acidi, fumi, polveri di cromo e derivati.
3. <i>Anidride fosforica</i> : produzione	emanazioni nocive.
4. <i>Anidride italica</i> : produzione	vapori irritanti.
5. <i>Anidride solforosa</i> : produzione	emanazione di anidride solforosa.
6. <i>Amine alifatiche</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, inquinamento acque.
7. <i>Amine aromatiche</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, inquinamento acque.
8. <i>Antiparassitari: contenenti zolfo, alogeni e fosforo</i> : produzione e lavorazione	cattivi odori, acque ed emanazioni nocive.
9. <i>Antimonio</i> : produzione e metallurgia	fumi, acque di rifiuto inquinate.
10. <i>Argento</i> : produzione	fumi di argento accompagnati da fumi di arsenico, antimonio e piombo.
11. <i>Arsenico</i> : produzione	fumi di arsenico e anidride arseniosa.
12. <i>Asfalti e bitumi naturali, scisti bituminose</i> : preparazione e lavorazione	cattivi odori, fumi, rumori.
13. <i>Benzina</i> : produzione e lavorazione	emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli d'incendio ed esplosione.
14. <i>Benzolo ed omologhi</i> : produzione da cokerie	emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
15. <i>Berillio e composti</i> : produzione ed impiego	polveri, rumori, fumi, acque inquinate.
16. <i>Bizzoli</i> : lavorazione	odori molesti, acque putrescibili.
17. <i>Bromo</i> : produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
18. <i>Bromuri alcalini</i> : produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
19. <i>Budella</i> : lavorazione	odori nauseabondi, acque di rifiuto maleodoranti.
20. <i>Calcio carburo (carburo di calcio)</i> : produzione	polveri, emissione di acetilene, possibilità di esplosione, rumori.
21. <i>Calcio cianamide</i> : produzione	polveri, rumori (vedi n. 60).
22. <i>Calcio nitrato</i> : produzione	emissione di vapori nitrosi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)	
63	<i>Calzature in gomma</i> : produzione	emanazioni nocive dei solventi, possibilità di incendi.	84
64	<i>Canapa</i> : lavorazione	emanazioni nauseabonde, polveri, acque rifiuto di odore nauseante.	85
65	<i>Cantine industriali e lavorazione delle vinacce</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto.	86
66	<i>Carbone animale</i> : produzione	cattivi odori.	87
67	<i>Carbone attivo</i> : produzione	emanazioni di acido cloridrico, ossido di zinco, acque acide.	88
68	<i>Carbone per elettrodi</i> : produzione	emanazioni sgradevoli e di polveri.	89
69	<i>Carbonio ossicloruro (fosgene)</i>	sviluppo di acido cloridrico e anidride carbonica, eventuali fughe di gas.	90
70	<i>Carbonio solfuro</i>	pericolo d'incendi, odori sgradevoli.	91
71	<i>Carbonio tetracloruro</i> : produzione	pericolo d'incendio e di esplosione, emanazioni nocive.	92
72	<i>Carni e pesci</i> : lavorazione e conservazione industriale	odori sgradevoli, acque rifiuto putrescibili	93
73	<i>Carpenterie metalliche (martellerie e carrozzerie)</i>	rumori assordanti.	94
74	<i>Cartiere</i> : produzione di paste cellulosiche	acque di rifiuto nocive, rumori, pericoli insiti nella conduzione dell'impianto, emanazioni nocive a seconda del metodo impiegato.	95
75	<i>Cascami di legno</i> : lavorazione con colle animali	cattivi odori, polveri, rumori.	96
76	<i>Caseifici e lavorazioni connesse</i>	odori sgradevoli, acque putrescibili.	97
77	<i>Catramatura cartoni, tele, ecc.</i>	cattivi odori, emanazioni nocive.	98
78	<i>Catrame</i> : produzione per distillazione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericolo d'incendio, acque di rifiuto nocive.	99
79	<i>Gomma sintetica ed altri oggetti di gomma con uso di solventi</i> : produzione	cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericoli d'incendio.	100
80	<i>Cavi elettrici (smalterie di)</i>	fumi, emanazioni nocive.	101
81	<i>Cellophane</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.	102
82	<i>Celluloide</i> : produzione	emanazioni moleste, pericoli di esplosione e incendio.	103
83	<i>Cellulosa</i> : produzione	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.	104

LAVORAZIONE

CARATTERISTICHE
della lavorazione
(1)

84	<i>Cementi</i> : produzione	polveri, rumori.
85	<i>Centrali termoelettriche</i>	gas di combustione derivanti dal carbone e dagli oli pesanti, rumori.
86	<i>Ceramiche, terre cotte, maioliche e porcellane</i> : produzione industriale	fumi, polveri, rumori.
87	<i>Cianuri e composti del cianogeno</i>	emanazioni tossiche, pericolo di esplosione.
88	<i>Clorati di sodio e potassio</i> : produzione di cloro	emanazioni tossiche, fughe di gas, pericoli d'incendio e di esplosione.
89	<i>Cloriti</i> : produzione	pericoli d'esplosione e di emanazioni tossiche.
90	<i>Cloro</i> : produzione, impiego e deposito	emanazioni tossiche, pericolo di fughe.
91	<i>Cloro biossido</i> : produzione e impiego	emanazioni tossiche ed irritanti, pericolo di esplosione.
92	<i>Cloroformio</i> : produzione	emanazioni nocive, pericolo d'incendio.
93	<i>Cloruro di etile</i> : produzione	pericolo d'esplosione, emanazioni nocive.
94	<i>Cloruro di vinile - manomero</i> : v. 160 dell'elenco della 1 ^a classe; <i>polimero</i> : v. 182 dell'elenco della 1 ^a classe	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio e di esplosione.
95	<i>Cloruro ferrico</i> : produzione	pericoli per la presenza di cloro.
96	<i>Cloruro mercurico</i> : produzione	emanazioni nocive, acque di scarico.
97	<i>Cloruro di zolfo</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli dovuti alla presenza di cloro.
98	<i>Coke</i> : produzione	emanazioni nocive, polveri, rumori, pericolo di incendio, fumi, acque di rifiuto nocive.
99	<i>Colle e gelatine animali</i> : produzione	odori nauseabondi, pericolo d'incendio.
100	<i>Collodio</i> : produzione	emanazioni nocive, pericolo d'incendio ed esplosione.
101	<i>Concerie</i> : preparazione e depositi	pericoli d'incendio, emanazioni nocive, fughe di prodotti tossici, odori nauseabondi.
102	<i>Concianti, scorze</i> : preparazione	polveri, cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
103	<i>Concimi chimici artificiali (perfosfati, urea, nitrato di calcio)</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
104	<i>Concimi da residui animali</i> : lavorazione	cattivi odori, polveri, acque di rifiuto nocive.
105	<i>Conserven alimentari animali</i> : produzione	cattivi odori, rumori, acque di rifiuto nocive.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
106	<i>Dermoide: produzione</i>	pericolo d'incendio, cattivi odori.
107	<i>Distillazione del legno</i>	emanazioni nocive, cattivi odori, pericolo d'incendio.
108	<i>Distillazione delle ossa</i>	emanazioni nocive, cattivi odori, pericolo d'incendio.
109	<i>Ebanite: produzione</i>	emanazioni nocive di solfuro di carbonio e tetracloruro di carbonio, pericoli d'incendio.
110	<i>Esplosivi: produzione e deposito</i>	pericoli d'esplosione e incendio, emanazioni ed acque di rifiuto nocive.
111	<i>Etere solforico: produzione</i>	pericoli d'incendio e di esplosione, cattivi odori.
112	<i>Etilene ossido: produzione e deposito</i>	emanazioni nocive, pericoli d'esplosione.
113	<i>Fecoleria</i>	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
114	<i>Fenolo e clorofenoli: produzione</i>	odori sgradevoli ed acque di rifiuto nocive.
115	<i>Ferro, ghisa, acciaio: produzione</i>	fumi, polveri, rumori.
116	<i>Ferro percloruro: produzione</i>	pericoli per la presenza di cloro.
117	<i>Ferro leghe e silicio: produzione</i>	fumi e polveri.
118	<i>Fibre tessili artificiali, produzione di: nitrocellulosiche - rayon viscosa - idrocarburi fluorurati - fluoroetileniche - poliuretani</i>	a seconda del tipo: gas nitrosi e solforosi, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, fluoroetilene, cattivi odori.
119	<i>Filande</i>	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
120	<i>Flottazione</i>	possibile inquinamento delle acque, odori sgradevoli.
121	<i>Fluoro: produzione e impiego</i>	emanazioni nocive, polveri.
122	<i>Fonderie di rottami di recupero</i>	emanazioni nocive, fumi, polveri, odori sgradevoli.
123	<i>Formaggio</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto putrescibili.
124	<i>Fosforo</i>	emanazioni nocive per presenza di ossido di carbonio e fosfina, pericolo d'incendio, odori sgradevoli.
125	<i>Gas illuminante: produzione di gas di cokerie</i>	polveri, fumi, emanazioni nocive, pericolo d'incendio, cattivi odori.
126	<i>Gas povero (gas misto): produzione</i>	vapori nocivi, polveri, pericoli d'incendio.
127	<i>Gas tossici dell'elenco allegato al R.D. 9 gennaio 1927, n. 147 e modifiche successive: produzione, deposito e impiego</i>	pericoli insiti nella loro natura.

LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
Gelatine: produzione	odori nauseanti, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.
Gomma: vulcanizzazione con zolfo e derivati e lavorazione con isocianati e perossidi - rigenerazione	emanazioni nocive, odori molesti e nauseabondi.
Grassi animali: fusione e colatura	odori molesti e nauseabondi, acque di rifiuto nocive.
Grafite artificiale: produzione	emanazioni di anidride solforosa, fumi, catrami, nero fumo.
Gres: produzione	polveri silicee ed emanazioni nocive.
Idrocarburi liquidi: frazionamento e purificazione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.
Idrogeno: produzione per elettrolisi da soluzioni di KCl e NaCl	pericoli d'esplosioni ed incendi, emanazioni nocive di gas cloro.
Idrossido di potassio: produzione	possibili fughe di cloro, pericolo di esplosione.
Idrossido di sodio: produzione	possibili fughe di cloro, pericolo di esplosione.
Impermeabilizzazione dei tessuti con solventi: lavorazione con caucciù e gomme sintetiche	cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericoli d'incendio.
Impianti e laboratori nucleari: impianti nucleari di potenza e di ricerca per il trattamento dei combustibili nucleari, per la preparazione e fabbricazione di materie fissili e combustibili nucleari - laboratori ad alto livello di attività	radiazioni ionizzanti.
Impianti di depurazione e trattamento dei rifiuti solidi e liquami cittadini	odori molesti.
Industrie motoristiche (prove dei motori a scoppio)	rumori assordanti.
Intermedi per coloranti: produzione	emanazioni nocive, acque di rifiuto nocive.
Iodio: produzione	emanazioni nocive e odori penetranti.
Ipocloriti: produzione	emanazioni di cloro.
Leghe metalliche contenenti piombo, cromo, arsenico, cadmio, antimonio	polveri, rumori, eventuali pericoli d'incendio, inquinamento delle acque.
Legno: conservazione con resine termoindurenti - carbonizzazione	emanazione di sostanze fenoliche, formaldeide, distillato di catrame.
Lino: preparazione	odori sgradevoli e nauseabondi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
147	<i>Litargirio: produzione</i>	emanazioni nocive, polveri.
148	<i>Macelli</i>	odori sgradevoli, rumori, acque di rifiuto nocive
149	<i>Macinazione di minerali</i>	polveri e rumori.
150	<i>Magnesio: produzione e metallurgia</i>	polveri e rumori.
151	<i>Mangimi e alimenti sintetici per bestiame: preparazione industriale delle materie prime</i>	fumi, acque di scarico nocive.
152	<i>Mercaptani</i>	odori nauseanti, possibile inquinamento dell'aria e dell'acqua.
153	<i>Mercurio fulminato</i>	pericolo d'esplosioni e incendio, emanazioni nocive.
154	<i>Mercurio e sali: produzione</i>	vapori di cloro, mercurio e cloruro di mercurio, acque nocive.
155	<i>Metalli, metallurgia dei metalli (tutti quelli non considerati come singola voce): produzione</i>	polveri, rumori, pericoli d'incendio, inquinamento acque.
156	<i>Minerali non metallici (marmo, talco): lavorazione</i>	polveri e rumori.
157	<i>Minerali solforati (arrostimento)</i>	emanazioni di anidride solforosa, polveri.
158	<i>Nero fumo: produzione</i>	pericoli d'incendio ed esplosione.
159	<i>Nikel: produzione e metallurgia</i>	polveri, rumori.
160	<i>Nitro, cloro, ciano e solfoderivati organici: produzione</i>	emanazioni nocive, possibile inquinamento delle acque, pericoli d'incendio ed esplosione.
161	<i>Nitrocellulosa: produzione</i>	pericoli d'incendio ed esplosione, possibile inquinamento delle acque.
162	<i>Nitroglicerina</i>	pericoli d'esplosione ed incendio, inquinamento delle acque.
163	<i>Officine metallurgiche: fucine, forge, laminatoi, estrusione tubi</i>	rumori, polveri, fumi.
164	<i>Oli animali</i>	cattivi odori, inquinamento delle acque.
165	<i>Oli essenziali</i>	dispersioni di profumi, pericoli d'incendio, inquinamento delle acque.
166	<i>Oli minerali</i>	emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli d'incendio ed esplosione.
167	<i>Ossa e sostanze cornee: depositi - torrefazione</i>	odori molesti, inquinamento delle acque, polveri.
168	<i>Pelli fresche: essiccamento e deposito</i>	odori nauseabondi, acque di rifiuto putrescenti

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
69	<i>Percloroetilene</i>	emanazioni nocive.
70	<i>Pergamena e pergamine: produzione</i>	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.
71	<i>Petrolio: raffinerie</i>	emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
72	<i>Piombo: produzione</i>	emanazioni nocive, polveri, rumori.
73	<i>Piombo: produzione dei seguenti composti: arseniato di Pb - litargirio - minio - biossido di Pb - carbonato basico (bianco di piombo) - cromato di Pb</i>	emanazioni nocive.
74	<i>Piombo tetraetile (etil fluido): produzione</i>	emanazioni tossiche.
75	<i>Piombo tetrametile: produzione</i>	emanazioni tossiche.
76	<i>Polveri metalliche: produzione</i>	rumori, polveri, pericoli d'esplosione ed incendio.
77	<i>Pomice: lavorazione</i>	polveri rumori.
78	<i>Piume e penne: lavorazione e deposito di materiale fresco</i>	esalazioni sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
79	<i>Potassa caustica: produzione</i>	pericolo d'esplosione e fughe di cloro.
80	<i>Rame: produzione (con esclusione della raffinazione elettrolitica) - metallurgia</i>	polveri, rumori, fumi.
81	<i>Rame solfato: produzione</i>	emanazioni nocive di anidride solforosa, fumi.
82	<i>Resine sintetiche: quelle non considerate come singole voci</i>	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
83	<i>Salumi: produzione con mattazione</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
84	<i>Sangue: lavorazione</i>	odori nauseabondi, acque di rifiuto.
85	<i>Sanse: estrazione con solventi</i>	emanazioni nocive, pericoli d'esplosione ed incendio.
86	<i>Sardigne</i>	cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
87	<i>Scisti: distillazione (v. benzina)</i>	emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
88	<i>Scuderie e maneggi</i>	acque di rifiuto nocive, rumori, cattivi odori.
89	<i>Seta: preparazione</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
90	<i>Smalti: produzione</i>	polveri, fumi, emanazioni di solventi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
191	<i>Smaltatura dei metalli</i>	polveri, emanazioni nocive.
192	<i>Smeriglio</i>	dispersioni di fumi, polveri inerti.
193	<i>Sodio carbonato: produzione</i>	emanazioni e acque di rifiuto nocive.
194	<i>Sodio clorato e perclorato: produzione</i>	emissioni di cloro, pericoli d'incendio ed esplosione.
195	<i>Sodio idrossido: produzione</i>	emanazioni nocive di cloro, pericolo d'incendio ed esplosione.
196	<i>Sodio: produzione</i>	emanazioni nocive di cloro, pericoli d'incendio ed esplosione.
197	<i>Sodio solfuro: produzione</i>	emanazioni nocive, cattivi odori.
198	<i>Solfiti, bisolfiti, metasolfiti, iposolfiti: produzione</i>	emanazioni ed acque di rifiuto nocive, cattivi odori.
199	<i>Solfocloruro: produzione</i>	emanazioni nocive ed irritanti, pericolo d'incendio ed esplosione, cattivi odori.
200	<i>Solventi alogenati, se nell'elenco dei gas tossici: produzione e impiego</i>	eventuali fughe di prodotti tossici.
201	<i>Sommacco: produzione</i>	cattivi odori, acque inquinate.
202	<i>Spazzatura ed immondizia: deposito e trattamento</i>	odori sgradevoli e nauseanti, polveri, acque nocive.
203	<i>Stagno: produzione</i>	polveri, rumori, eventuali pericoli d'incendio e di inquinamento delle acque.
204	<i>Stazioni di disinfezione</i>	emanazioni nocive.
205	<i>Tabacchi: manifatture</i>	odori, polveri, rumori.
206	<i>Tannici, estratti e scorze concianti: produzione</i>	odori ed acque inquinate.
207	<i>Titanio ossido</i>	acque acide per acido solforico e ricche di ferro.
208	<i>Torba: lavorazione</i>	fumi, polveri.
209	<i>Trattamenti termici dei metalli (stabilimenti industriali)</i>	rumori, fumi, polveri.
210	<i>Trielina: produzione</i>	perdite accidentali di solvente.
211	<i>Zinco e derivati: produzione e arrostitimento del solfuro</i>	dispersione di gas nocivi inquinamento delle acque.
212	<i>Zolfo grezzo: lavorazione</i>	emanazioni nocive, polveri di zolfo, pericoli d'incendio.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
213	<i>Zolfo</i> : produzione da acido solfidrico	emanazioni nocive di anidride solforosa e idrogeno solforato.
214	<i>Zuccherifici</i>	odori sgradevoli, acque di scarico a forte domanda di ossigeno.
215	<i>Zucchero, raffinerie</i>	rumori, odori, polveri.

INDUSTRIE DI SECONDA CLASSE

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1	<i>Abrasivi</i> : fabbricazione di mole e manufatti - abrasivi a legante organico	cattivi odori.
2	<i>Accumulatori</i> : carica	gas nocivi, acque di scarico.
3	<i>Acetati di cellulosa</i> : manufatti	vapori di acido acetico.
4	<i>Acetato di metile, etile, omologhi superiori, acetato di cicloesile</i> : produzione	emissioni di vapori, pericoli d'incendio.
5	<i>Acetilene</i> : produzione per via petrolchimica	pericoli d'incendio ed esplosione.
6	<i>Acetone</i> : produzione per via petrolchimica	cattivi odori, infiammabilità, sviluppo di anidride carbonica e idrogeno.
7	<i>Acido carbonico</i> : produzione	polveri, fumi, vapori.
8	<i>Acido citrico</i> : produzione	odori molesti, acque di scarico.
9	<i>Acidi grassi</i> : lavorazioni non contenute nella prima classe, alla voce 17 - Esclusa l'idrogenazione, rigenerazione, lavorazione delle olive e degli oli di olive senza solvente. Per burro e formaggio v. voci specifiche.	cattivi odori, acque putrescibili.
10	<i>Acido lattico</i> : produzione	odori molesti.
11	<i>Acido salicilico</i> : produzione	odori molesti di fenolo.
12	<i>Acido tartarico</i> : produzione	odori sgradevoli.
13	<i>Acqua ossigenata e persali</i> : produzione	pericolo d'esplosione.

Indicate nella circolare del Ministero della Sanità in data 23-9-1971, n. 162.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
14	<i>Acquavite</i> : produzione	odori molesti.
15	<i>Alcool allilico</i> : produzione	cattivi odori, vapori nocivi.
16	<i>Alcool etilico</i> : produzione da acetilene	pericolo d'incendio ed esplosione, vapori.
17	<i>Alcool metilico</i> : produzione	inquinamento per perdite accidentali di ossido di carbonio, cattivi odori.
18	<i>Aldeide formica</i>	perdite accidentali, pericoli d'incendio ed esplosione.
19	<i>Allume</i> : produzione	emanazioni nocive.
20	<i>Alluminio</i> : trasformazione	emanazioni moleste, polveri.
21	<i>Allumina</i>	polveri, acque di rifiuto basiche.
22	<i>Alluminio solfato</i> : produzione	emanazioni nocive.
23	<i>Amido</i> : produzione	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
24	<i>Ammoniaca</i> : produzione	fughe accidentali di ammoniaca.
25	<i>Anidride carbonica</i> : produzione da calcare - sottoprodotto di fermentazione alcolica - dal gas d'acqua - dal coke	fumi, gas nocivi, polveri.
26	<i>Antibiotici</i> : produzione	materiali putrescibili di scarto pannelli di micelio, acque dei brodi culturali contenenti piccole quantità di antibiotici (pericolo a lungo termine).
27	<i>Bario idrossido</i> : produzione	polvere, emanazioni nocive.
28	<i>Bario perossido</i> : produzione	acque inquinate, perdite di idrogeno solforato.
29	<i>Benzolo ed omologhi</i> : produzione da impianti petrolchimici	emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
30	<i>Bevande fermentate</i> : produzione	odori molesti, acque di rifiuto putrescibili
31	<i>Bianco di Zinco</i> : produzione	fumi e polveri.
32	<i>Burro</i>	odori molesti, acque di rifiuto putrescibili
33	<i>Cacao</i> : torrefazione	fumi ed odori molesti.
34	<i>Caffè e surrogati</i> : torrefazione industriale	fumi ed odori molesti.
35	<i>Calce, calcio ossido</i> : produzione	fumo e polveri.
36	<i>Calderai</i>	rumori assordanti.
37	<i>Calzature in cuoio</i> : produzione	rumori, odori ed esalazioni moleste, vapori collanti.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
38	<i>Candeggio</i>	gas nocivi, acque inquinate.
39	<i>Candele di cera, stearina, paraffina: produzione</i>	odori molesti.
40	<i>Cappellificio: produzione</i>	polveri, rumori, acque di rifiuto putrescibili emalazioni moleste.
41	<i>Cartoni speciali per confezione di valige ed altro</i>	odori, acque di rifiuto putrescibili.
42	<i>Cascami di legno: lavorazione con resine sintetiche</i>	cattivi odori, polveri, rumori.
43	<i>Celluloide: lavorazione</i>	emanazioni moleste, pericolo d'esplosione e di incendio.
44	<i>Cementi: manufatti (ad eccezione del cemento amianto) prefabbricati, tubi</i>	polvere, rumori.
45	<i>Ceralacca: produzione</i>	fumi, odori sgradevoli.
46	<i>Citrato di calcio: produzione</i>	acque di rifiuto nocive.
47	<i>Colcotar (rosso inglese o di Prussia o sesquiossido di ferro): produzione</i>	polveri, emanazioni moleste.
48	<i>Coloranti, esclusi gli intermedi e tranne quando comportano lavorazioni già contemplate a parte: produzione</i>	acque di rifiuto colorate, acide e basiche.
49	<i>Concimi chimici artificiali: produzione - fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, altri concimi inorganici e preparazione di concimi complessi</i>	emanazioni nocive (acido clorodrico, fluoridrico, ecc.), polveri, cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
50	<i>Conserven alimentari vegetali: produzione</i>	odori, rumori, acque di rifiuto nocive.
51	<i>Cotone: trattamenti</i>	cattivi odori, rumori, polveri.
52	<i>Cremor di tartaro</i>	odori, acque di rifiuto nocive.
53	<i>Crini e piume: trattamenti</i>	rumori, polveri.
54	<i>Cuoio rigenerato: produzione</i>	cattivi odori.
55	<i>Decaffeinizzazione con solventi</i>	vapori nocivi, cattivi odori.
56	<i>Destrina: produzione</i>	odori molesti, acque di rifiuto.
57	<i>Deterpenazione delle essenze</i>	odori penetranti, pericolo d'incendio.
58	<i>Detersivi: produzione</i>	polveri, acque di scarico.
59	<i>Essenze, profumi: produzione</i>	cattivi odori, pericolo d'incendio per i solventi.
60	<i>Falegnamerie industriali</i>	rumori, polveri.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
61	<i>Farmaceutici: produzione</i>	emanazioni nocive, acque di scarico.
62	<i>Pecce di vino: essiccazione</i>	cattivi odori, fumi.
63	<i>Fiammiferi: produzione</i>	incidentali emanazioni nocive di composti fosforati, polveri, pericoli d'incendio.
64	<i>Fibre tessili artificiali: produzione - cuproammoniacali - acetil cellulosiche - poliammidiche - poliesteri - propileniche - polietileniche e poliviniliche</i>	sali di rame, acque di rifiuto nocive, emanazioni di ammoniaca, acetone, anidride acetica, etilene, acido cloridrico, anidride ftalica, xilolo, pericoli d'incendio.
65	<i>Filatura e tessitura delle fibre tessili</i>	polveri e rumori.
66	<i>Fonderie di 2ª fusione o rifusione</i>	emanazioni nocive.
67	<i>Friggitorie</i>	odori sgradevoli.
68	<i>Galvanoplastica</i>	emanazioni nocive (cianuri, vapori solforosi, ossidi di azoto), acque di rifiuto nocive.
69	<i>Gas illuminante: produzione - da prodotti petroliferi - da metano</i>	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio.
70	<i>Gesso: produzione</i>	dispersione di polveri, rumori.
71	<i>Glicerina</i>	acque reflue a forte domanda di ossigeno, odori sgradevoli.
72	<i>Glucosio</i>	acque di scarico putrescibili.
73	<i>Gomma: altre lavorazioni non contemplate in 1ª classe</i>	odori molesti.
74	<i>Grassi idrogenati: produzione</i>	odori sgradevoli.
75	<i>Kapok</i>	polveri.
76	<i>Idrogeno: produzione: elettrolisi da soluzioni di idrossido di potassio - da vapor d'acqua su carbone - da distillazione di carbone - da metano e acqua - intermedio in altre lavorazioni: segue la loro classificazione</i>	pericolo d'incendio ed esplosione, gas tossici.
77	<i>Impermeabilizzazione dei tessuti: lavorazioni con olii, resine e cere</i>	odori molesti, pericoli d'incendio.
78	<i>Impianti e laboratori nucleari: laboratori a medio e basso livello di attività</i>	radiazioni ionizzanti.
79	<i>Inchiostri: produzione</i>	acque di rifiuto nocive, polveri.
80	<i>Juta (filatura e tessitura)</i>	polveri, acque di rifiuto, odori.

LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
81 <i>Laminati plastici</i> : produzione	odori molesti.
82 <i>Lana</i> : preparazione e purificazione	fughe di acido cloridrico, odori sgradevoli.
83 <i>Lana</i> : filatura	polveri, rumori.
84 <i>Lana meccanizzata</i> : lavorazione	polveri, acque putrescibili.
85 <i>Lanolina</i> : produzione	fughe di acido cloridrico, odori sgradevoli.
86 <i>Laterizi</i> : produzione	fumi, polveri.
87 <i>Leghe metalliche con esclusione di quelle contenenti Piombo - Cromo - Arsenico - Cadmio - Antimonio</i> : produzione	polveri, rumori, eventuali pericoli d'incendio ed inquinamento acque.
88 <i>Legno</i> : ignifugazione	possibilità di inquinamento.
89 <i>Lisciva da bucato</i> : produzione	polveri, emanazioni nocive.
90 <i>Litopone</i> : produzione	presenza di idrogeno solforato, acque di rifiuto nocive.
91 <i>Lucidi per calzature</i> : produzione	odori sgradevoli, pericoli d'incendio.
92 <i>Magnesio</i> : lingottatura in sali fusi	polveri, fumi.
93 <i>Mangimi e alimenti sintetici per bestiame</i> : insilaggio	odori molesti.
94 <i>Margarina</i> : produzione	cattivi odori, acque di rifiuto.
95 <i>Materie concianti</i> : produzione industriale	polveri, acque di scarico nocive, pericolo d'incendio.
96 <i>Materie plastiche, escluse quelle considerate in altre voci</i> : produzione	odori, vapori nocivi.
97 <i>Mulini</i>	polveri, rumori.
98 <i>Naftalina</i> : produzione	odori molesti.
99 <i>Officine metallurgiche</i> : altre lavorazioni non considerate, con esclusione delle fucine, forge, laminatoi, estrusione tubi	polveri, rumori.
100 <i>Peli animali, per pennelli ed affini</i> : lavorazione, produzione e impiego	emanazioni nocive, polveri.
101 <i>Pegamoide</i> : produzione	odori nauseabondi, fughe di prodotti tossici, acque di scarico nocive, pericolo d'incendio.
102 <i>Percloroetilene</i>	perdite accidentali, vapori nocivi.

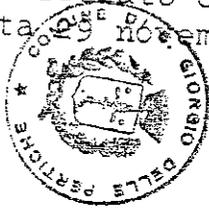
N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
103	<i>Petrochimica</i> : produzione per via	possibilità di inquinamento idrico ed atmosferico, pericolo d'incendio ed esplosione.
104	<i>Piombo, composti</i> : produzione di: solfato di Pb - carbonato di Pb - stearato di Pb	emanazioni nocive.
105	<i>Pittura all'acqua</i>	acque di scarico inquinate, fumi.
106	<i>Piume e penne</i> : lavorazione e deposito materiale secco	polveri.
107	<i>Resine naturali</i>	cattivi odori, pericoli d'incendio.
108	<i>Riso</i> : lavorazione	polveri, rumori.
109	<i>Salagione</i> : conservazione carni e pesci	odori sgradevoli, acque di rifiuto putrescibili.
110	<i>Salumi</i> : sola lavorazione - produzione	acque di rifiuto nocive.
111	<i>Solventi alogenati</i> : produzione e impiego di altri non compresi nell'elenco dei gas tossici	perdite accidentali.
112	<i>Specchi</i> : produzione	acque di scarico.
113	<i>Stazioni di disinfezione</i>	odori molesti.
114	<i>Stracci</i> : cernita e deposito	polveri, cattivi odori.
115	<i>Sughero</i> : lavorazione	polveri, rumori, pericoli d'incendio.
116	<i>Taffetà, cerate, tele cerate</i> : produzione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
117	<i>Tintura e candeggio di fibre</i>	acque di scarico nocive, emanazioni nocive.
118	<i>Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini</i>	odori, emanazioni nocive, pericolo d'incendio.
119	<i>Vetriere</i>	emanazioni nocive, fumi polveri.
120	<i>Zincatura per immersione in bagno fuso</i>	dispersione di polveri e fumi.
121	<i>Zinco e derivati</i> : produzione con processo elettrolitico	emanazioni nocive, inquinamento delle acque.

**NORME ESPLICATIVE ED APPLICATIVE
CONTENUTE NELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLA SANITA' -
DIVISIONE IV - IN DATA 23 SETTEMBRE 1971, n. 162**

- la indicazione della lavorazione o della sostanza, riportata sul nuovo elenco senza alcuna precisazione, si riferisce a tutte le fasi della lavorazione, mentre le voci per le quali sono riportate particolari indicazioni si intendono limitate alle sole fasi citate;
- il nuovo elenco, per quanto disposto dagli articoli 102 e seguenti del R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 e dagli articoli 216 e 217 del T.U. delle leggi sanitarie, si applica anche alle lavorazioni e industrie indicate nell'elenco successivamente alla loro installazione;
- la prescrizione di cui all'articolo 216 per le industrie di prima classe di essere « isolate nella campagna e tenute lontano dalle abitazioni », si intende rispettata quando la industria di cui trattasi è a distanza tale dalle abitazioni da non fare risentire su di esse i suoi effetti molesti;
- non è necessario indicare, ai fini dell'applicazione dell'elenco, la distinzione tra « impresa industriale » ed « attività artigianale » poichè, ogni volta che uno stabilimento raggiunge dimensioni o impiega lavorazioni tali da comportare una molestia, se non adotta particolari accorgimenti, è ovviamente considerato di prima o seconda classe qualora sia compreso nell'elenco. Ciò può per esempio, riferirsi alle voci 56 (I), 73 (I), 35 (I), 67 (II), ecc.;
- la classificazione delle industrie con più lavorazioni va fatta per ciascuna di esse e tali lavorazioni, in caso di insalubrità, debbono seguire gli obblighi ad esse derivanti dalla loro specifica classificazione, e non una singola lavorazione, negli elenchi delle industrie insalubri;
- qualora in attuazione degli adempimenti di cui agli articoli 103 - 104 - 105 del regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-2-1901 si renda necessario fare prescrizioni di carattere tecnico, si dovranno prevedere termini adeguati ai tempi necessari alla loro attuazione. Per gli aspetti inerenti l'inquinamento atmosferico, le norme transitorie di cui al D.P.R. 15-4-71, n. 322 — regolamento di esecuzione della legge 13-7-66, n. 615 limitatamente al settore delle industrie — dovranno essere seguite nelle fasi di controllo di cui alla legge 615 mentre potranno essere tenute presenti nei comuni non ancora classificati;
- per quanto riguarda la rumorosità si potranno tenere presenti le seguenti indicazioni di massima: il rumore dovrà essere rilevato alla cinta dello stabilimento, al suolo e ad una distanza uguale all'altezza del muro. Si danno i seguenti limiti massimi indicativi: 60 decibel B di giorno e 40 decibel A di notte; ammessa una tolleranza di 20 decibel oltre il rumore di fondo, con un massimo di 45 decibel A di notte e 60 decibel B di giorno, quando il rumore di fondo è inferiore a questi valori.
- Per quanto si riferisce ad alcuni quesiti pervenuti su specifiche voci dell'elenco, si precisa per alcune di esse quanto segue:
- (II) - Accumulatori: carica - Non si ritiene possa riferirsi alle officine di elettrauto che solo saltuariamente ed in numero limitato possono avere sotto carica alcune batterie per auto;
 - (II) - Caffè e surrogati: torrefazione industriale - Per torrefazione industriale si intende ogni produzione che non sia effettuata per esclusivo uso e consumo dell'esercizio stesso, salvo quanto detto al punto 40;
 - (II) - Concimi chimici artificiali: produzione; fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, concimi inorganici e preparazione di concimi complessi. Sono da intendersi ivi compresi anche i concimi prodotti con residui vegetali e materiali ricavati a rifiuti solidi;
 - (II) - Cotone: trattamenti - Tale dizione deve intendersi comprensiva di ogni trattamento precedente alla filatura, indicata a parte, e quindi include la torcitura, gasatura, ecc.;
 - (II) - Galvanoplastica - Tale voce è comprensiva della galvanostegia che ne rappresenta una particolare tecnica di impiego;
 - (II) - Salumi (sola lavorazione): produzione - Tale voce non si riferisce ai piccoli laboratori per la produzione di insaccati a freddo ed autorizzati ai sensi dell'articolo 50 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 ed ammessi alle rivendite di carni fresche: è da ritenere infatti che la eventuale molestia prodotta da tali laboratori sia la stessa delle rivendite cui sono abbinati;
 - (II) - Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini - Oltre ai tipi di verniciatura indicati, vi possono essere comprese alcune tecniche da verniciatura o di rivestimento protettivo, decorativo ecc.;
 - (I) e 102 (II) - Percloroetilene - Per la prima classe deve intendersi: produzione; per la seconda: stoccaggio.

IL MINISTRO
F.to MARIOTTI

Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale
in data 29th novembre 1974, n. 71.



IL SINDACO
-comm. Lino Perin-

[Signature]

IL SEGRETARIO COMUNALE

-U. [Signature]

=====
Pubblicato all'albo pretorio addì 30 novembre
giorno di mercato senza opposizioni.



IL SEGRETARIO COMUNALE

-U. [Signature]

=====
Approvato dalla Sezione Provinciale del Comitato di controllo come
da comunicazione c.p.m. 0h2.695 in data 19-12-1974

Visto: Il Sindaco

[Signature]



Il Segretario Comunale

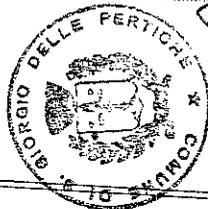
[Signature]

=====
Pubblicato per quindici giorni consecutivi all'Albo pretorio del Co-
mune, e cioè dal 10 gennaio 1975 al 24 gennaio 1975
(*) senza opposizioni.

Dal Municipio, addì 25 gennaio 1975

Visto: IL SINDACO

[Signature]



Il Segretario comunale

[Signature]

=====
Omologato dal Ministero per l'Interno sentito il Ministero della
Sanità a sensi dell'articolo 345 del Testo unico delle Leggi sanitarie,
approvato con R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265, come da nota prefet-
tizia del _____ N. _____

Il Segretario comunale

(*) Festivo o di mercato - (*) Con o senza.

So:
lar
bil

STANDARDS DI ACCETTABILITA' PER EFFLUENTI URBANI ED INDUSTRIALI E CRITERI DI APPLICAZIONE (vedi Art.8)

CARATTERISTICA	SCARICO-LIMITE ACCETTABILE DELL'EFFLUENTE IN			
	acque correnti	laghi (°)	mare	fogna (&)
pH	6 ÷ 9	6 ÷ 8,5	5 ÷ 9,5 (a)	6 ÷ 10
Temperatura	<p>≤ 30° C la t. del corpo accettore non deve aumentare, in ogni caso, più di 3° C a 100 metri a valle dello scarico rispetto alla temperatura a monte. Evitare barriere termiche. (b)</p>	<p>≤ 30° C la t. non si deve elevare più di 3° C a 50 metri dallo scarico</p>	<p>≤ 35° C l'aumento della t. a 1.000 metri dallo scarico, nello strato superficiale (m. 2 dal pelo libero), non deve essere superiore ai 3° C, rispetto media corpo riceettore. Evitare barriere termiche in prossimità foci fiumi (b)</p>	<p>≤ 40° C</p>
Colore	non percepibile dopo diluizione 1 : 20 su spessore di 10 cm.	non percepibile dopo diluizione 1:10 su spessore di 10 cm.	non percepibile dopo diluizione 1:40 su spessore di 10 cm.
Odore	non deve causare inconvenienti e molestia.	Non deve causare inconvenienti e molestia.	non deve causare inconvenienti e molestia
Solidi grossolani grigliabili a 1,5 cm.	assenti	assenti	assenti	evitare scarichi che possano causare ostruzioni o comunque danni al funzionamento idraulico della fogna e ai manufatti.

STATISTICA

VALORI-LIMITE ACCETTABILI DELL'EFFLUENTE IN

	acqua corrente	laghi (°)	mare	fognia (%)
Solidi sedimentabili in 2 ore con con. _o -Imhoff ml/l	1,0	0,5	2,0	15 purchè il sedimento essiccato a 105° C non sia più di 1 g per litro
Solidi sospesi mg/l	80	50	150 (a)	600
BOD ₅ mg/l	40	35	80 (a)	500
C.O.D. (bicromato 2 ore) mg/l	120	80	250 (a)	1.000
Azoto ammoniacale come NH ₄ ⁺ mg/l	5	2	5	50
Azoto nitroso come NO ₂ ⁻ mg/l	2	1	2	-----
Azoto nitrico come NO ₃ ⁻ mg/l	50	20	50	-----
Fosfati come PO ₄ ⁻³ mg/l	10	1,5	20	50
Fluoruri come F ⁻ mg/l	10	10	20	10
Cloruri come Cl ⁻ mg/l	300	200	-----	3.000
Solfuri come H ₂ S mg/l	1,0	0,5	2	2
Solfiti come SO ₃ mg/l	1	1	10	10

E
E

in

per

se

15

E

STATISTICA

SCARICO-LIMITE ACCETTABILE DEI EFFLUENTI IN

	acqua corrente	laghi (*)	mare	foglia (x)
Solfati come SO ₄ mg/l	500	500	---	1.000
Cianuri come CN ⁻ mg/l	0,2	0,2	1	5
Arsenico come AS mg/l (c) (d)	0,2	0,2	0,5	0,5
Bario come Ba mg/l	10	10	40	40
Boro come B mg/l	4	2	20	4
Cadmio come Cd mg/l (c) (d)	0,02	0,02	0,1	0,1
Cromo (III) come Cr mg/l (c)	1	1	2	2
Cromo (VI) come Cr mg/l (c) (d)	0,1	0,1	0,5	0,2
Ferro come Fe + Manganese come Mn mg/l	2	2	4	4
Mercurio come Hg mg/l (c) (d)	0,01	0,005	0,01	0,01
Nichel come Ni mg/l (c) (d)	2	2	4	4
Piombo come Pb mg/l (c) (d)	0,1	0,1	1	0,2
Rame come Cu mg/l (c) (d)	0,05	0,05	0,05	0,1

STATISTICA SCARICO-LIMITE ACCETTABILE DELL'EFFLUENTE IN

	acqua correnti	laghi (%)	mare	fogna (%)
Selenio come Se mg/l (c) (d)	0,03	0,01	0,1	0,05
Zinco come Zn mg/l (c) (d)	1	0,5	1	1
Somma elementi tossici: As, Cd, Cr/VI, Hg, Ni, Pb, Cu, Se, Zn. (c) (d) (e)	$\frac{C_1+C_2+C_n}{L_1 L_2 L_n} \leq 3$ C = concentra- zione pre- sente L = conc. limite	$\frac{C_1+C_2}{L_1 L_2} + \frac{C_n}{L_n} \leq 3$	$\frac{C_1+C_2+C_n}{L_1 L_2 L_n} \leq 3$	$\frac{C_1+C_2+C_n}{L_1 L_2 L_n} \leq 3$
Grassi ed oli animali e vege- tali mg/l	20	10	20 (a)	50
Oli minerali (idrocarburi) estraibili con etero mg/l	2 per industrie il cui scarico giornaliero è inferiore a 50 mc. il limite può essere por- tato a 10.	2	3 vedi annotazio- ne relativa acqua corrente	20
Fenoli (distil- labili in corren- te di vapore) come C ₆ H ₅ OH mg/l	0,1	0,05	0,5	0,5
Altri fenoli calcolati come C ₆ H ₅ OH mg/l	0,2	0,05	0,5	1,5
Acidi come CH ₃ CHO mg/l	2	2	4	4
Idrocarburi come S mg/l	0,05	0,05	0,1	0,1
Solventi organi- ci aromatici mg/l	0,3	0,2	1	1
Solventi organi- ci azotati mg/l	0,2	0,1	1	1

	acque correnti	laghi (°)	mare	fogna (&)
Solfuro di C., bielina, cloro- formio, tetraclo- ruo di C., di- cloroetilene mg/l	1	1	2	2
Composti organi- ci clorurati non citati altrove (pesticidi, solven- ti, plastificanti, ecc.) mg/l	0,05	0,02	0,1	0,1
Pesticidi orga- nici fosforati e carbammati mg/l	0,1	0,05	0,2	0,2
Cloro libero come Cl ₂ mg/l	0,5 (f)	0,1	2	5
Tensioattivi anionici come M.B.A.S.	2	2	6	10
Coliformi tota- li MPN/100 ml	20.000 (g)	20.000 (g)	(h)	----
Coliformi fec- ali MPN/100 ml	12.000 (g)	12.000 (g)	(h)	----
Streptococchi fecali/100 ml	2.000 (g)	2.000 (g)	(h)	----
Saggio di tossi- cità	test carassius auratus (i)	test carassius auratus (i)	----	----

Per quel che concerne la radioattività si fa riferimento a legisla-
zione specifica.

- (°) Scarichi in laghi si intendono anche quelli effettuati in corsi di
acqua a meno di 10 km. a monte della confluenza in un lago.
- (&) I valori indicati per la fogna hanno valore indicativo per gli sca-
ricchi non domestici al fine di salvaguardare il buon funzionamento
della rete di fognatura, nonché l'efficienza dell'impianto di depu-
razione terminale. Tali valori, pertanto, potranno essere opportu-
namente variati a discrezione dell'(degli) Ente(i) gestore(i) del
sistema fognante.
- (a) salvo deroghe nei casi in cui siano accertate le condizioni di di-
diluizione che consentano gli usi ai quali è adivita la zona inte-
ressata allo scarico.

- (b) se in una zona di ricettore vi è, per effetto degli scarichi, una variazione della temperatura si hanno delle modificazioni che influiscono negativamente sull'ecosistema : ad es. ostacolo alla migrazione della fauna ittica; limitare le alterazioni si può ad es. fare in modo che una sola parte della sezione sia interessata dal fenomeno termico e che nel caso del pare, tale fenomeno non avvenga nelle immediate vicinanze di una foce.
- (c) la concentrazione - limite si riferisce all'elemento in soluzione come ione semplice o complesso od in sospensione dopo 2 ore di sedimentazione.
- (d) elementi tossici di cui si controlla la concentrazione - limite totale in voce apposita.
- (e) fermo restando che il limite fissato individualmente per ogni elemento non deve essere superato, la somma dei rapporti tra la concentrazione con cui ogni elemento è presente e la relativa concentrazione - limite non deve superare il valore di 3.

$$\frac{C_1}{L_1} + \frac{C_2}{L_2} + \dots + \frac{C_n}{L_n} \leq 3$$

- (f) in ogni caso il valore del cloro residuo libero determinato a 50 metri dallo scarico non deve essere superiore a 0,2 mg/l.
- (g) limitatamente ai casi in cui il corpo idrico recipiente a valle sia destinato alla potabilizzazione. Comunque, nella zona più vicina destinata alla balneazione non deve essere superato il limite di 100 coliformi fecali per 100 ml.
- (h) nessun limite purchè nella zona più vicina destinata alla balneazione non venga superato il limite di 100 coliformi fecali per 100 ml; particolari restrizioni allo scarico devono essere imposte quando l'effluente viene scaricato in zone adibite alla molluschicoltura.
- (i) si usa il *Carassius Auratus* posto nell'effluente dal quale sia stato eliminato il cloro residuo libero e diluito 1:1 con acqua standard alla temperatura di $20^\circ\text{C} \pm 1$. La sopravvivenza dopo 6 ore dovrà essere $\geq 50\%$. In casi particolari potranno essere vantaggiosamente utilizzate specie autoctone, per le quali dovranno essere definite di volta in volta le metodologie sperimentali.

L'acqua di diluizione standard di cui sopra si prepara nel modo seguente: in 40 litri di acqua deionizzata vengono sciolti 8,4 g. di CaCO_3 mediante gorgogliamento con CO_2 . I 40 litri vengono successivamente portati a 120 con altri 80 litri di acqua deionizzata. Indi vengono aggiunti 120 ml di una soluzione di NaCl 0,4 molare + MgSO_4 0,3 molare + K_2SO_4 0,025 molare. Si procede quindi ad una vigorosa aerazione fino a portare il pH oltre 7 e l'ossigeno disciolto a saturazione. E' necessario inoltre controllare la durezza totale che deve essere intorno ai 100 mg/l di CaCO_3 (orientativamente 100 ± 5 mg/l CaCO_3).