REGIONE AUTONOMA
DELLA VALLE D'AOSTA

RÉGION AUTONOME
DE LA VALLÉE D'AOSTE

Comune di PERLOZ

Commune de PERLOZ

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITÁ

RÈGLEMENT COMMUNAL D'HYGIÈNE ET DE SANTÈ

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 55

in data 10 DIC 1967

Approvato dalla Giunta Regionale il 16-2-1968

TIPOGRAFIA FRATELLI VERCELLONE
VIA DE SALES, 17 - TEL. 34.35 - AOSTA

TITOLO I°

Ordinamento dell'Ufficio
Disposizioni generali

CAPO I°

ARTICOLO 1
AUTORITA' ED ORGANI SANITARI

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria del Comune.

Alla tutela della Sanità e dell'Igiene pubblica nel territorio del Comune provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario nei limiti delle rispettive competenze avvalendosi, ove occorra, degli altri Uffici e Servizi comunali.

L'attività dell'Ufficio Veterinario comunale o consorziale è regolata dalle norme contenute negli artt. 3 - 4 - 5 del D.P.R. 11-2-1961, n. 264.

ARTICOLO 2
L'UFFICIALE SANITARIO

L'Ufficiale Sanitario dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Regionale con il quale corrisponde.

L'Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato ai termini dell'art. 40 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dei vari Regolamenti di Stato, deve:

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

b) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel Comune e adottare i provvedimenti opportuni che non comportino spesa per il Comune;

c) dirigere e sorvegliare i servizi comunali che hanno attinenza all'igiene e alla sanità.

CAPO II°

ASSISTENZA MEDICO - CHIRURGICA - OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DI MEDICINALI AI NON ABBIENTI

ARTICOLO 3

ASSISTENZA AI NON ABBIENTI

A termine dell'art. 4 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, il Comune provvede all'assistenza medico - chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi all'assistenza gratuita.

CAPO III°

VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

ARTICOLO 4

REGISTRAZIONE DEL TITOLO DEGLI ESERCENTI PROFESSIONI SANITARIE

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendano esercitare anche temporaneamente nel Comune la loro professione, devono a termine dell'art. 100 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, dell'art. 65 del Regolamento generale 3-2-1901, n. 45, della legge 6-1-1931, n. 99 e dell'art. 3 del R.D. 31-5-1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio Comunale d'Igiene.

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

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

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

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

ARTICOLO 5

AMBULATORI MEDICI E DIAGNOSTICI

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

Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di Enti a carattere assistenziale, purchè diretti da medici.

ARTICOLO 6

LICENZA DI COMMERCIO DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI E DI OGGETTI SANITARI

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

ARTICOLO 7

REGISTRO DEGLI ABORTI E DEI PARTI

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

Entrambi i registri debbono essere presentati dall'Ostetrica alla fine di ciascun mese (cioè il 1° giorno feriale del mese successivo) all'Ufficiale Sanitario che vi appone il proprio visto.

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

Il contenuto del registro dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 23-6-1927 n. 1070.

ARTICOLO 8

ASSISTENZA AI PARTI

Il parto deve essere assistito da una ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore ne sia mancata la

presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti Sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.

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

ARTICOLO 9
DENUNCE DI DEFORMITA' E LESIONI

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

ARTICOLO 10
OPERAZIONI DELL'ARTE SANITARIA E VENDITA DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI E DI OGGETTI SANITARI SUL SUOLO PUBBLICO

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

ARTICOLO 11
PUBBLICITA' SANITARIA

La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatorio e stabilimenti termali, diffuse a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, debbono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco a norma dell'art. 25 del D.P.R. 10-6-1955, n. 854.

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

TITOLO II°
Igiene del suolo e delle abitazioni

CAPO I°
SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI

ARTICOLO 12
DEPOSITO DI RIFIUTI SUL SUOLO PUBBLICO

Fermo quanto è disposto dai regolamenti speciali municipali per ciò che riguarda la nettezza stradale, è vietato di spargere o di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili o qualsiasi materiale di rifiuto, lurido o nocivo.

I materiali di rifiuto suddetti debbono essere ammassati oltre 500 mt. dall'aggregato urbano nei luoghi che l'Autorità comunale indicherà, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

Nei depositi e nei luoghi di cernita ed utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione.

ARTICOLO 13
BATTITURA E SPOLVERATURA DI OGGETTI

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico.

ARTICOLO 14
SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

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

ARTICOLO 15

IMMISSIONE NEI CORSI D'ACQUA E NEI FOSSI STRADALI.

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonchè nei fossi stradali, non possono essere immesse che le acque meteoriche.

Resta perciò vietata l'immissione di acque nere o materie derivanti dagli sfiatatoi dei pozzi neri o da qualche altro impianto di depurazione.

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

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

Lo scarico di un affluente non depurato sarà consentito solo in canali aventi una portata minima continua che consente l'immediata diluizione dell'affluente in rapporto ritenuto conveniente a giudizio dell'Ufficiale Sanitario. Le acque residue dovranno poi presentare almeno le seguenti caratteristiche: 1°) assenza di putrescibilità; 2°) meno di 30 mg. per litro di materiale in sospensione; 3°) domanda di ossigeno 40 mg. per litro; 4°) assenza di sostanze nocive per il patrimonio ittico.

Qualora l'impianto di correzione o depurazione dei liquami, richieda la loro sosta in bacini di raccolta, questi non potranno essere scaricati che quando il corso d'acqua ricevente abbia temperatura inferiore a 8° ed in ogni modo lo scarico non potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

ARTICOLO 16

GETTITO DI MATERIALE NEI CORSI D'ACQUA

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

ARTICOLO 17

DEFLUSSO DELLE ACQUE

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

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque fluviali.

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

E' pure vietato di sbarrare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione sanitaria comunale.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori o delle opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato primitivo o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

In caso di inadempimento o ritardo, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

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

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

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

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

ARTICOLO 18

SCARICHI PUBBLICI

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

ARTICOLO 19

IRRIGAZIONE A SCOPO AGRICOLO - CONCIMAZIONE E DISINFEZIONE CON SOSTANZE TOSSICHE

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere qualche tempo l'acqua sul terreno, non devono produrre impaludamenti,

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

ARTICOLO 20

CAVE

E' vietato aprire od esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiale, senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U. delle leggi sanitarie.

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

Il fondo delle cave, sempre che sia possibile, deve emergere sul livello degli scoli e consentire mediante canale scaricatore il regolare deflusso delle acque. In dette cave è rigorosamente vietato versare materiale contenente immondizie di qualsiasi natura e provenienza.

CAPO II°
NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

ARTICOLO 21
NETTEZZA URBANA

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani come pure la nettezza del suolo pubblico saranno praticati in conformità allo speciale regolamento vigente nel territorio comunale, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico-sanitarie che disciplinano tale materia, con speciale riguardo a quanto previsto dalla legge 20-3-1941, n. 366, e successive modificazioni.

ARTICOLO 22
BATTIMENTO TAPPETI

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

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è assolutamente vietato battere stuoie e tappeti dei pavimenti.

ARTICOLO 23
ACQUE LURIDE E RIFIUTI

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

ARTICOLO 24
DEPOSITI DI IMMONDIZIE

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

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

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

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

Nelle località non dotate di servizio di raccolta delle spazzature, dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, con una capacità non superiore a $m.^3$ 1 e ½.

Tale immondezzaio dovrà distare almeno 50 mt. dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile e dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di tubo esalatore, di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che si innalzi sopra al tetto della casa e di quelle limitrofe.

ARTICOLO 25
VUOTATURA DEGLI IMMONDEZZAI

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

E' obbligo dei proprietari di vuotare ed espurgare le buche suddette osservando i seguenti orari:

— nei mesi di gennaio, febbraio, novembre, dicembre, dalle ore 22 alle ore 7;

— nei mesi di marzo, aprile, settembre, ottobre, dalle ore 23 alle ore 6;

— nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto dalle ore 24 alle ore 4.

CAPO III°
SCUOLE

ARTICOLO 26
IGIENE E SALUBRITA' DELLE SCUOLE

Le scuole pubbliche e private, materne, elementari e medie, ed in genere tutti gli istituti di istruzione, debbono rispondere alle condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene dell'abitato, oltre a quelle contenute nel D.P.R. 1° dicembre 1956, n. 1688.

Quando, in via eccezionale la scuola sia servita per scopi di riunione non potrà esservi riammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione, riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia.

Si avrà ogni cura per impedire nelle aule la presenza ed il sollevamento della polvere.

E' vietata la spazzatura a secco.

L'apertura di scuole private, asili, convitti, corsi di preparazione ad esami, corsi di lingue, di arti, e simili è condizionata ad attestato dell'Ufficiale Sanitario, che comprovi l'idoneità e la salubrità dei locali.

Le suppellettili di cui sono dotate le scuole, devono essere riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario, ai fini dell'osservanza delle norme del D.P.R. 1-12-1956, n. 1688 in relazione agli speciali usi ai quali esse sono destinate.

I Direttori delle scuole dovranno curare che i giuochi e il materiale didattico vengano sottoposti a corretta disinfezione almeno una volta all'anno ed anche più frequentemente quando particolari condizioni epidemiche lo richiedano.

Nell'ambito degli edifici scolastici è vietata la detenzione di animali di qualunque specie.

ARTICOLO 27
LATRINE

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

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

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

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

Per quanto non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni contemplate in merito nel D.P.R. 1-12-1956, n. 1688.

ARTICOLO 28
LAVATOI ED ACQUA POTABILE

Le scuole devono essere largamente dotate di acque salubri per la pulizia e per il dissetamento degli scolari. Le fontanelle per uso potabile degli scolari devono erogare acqua a getto parabolico.

Le scuole ,come tutte le abitazioni collettive, devono essere provviste di un conveniente numero di lavatoi, di lavabi, di docce, di locali per la refezione e disporre di uno spazio comodo per la ricreazione e la ginnastica. Ove non sia possibile avere tale spazio nell'interno delle scuole, dovrà provvedersi una conveniente area all'esterno.

ARTICOLO 29
SPOGLIATOIO

Nelle scuole deve esservi un locale per lo spogliatoio, di guisa che ogni alunno abbia all'uopo il proprio posto. Gli attaccapanni devono essere posti al centro del locale adibito all'uso suddetto ed i singoli posti devono essere distanziati tra loro, in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi.

Qualora sia usato come spogliatoio il corridoio, questo non deve avere una larghezza inferiore ai mt. 3.

Gli armadietti destinati a spogliatoi saranno provvisti di aperture atte a garantire il ricambio dell'aria nell'interno.

CAPO IV°
ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

ARTICOLO 30
PERMESSO DEL SINDACO

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

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

L'autorizzazione del Sindaco di cui al 1° comma del presente articolo è prescritta, altresì, per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite e comunque per ogni esercizio autorizzato dalla P.S. a somministrare alimenti o bevande per la consumazione sul posto.

ARTICOLO 31
CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione, le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 20 m^3. per persona. Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona areazione. I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti di legno o di altri tipi simili a quelli di legno.

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

I corridoi degli alberghi devono avere buoni requisiti di illuminazione ed areazione naturale, pavimenti lisci ed impermeabili e pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile.

Le lavanderie eventualmente annesse agli alberghi devono corrispondere ai requisiti previsti dall'ultimo comma dell'art. 53 del presente Regolamento.

ARTICOLO 32
LATRINE E BAGNI

Le latrine, in numero non inferiore ad una ogni dieci letti e comunque ad una per piano, salvo le particolari disposizioni di legge agli effetti della classificazione degli alberghi, delle pensioni e delle locande, devono rispondere alle prescrizioni del presente regolamento.

Ogni latrina deve essere dotata di antilatrina direttamente illuminata ed areata dall'esterno. E' ammessa l'illuminazione artificiale di antilatrine e latrine purchè in esse sia disposto un sistema di aspirazione ed areazione forzata.

Gli alberghi devono inoltre essere forniti di gabinetto da bagno, in numero corrispondente alle prescrizioni del R.D.L. 18 gennaio 1937, n. 975, modificato con R.D.L. 5 settembre 1938, n. 1729 e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite fino a due metri di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile.

Ogni gabinetto da bagno deve essere dotato di campanello d'allarme posto presso la vasca da bagno.

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

ARTICOLO 33
INFERMERIE D'ALBERGO

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a 100 debbono avere, secondo quanto è stabilito caso per caso dall'Ufficiale Sanitario, uno o più ambienti appartati per ricovero temporaneo di infermi che siano ritenuti sospetti o riconosciuti affetti da malattie contagiose, fino al loro allontanamento.

Per i maggiori alberghi, detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza e di un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti. Gli alberghi devono pure essere forniti di cassetta di pronto soccorso, contenente ciò che è indispensabile per eventuali soccorsi di urgenza.

ARTICOLO 34
SPUTACCHIERE

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

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

ARTICOLO 35
BIANCHERIA ED ARREDAMENTI

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

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

In via d'eccezione, tale acquisto può essere consentito, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi siano appartenuti a persone affette da malattie contagiose, purchè siano sottoposti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene.

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanze innocue.

ARTICOLO 36
PERSONALE

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

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

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

La tessera sanitaria da rinnovarsi all'inizio di ogni anno e comunque non oltre il 30 aprile riporterà per il personale di cui sopra l'avvenuta vaccinazione antitifoparatifica per via ipodermica. Tale trattamento immunizzante deve essere attuato ogni tre anni.

ARTICOLO 37
ABITAZIONI COLLETTIVE

I convitti, le colonie permanenti o temporanee, gli ospizi, i conventi, ferme le disposizioni generali, debbono avere:

a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di mc. 25 di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc. 20, oltre a quanto prescrivono i comma a) b) c) dell'art. 28.

Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;

b) un locale speciale per bagni;

c) un locale separato per infermeria;

d) un locale isolato per raccogliervi individui che eventualmente ammalino di malattia contagiosa. In tutte le abitazioni collettive devono essere osservate le disposizioni di cui al D.M. 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche.

ARTICOLO 38
DORMITORI ED ABITAZIONI TEMPORANEE PER OPERAI

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

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati, la loro capacità può essere limitata a 15 mc. per persona. Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nell'art. precedente.

Per tutto quanto riguarda provvista d'acqua, distanza di concimaia ecc., valgono le norme stabilite per le case coloniche.

ARTICOLO 39
DORMITORI PUBBLICI

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

a) Le pareti rivestite. sino a mt. 2 dal suolo, di materiale di facile ripulitura;

b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno mc. 20 di spazio;

c) almeno una latrina, dotata di antilatrina, per ogni 10 letti. Latrina ed antilatrina devono essere direttamente illuminati ed areati dall'esterno;

d) un servizio per disinfezione e per disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonchè un servizio per la bonifica dell'individuo, e una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti d'acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, sufficientemente illuminati anche durante le ore notturne ed uniformati a tutte le norme d'Igiene.

ARTICOLO 40
REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffé, le birrerie, le osterie, le trattorie ed in genere tutti i luoghi destinati a riunioni di persone debbono essere ben areati e illuminati e provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine.

Gli orinatoi e le latrine devono corrispondere alle norme di cui agli articoli 77-78-79-80-81 del presente Regolamento ed essere a cacciata di acqua e situati in posizioni di facile accesso al pubblico, ma lontano dalle cucine.

Le finestre delle latrine e delle antilatrine e del locale ove trovansi gli orinatoi, devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie e non devono aprirsi a distanza inferiore ai mt. 6 dalle finestre di locali abitati o di cucine.

Tutti i locali degli esercizi pubblici (comprese le sale da pranzo) devono avere le pareti rivestite di materiale liscio e facilmente lavabile fino all'altezza di mt. 1,50 ed i pavimenti di materiale impermeabile che consenta una buona pulizia e disinfezione; è ammessa la copertura delle pareti mediante legno e pietre.

Per i cinematografi, i teatri e gli altri locali di spettacolo debbono essere osservate inoltre le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15-12-1951. Nei teatri, nei cinematografi, ed in genere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionati alla capacità degli ambienti.

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

I locali di pubblico spettacolo devono disporre di un impianto di condizionamento idoneo ad assicurare condizioni igieniche ambientali.

ARTICOLO 41
PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

I locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente. Almeno due giorni per settimana i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre ecc., deve essere compiuta preferibilmente con apparecchi aspiratori e, in mancanza di questi, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

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

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

Almeno una volta all'anno, o quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio comunale di Igiene. Uguale disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

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

ARTICOLO 42
LAVATURA DELLE STOVIGLIE NEI PUBBLICI ESERCIZI

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

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

ARTICOLO 43
PULIZIA DEI PUBBLICI ESERCIZI E SALE DI RIUNIONE

Nei pubblici esercizi e nelle sale di riunione, tutti i locali devono essere tenuti puliti.

I rifiuti e le spazzature devono essere raccolte in recipienti chiusi sino alla loro asportazione.

La biancheria sudicia deve essere tenuta in recipienti chiusi e non può essere lavata nei locali dell'esercizio.

ARTICOLO 44
CUCINE

Le cucine degli esercizi pubblici, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali ed i locali di preparazione di generi di pasticceria debbono essere spaziosi, ben illuminati e convenientemente arieggiati dall'esterno. Il fattore luce diurna non potrà mai essere inferiore al valore di 0,05 e l'illuminazione artificiale dovrà raggiungere sul piano

di lavoro almeno 200 lux ed essere igienicamente distribuita. Le finestre debbono essere munite di tele metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

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

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare deve essere rivestito anche esso da materiale impermeabile ed i banchi, sui quali si manipolano le vivande, devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro. Le cucine debbono avere lavandini, in numero adeguato alla importanza dell'esercizio, provvisti di due rubinetti per l'acqua potabile fredda e calda.

Dovranno essere dotate di locale con lavandini per la preparazione ed il lavaggio delle verdure.

ARTICOLO 45
ACQUAI

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

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

ARTICOLO 46
STOVIGLIE

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

ARTICOLO 47
PERSONALE DELLE CUCINE

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e ogni tre anni deve sottoporsi alla vaccinazione antitifoparatifica per via ipodermica.

Debbono essere allontanati da tale esercizio coloro che manifestano malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa ed anche sospetta.

ARTICOLO 48
SCANSIE

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

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

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

ARTICOLO 49
CHIUSURA DI ESERCIZI PUBBLICI

Il Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei locali e degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle osterie, ecc., non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti alle esecuzioni dei lavori necessari, può ordinare la chiusura dell'esercizio.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura, oppure i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Presidente della Giunta Regionale, che decide, sentito il Medico Regionale.

ARTICOLO 50
PARCHI DI CAMPEGGIO

L'istituzione di parchi di campeggio, qualunque sia la forma di gestione, è subordinata a speciale autorizzazione da rilasciarsi con le modalità di cui all'art. 30.

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

Tali località dovranno sorgere in luogo salubre ed essere dotate di approvvigionamento idrico soddisfacente, sia per la qualità come per l'igienicità dei mezzi di presa, oltre che di adeguati impianti igienici (latrine, lavandini, docce). In linea di massima si stabiliscono nei campeggi le seguenti norme igienico-sanitarie: un rubinetto di acqua potabile ogni 20 persone; un servizio igienico con vaso ogni dieci; una doccia ogni 15 persone. La superficie del campeggio va considerata sulla base minima di mq. 20 per tenda a due persone e mq. 40 per tenda con autovettura al netto delle strade interne. Tutti i servizi

igienici devono essere allacciati alla fossa di depurazione biologica in carenza di rete di fognatura. L'acqua usata a scopi alimentari deve essere dichiarata sicuramente potabile. L'allontanamento dei rifiuti solidi deve avvenire con le modalità di cui all'art. 24.

Ai fini della prevenzione delle malattie infettive, diffusive o sospette, i conduttori di campeggi sono tenuti alla osservanza delle norme di cui agli artt. 255-256-260 del Testo Unico Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265.

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

CAPO V°

PISCINE - ALBERGHI DIURNI - LATRINE PUBBLICHE E LAVANDERIE

ARTICOLO 51

PISCINE E ALBERGHI DIURNI

Le piscine e gli alberghi diurni, debbono soddisfare le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza e per l'igiene, sia nei riguardi dell'acqua della vasca natatoria o da bagno che per i locali e per l'arredamento.

Debbono essere provvisti di latrine in numero non inferiore ad una per ogni dieci camerini e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurata, con servizi idonei, l'areazione e la ventilazione.

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

ARTICOLO 52

LATRINE PUBBLICHE

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

ARTICOLO 53

LAVANDERIE

Chi vuole attivare una lavanderia o un lavatoio deve chiedere l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale. Gli ambienti devono essere ampi e ben ventilati, avere le pareti ricoperte fino a mt. 2 di altezza con materiale impermeabile ed il pavimento pure impermeabile munito di scolo con chiusura idraulica.

I locali devono essere tenuti con la massima nettezza. E' obbligatorio l'uso di recipienti per la bollitura della biancheria dopo la prima lavatura e per la risciacquatura ultima in acqua ritenuta idonea dall'Ufficio di Igiene.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve avvenire a mezzo di veicoli diversi e chiusi.

Le vasche per i lavatoi devono essere di materiale impermeabile a scompartimenti separati ed individuali, munite delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo.

I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua potabile.

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

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

I locali adibiti a tale servizio non devono essere direttamente comunicanti con camere da letto o di soggiorni, con le cucine e con le dispense.

ARTICOLO 54

DIVIETO DI LAVARE

Rimane assolutamente vietato di lavare nei canali che attraversano i centri abitati ed in genere nelle acque luride o comunque inquinate.

CAPO VI°

COSTRUZIONI EDILIZIE

ARTICOLO 55

AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE

Chiunque intenda costruire un nuovo edificio o ampliare, sopraelevare, ricostruire o modificare internamente un edificio esistente, o parte di esso, deve chiedere all'Autorità Comunale la relativa auto-

rizzazione, presentando un progetto in tre copie, di cui una verrà trattenuta dall'Ufficio di Igiene.

L'Autorità Comunale, sentito il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e di altri organi che riterrà opportuno interpellare, rilascerà l'autorizzazione richiesta entro 60 giorni dal ricevimento della domanda. Sia l'autorizzazione che la comunicazione di non autorizzazione verranno comunicate al richiedente a mezzo di lettera raccomandata.

ARTICOLO 56

AUTORIZZAZIONE DEL SINDACO - PERMESSI DI ABITABILITA'

Gli edifici o parti di essi, non possono essere abitati od usati senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concederà quando l'Ufficiale Sanitario, previa ispezione propria o di un suo delegato, avrà certificato che i lavori di costruzione, ricostruzione, sopraelevazione, ampliamento, modificazioni interne, sono stati eseguiti, dal punto di vista igienico-sanitario, in conformità al progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità per coloro che dovranno abitare od usare i locali e per l'igiene del suolo e dell'abitato in genere.

Queste disposizioni valgono anche per i locali destinati ad uso di caffé, trattorie, alberghi, spacci di bevande e sostanze alimentari e simili, negozi e magazzini in genere che in qualunque modo abbiano rapporto con il pubblico.

In accordo con quanto stabilisce l'articolo 218, paragrafo 6 del T. U. Leggi Sanitarie si prescrive che per accordare tale permesso di abitabilità deve essere dimostrato:

a) essere le mura convenientemente prosciugate (da 6 a 12 mesi dopo la loro costruzione greggia);

b) non esservi difetto di aria e luce;

c) essersi provveduto allo smaltimento delle acque immonde, delle materie scrementizie e di altri rifiuti in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme indicate dal locale Regolamento di Igiene;

d) essere le latrine, gli acquai e gli scaricatoi costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni dannose e le infiltrazioni;

e) essere l'acqua potabile garantita da inquinamento nella presa, nei serbatoi e nelle condutture;

f) non essere di altra manifesta causa di insalubrità;

g) essersi infine osservate le altre più particolari istruzioni che sulla materia sono fatte dal locale Regolamento di Igiene;

h) non avere scarico di acque immonde o inquinate in corsi d'acqua che in qualche modo debbono servire agli usi alimentari o domestici.

L'eventuale rifiuto del Sindaco, in seguito al rapporto dell'Ufficiale Sanitario, sarà dal medesimo notificato agli interessati ai sensi degli artt. 99-100 del Regolamento Sanitario 3-2-1901.

E' in facoltà del Sindaco di ordinare e fare eseguire lo sgombro delle case o dei locali di questi che venissero abitati contro il precedente disposto.

ARTICOLO 57

FONDAMENTA DEGLI EDIFICI - TERRENO

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

ARTICOLO 58

UMIDITA' DEL SUOLO

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è abitualmente umido, od esposto all'invasione delle acque per movimenti dell'acqua sotterranea, si deve munire il terreno di sufficiente drenaggio o provvedere diversamente perchè l'acqua non entri nei locali sotterranei o terreni.

E' fatto obbligo di adottare provvedimenti valevoli ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti e ad impedire le infiltrazioni di acqua nei locali terreni attraverso i muri di fondazione ed il pavimento dei locali stessi.

ARTICOLO 59

TERRENI DI BASSO LIVELLO

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

ARTICOLO 60
TERRENI MONTANI

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

ARTICOLO 61
SCOLO DELLE ACQUE

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere regolari canali di fognatura delle acque luride e meteoriche, nonchè i mezzi di difesa dall'eventuale invasione di acque superficiali o di sottosuolo.

ARTICOLO 62
MATERIALE INQUINATO

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

E' pure vietato l'uso di terra o di altro materiale inquinato nelle colmate.

ARTICOLO 63
CANNE DI AREAZIONE

Per gli edifici di particolare destinazione ed entità, a giudizio esclusivo del Sindaco e su parere dell'Ufficiale Sanitario, è ammesso areare bagni e latrine mediante canne di aspirazione sboccanti sopra il tetto, purchè di sezione riconosciuta conveniente ai fini igienico - sanitari.

Ciascuna di queste canne di aspirazione dovrà servire per una unica latrina o bagno ed in esse l'aspirazione dell'aria dovrà essere assicurata da adeguato impianto di ventilazione.

CAPO VII°
DEMOLIZIONE DEGLI EDIFICI E MATERIALI DA COSTRUZIONE

ARTICOLO 64
PERMESSO DI DEMOLIZIONE DI FABBRICATO

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

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

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

ARTICOLO 65
DEPOSITO DI MATERIALE DI DEMOLIZIONE

E' vietato il deposito, nel cortile delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, per un periodo di tempo superiore a 20 giorni, di terra e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie.

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

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

ARTICOLO 66
IMPIEGO DI MATERIALE DI DEMOLIZIONE

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

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

ARTICOLO 67
PRECAUZIONI PER COSTRUZIONI E DEMOLIZIONI

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

I cantieri edili devono essere isolati mediante decorose opportune recinzioni.

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

I restauri esterni e qualunque lavoro sulla pubblica via interessante fabbricati prospicenti le aree pubbliche od aperte al pubblico potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

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

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

CAPO VIII°
LOCALI DI ABITAZIONE

ARTICOLO 68
LOCALI SOTTERRANEI

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

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

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità; le pareti, inoltre, dovranno essere dotate di finestre aprentesi all'aria libera, dalle dimensioni complessive di almeno un decimo della superficie del pavimento, a m. 0,80 sul livello del terreno circostante. La profondità netta del locale non deve essere superiore al doppio dell'altezza netta del locale stesso.

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

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

a) altezza minima tra il pavimento e il soffitto di m.

b) sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano dei marciapiedi o dal livello del cortile;

c) intercapedine ventilata e fognata larga non meno di cm. intorno ai muri esterni, a partire da un piano inferiore di cm. dal piano del pavimento interno;

d) vespaio ventilato sotto il pavimento di un'altezza minima di m. 0,40;

e) vani di finestre di una superficie minima di aria e di luce pari a 1/10 della superficie del vano.

Le aperture per dare luce ed aria ai locali sotterranei dovranno in genere, essere praticate nei muri delle fronti e senza sporgenza dal vivo del muro; quando la struttura del fabbricato non lo consenta, saranno permesse aperture al livello del suolo per una lunghezza non superiore a cm. 20 dal filo del muro. Tali aperture dovranno essere protette da inferriate o griglie con vuoti di larghezza non superiore a cm. 2.

Nel caso di fabbricati con portico, le aperture per dare aria e luce ai locali sotterranei potranno essere praticati nelle soglie degli intercolonni, escluse quelle agli imbocchi dei portici, purchè la larghezza non superi i m. 0,50 e dovranno essere chiuse da robuste inferriate o griglie come detto al comma precedente, collocate esattamente a livello delle soglie stesse.

I locali sotterranei adibiti a depositi di combustibile dovranno essere sufficientemente areati e non avere diretta comunicazione con locali di abitazione.

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

ARTICOLO 69
LOCALI A PIANO TERRENO

Tutti i locali a piano terreno destinati ad abitazione devono essere più elevati dal suolo circostante per almeno cm. 40.

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

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

ARTICOLO 70
ALTEZZA DEGLI AMBIENTI

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione a piano terra deve essere di mt. anche quando sopra di essi non esistano altri piani di abitazione.

Per i sottotetti, a tetto orizzontale, destinati ad abitazione, l'altezza non può essere inferiore a mt. mentre per i sottotetti inclinati il punto più basso non deve essere inferiore a mt.

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

ARTICOLO 71

SOTTOTETTI - COPERTURE - ABBAINI

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

I sottotetti di abitazione devono sempre essere provvisti di controtteto con strato di aria interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche.

Tale strato di aria dovrà sempre esistere qualunque sia il sistema di copertura della casa ed avere uno spessore non inferiore ai cm. 25.

Sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a 1/15 della superficie del pavimento.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario, potrà autorizzare la eliminazione della camera d'aria quando vengano adoperati materiali costruttivi aventi speciali proprietà di coibenza.

ARTICOLO 72

AMPIEZZA DELLE FINESTRE

Tutti gli ambienti per abitazione devono essere abbondantemente areati ed illuminati e comunicare, almeno con una finestra, direttamente con l'esterno.

Le finestre devono avere una superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento. Per le soffitte è tollerata una ampiezza di luce delle finestre di 1/2 della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola, non minore di mq. 1,50.

Per gli ammezzati è tollerata un'ampiezza di luce delle finestre di 1/8 della superficie del pavimento, per i locali lungo le pareti non porticate.

Per i locali degli ammezzati posti sotto i portici, l'ampiezza complessiva delle finestre di un medesimo ambiente deve essere non inferiore ad 1/5 dalla superficie del pavimento.

I corridoi e i disimpegni devono avere di regola un'altezza minima non inferiore a quella dei locali che disciplinano; una larghezza minima di mt. 1,20 e quelli di lunghezza superiore a mt. 8 devono avere illuminazione ed areazione diretta mediante finestre.

Nel computo della superficie di diretta illuminazione ed areazione, non sarà tenuto conto della parte di finestra al di sotto di cm. 60 misurata a partire dal pavimento del locale.

ARTICOLO 73

SUPERFICIE E CUBATURA DEI LOCALI

Non possono costruirsi locali ad uso di abitazione, ossia di dimora permanente ed abituale diurna e notturna di persone, se non in quanto misurino in pianta almeno mq. con tolleranza per le cucine, che, a giudizio del Sindaco, abbiano disposizione e forme tali da escludere l'uso per la permanenza prolungata di persone, la cubatura minima dei vani non può essere inferiore a mq.

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

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

ARTICOLO 74

MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI

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

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

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

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile.

Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta, purchè la medesima non contenga colori nocivi.

E' fatto obbligo ai proprietari e a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o camere vuote, di avvertire l'Ufficio di Igiene di ogni cambiamento di inquilino almeno un mese prima che questo abbia luo-

go, per i provvedimenti di pulizia o di disinfezione che fossero ritenuti indispensabili ai fini sanitari.

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

ARTICOLO 75
CUCINE - CAMINI E FUMAIOLI

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

I focolari devono essere impiantati sopra volte in muratura o sopra materiali incombustibili. Tutte le cucine, siano esse alimentate con conbustibile solido, liquido o gassoso, nonchè le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori e i prodotti della combustione, a canna murale prolungata sino al tetto e terminante con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggior altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, perchè le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericolo agli edifici.

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

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio negli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto. Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione di tiraggio, a condizione che lascino libero almeno un quarto della sezione della camera.

ARTICOLO 76
CANNE FUMARIE

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

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

Sarà vietato inserire stufe, fornelli da cucina, caldaie di riscaldamento centrale, scaldabagni ecc. sopra un condotto già impiegato all'evacuazione dei prodotti di altro focolare. Le canne dei camini, dei caloriferi e simili debbono essere costruiti con tubazione incombustibile, inalterabile, a perfetta tenuta, con pareti non trasudanti e in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici. Allorquando un condotto di fumo o di calore (acqua, aria calda o vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere queste mediante una controcanna la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere una sezione tale da creare una intercapedine di almeno 3 cm. in cui possa circolare l'aria.

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

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

Sono proibiti tutti gli apparecchi, i sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibili che abbiano, per detto, di produrre esalazioni moleste od insalubri.

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

Le pareti esterne delle canne dovranno avere spessori tali da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio. I tubi di fumo in metallo dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

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

ARTICOLO 77
NUMERO DELLE LATRINE

Ogni fabbricato destinato ad abitazione deve avere un numero conveniente di latrine, opportunamente collocate, e precisamente almeno una per alloggio, anche se costituito d'un solo locale; e nelle case preesistenti una latrina per ogni alloggio.

I locali destinati a dormitorio per più persone, o a convitti, educandati, locande e simili, anche negli edifici esistenti, avranno almeno una latrina regolamentare per ogni venti persone, separata per gli uomini e per le donne.

ARTICOLO 78
DIMENSIONI

Gli ambienti di latrina devono avere le dimensioni planimetriche di almeno mq. col lato minimo di almeno mt.

Il pavimento e il rivestimento delle pareti delle latrine, anche nelle case esistenti, almeno fino all'altezza di m. 1,80 devono essere fatti con materiale impermeabile liscio alla sua superficie e di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle latrine con altri locali non devono avere uno spessore inferiore a m. 0,12 se fatte in muratura di cotto, e di m. 0,06 se di calcestruzzo.

Le latrine, anche se in luoghi aperti, devono avere pareti d'altezza di almeno m. ed essere munite di uscio.

ARTICOLO 79
ILLUMINAZIONE

Le latrine devono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno della casa a mezzo di finestre o lucernari della superficie di almeno mq. 0,30, quando prospettano verso cortili aperti o strade, e di almeno mq. 1,00 quando prospettano verso cortili coperti o cavedi, e non devono comunicare direttamente con le cucine o le altre stanze di abitazione. Si potrà fare eccezione a quanto sopra per le latrine di appartamenti di carattere signorile, a servizio esclusivo di singole stanze da letto per le quali si ammetterà l'accesso diretto dalle stanze stesse, quando si verifichino le condizioni seguenti:

a) che siano adibite ad uso esclusivo della stanza da letto a cui sono rispettivamente annesse e quindi da non computarsi nel numero delle latrine richieste dall'art. 77 del presente Regolamento;

b) che siano illuminate ed areate abbondantemente e quindi con finestre di almeno mq. 1,50 di superficie;

c) che abbiano accesso oltre che dalle stanze da letto, alle quali sono rispettivamente annesse, anche da un corridoio, o da un altro locale di disimpegno.

Negli edifici destinati esclusivamente ad uffici e studi professionali e commerciali, si potrà ammettere che le latrine, ad uso esclusivo del personale di detti uffici e studi, siano areati mediante finestre prospettanti su canna di ventilazione della sezione di almeno due metri quadrati. Tali canne di ventilazione dovranno essere superiormente aperte e comunicare in basso con spazi aperti sempre con superficie libera di almeno tre metri quadrati di luce.

Le latrine annesse ed a servizio di singole camere di alberghi potranno essere ventilate da canne di aspirazione, invece che dai cortili e cavedi. Queste canne dovranno avere la sezione di almeno mq. 0,10 prolungarsi sopra il tetto e servire ciascuna per un'unica latrina; in esse l'aspirazione dell'aria dovrà essere attivata da ventilatore meccanico. Anche nelle case preesistenti, le latrine, l'illuminazione e la ventilazione devono essere riconosciute sufficienti, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

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

ARTICOLO 80
VASI DI LATRINA

Tutti i vasi di latrina e gli orinatoi, devono essere forniti di chiusura idraulica permanente, riconosciuta adatta dall'autorità municipale.

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

ARTICOLO 81
CONDUTTURE DI SCARICO DELLE LATRINE

Le condutture di scarico delle latrine devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili, riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile di diametro adeguato al numero delle latrine; i pezzi o segmenti delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni. Gli sfiatatoi saranno di regola verticali e devono essere prolungati sopra il tetto del fabbricato e coronati da torretta di ventilazione e costruiti in modo da non recare danno o molestia al vicinato.

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

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

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

ARTICOLO 82
CONDOTTI DI ACQUAI, BAGNI ECC.
IMPIANTI PER LA DISTRIBUZIONE DEL GAS

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

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

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

I tubi degli apparecchi che servono alla distribuzione del gas nell'interno degli edifici a qualunque uso destinati, debbono essere collocati in modo da riuscire il più facilmente possibile ispezionabili. I tubi attraverso i muri, tramezzi, pavimenti o spazi vuoti non facilmente accessibili (come vespai, intercarpedini ecc.) debbono essere di ferro, ghisa o acciaio senza giuntura nello spazio non ispezionabile.

Nei tratti non ispezionabili di una certa lunghezza, i tubi dovranno essere protetti da un secondo tubo esterno in un solo pezzo di diametro maggiore di almeno un centimetro di quello del tubo protetto.

E' fatta eccezione per i casi nei quali possa provvedersi altrimenti, ma in modo soddisfacente a giudizio del Comune.

ARTICOLO 83
GRONDAIE

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

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

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

ARTICOLO 84
IMPIANTI DOMESTICI DI DEPURAZIONE DEI LIQUAMI

In quelle località nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquami di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate è obbligatorio la costruzione di manufatti, che saranno a volta a volta approvati o consigliati dall'Ufficio comunale di Igiene, quali fosse settiche o pozzi chiarificatori.

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

ARTICOLO 85
REQUISITI DELLE FOSSE SETTICHE

Le fosse settiche debbono essere sempre costruite in luoghi privati, scoperti e distaccati di almeno m. 0,50 dai muri del fabbricato, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso e distanti almeno m. 50 dai pozzi o da qualunque altro serbatoio potabile. Le fosse settiche dovranno essere costruite a due scomparti; l'uno costituito dalla fossa anaerobica, fossa che dovrà avere la capacità di almeno mc. 2, l'altro dalla fossa aerofica che dovrà essere a capacità di almeno 1/3 della fossa anaerobica.

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

Le fosse settiche devono essere costruite in muratura, con malta di cemento e intonacate pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2 e devono avere gli angoli arrotondati. Lo scomparto aerobico dovrà essere provvisto di un tubo di areazione di diametro non inferiore a cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini.

A cura delle proprietà, le fosse settiche debbono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni; e di tale operazione dovrà essere data notizia all'Ufficio comunale di Igiene.

ARTICOLO 86
SMALTIMENTO DELLE ACQUE LURIDE E DI RIFIUTO SOPPRESSIONE DI FOGNATURE POZZI NERI E FOSSE SETTICHE

Tutte le acque di rifiuto (domestiche, industriali e simili), devono essere immesse, mediante appositi condotti sotterranei, nella fognatura comunale a spese dei proprietari interessati, i quali, inoltre sono obbligati a modificare o a trasferire detti condotti, qualora la fognatura pubblica venga modificata nella forma o nella sede.

Per lo scarico delle acque e dei rifiuti di qualunque genere, nonchè delle esalazioni gassose, le industrie osserveranno le disposizioni che l'Ufficio comunale di Igiene stabilirà di volta in volta.

ARTICOLO 87
VISITA A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE

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

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

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

La seconda visita potrà essere fatta anche solo dopo 3 mesi dalla data accertata della posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e questa abbia dimostrato un contenuto di umidità inferiore al 20%. Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

ARTICOLO 88
INGIUNZIONI

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento, il Sindaco può durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario, ingiungere al costruttore di fare concordare le opere con le prescrizioni suddette. Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti e salvo sempre le disposizioni dell'art. 55 del T.U. della legge comunale e provinciale. Il Sindaco, inoltre, può ordinare e fare eseguire lo sgombero delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere contro coloro che abitano o cedano ad uso abitazione fabbricati di nuova costruzione, o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

ARTICOLO 89
RILIEVI SULLE ABITAZIONI

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

Qualora siano rilevati inconvenienti il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessari.

Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa di abitazione si verifichino malattie infettive.

Le ispezioni sono notate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.

ARTICOLO 90
LAVORI DI RISANAMENTO

Il Sindaco di propria iniziativa o su domanda degli interessati sentirà anche i pareri della commissione edilizia, quando gli inconvenienti siano di tale natura da richiedere la esecuzione di importanti lavori di risanamento.

ARTICOLO 91
AUTORIZZAZIONE PER LA COSTRUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE BIOLOGICA

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

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

Il Sindaco, su parere dell'Ufficio municipale di Igiene, rilascia la autorizzazione alla costruzione.

ARTICOLO 92
SOPRALUOGO

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

ARTICOLO 93
AUTORIZZAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

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

ARTICOLO 94

DECRETI DI INABITABILITA'

In caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Capo, il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi concessi dalle leggi e dai regolamenti oppure emette decreto di inabitabilità ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale. Dovranno ritenersi come causa di insalubrità da motivare la chiusura o lo sgombero degli ambienti:

a) l'eccessivo accumulo di abitanti;

b) la mancanza di luce ed aria;

c) l'umidità permanente;

d) l'insufficiente altezza delle camere, stanze;

e) l'ubicazione sotterranea;

f) la mancanza di acqua salubre;

g) le cattive condutture di smaltimento;

h) la poca difesa dalle intemperie.

Fra le cause di invalidità che pregiudicano l'abitabilità di una casa o di parte di essa, rientrano anche i rumori che nell'interno della stessa superino l'intensità di 45 Phon.

CAPO IX°

ACQUE POTABILI

ARTICOLO 95

VIGILANZA SULLE ACQUE

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

Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dell'Ufficio di Igiene esercitata sopra le opere di presa, la conduttura, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.

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

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

Il personale degli acquedotti deve subire ogni tre anni la vaccinazione antitifoparatifica per via ipodermica.

ARTICOLO 96

CONDUTTURA PUBBLICA

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

E fatto divieto ai proprietari di immobili affittati per uso abitazione di impedire l'erogazione dell'acqua potabile ai singoli appartamenti salvo i casi di forza maggiore.

ARTICOLO 97

ACQUA NELLE CASE

La distribuzione dell'acqua condotta per uso domestico deve farsi col sistema di presa diretta dalla tubazione stradale, rimanendo vietato raccoglierla in serbatoi, salvo speciale permesso rilasciato caso per caso dall'autorità sanitaria comunale.

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

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

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

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

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

d) alla domanda presentata dall'interessato in conformità al disposto delle precedenti lettere a) e b), il Comune, eseguiti gli opportuni accertamenti, rilascerà regolare autorizzazione, riservandosi, per altro il diritto di eseguire, in ogni tempo, visite di controllo ed anche di revocare l'autorizzazione stessa, per giustificati motivi di tutela igienica.

ARTICOLO 98
POZZI

I pozzi per uso domestico nelle zone del Comune nelle quali non giunge il pubblico acquedotto, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio del Medico Regionale.

Detti pozzi devono essere:

a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a mt. 50 dalle stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizia ed a qualunque altra causa di inquinamento, circondati da una pedana di protezione in cemento per un raggio di almeno due metri, con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona;

b) i pozzi tubolari saranno provvisti di idonea zona di protezione le cui dimensioni saranno stabilite dall'Ufficio del Medico Regionale in base alle circostanze locali, alla natura e stratigrafia del terreno ed alla profondità della falda o delle falde cui attingono;

c) anche questi pozzi saranno circondati da una idonea pedana in protezione di cemento.

La sommità dei pozzi sarà opportunamente protetta dagli inquinamenti esterni; devono essere messe in atto opportune opere e misure intese ad evitare che le pompe in qualsiali modo favoriscano la contaminazione delle acque del pozzo.

Per evitare l'impoverimento delle falde acquifere, i pozzi ad acqua saliente devono essere sistemati in modo da elevare il livello piezometrico fino ad impedire la dispersione dell'acqua, applicando, inoltre, ad altezza utile un idoneo rubinetto.

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

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

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

ARTICOLO 99
CHIUSURA DEI POZZI

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

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

ARTICOLO 100
FONTANELLE

Le pubbliche fontanelle dovranno essere in ogni caso alimentate con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio del Medico Regionale, circondate da una zona di protezione con platee impermeabili provviste di idoneo condotto per la raccolta delle acque di supero.

CAPO X°
STALLE E RIMESSE NEL CONCENTRICO DELL'ABITATO, ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITE DI ANIMALI

ARTICOLO 101
PERMESSI PER STALLE

Per costruire una stalla o per rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale si deve richiederne l'autorizzazione al Sindaco, che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale, per le rispettive specifiche competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendano necessarie caso per caso.

ARTICOLO 102
LOCALITA' IN CUI E' VIETATA LA COSTRUZIONE DI STALLE

Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo entro l'agglomerato abitato non composto esclusivamente da case rurali. L'autorizzazione di cui all'art. precedente potrà essere accordata solamente quando sia accertato che l'esercizio di esse non pregiudica la salubrità delle abitazioni vicine.

ARTICOLO 103
CONDIZIONI DELLE SCUDERIE E DELLE STALLE

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

Le stalle debbono essere coperte con volta e con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre per la necessaria areazione ed illuminazione.

L'imbiancatura a calce deve essere rinnovata almeno una volta all'anno. Le mangiatoie, le rastrelliere e gli abbeveratoi devono essere fatti con materiale atto ad essre lavato e all'occorrenza disinfettato.

Le pareti devono essere rivestite di materiali impermeabili, fino ad una altezza non minore di 2 metri.

Al di sopra di tale altezza, le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna o la concimaia e raccordati alle pareti e queste fra loro.

I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne o concimaie devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica.

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

Tanto le stalle quanto il bestiame devono essere tenuti in stato di massima pulizia.

E' vietato tenere deposito di letame nelle stalle, onde non recare incomodo o molestia al vicinato.

E' fatto divieto di tenere nelle stalle i recipienti destinati alla mungitura ed al trasporto del latte; tali recipienti, puliti ed appesi all'esterno con l'apertura in basso, saranno introdotti solo al momento dell'uso.

ARTICOLO 104
CONCIMAIE SCOPERTE

Ogni stalla deve essere dotata di concimaia.

Le concimaie debbono avere capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla ed essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili e con pozzetto e botticella a tenuta per i liquidi.

Debbono essere poste a distanza non inferiore ai metri 50 dai pozzi, condotte di acquedotto, case di civili abitazione, ecc.

E' vietato l'ubicazione di concimaie in fregio alle strade statali, regionali e comunali nonchè lungo sentieri e mulattiere di particolare interesse turistico.

L'esercizio di concimaie su aree comprese dal precedente comma è condizionato inoltre dalla loro copertura, nel periodo estivo, mediante terriccio od altro materiale idoneo per la lotta contro le mosche.

ARTICOLO 105
CONCIMAIE RAZIONALI

Per concimaie razionali debbono intendersi costruzioni in muratura a pavimento, pareti e soffitto impermeabile, dotate di porta di accesso, di pozzetto a tenuta per liquidi di scolo e di esalatore igienicamente idoneo in corrispondenza della volta o del tetto.

Le concimaie razionali possono derogare dai criteri di distanza di cui all'art. 104 sempre che rispettino in fatto di costruzione le caratteristiche descritte al precedente comma.

E' tassativamente proibita l'apertura di finestre a carico della concimaia razionale; l'eventuale addossamento della concimaia a fabbricati rurali non deve pregiudicare la salubrità dell'edificio contermine.

ARTICOLO 106
DEPOSITO LETAME

E' tassativamente vietato il deposito, anche temporaneo, di letame a distanza e località diverse da quelle menzionate nell'art. 104.

La vuotatura delle concimaie scoperte o razionali è proibita nei mesi estivi dalle ore 8 a.m. alle ore 20 p.m.; negli alri mesi dovrà essere effettuata con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria.

ARTICOLO 107
ALLEVAMENTO DI SUINI, DI POLLAME E DI ALTRI PICCOLI ANIMALI

Non è permesso allevare suini se non negli edifici rurali o in apposite costruzioni in aperta campagna.

L'allevamento domestico di pollame ed altri piccoli animali anche a scopo di industria e di commercio, annesso alle case di abitazione, deve essere autorizzato dal Comune, dietro domanda scritta dell'interessato e su parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comu-

nale per le rispettive competenze; saranno prescritti di volta in volta i mezzi necessari ai fini del trattamento contro le mosche. Gli allevamenti di animali vivi dovranno sempre rispondere ai seguenti requisiti:

a) le pareti dei pollai e delle colombaie debbono essere levigati con gli spigoli arrotondati, il pavimento impermeabile suscettibile di lavaggio o coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovato;

b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo in zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia la quale condurrà le orine ad un tubo di scarico. La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste.

ART. 108
DEPOSITI DI ESERCIZI DI VENDITA DI ANIMALI

E' vietato tenere nell'abitato depositi di esercizi di vendita di carni, conigli, polli, uccelli ed altri animali anche se non destinati all'alimentazione, senza permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario comunale, nel campo delle rispettive competenze, abbiano riferito che tali esercizi o industrie o depositi possono funzionare nelle condizioni volute dall'Igiene e senza recare danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

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

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

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

E' vietato altresì di tenere allevamento di api presso centri di popolazione agglomerata.

ARTICOLO 109
PULIZIA DI ANIMALI E VEICOLI

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

ARTICOLO 110
RIMESSE

Le rimesse che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provvisti di pavimenti impermeabili, di zoccoli ugualmente impermeabili e facilmente lavabili alti almeno mt. 2, e gli scoli per le acque di lavaggio, muniti di sifone a chiusura idraulica.

CAPO XI°
CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

ARTICOLO 111
NORME COMUNI PER LE ALTRE ABITAZIONI

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente Capo sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di abitazione.

ARTICOLO 112
AMBIENTI

A qualunque uso siano destinati gli ambienti abitati a piano terreno debbono avere sempre un livello superiore di almeno cm. 20 a quello del terreno circostante.

In mancanza di sotterranei o di vespai di una altezza di almeno cm. 40, i pavimenti devono essere costruiti con un sottofondo di scorie, ghiaia, ecc. dello spessore di almeno cm. 40 e con materiali atti ad assicurare la impermeabilità.

Le camere di abitazione debbono avere una altezza minima di m. ed una superficie non inferiore a mq.

Le finestre debbono essere ampie e della superficie minima di 1/10 di quella del pavimento.

I locali di abitazione devono essere pavimentati come prescritto dall'art. 69.

Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tabellonato, devono avere un contro-soffitto e una altezza minima di mt. se a tetto piano, una superficie minima di mq. e le finestre con una superficie di almeno un quindicesimo di quella del pavimento. Per quelle a tetto inclinato il punto più basso non deve mai essere inferiore a mt. 1,90.

Tutti i vani di finestra devono essere provvisti di telai a vetro.

Tutti gli ambienti devono essere interamente intonacati ed imbiancati.

ARTICOLO 113
LATRINE

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

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

a) posti in luogo conveniente tanto se costruite nella casa che all'aperto;

b) ampie e comunicanti direttamente con l'esterno mediante finestre atte a mantenere una sufficiente ventilazione;

c) provviste di coperchio a perfetta tenuta.

Le condutture e i fognoli devono essere in condizioni igieniche soddisfacenti.

Le materie fecali delle latrine non possono essere immesse che nelle fosse biologiche o in fogna.

ARTICOLO 114
ACQUA POTABILE

Ogni casa deve avere una sufficiente dotazione di acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio del Medico Regionale.

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

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

ARTICOLO 115
SCOLO DELLE ACQUE

I cortili, le aie gli orti, ecc. annesse alle case rurali, debbono avere scolo sufficiente per evitare impaludamenti.

CAPO XII°
STABILIMENTI INDUSTRIALI

ARTICOLO 116
IGIENE DEL LAVORO

Le disposizioni del presente Capo, sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'art. 1 del Regolamento generale per l'Igiene del Lavoro, approvato con D.P.R. 19-3-1956, n. 303, nonchè alle botteghe, portinerie ed in genere a tutti i locali di lavoro e agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorative.

Gli operai occupati nei lavori che presentano pericoli di infezioni o di intossicazioni e quelli adibiti alla manipolazione di materie prime e di prodotti particolarmente maleodoranti (residui animali e sostanze organiche putrescenti, cenci sporchi e simili) devono osservaze la massima pulizia personale; i conduttori delle aziende devono fornire loro apposite sopravesti da lavoro oltre ai mezzi indispensabili per la nettezza personale (acqua corrente, doccie, ecc.)

Non è permesso dormire nei laboratori, autorimesse e simili nei quali possono comunque svilupparsi gas, vapori e pulviscoli tossici od infettanti.

ARTICOLO 117
ATTIVAZIONE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Chiunque intenda attivare o rilevare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve richiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri enti, il permesso del Sindaco, che sarà rilasciato su parere favorevole dell'Ufficio di Igiene e dell'Ufficio di Polizia urbana.

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

Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici - scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi.

ARTICOLO 118
LOCALI

Fatte salve le disposizioni del R.D.L. 14 ottobre 1926, n. 1927, per le fabbriche di conserve alimentari e del R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601,

per le fabbriche di acque gassose e simili, i locali adibiti a laboratorio o stabilimenti industriali devono essere:

a) di altezza non inferiore a m. e con cubatura non inferiore a mc. per persona e mq. di superficie minima per lavoratore;

b) tenuti costantemente puliti per quanto lo consenta la natura dell'industria;

c) areati e ventilati con apertura sui due lati contrapposti, asciutti, ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidità.

L'area finestrata corrisponderà, nelle nuove fabbriche, a un quarto della superficie del pavimento, nelle vecchie ad un sesto.

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

I locali di lavoro dovranno essere provvisti di razionali ed igienici impianti di riscaldamento. Gli indici di temperatura effettiva e calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere;

d) provvisti in tutte le parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia;

e) il fattore luce diurna dovrà essere almeno di 0,10. L'illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro un'intensità di illuminazione ritenuta sufficiente e idonea.

Il calore, lo splendore, la luminiscenza, la disposizione dellle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche del lavoratore;

f) provvisti di abbondante quantità di acqua, conservata in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione da parte dei prodotti e rifiuti dell'opificio o per altra causa qualunque;

g) provvisti di lavandini e latrine, dotate di antilatrine, completamente isolate dai locali di lavoro, a sifone ed a cacciata d'acqua in numero di almeno una per ogni dieci operai, separati per uomini e per donne;

h) abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale;

i) dotati di doccie, separate per uomini e per donne, nel numero di una per ogni dieci operai;

l) provvisti di sputacchiere adatte e di cartelli portanti divieto di sputare fuori dalle medesime.

I locali sotterranei o semi sotterranei non possono essere impiegati come ambienti di lavoro artigiano, industriale, commerciale od agricolo.

Potranno essere compiute in questi locali soltanto le operazioni relative alla vinificazione ed a quelle altre per le quali necessita di carattere tecnico, inerenti al procedimento lavorativo, impongono la loro esecuzione in detti locali.

Comunque, questi ambienti dovranno sempre essere posti in condizioni di areazione e illuminazione tali, da non pregiudicare lo stato di salute delle persone addette alle lavorazioni e da non essere causa di inconvenienti per le abitazioni vicine.

I locali in cui sono collocati forni per pane, pasticcerie o simili, oppure forni metallurgici, fucine, fornelli per fusione o simili, debbono essere in ogni loro parte di materiale resistente al fuoco.

Le autorimesse, oltre ai requisiti generici sopra indicati, devono essere dotate di pareti, impermeabili e lavabili, fino all'altezza di m. 2 con raccordo curvilineo col pavimento, e di fognolo di scarico con pozzetto ispezionabile e sifone. Inoltre, le autorimesse devono essere dotate di adeguati impianti di aspirazione collegati con canna sfociante oltre il tetto.

ARTICOLO 119
SALE DI RISTORO

Gli stabilimenti industriali nei cui locali rimangono più di 30 operai durante gli intervalli del lavoro, devono disporre di una sala di ristoro separata dai locali di lavoro, provvista di mezzi per la conservazione ed il riscaldamento dei cibi e dotata di lavabo con numero sufficiente di rubinetti di presa, sapone od altre sostanze detersive per la pulizia degli operai.

Detta sala di ristoro può essere situata anche fuori dell'opificio, purchè nelle vicinanze, e deve essere provvista di latrina come alla lettera g) dell'articolo precedente.

ARTICOLO 120
SPOGLIATOI

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

ARTICOLO 121
BAGNO DEGLI OPERAI

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

In questi casi i lavoratori hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'art. 38 del regolamento generale sull'igiene del lavoro.

ARTICOLO 122
LOCALI IN CUI SI SPANDONO LIQUIDI

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

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

Nei locali che trovansi nelle condizioni su accennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto di un reticolato di legno convenientemente alzato dal terreno.

Tale reticolato deve trovarsi anche nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale condutttore di calore.

ARTICOLO 123
STABILIMENTI CON EMANAZIONI SGRADEVOLI

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

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

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

ARTICOLO 124
PROVVEDIMENTO CONTRO LA DIFFUSIONE DEL FUMO E DI EMANAZIONI MOLESTE

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

La presente disposizione si applica pure alle case di civile abitazione dotate di impianti di riscaldamento centrale.

L'altezza dei camini non potrà essere inferiore al colmo del tetto del più alto fabbricato circostante, entro un raggio di mt. 30 misurato dall'asse del camino.

Le manifatture o fabbriche che producono vapori, gas, o altre esalazioni insalubri, o che possano riuscire in altro molo pericolose alla salute degli abitanti, sono indicate in un elenco diviso in due classi secondo quanto prescrive il D.M. 12 luglio 1912, successivamente modificato con D.M. 15-10-1924 e 26-2-1927. La prima classe comprende quelle che debbono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni; la seconda quelle che esigono speciali cautele per la incolumità del vicinato.

Quando vapori, gas ed altre esalazioni, provenienti da manifatture o fabbriche, possano riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica, il Sindaco prescrive le norme da applicare per prevenire il danno od il pericolo, e si assicura della loro esecuzione ed efficienza. Nel caso di inadempimento, il Sindaco può provvedere d'Ufficio, nei modi e termini stabiliti nel T.U. della Legge Comunale e Provinciale, paragrafo 2155.

Il fumo emesso dai camini, pertinenti manifatture, fabbriche o stabilimenti e laboratori, compresi i panifici e pastifici, deve essere di densità inferiore al n. 2 della scala dell'apparecchio rivelatore tipo Ringhelman.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, potrà prescrivere anche per le abitazioni l'adozione di apparecchi idonei ed assicurare una perfetta combustione e proibire l'uso di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

I focolai e gli impianti produttori di fumo, anche privati, dovranno:

a) essere allogati in locali abbondantemente areati per le necessità della combustione;

b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;

c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa del combustibile impiegato:

d) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;

e) essere condotti da personale idoneo.

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

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

Nel caso di recidiva o di particolare gravità, sarà disposto lo spegnimento dell'impianto produttore del fumo o del focolare. Quando risulti che il cattivo funzionamento dell'impianto dipenda da sue deficienze strutturali, l'autorità Comunale potrà ingiungere di porvi riparo assegnando un termine per l'esecuzione.

A tale scopo il Sindaco, a seconda dei casi, potrà prescrivere l'impiego di combustibile adatto o l'installazione di apparecchi destinati alla conservazione o neutralizzazione chimica o trasformazione pirogenetica dei gas od alla separazione delle polveri per ridurre al minimo possibile la contaminazione dell'aria. Per quanto non previsto nel presente articolo vige quanto disposto dalla legge 13 luglio 1966, n. 615.

ARTICOLO 125
STABILIMENTI CON INDUSTRIE POLVEROSE

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

ARTICOLO 126
STABILIMENTI PERICOLOSI

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

ARTICOLO 127
STABILIMENTI RUMOROSI

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

Sono considerate attività moleste, anche se svolte nelle ore diurne, quelle che danno origine a rumori distraenti (settanta - novanta Phon) assordanti (novanta - centodieci Phon) e dolorosi (centodieci - centotrenta Phon).

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

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

Comunque devono essere rispettate le esigenze di temperatura effettiva e calore radiante richieste dalle relative zone di benessere e di conforto dei lavoratori.

ARTICOLO 128
IMPIANTO DEI MECCANISMI

Gli esercenti di attività industriali debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni, perchè l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la solidità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordigni, capaci di produrre forti vibrazioni, sopra apposite fondazioni isolanti.

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

ARTICOLO 129
DEPOSITI DI STRACCI

I depositi di stracci e gli stabilimenti per la cernita di questi, debbono essere posti fuori dall'abitato.

E' permesso ai conduttori di tali esercizi di mantenere nelle vie secondarie dela città un locale (che deve essere sgomberato ogni sera) per la sola raccolta degli stracci esclusa assolutamente la cernita.

Tali locali devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino al lavaggio, da effettuarsi almeno una volta al mese.

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio di Igiene.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa in deposito; quelle che eventualmente si siano accumulate nella giornata, devono essere allontanate nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

ARTICOLO 130
RACCOLTA DI STRACCI, OSSA E RESIDUI

Per esercitare l'attività di cenciaiuolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, ecc. deve richiedersi oltre che il permesso dell'Autorità di Pubblica Sicurezza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Coloro che esercitano dette attività debbono indossare una tuta - vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale e recante una placca col numero dell'autorizzazione del Sindaco.

Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile e lavabile, o d'altro recipiente idoneo, per la raccolta dei materiali; l'eventuale veicolo dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa facilmente essere lavata e disinfettata.

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

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

Tutte le persone addette alla raccolta e alla cernita e manipolazione degli stracci, debbono essere munite di libretto sanitario nel quale saranno notate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio di Igiene.

Il conduttore dei depositi di stracci e delle industrie per la cernita dei medesimi deve denunziare all'ufficio Municipale di Igiene ogni caso di malattia verificatosi tra il personale addetto alla mannipolazione degli stracci, quando la malattia superi la durata di 3 giorni.

La denuncia deve essere data mediante presentazione di certificato medico non oltre il 4° giorno dall'inizio della malattia.

TITOLO III°

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti di uso domestico

CAPO I°
DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 131
VIGILANZA

Qualunque sostanza, destinata a cibo o bevanda, è soggetta a vigilanza sanitaria, a termine di legge e dei regolamenti vigenti.

L'Ufficio di Igiene eserciterà una continua sorveglianza sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di deposito e vendita, anche se ambulante; nel territorio del Comune ed ovunque essa avvenga; sui mezzi di trasporto, sui recipienti e sugli utensili, adibiti alla preparazione, alla conservazione, al trasporto, allo smercio delle bevande e delle derrate medesime.

Inoltre sorveglierà, dal punto di vista igienico-sanitario, le persone addette alla preparazione, manipolazione e vendita di esse.

ARTICOLO 132
ISPEZIONI E PRELEVAMENTI DI SOSTANZE

Chi procede all'ispezione sanitaria può prelevare quantità di sostanze necessarie all'analisi a norma e ai sensi dell'art. 1 e seguenti della Legge 30-4-1962, n. 283 e con le modalità di cui alle Leggi Speciali.

ARTICOLO 133
DOMANDE E DENUNZIE PER ESERCIZI

Per attivare un esercizio per lo spaccio di sostanze alimentari o bevande o per il sub-ingresso in quelli già esistenti o per il trasfe-

rimento in altro locale deve essere inoltrata domanda al Sindaco con l'Indicazione del luogo di commercio.

Il rilascio della licenza viene concesso, previo nulla costa dell'Ufficiale Sanitario.

Onde ottenere la licenza di vendita ambulante si inoltrerà domanda al Sindaco e l'Ufficiale Sanitario esaminerà le condizioni di salubrità dei locali per il deposito delle sostanze da smerciare.

ARTICOLO 134
LABORATORI DI GENERI ALIMENTARI E STABILIMENTI IDROPINICI

La stessa procedura si dovrà eseguire per attivare i laboratori per generi alimentari o bevande o per subentrare in quelli già esistenti.

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e bevande e gli stabilimenti idropinici con attività stagionale dovranno chiedere il nulla osta del Medico Regionale che lo concederà previa ispezione dei locali e dei macchinari.

ARTICOLO 135
LOCALI

I locali adibiti allo smercio di alimenti e bevande devono essere sufficientemente ampi, bene areati, asciutti; il pavimento sarà di materiale impermeabile e la zoccolatura, rivestita di piastrelle o altro materiale lavabile, avrà altezza minima di m. 1,80.

Ogni locale di cui al precedente comma deve essere dotato di latrina ed antilatrina.

Gli spacci dovranno avere accesso dalla pubblica via e non vi dovrà essere comunicazione con locali di abitazione.

Dovranno essere, inoltre, provvisti di lavandino e di acqua potabile.

ARTICOLO 136
PERSONE ADDETTE AI GENERI ALIMENTARI.

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

Periodicamente sarà sottoposto, secondo le disposizioni di legge, a visita sanitaria e gli verrà rilasciato apposito libretto, da cui risulterà l'idoneità o meno ad esercitare tale genere di attività e saranno comunque, adottati i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Il personale addetto alle latterie ed alla preparazione e vendita di gelati, deve essere sottoposto a vaccinazione antitifica per via parenterale una volta ogni tre anni, salvo controindicazione al trattamento accertato di volta in volta dall'Ufficiale Sanitario.

ARTICOLO 137
PROTEZIONE DI GENERI ALIMENTARI

I generi alimentari che si consumino senza cottura o lavaggio o depellamento, sia negli stabilimenti di fabbricazione che in quelli di manipolazione, quanto in quelli di deposito e vendita, devono essere protetti a mezzo di vetrine, e, quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, ventilatori ecc., approvati dall'Ufficiale Sanitario. Negli spacci di generi alimentari deve essere esposto, in maniera ben visibile, un cartello con il divieto ai clienti di toccare la merce.

Tutti i generi alimentari suddetti non possono essere esposti all'aperto, fuori del negozio, e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiai, forchette, ecc.) a ciò idonei e di massima pulizia.

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel D.M. 20-5-1928 e le disposizioni integrative dettate dall'Autorità Comunale.

I clienti possono rifiutarsi di acquistare generi alimentari sui quali si siano posate mosche o che comunque non siano protetti contro di esse.

ARTICOLO 138
PRECAUZIONI IGIENICHE DELLE PERSONE ADDETTE ALLA VENDITA DEI COMMESTIBILI

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

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

ARTICOLO 139
APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI

Le disposizioni riguardanti le sostanze alimentari sono applicabili a coloro che le producono e vendono o le somministrano a collettività, tra questi ultimi sono compresi i direttori od amministratori di industrie alimentari.

CAPO II°
VENDITA E DEPOSITO DI CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

ARTICOLO 140
CARNI DA MACELLO

Si considerano come carni da animali da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, ovini, suini ed equini. Non sono ammessi alla macellazione, i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età e sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne.

Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad 1 mese per i bovini e a 20 giorni per gli ovini e i caprini.

ARTICOLO 141
SPACCI DI CARNI

L'apertura di spacci per la vendita delle carni è subordinata all'osservanza del R.D. 20-12-1928 n. 3298.

La vendita al pubblico delle carni di bassa macelleria viene effettuata in locali speciali esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza sanitaria.

Gli spacci delle carni fresche e di quelle congelate devono essere contraddistinti con insegna o tabelle, esterne ed interne ben visibili che indichi in maniera precisa le specie di animali per le cui carni è autorizzata la vendita e se dette carni siano fresche o congelate.

Nell'interno del negozio deve restare affissa e ben visibile una tabella che indichi, a grossi caratteri, la specie ed i prezzi di vendita delle carni.

ARTICOLO 142
LOCALI

Sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione della carne, devono avere le aperture di illuminazione o ventilazione di inferriata fissa e di rete metallica pure fissa ed atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Detti locali devono avere le pareti rivestite fino all'altezza di mt. 2 con piastrelle o con marmo levigato o altro materiale impermeabile ritenuto idoneo. Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio e munito di condutture per la chiusura idraulica per gli scoli.

I banchi per la vendita devono essere rivestiti di marmo o di altlro materiale ritenuto idoneo.

I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta bene eguagliata.

Gli utensili (rastrelliere, uncini, ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni devono essere zincati o in metallo inossidabile.

ARTICOLO 143
CELLE ED ARMADI REFRIGERANTI

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

ARTICOLO 144
PERSONALE DEGLI SPACCI

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe e grembiuli di tela bianca, da tenersi sempre puliti. Le donne dovranno coprisi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

ARTICOLO 145
ESPOSIZIONI DELLE CARNI

L'esposizione delle carni non deve oltrepassare il filo interno del muro dello spaccio; le carni saranno tenute alte dal suolo almeno 50 cm.

Negli spacci non possono tenersi nascosti in ripostigli o sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, carni od altre parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere annesse, di animali non scuoiati di qualsiasi specie.

ARTICOLO 146
RIMOZIONE DI RESIDUI

Le ossa, le unghie, le materie grasse, le pelli e qualunque altro residuo, devono essere custodite in casse coperte foderate di zinco e giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in carri chiusi e nel modo stabilito dal Veterinario comunale.

ARTICOLO 147
FRIGORIFERI

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Veterinario regionale o al Veterinario comunale secondo le rispettive competenze.

ARTICOLO 148
CARNI CONGELATE NON ADATTE AL CONSUMO

Il Veterinario qualora accerti che carni congelate, a causa di scongelamento, d'invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento o per qualunque altro motivo, abbiano subito adulterazioni e siano perciò inadatte al consumo o adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perchè dette carni, a cura dell'Autorità comunale, siano poste sotto sequestro, in attesa dei provvedimenti del Veterinario regionale, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

ARTICOLO 149
LOCALI DI MACELLAZIONE

Per i locali di macellazione valgono le norme contenute nel R.D. 20-12-1928, n. 3298.

CAPO III°
TRASPORTO DELLE CARNI

ARTICOLO 150
CARRI PER TRASPORTO

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro materiale adatto.

ARTICOLO 151
INTRODUZIONE NEL COMUNE DI CARNI FRESCHE

L'introduzione nel comune di carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci, esercizi pubbblici e agli stabilimenti industriali, è subordinata all'osservanza delle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

CAPO IV°
CARNI LAVORATE

ARTICOLO 152
AUTORIZZAZIONE PER I LABORATORI

I laboratori per la produzione della carne insaccata, salata o comunque preparata sono disciplinati dall'art. 50 del Regolamento per la vigilanza Igienica delle Carni, approvato con R.D. 20-12-1928, n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intende preparare (carni salate, insaccate o comunque preparate).

Si dovrà altresì indicare se la produzione normale è destinata alla vendita fuori del Comune.

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo ben visibile, un cartello indicante le specie di carni che vi si lavorino.

ARTICOLO 153
LOCALI AD USO LABORATORIO

I locali e le suppellettili destinati alla lavorazione delle carni ed alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno avere le pareti rivestite di materiali impermeabili sino all'altezza di mt. 2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una presa di acqua dell'acquedotto comunale.

Personale: l'art. 51 del Regolamento per la Vigilanza sanitaria delle carni 20-12-1928, n. 3298, incorporato dall'art. 262 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934 n. 1265, prevede l'accertamento sanitario del personale addetto a laboratori, che deve essere sottoposto a periodiche visite di controllo da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Detto personale, durante il lavoro deve indossare apposita vestaglia in perfetto stato di pulizia.

ARTICOLO 154
CHIUSURA DEI LABORATORI

E' in facoltà dell'Autorità Comunale su richiesta del Veterinario regionale di ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate e di proibire la continuazione di questa industria, quando l'esercente non ottemperi alle condizioni prescritte in questo Regolamento o vi abbia due volte contravvenuto.

CAPO V°
ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

ARTICOLO 155
VIGILANZA SU ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina destinata all'alimentazione sono soggetti a vigilanza sanitaria da parte del Veterinario comunale, che rilascia apposito certificato sanitario attestante l'avvenuta visita.

Per il sequestro, l'assegnazione alla bassa macelleria o la distruzione valgono le norme di legge.

ARTICOLO 156
DIVIETO DI VENDITA DI ANIMALI

Non è permesssa la vendita della selvaggina morta per malattia o trovata affetta da malattia o che non porti evidenti tracce dell'avvenuta uccisione o che si trovi in istato di putrefazione anche incipiente.

E' vietata la vendita delle carni e dei conigli magri, vecchi o ammalati.

In caso di sviluppo di malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'Autorità sanitaria può sospendere lo smercio o può, in contingenze speciali, vietare l'introduzione dei suddetti animali da altri comuni.

E' pure vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rinfusa.

Il pollame deve essere posto in vendita privo di intestini. E' vietato insuflare aria sotto la pelle degli animali da cortile allo scopo di farli comparire in migliori condizioni di nutrizione; tenerli in acqua per conservarli, sottometterli a qualsiasi operazione per aumentarne il peso o che ne possano nascondere l'iniziata decomposizione.

ARTICOLO 157
SPACCI E DEPOSITI DI POLLAME E SELVAGGINA

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori dall'esercizio e d'estate devono essere coperti con veli non in contatto con le carni o difesi con ripari di rete metallica.

L'uccisione dei conigli, del pollame e l'eviscerazione, nonchè la spennatura dei volatili, sono vietati negli spacci e nelle vie e devono farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio di Igiene può prescrivere norme speciali. Le penne e gli altri rifiuti e materie putrescibili devono raccogliersi in cassette metalliche con coperchio da asportarsi ogni giorno.

CAPO VI°
PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

ARTICOLO 158
VENDITA E DEPOSITO DI PESCI E CROSTACEI

La vendita ed il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi autorizzati dall'Autorità comunale, su parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale, secondo le rispettive competenze, e non potrà essere concessa nei locali dove siano tenuti in vendita od in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

La visita e la vigilanza sanitaria sui prodotti ittici sono demandate al Veterinario comunale.

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale e porre in vendita negli spacci pesce congelato senza che abbia subito con esito favorevole la visita preventiva da parte del Veteri-

nario comunale, che rilascia, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

Il pesce congelato potrà essere venduto solamente in appositi spacci muniti di cella od armadio refrigerante e mai in forma ambulante. Le attività inerenti alla piscicoltura industriale ed agricola sono soggette al controllo veterinario.

ARTICOLO 159
LOCALI E PERSONALE ADDETTO

I locali adibiti a vendita, a deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere ben areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di chiavica a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno.

Le cassette ed i cestini destinati al trasporto del pesce devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce la quale, quando non sia collocato sopra i tavoli, deve essere posta entro i recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria comunale (bacinelle, o vasche di ferro smatato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con briglia per la raccolta del colaticcio. Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare all'esterno dell'esercizio, o comunque sul suolo.

Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme sopra citate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

E' tassativamente vietato friggere pesce all'aperto.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti.

ARTICOLO 160
VENDITA DI PESCI

E' vietata la vendita dei pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, particolarmente durante l'estate e verso epoca della fregola; di quelli in istato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa, nonchè di quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed infine dei pesci marinati o conservati con la salatura, con l'affumicamento o con l'olio che si presentino alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili.

In qualunque epoca dell'anno gli squali ed i barbi, prima di essere posti in vendita, devono essere privi delle interiora.

ARTICOLO 161
SOSTANZE COLORANTI

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di fare apparire come freschi pesci in stato di incipiente decomposizione. E' pure vietata la vendita di crostacei conservati, lavati con sostanze antisettiche.

ARTICOLO 162
LUOGHI DI PESCA

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni, e canali inquinati da materie luride ed in vicinanza di sbocchi delle fogne.

L'Autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale stanza da acque luride sia permessa la pesca.

CAPO VII°
VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

ARTICOLO 163
DISCIPLINA LEGISLATIVA

L'esercizio delle vaccherie e la produzione ed il commercio del latte, sono disciplinati dal regolamento approvato con R.D. 9-5-1929, n. 944, nonchè da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare vigente in detta materia, nonchè dalle norme contenute negli articoli seguenti del presente Regolamento.

ARTICOLO 164
INTRODUZIONE DEL LATTE DA ALTRI COMUNI

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

1°) fare domanda al Sindaco;

2°) fornire le generalità del produttore e le indicazioni relative al Comune, alla stalla, al numero e alla razza delle vacche, alla quantità media del latte che si intende introdurre giornalmente.

ARTICOLO 165
PRODUTTORI DI LATTE

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

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

E' vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei. Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

ARTICOLO 166
VENDITA DEL LATTE SUL LUOGO DI PRODUZIONE

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale.

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

ARTICOLO 167
REQUISITI DEL LATTE, E DEL PERSONALE ADDETTO

Il latte di vacca messo in commercio deve essere genuino ed intero. E' fatto obbligo al personale addetto alla vendita del latte e dei latticini di indossare una vestaglia od una giubba di tela bianca, da tenersi sempre pulita.

ARTICOLO 168
DIVIETO DI VENDITA DI LATTE IN PARTICOLARI CONDIZIONI

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

a) il latte colostro ed il latte contenente colostro ed in genere il latte dei primi giorni dopo il parto;

b) il latte di animali affetti da malattia alle mammelle;

c) il latte proveniente da animali colpiti da febbre aftosa, tubercolosi, vaiolo, carbonchio, pleuropolmonite essudativa infezione setticemia, idrofobia, itterizia, dissenteria o da altre malattie capaci di alterare la natura del latte;

d) il latte di animali alimentati con foraggi velenosi, alterati o capaci di dare al latte odore o sapore cattivi e di animali curati con medicamenti di azione generale;

e) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con odore e sapore anormale, che contenga tracce di sterco o comunque di sudicio;

f) il latte inacidito o che coaguli con la ebollizione;

g) il latte al quale siano state aggiunte sostanze per conservarlo o correggerne i difetti o mascherarne le adulterazioni;

h) il latte annacquato o sofisticato.

Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate dovrà essere sequestrato e disperso.

ARTICOLO 169
RECIPIENTI

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di ferro stagnato con coperchio a chiusura ermetica e cercine di gomma o di altro materiale idoneo.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata una targa, portante le indicazioni della loro capacità, del produttore e del luogo di provenienza.

Per la consegna del latte a domicilio si devono adoperare bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, senza spalle, così che la pulizia e la sterilizzazione ne vengano facilitate.

E' vietato usare, come tappo, il sughero o la carta e comunque i sistemi di chiusura, devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria.

I recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario.

ARTICOLO 170
PANNA

E' vietato vendere panna con una quantità di grasso inferiore al 15% in peso.

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che si trovi nelle condizioni di cui all'art. 168 del presente Regolamento; della panna a cui siano state aggiunte sostanze estranee, quali: albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivate dal latte, sostanze conservatrici, ecc.

ART. 171
FORMAGGI E LATTICINI DEI QUALI E' VIETATA LA VENDITA

E' vietata la vendita di formaggi:

a) ottenuti dal latte avente le caratteristiche di cui all'art. 168 del presente Regolamento;

b) in istato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tale da renderli nocivi;

c) eccessivamente bacati o invasi da acari;

d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi;

e) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, ecc. si potranno vendere soltanto con la designazione delle sostanse che contengono.

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc., preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 168 del presente Regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

ARTICOLO 172
UOVA

E' proibito vendere, detenere per vendere, cedere in compenso uova guaste o colorate con sostanze nocive.

Le uova conservate si potranno vendere, purchè siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con un cartello portante a chiare lettere le scritte: «Uova conservate in calce», «Uova refrigerate», ecc.

L'indicazione di «uova da bere» non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteristiche tali, da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza estera devono essere regolalrmente marcate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

CAPO III°
FARINE, PANE E PASTE ALIMENTARI

ARTICOLO 173
REQUISITI DEI LOCALI PER FABBRICAZIONE E VENDITA DI FARINE, PASTA E PANE

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

Detti locali non potranno mai servire da dormitori nè essere in comunicazione con locali di abitazione.

Le aperture destinate all'illuminazione ed alla ventilazione dei forni e dei pastifici debbono aprirsi direttamente all'aria libera.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona e, durante il lavoro, dovranno indossare vestaglie di tela bianca.

Dovranno inoltre essere riconosciuti immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

I locali adibiti alla confezione del pane e delle paste alimentari, debbono avere le pareti con rivestimenti impermeabili fino all'altezza di metri 2 ed essere forniti di latrine a chiusura idraulica e di lavandini ad acqua corrente.

Quando la lavorazione avvenga a ridosso dei muri, questi devono essere ricoperti di mattonelle bianche di ceramica. E' vietato deporre il pane crudo o cotto e le paste alimentari all'aria aperta, nei cortili, nei vani delle scale, a terra nel laboratorio, in anditi, cantine, ecc.

Il pane crudo o cotto va ricoperto con striscie di tela bianca mantenute costantemente pulite.

ARTICOLO 174
PRODUZIONE DELLE PASTE ALIMENTARI

La produzione e la vendita delle paste alimentari è disciplinata dalle leggi e regolamenti speciali emanati o che saranno emanati.

ARTICOLO 175
LOCALI DI MACINAZIONE - FABBRICAZIONE DI FARINA

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito ed allo spaccio della farina, delle paste e del pane, è proibito macinare, triturare o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per adulterazioni o sofisticazioni delle farine.

Nei forni delle panetterie è proibito cuocere sostanze non alimentari, essicare bozzoli nonchè altre operazioni del genere.

ARTICOLO 176
DIVIETO DI VENDITA AMBULANTE DEL PANE

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

ARTICOLO 177
TRASPORTO DEL PANE

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita deve essere effettuato con casse a chiusura ermetica, rivestite all'interno con materiale a superficie unita e lavabile (lamiera zincata, ecc.) in modo che il pane risulti completamente al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Ogni partita di pane deve essere accompagnata a cura della ditta fabbricante da una distinta dalla quale risultino l'indirizzo del panificio, la data di consegna, la qualità e la quantità del pane trasportato.

Tali distinti devono essere conservate presso la rivendita alla quale il pane è destinato per essere presentato a qualunque richiesta del personale incaricato della vigilanza.

La persona addetta al trasporto del pane deve aver subito la visita dell'Ufficiale Sanitario ai sensi delll'art. 14 della legge 30-4-1962 n. 283.

Gli automezzi destinati al trasporto del pane da comune a comune devono essere autorizzati dal Medico regionale che, previo, accertamento, rilascia apposito nulla osta. Tale nulla osta ha validità annuale. E' fatto assoluto divieto di trasporto del pane in recipienti non ermetici collocati su mezzi pubblici di trasporto o comunque diversi da quelli di cui al comma precedente.

ARTICOLO 178
DIVIETO DI TOCCARE IL PANE

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possano toccare la merce posta in vendita.

In detti locali dovranno esporsi, in modo visibile, uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale dl pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, ristoranti e simili, dovrà essere accuratamente incartato.

Quello spezzato o privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

CAPO IX°
FRUTTA, LEGUMI ERBAGGI E FUNGHI

ARTICOLO 179
DIVIETO DI VENDITA

E' proibito vendere frutta, legumi, ortaggi e simili, guasti, colorati artificialmente o comunque fermentati, alterati o invasi da parassiti, germogliati o che subirono la congelazione, e, in genere, qualunque prodotto del suolo in condizione anormale.

ARTICOLO 180
LAVATURA

E' vietata la lavatura dei detti prodotti in acque inquinate o esposte ad inquinamento, o comunque sospette di contenere materiali luridi ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

ARTICOLO 181
RIPARI PER LA FRUTTA ED ERBAGGI

La frutta, i legumi, gli erbaggi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, debbono essere tenuti riparati, con mezzi idonei, dalla polvere e dalle mosche.

ARTICOLO 182
VENDITA DEI COCOMERI

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati chiusi entro vetrine e da queste estratti con l'apposita forchetta metallica.

Il banco di vendita per cocomeri a fette deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo e deve essere dotato di una bocca di acqua potabile direttamente allacciata alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

ARTICOLO 183
CONCIMAZIONE DEGLI ORTAGGI

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

ARTICOLO 184
FUNGHI

E' vietata la vendita ambulante dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nelle località designate dall'Autorità Sanitaria comunale e dopo averne ottenuta la licenza dal

Sindaco. E' permessa la vendita soltanto dei funghi indicati nel seguente elenco:

NOME BOTANICO	NOME ITALIANO
Agalicus Caesareus od Amanita Caesarea	Uovolo, coppo, fungo cocco
Agaricus edulis o Boleto edulis	Fungo porcino, ceppatello, legoratto
Agaricus campestris	Prataiolo, cappelline bianche
Agaricus ovoideus	Uovolo bianco, cocco bianco
Clavaria corralloides	Ditola gialla, rossa corallina, ditelle
Licoperdon bovista	Vescica di lupo, vescica maggiore
Phallus esculentus	Spugnola

TUBERI

Tuber cibarium o magnatum	Tartufo bianco
Tuber melanosporum brumale, aestium	Tartufo nero

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria e indicare con apposito cartello la specie stessa.

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

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita Caesaria (ovulo) o del Boleto Edulis (porcino) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della Ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti.

CAPO X°
ACQUE GASSOSE, MINERALI, GELATI

ARTICOLO 185
ACQUE GASSOSE E MINERALI

La produzione e la vendita delle acque gassose sono disciplinate dal Regolamento Sanitario generale (R.D. 3-1-1901, n. 45) e dal Regolamento approvato con R.D. 29-10-1931, n. 1601.

L'apertura e l'esercizio di stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nel Regolamento generale sanitario, nella legge 16-7-1916, n. 947, del R.D. 28-9-1919, n. 1924 e negli artt. 143 - 199 del T.U. delle Leggi sanitarie.

ARTICOLO 186
GELATI

La autorizzazione a fabbricare i gelati è concessa dall'Autorità comunale che la rilascia sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario. L'autorizzazione può essere revocata per motivi igienico - sanitari.

La preparazione dei gelati deve avvenire in appositi locali con pavimenti e pareti rivestite sino all'altezza di mt. 1,80 da materiale impermeabile e lavabile, bene illuminati ed areati e non comunicanti con ambienti che possano esporre il prodotto ai pericoli dell'inquinamento. I locali devono essere dotati di presa di acqua potabile e convenientemente protetti dalla penetrazione delle mosche mediante opportuni schermi alle porte e finestre.

Gli utensili per la preparazione, miscelazione, e congelazione dei gelati devono essere in acciaio inossidabile. Prima dell'uso essi devono essere sempre lavati con acqua e soda, sciacquati prima con acqua bollente e poi con acqua fredda sicuramente potabile.

I recipienti per la conservazione e gli utensili per la vendita del gelato debbono preferibilmente essere in acciaio inossidabile e lavati con gli accorgimenti di cui sopra. Lo strumentario in uso per la distribuzione del gelato deve essere protetto dall'inquinamento da mosche o polveri e conservato possibilmente in acqua corrente potabile. Le spatole di prelevamento devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga a contatto con il gelato e la distribuzione deve compiersi evitando che la mano del venditore venga a contatto con il prodotto.

I coni, cestini, le ostie devono sempre essere conservati in recipienti atti ad evitare il loro inquinamento da parte di mosche e polvere.

Il gelato deve essere fabbricato con sostanze genuine ed in buono stato di conservazione. Il latte per la preparazione dei gelati deve subire un trattamento preventivo di ebollizione; può essere usato latte sterile del commercio o latte pastorizzato di centrale, ma è fatto assoluto divieto d'uso di latte crudo.

La carica batterica massima consentita per i gelati è di 250.000 germi per cm^3 per il gelato con latte, panna o uova e 150.000 germi per cm^3 per i gelati nei quali non figurino le sostanze predette. Il gelato deve inoltre essere esente da salmonelle, sighelle e stafilococchi patogeni. Il bacterium coli deve essere assente in 1/10 di cc.

E' vietato vendere o detenere per vendere prodotti gelati che non abbiano i predetti requisiti minimi di salubrità. E' tassativamente vietato l'impiego delle miscele residuate. E' vietata la vendita ambulante o fuori dall'esercizio commerciale del gelato sfuso; tale sistema di vendita è consentito esclusivamente per i gelati chiusi in

involucri originali e recanti l'indicazione della ditta produttrice ed ogni altra indicazione prevista dalle vigenti leggi.

L'uso di congelatori per la conservazione e la vendita del gelato sia sfuso che prefabbricato deve preventivamente essere autorizzato dall'Ufficiale Sanitario della zona nella quale la vendita si effettua.

L'uso di mezzi motorizzati appositamente attrezzati per il trasporto e la vendita di gelati sia sfusi che prefabbricati deve preventivamente essere autorizzato dal Medico Regionale dirigente del servizio di Vigilanza di Igiene, Sanità e Annonaria.

Il personale addetto anche in forma saltuaria alla fabbricazione, trasporto e vendita di gelati, deve essere dotato di libretto sanitario rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

Il libretto da rinnovarsi all'inizio di ogni anno e comunque non oltre il 30 aprile, riporterà per il personale di cui sopra l'avvenuta vaccinazione antitifoparatifica per via ipodermica. Tale trattamento immunizzante deve essere attuato ogni tre anni.

E' fatto obbligo a chi vende o detiene per vendere gelato sfuso o prefabbricato di disporre della necessaria documentazione di provenienza; in carenza di tale documentazione l'Autorità Sanitaria regionale procederà al sequestro del prodotto quale alimento sospetto.

TITOLO IV°

Malattie infettive dell'uomo e degli animali

CAPO I°

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

ARTICOLO 187

OBBLIGO DEI MEDICI PER LE MALATTIE INFETTIVE

A termine degli artt. 256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934, n. 1265, tutti i Medici chirurghi iscritti nell'elenco degli esercenti le arti sanitarie nel comune, sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici chirurghi iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Presidente della Giunta regionale o dal Ministero della Sanità a prestare servizio nel comune durante una epidemia.

In caso di manifestazione di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è dovuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesta dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

ARTICOLO 188

DENUNCIA DI MALATTIE INFETTIVE

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del comune una malattia infettiva, o sospetta d'esserlo, deve farne immediatamente denuncia all'Ufficiale Sanitario.

Oltre ai medici, hanno l'obbligo di segnalare le malattie a loro note, o comunque sospette i direttori di collegi, gli educatori, gli istituti di ricovero, gli asili notturni, gli opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonchè i conduttori di vaccherie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione e al consumo del latte alimentare e dei gelati.

ARTICOLO 189

MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA

Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive e diffusive:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiolo e vaioloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enteriti colleriforme (colera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amedica e amediasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite celebro - spinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularevia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi, ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicatura dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, epatopatie anche primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma acuta (atrofia giallo acuta) che in forma lieve (ittero catarrale tetano);

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi forma lieve(ittero catarrale, tetano);

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

d) vulvo - vaginiti;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) fogozo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro-enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

ARTICOLO 190

CASI IN CUI SI DEVE PROCEDERE ALLA DENUNCIA DI MALATTIA INFETTIVA E DIFFUSIVA

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna malattia infettiva e diffusiva specificata al precedente articolo, nei casi appresso indicati:

1°) per le malattie infettive o diffusive specificate alla lettera a), in tutti i casi accertati o sospetti;

2°) per le malattie infettive o diffusive specificate alla lettera b), solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi, nel personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti o bevande, nel personale degli alberghi e delle pensioni, e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e nelle balie; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura o di assistenza medico - cihirurgica ed ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre alla denuncia fatta all'atto di 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 in ospedale od in altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

3°) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera c), nei casi accertati negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica od ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; negli ospizi o asili di mendicità e negli istituti di ricovero in genere: negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo, in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi, per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

4°) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;

5°) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera e);

6°) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni pre-scolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione, negli ospedali civili e militari e nelle case di cura, negli ospedali ed asili di mendicità e negli istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; negli opifici, nei canteri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

ARTICOLO 191
MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE

Agli effetti del Regolamento 9 ottobre 1921, n. 1931, per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie, oltre a quelle elencate nell'art. 189 del presente Regolamento che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano gli asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato:

a) erisipela;

b) rosolia;

c) stati impetiginoidi della cute;

d) pedicuolisi;

e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

ARTICOLO 192
MODULI PER LA DENUNCIA

Le denuncie devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dall'Ufficio del Medico Regionale e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio di Igiene.

Se trattasi di vaiolo o di varicella, si deve indicare se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di difterite, si deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale specificando la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a dare comunicazione all'Ufficiale Sanitario del ricovero dell'infetto in un ospedale e del cambiamento di abitazione fatto dall'infetto durante la malattia.

ARTICOLO 193
CONSIGLI DEL MEDICO PER CASI DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi su-indicati, deve dare alle persone che assistono e avvicinano l'infermo, le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse completamente atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi dell'infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato in reparto di isolamento ospedaliero.

ARTICOLO 194
PROVVEDIMENTI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite, di ordinare l'applicazione di misure profilattiche del caso, la cui applicazione dovrà essere assicurata dal medico curante sotto la propria responsabilità.

Sono considerati d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone che lo assistono; la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti letterecci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti.

ARTICOLO 195
ESAMI DI LABORATORIO

Nei casi di malattie infettive o diffusive elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, del liquido cefaleorachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato i medici che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia del risultato dell'indagine all'Ufficio di Igiene.

ARTICOLO 196
DISINFEZIONE

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria.

A seconda delle malattie e delle condizioni degli ammalati, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione o alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e le imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi; nella stanza di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per la biancheria e gli effetti letterecci di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente per cura e sotto la direzione del servizio regionale di vigilanza igienico-sanitaria-annonaria.

E' permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale del servizio regionale di vigilanza igienico-sanitaria-annonaria.

ARTICOLO 197
DIVIETO DI ALLOGGIARE IN LOCALI NON DISINFETTATI

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario riterrà opportuno ordinare nei singoli casi.

ARTICOLO 198
TRASPORTO DI INFERMI DI MALATTIE INFETTIVE

Il trasporto agli ospedali degli ammalati di malattie infettive viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.

ARTICOLO 199
BIANCHERIA DEGLI INFERMI DI MALATTIE INFETTIVE

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario, od oggetti, prima che siano disinfettati.

E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiario ed effetti letterecci che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forma infettiva.

La biancheria e gli effetti letterecci, usati durante la malattia, devono essere avvolti in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenuti a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

ARTICOLO 200
ISOLAMENTO DEGLI INFERMI

Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) dell'art. 189 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario perchè ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia. Le persone che hanno avuto contatto con gli infermi di cui al comma precedente, devono essere tenute isolate sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

ARTICOLO 201
OBBLIGHI DEI CITTADINI

Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel comune si manifesti una malattia infettiva di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale Sanitario per i servizi di assistenza e di profilassi ed ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione delle quali venga richiesto dal Sindaco, e con le condizioni contenute nel provvedimento di assunzione, adottato su parere dell'Ufficiale Sanitario.

ARTICOLO 202
DISINFEZIONI DI OGGETTI USATI MESSI IN CIRCOLAZIONE

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterecci usati, che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale stabilito dall'Autorità Comunale della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio d'Igiene.

ARTICOLO 203
PADIGLIONI DI PUBBLICI SPETTACOLI

Tutti gli esercenti di padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, ecc., durante la permanenza nel Comune devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene.

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni di spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto del Sindaco, che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficiale Sanitario l'immunità da malattie trasmissibili, per via orale o per contatto, sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

ARTICOLO 204
SPUTACCHIERE

In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo le eccezioni consentite dall'Autorità Sanitaria in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte, contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori dalle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture auto-filotranviarie in servizio pubblico.

Le sputacchiere dovranno essere chiuse con coperchio manovrabile o a pedale o con altro sistema equivalente, ed avere una base solida atta ad impedirne il rovesciamento.

CAPO II°
BARBIERI E PARRUCCHIERI

ARTICOLO 205
PERMESSI PER APERTURA DI ESERCIZIO

Chiunque intenda aprire una bottega o comunque esercitare l'arte di barbiere e parrucchiere da uomo o da donna nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni), deve munirsi della licenza del Sindaco, che potrà concederla previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

ARTICOLO 206
DOMANDA PER CONCESSIONE DELLA LICENZA

La domanda di concessione di licenza dovrà essere presentata all'amministrazione comunale stessa in competente bollo e dovrà indicare:

a) le generalità complete del richiedente;

b) l'impegno di osservare tutte le prescrizioni portate dal presente Regolamento;

c) l'indicazione della località ove sintende aprire o continuare l'eserczio di barbiere o parrucchiere.

Alla domanda dovrà essere allegato l'elenco dellle persone addette all'esercizio come lavoranti e assistenti, con indicato il numero della tessera sanitaria, rilasciata dal Sindaco per ognuna di esse.

ARTICOLO 207
REQUISITI DEI LOCALI

I locali ad uso di bottega ed accessori, debbono essere sufficientemente ampi, ben illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza, dovranno essere formati di materiali continui ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da potere permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retro bottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti. Tutte le botteghe di barbieri e parrucchieri devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

ARTICOLO 208
DIFESA DEI LOCALI CONTRO LE MOSCHE

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi debbono essere munite di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega un recipiente a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

ARTICOLO 209
ARREDAMENTO DEI LOCALI

La bottega deve essere fornita di sedili con appoggia capo da coprire con carte impermeabili, rinnovabili per ogni servizio; di un

sufficiente numero di asciugamani ed accappatoi da ricambiare per i vari servizi; di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza della bottega ed al numero dei lavoranti.

ARTICOLO 210
NORME IGIENICHE

Il concessionario o titolare della licenza è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

a) il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dal Sindaco, dalla quale risulti che non siano affetti da malattie diffusive.

Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficiale Sanitario;

b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio regionale di Igiene;

c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato);

d) la risciacquatura della faccia dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante (possibilmente dai lavandini), dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcoolica al 50% anche se profumata, e, occorrendo, cipria con polverizzatore a secco;

e) le spazzole che servono per i capelli devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

ARTICOLO 211
PULIZIA E REQUISITI DEL PERSONALE

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie e indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso.

Prima di iniziare ciascun servizio, e, alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

ARTICOLO 212
IMPIEGO DEI SOLVENTI

Le operazioni di lavatura a secco mediante solventi colorati, bromati, iodati, ecc. devono essere sempre seguite da rapide ed abbondanti areazioni dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

ARTICOLO 213
SPUTACCHIERE

Nelle botteghe e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere coperte, manovrabili a pedale.

ARTICOLO 214
NORME PER LE BOTTEGHE GIA' ESISTENTI

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni e che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura dei proprietari o conduttori di esse.

CAPO III°
MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

ARTICOLO 215
DIVIETO DI SPUTARE

E' vietato sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso nel centro urbano), sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri e in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

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

ARTICOLO 216
DISINFEZIONI PUBBLICHE E PRIVATE

L'Ufficio regionale di Igiene, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati

farà eseguire la disinfezione di locali di abitazione, di indumenti personali, di oggetti ed utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

CAPO IV°
MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

ARTICOLO 217
CAUTELE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

In base al disposto dell'art. 224 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra-polmonare contagiosa, in condizioni familiari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo ove occorra l'intervento dell'Ufficio regionale di Igiene.

ARTICOLO 218
MORTE O CAMBIAMENTO DI ALLOGGIO DI UN TUBERCOLOTICO

In seguito a morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico, degente in casa privata in albergo ed in altre collettività che non siano Istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e letterecci da eseguire a cura dell'Ufficio reg. di Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficio Sanitario riterrà necessarie.

CAPO V°
VIGILANZA IGIENICO - SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI ECC.

ARTICOLO 219
VIGILANZA NELLE SCUOLE

A norma degli artt. 143 e seguenti del regolamento generale sanitario 3-2-1901, n. 45, il Comune provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, ecc.

Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche dei medici scolastici.

I medici condotti visiteranno le scuole pubbliche e private entro il limite della circoscrizione della propria condotta, quando particolari contingenze lo consigliano o l'Ufficiale Sanitario ne faccia richiesta.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile provvedere al rigoroso loro isolamento.

ARTICOLO 220
DOVERI DEL MEDICO SCOLASTICO

Il medico addetto alla vigilanza delle scuole ispezionerà almeno una volta al mese le scuole pubbliche e private del Comune e secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario, visiterà gi alunni, proponendo, ove occorra, i provvedimenti da prendere; visiterà per la riammissione alla scuola gli alunni assenti da oltre tre giorni, o già allontanati per malattia; farà le pratiche necessarie per la profilassi delle malattie infettive nelle suole; compilerà per ogni scolaro la cartella biografica con particolare riguardo alle condizioni fisiche e psichiche ed ambientali e la terrà aggiornata; compilerà la statistica sanitaria mensile.

I dirigenti delle scuole pubbiche e private devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e richiederne l'intervento ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

ARTICOLO 221
RIAMMISSIONE DEGLI ALUNNI

Tenute presenti le disposizioni degli artt. 189 - 190 e 191 del presente Regolamento riguardante l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose, da parte dei medici e degli insegnanti, l'Ufficiale Sanitario in base all'art. 5 dei D.R. 9 ottobre 1921 n. 1981, darà, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la riammissione alla scuola, assicurandosi che siano state eseguite le misure di profilassi prescritte.

ARTICOLO 222
OBBLIGO DEI PARENTI DEGLI ALUNNI

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattia di denunciare alla direzione della scuola la ragione dell'assenza non più tardi di tre giorni dalla data della malattia stessa.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione, non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito al nulla osta rilasciato dal medico scolastico.

ARTICOLO 223
ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA DI INSEGNANTI E DI INSERVIENTI

Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli artt. 189-191 del Presente Regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta dell'Ufficiale Sanitario, che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni necessarie.

Saranno pure allontanati dalla scuola le persone affette da malattie che per influenza psichica o per altre ragioni possono riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità la epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

ARTICOLO 224
ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA DEI CONVIVENTI

I conviventi con affetti da malattia contagiosa verranno allontanati dalla scuola per il numero dei giorni corrispondente al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.

Nel caso però che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione con l'ammalato, essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici sino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

ARTICOLO 225
RIAMMISSIONE ALLA SCUOLA DEGLI ALUNNI E DEI LORO CONVIVENTI

La riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi che erano stati allontanati per ragioni profilattiche in base all'art. 2 del regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R.D. 9-10-1921, n. 1931, è subordinata al nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

Di regola l'allontanamento dalla scuola durante il probabile periodo di incubazione sarà per ciascuna malattia del seguente numero di giorni:

MALATTIA	DURATA DI ALLONTANAMENTO	
	Per malattia	Per contatto
Febbre tifoide o paratifoide	Termina dopo la guarigione clinica al seguito di 3 esami negativi e consecutivi	14 giorni
Dissenteria	20 gg. dopo la guarigione clinica	8 giorni
Vaiolo o vaioloide	Fino a perfetta guarigione clinica	12 giorni
Varicella	8 gg. dalla guarigione clinica	8 giorni
Morbillo	8 gg. dalla guarigione clinica	8 giorni
Scarlattina	20 gg. dopo la guarigione clinica	7 giorni
Difterite, croup, angina, difterica	20 gg. dopo la guarigione clinica	7 giorni
Meningite celebro - spinale endemica	20 gg. dopo la guarigione clinica	8 giorni
Poliomielite	4 settimane dal 1° giorno di febbre	14 gg. se ricoverato in Ospedale 4 settimane se a domicilio
Pertosse	10 gg. giorni dalla fine degli accessi convulsivi	10 gg. dalla cessazione del contatto
Parotite	10 gg. dalla guarigione clinica	7 giorni

Osservazioni : Il periodo di contumacia dei guariti e dei portatori sani può subordinarsi al referto degli esami di laboratorio e cioè farlo cessare dopo tre esami negativi e consecutivi.

I periodi sopra indicati potranno variare in più o in meno, caso per caso, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere la riammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere di volta in volta.

a) tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteoghiandolare con segni fistolose);

b) tracoma nella fase non acuta sempre che manchino le scuole per tracomatosi.

ARTICOLO 226

MALATTIE CONTAGIOSE IN FAMIGLIE RESIDENTI IN EDIFICI SCOLASTICI

La comparsa di un caso di malattia contagiosa e diffusiva nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitano in edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento e allontanamento dell'ammalato, seguito dalle necessarie disinfezioni.

ARTICOLO 227

MISURE PER IMPEDIRE LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE PARASSITARIE

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la pulizia degli alunni e sorveglieranno perchè essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, nè scambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi con i capelli incolti e con la cute invasa da parassiti saranno allontanati dalla scuola.

ARTICOLO 228

PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI

I direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente regolamento oltre quelle speciali dettate dell'Ufficio d'Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo, durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

ARTICOLO 229

CHIUSURA DI CLASSI

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario per la disinfezione completa.

In caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito positivo da non più di sei mesi.

Il Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove siansi manifestati in breve tempo più casi di malattie contagiose, ed anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola. La riapertura delle classi o della scuola si farà dopo che sia cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

ARTICOLO 230

DISINFEZIONI NELLE SCUOLE

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili e gli istituti di istruzione in genere, devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole di Stato e Comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti al servizio regionale di igiene sanità-annonaria prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli istituti che possono praticare disinfezioni con mezzi propri potranno farlo richiedendo la presenza di personale del Servizio Regionale di Vigilanza Igienico-Sanitaria-Annonaria.

ARTICOLO 231

ORARIO PER LA PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione e di ricreazione, muovendo i banchi, ove non siano fissi, e previa bagnatura del pavimento ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno o di altro materiale che consigli tale sistema.

Per la pulitura dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi.

CAPO VI°

VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE

ARTICOLO 232
VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE

L'Ufficiale Sanitario provvede alla vaccinazione antivaiolosa gratuita ed alla rivaccinazione a mezzo dei medici condotti.

Le vaccinazioni e le rivaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Riguardo all'obbligo od alle eventuali esclusioni debbono essere osservate le norme di legge (art. 266 T.U. Leggi Sanitarie).

ARTICOLO 233
REGISTRAZIONE DELLE VACCINAZIONI

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore tra il 7° e il 10° giorno dalla eseguita vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatti da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio di Igiene per la registrazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta.

Gli attestati di eseguita vaccinazione vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficiale Sanitario in base alle annotazioni fatte su registri dell'Ufficio di Igiene.

L'Ufficio di Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi, fornitogli dall'Ufficio dello Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono stati vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre, l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico Regionale il prospetto delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni eseguite.

ARTICOLO 234
RESPONSABILITA' DEI GENITORI

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni contenute negli articoli precedenti.

ARTICOLO 235
VACCINAZIONI NELLE COLLETTIVITA'

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, officine, opifici industriali, ecc. o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non può accogliere individui che non siano stati rivaccinati all'8° anno di vita ed hanno l'obbligo di fare rivaccinare all'8° anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta dell'Autorità comunale, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

CAPO VII°

VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA

ARTICOLO 236
OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE ANTITIFICA

Oltre alle disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere, in base al Decreto del Capo del Governo 2-12-1926, per la profilassi del tifo è obbligatorio la vaccinazione antitifica per le seguenti persone:

a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia negli ospedali ed in genere negli Istituti e nelle Case di Cura sia pubblici che privati;

b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;

c) per il personale addetto ai servizi di approvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati, e nelle fabbriche di burro.

La vaccinazione antitifica può essere dichiarata obbligatoria anche con ordinanza del Sindaco da emettersi a norma dell'articolo 55 del T.U. 3-3-1934 n. 383, della Legge Comunale e Provinciale, e negli altri casi contemplati dall'art. 2 del Decreto citato nel 1° comma del presente articolo.

ARTICOLO 237
COMUNICAZIONE SCRITTA ALL'UFFICIALE SANITARIO

Qualunque medico che esegua privatamente la vaccinazione antitifica deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indi-

cando insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e la provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficiale Sanitario, a richiesta dell'interessato, rilascia il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

ARTICOLO 238
MODALITA' PER LA VACCINAZIONE ANTITIFICA

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni Ministeriali annesse al Decreto del Capo del Governo 2-12-1926.

ARTICOLO 239
VACCINAZIONE ANTIDIFTERICA

E' reso obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal 2° al 10° anno di età.

Essa di regola è associata alla vaccinazione antivaiolosa ed è eseguita nel 2° anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita - con le modalità stabilite nelle norme ministeriali - nei loughi e nelle ore indicate dal Sindaco.

E' inoltre obbligatoria la vaccinazione antidifterica di richiamo per i bambini che si recano in colonie climatiche o di cura.

ARTICOLO 240
REGISTRI DELLE VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro. L'Ufficiale Sanitario, a rihiesta degli interessati, nè rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

ARTICOLO 241
VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, con le norme e le modalità stabilite dal presente Regolamento, anche da medici privati.

Questi potranno chiedere gratuitamente all'Ufficio Regionale d'Igiene, la fornitura della anatossina difterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo l'effettuata operazione, il modulo debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere l'iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

ARTICOLO 242
ACCERTAMENTI BATTERIOLOGICI PER INFEZIONI DIFTERICHE

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezioni difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione nelle scuole e nelle collettività ,il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio regionale di Igiene e Profilassi.

A tale scopo, l'Ufficiale Sanitario consegnerà gratuitamente su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la racolta del muco e degli essudati da sottoporre all'esame.

CAPO VIII°
VACCINAZIONE ANTIPOLIOMIELITICA

ARTICOLO 243
VACCINAZIONE ANTIPOLIOMIELITICA

La vaccinazione antopoliomielitica è obbligatoria a partire dal 3° mese di vita. Essa si effettua mediante somministrazione per bocca di congrue dosi di vaccino di Sabin nelle forme e nei metodi stabiliti dall'Ufficio del Medico Regionale.

L'ammissione scolastica dei bambini è subordinata al completo trattamento di vaccinazione antipoliomielitica da certificarsi mediante dichiarazione rilasciata dal competente ufficio comunale.

CAPO IX°
MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

ARTICOLO 244
DISPOSIZIONI SULLA VIGILANZA VETERINARIA

La materia del presente articolo è disciplinata dal T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934 n. 1265; dal Regolamento di Polizia Veterinaria 8-2-1954, n. 320 e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

TITOLO V·

Disposizioni finali e penalità.

ARTICOLO 245
APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente Regolamento entrerà in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Regionale, sarà stato pubblicato per 15 giorni consecutivi all'Albo Pretorio del Comune.

Con la sua adozione, il precedente Regolamento comunale di Igiene e Sanità, ed ogni altra contraria disposizione comunale, riguardanti l'igiene e la sanità pubblica, si intendono abrogati.

ARTICOLO 246
APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

Per quanto non è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 1934 n. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti generali in vigore.

ARTICOLO 247
PENALITA'

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono un reato contemplato dal Codice Penale o da altre Leggi o Regolamenti Generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106 -1 07 - 108 - 109- 110 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale, approvato con R.D. 3-3-1934, n. 383 e successive modificazioni, con ammende sino a L. 200.000.

ARTICOLO 248
PROVVEDIMENTI D'URGENZA

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimenti d'Ufficio a norma della legge Comunale e Provinciale.

ARTICOLO 249
CONCESSIONE DI PROROGHE

E' in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere proroghe, non superiori però ad un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

INDICE

TITOLO I·
Ordinamento dell'Ufficio - Disposizioni Generali.

CAPO I — Autorità ed organi sanitari . . . . . pag. 3
Ufficiali sanitari . . . . . » 3
CAPO II — Assistenza medico-chirurgica-ostetrica e somministrazione gratuita di medicinali a noi abbienti . . . . . » 4
Assistenza ai non abbienti . . . . . » 4
CAPO III — Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini » 4
Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie . . » 4
Ambulatori medici e diagnostici . . . . . » 5
Licenza di commercio di presidi medico-chirurgici e di oggetti sanitari . . . . . » 5
Registro degli aborti e dei parti . . . . . » 5
Assistenza ai parti . . . . . » 5
Denuncie di deformità e lesioni . . . . . » 6
Operazioni dell'arte sanitaria e vendita di presidi medico-chirurgici e di oggetti sanitari sul ruolo pubblico . . . . . » 6
Pubblicità sanitaria . . . . . » 6

TITOLO II·
Igiene del suolo e delle abitazioni.

CAPO I — Suolo pubblico ed acque superficiali . . . . . » 7
Deposito di rifiuti sul suolo pubblico . . . . . » 7
Battitura e spolveratura di oggetti . . . . . » 7
Scolo delle acque meteoriche . . . . . » 7
Immissione nei corsi d'acqua e nei fossi stradali . . . . . » 8
Gettito di materiale nei corsi d'acqua . . . . . » 8
Deflusso delle acque . . . . . » 8
Scarichi pubblici . . . . . » 9
Irrigazione a scopo agricolo-concimazione e disinfezione con sostanze tossiche . . . . . » 9
Cave . . . . . » 10
CAPO II — Nettezza del suolo pubblico e delle proprietà private . » 10
Nettezza urbana . . . . . » 10
Battimento tappeti . . . . . » 10
Acque luride e rifiuti . . . . . » 10
Depositi di immondizie . . . . . » 11
Vuotatura degli immondezzai . . . . . » 11
CAPO III — Scuole . . . . . » 12
Igiene e salubrità delle scuole . . . . . » 12
Latrine . . . . . » 12
Lavatoi ed acqua potabile . . . . . » 13
Spogliatoio . . . . . » 13
CAPO IV — Alberghi, abitazioni collettive, esercizi pubblici e locali di pubblico ritrovo . . . . . » 13
Permesso del sindaco . . . . . » 13
Camere d'albergo . . . . . » 14
Latrine e bagni . . . . . » 14
Infermerie d'albergo . . . . . » 15
Sputacchiere . . . . . » 15
Biancheria ed arredamenti . . . . . » 15
Personale . . . . . » 16
Abitazioni collettive . . . . . » 16
Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo . . . . . pag. 18
Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi . . . . . » 19
Pulizia dei pubblici esercizi e sale di riunioni . . . . . » 19
Cucine . . . . . » 19
Acquai . . . . . » 20
Stoviglie . . . . . » 20
Personale delle cucine . . . . . » 20
Scansie . . . . . » 21
Chiusura di esercizi pubblici . . . . . » 21
Parchi di campeggio . . . . . » 21
CAPO V — Piscine, alberghi diurni, latrine pubbliche e lavanderie . » 22
Piscine e alberghi diurni . . . . . » 22
Latrine pubbliche . . . . . » 22
Lavanderie . . . . . » 23
Divieto di lavare . . . . . » 23
CAPO VI — Costruzioni edilizie . . . . . » 23
Autorizzazione alla costruzione . . . . . » 23
Autorizzazione del sindaco, permesso di abitabilità . . . . . » 24
Fondamenta degli edifici - Terreno . . . . . » 25
Umidità del suolo . . . . . » 25
Terreni di basso livello . . . . . » 25
Terreni montani . . . . . » 26
Scolo delle acque . . . . . » 26
Materiali inquinati . . . . . » 26
Canne di areazione . . . . . » 26
CAPO VII — Demolizione degli edifici e materiali da costruzione . . » 26
Permesso di demolizione di fabbricato . . . . . » 26
Deposito di materaile di demolizione . . . . . » 27
Impiego di materiale di demolizione . . . . . » 27
Precauzioni per costruzioni e demolizioni . . . . . » 27
CAPO VIII — Locali di abitazione . . . . . » 28
Locali sotterranei . . . . . » 28
Locali a piano terreno . . . . . » 29
Altezza degli ambienti . . . . . » 29
Sottotetti, coperture, abbaini . . . . . » 30
Ampiezza delle finestre . . . . . » 30
Superficie e cubatura dei locali . . . . . » 31
Manutenzione e pulizia dei locali . . . . . » 31
Cucine, camini e fumaioli . . . . . » 32
Canne fumarie . . . . . » 32
Numero delle latrine . . . . . » 33
Dimensioni . . . . . » 33
Illuminazione . . . . . » 34
Vasi di latrina . . . . . » 35
Condutture di scarico delle latrine . . . . . » 35
Condotti di acquai, bagni ecc., impianti per la distribuzione del gas » 35
Grondaie . . . . . » 36
Impianti domestici di depurazione dei liquami . . . . . » 36
Requisiti delle fosse settiche . . . . . » 37
Smaltimento delle acque luride e di rifiuto, soppressione di fognature, pozzi neri e fosse settiche . . . . . » 37
Visita a case di nuova costruzione o riattate . . . . . » 37
Ingiunzioni . . . . . » 38
Rilievi sulle abitazioni . . . . . » 38
Lavori di risanamento . . . . . » 39
Autorizzazione per la costruzione ed il funzionamento di impianti di depurazione biologica . . . . . » 39
Sopralluogo . . . . . » 39
Autorizzazione per il funzionamento . . . . . » 39
Decreti di inabitabilità . . . . . » 40
CAPO IX — Acque potabili . . . . . » 40

Pozzi . . . . . pag. 42
Chiusura dei pozzi . . . . . » 43
Fontanelle . . . . . » 43

CAPO X — Stalle e rimesse nel concentrico dell'abitato, allevamenti, depositi e vendita di animali . . . . . » 43
Permessi per stalle . . . . . » 43
Località in cui è vietata la costruzione di stalle . . . . . » 43
Condizioni delle scuderie e delle stalle . . . . . » 44
Concimaie scoperte . . . . . » 44
Concimaie razionali . . . . . » 45
Deposito letame . . . . . » 45
Allevamento di suini, di pollame e di altri piccoli animali . . . » 45
Depositi di esercizi di vendita di animali . . . . . » 46
Pulizia di animail e veicoli . . . . . » 46
Rimesse . . . . . » 47

CAPO XI — Case coloniche e loro annessi . . . . . » 47
Norme comuni per le altre abitazioni . . . . . » 47
Ambienti . . . . . » 47
Latrine . . . . . » 48
Acqua potabile . . . . . » 48
Scolo delle acque . . . . . » 48

CAPO XII — Stabilimenti industriali . . . . . » 49
Igiene del lavoro . . . . . » 49
Attivazione dei laboratori e degli stabilimenti industriali . . . . » 49
Locali . . . . . » 49
Sale di ristoro . . . . . » 51
Spogliatoi . . . . . » 51
Bagno degli operai . . . . . » 52
Locali in cui si spandono liquidi . . . . . » 52
Stabilimenti con emanazioni sgradevoli . . . . . » 52
Provvedimento contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste » 53
Stabilimenti con industrie polverose . . . . . » 54
Stabilimenti pericolosi . . . . . » 54
Stabilimenti rumorosi . . . . . » 55
Impianto dei meccanismi . . . . . » 55
Depositi di stracci . . . . . » 55
Raccolta di stracci, ossa e residui . . . . . » 56

TITOLO III·

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti di uso domestico.

CAPO I — Disposizioni generali . . . . . » 57
Vigilanza . . . . . » 57
Ispezioni e prelevamenti di sostanze . . . . . » 57
Domande e denunzie per esercizi . . . . . » 57
Laboratori di generi alimentari e stabilimenti idropinici . . . » 58
Locali . . . . . » 58
Persone addette ai generi alimentari . . . . . » 58
Protezione di generi alimentari . . . . . » 59
Precauzioni igieniche delle persone addette alla vendita dei commestibili . . . . . » 59
Applicazione delle disposizioni . . . . . » 60

CAPO II — Vendita e deposito di carni di animali da macello . . . » 60
Carni da macello . . . . . » 60
Spacci di carne . . . . . » 60
Locali . . . . . » 61
Celle ed armadi refrigeranti . . . . . » 61
Personale degli spacci . . . . . » 61
Esposizioni delle carni . . . . . » 61
Rimozione di residui . . . . . » 62

CAPO III — Trasporto delle carni . . . . . pag. 63
Carri per trasporto . . . . . » 63
Introduzione nel comune di carni fresche . . . . . » 63

CAPO IV — Carni lavorate . . . . . » 63
Autorizzazione per i laboratori . . . . . » 63
Locali ad uso laboratori . . . . . » 63
Chiusura dei laboratori . . . . . » 64

CAPO V — Animali da cortile e selvaggina . . . . . » 64
Vigilanza su animali da cortile e selvaggina . . . . . » 64
Divieto di vendita di animali . . . . . » 64
Spacci e depositi di pollame e selvaggina . . . . . » 65

CAPO VI — Pesci, crostacei e molluschi . . . . . » 65
Vendita e deposito di pesci e crostacei . . . . . » 65
Locali e personale addetto . . . . . » 66
Vendita di pesci . . . . . » 66
Sostanze coloranti . . . . . » 67
Luoghi di pesca . . . . . » 67

CAPO VII — Vaccherie, latte, formaggi, latticini e uova . . . . » 67
Disciplina legislativa . . . . . » 67
Introduzione del latte da altri comuni . . . . . » 67
Produttori di latte . . . . . » 68
Vendita del latte sul luogo di produzione . . . . . » 68
Requisiti del latte e del personale addetto . . . . . » 68
Divieto di vendita di latte in particolari condizioni . . . . » 68
Recipienti . . . . . » 69
Panna . . . . . » 69
Formaggi e latticini dei quali è vietata la vendita . . . . » 70
Uova . . . . . » 70

CAPO VIII — Farine, pane e paste alimentari . . . . . » 70
Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pasta e pane » 70
Produzione e vendita delle paste alimentari . . . . . » 71
Locali di macinazione — Fabbricazione di farina . . . . . » 71
Divieto di vendita ambulante del pane . . . . . » 71
Trasporto del pane . . . . . » 72
Divieto di toccare il pane . . . . . » 72

CAPO IX — Frutta, legumi, erbaggi e funghi . . . . . » 72
Divieto di vendita . . . . . » 72
Lavatura . . . . . » 73
Ripari per la frutta ed erbaggi . . . . . » 73
Vendita dei cocomeri . . . . . » 73
Concimazione degli ortaggi . . . . . » 73
Funghi . . . . . » 73

CAPO X — Acque gassose, minerali, gelati . . . . . » 74
Acque gassose e minerali . . . . . » 74
Gelati . . . . . » 75

TITOLO IV·

Malattie infettive dell'uomo e degli animali.

CAPO I — Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo . . . . . » 77
Obbligo dei medici per le malattie infettive . . . . . » 77
Denuncia di malattie infettive . . . . . » 77
Malattie soggette a denuncia . . . . . » 78
Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva e diffusiva . . . . . » 78
Malattie infettive nelle scuole . . . . . » 80
Moduli per la denuncia . . . . . » 80
Consigli del medico per casi di malattie infettive e diffusive . . . » 80
Provvedimenti contro le malattie infettive . . . . . » 81
Esami di laboratorio . . . . . » 81
Disinfezione . . . . . » 81

Isolamento degli infermi . . . . . pag. 83
Obblighi dei cittadini . . . . . » 83
Disinfezioni di oggetti usati messi in circolazione . . . . . » 83
Padiglioni di pubblici spettacoli . . . . . » 83
Sputacchiere . . . . . » 84
CAPO II — Barbieri e parrucchieri . . . . . » 84
Permessi per apertura di esercizio . . . . . » 84
Domanda per concessione della licenza . . . . . » 84
Requisiti dei locali . . . . . » 85
Difesa dei locali contro le mosche . . . . . » 85
Arredamento dei locali . . . . . » 85
Norme igieniche . . . . . » 86
Pulizia e requisiti del personale . . . . . » 86
Impiego dei solventi . . . . . » 87
Sputacchiere . . . . . » 87
Norme per le botteghe già esistenti . . . . . » 87
CAPO III — Misure di profilassi speciale . . . . . » 87
Divieto di sputare . . . . . » 87
Disinfezioni pubbliche e private . . . . . » 87
CAPO IV — Misure contro la diffusione della tubercolosi . . . . » 88
Cautele contro la diffusione della tubercolosi . . . . . » 88
Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico . . . . » 88
CAPO V — Vigilanza igienico-sanitaria nelle scuole, nei convitti, ecc. . » 88
Vigilanza nelle scuole . . . . . » 88
Doveri del medico scolastico . . . . . » 89
Riamissione degli alunni . . . . . » 89
Obbligo dei parenti degli alunni . . . . . » 89
Allontanamento dalla scuola di insegnanti e di inservienti . . . » 90
Allontanamento dalla scuola dei conviventi . . . . . » 90
Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi . . » 90
Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici . . . » 92
Misure per impedire la diffusione delle malattie parassitarie . . » 92
Pulizia dei locali scolastici . . . . . » 92
Chiusura di classi . . . . . » 93
Disinfezioni nelle scuole . . . . . » 93
Orario per la pulizia dei locali scolastici . . . . . » 93
CAPO VI — Vaccinazioni antivaiolose . . . . . » 94
Vaccinazioni antivaiolose . . . . . » 94
Registrazione delle vaccinazioni . . . . . » 94
Responsabilità dei genitori . . . . . » 94
Vaccinazioni nelle collettività . . . . . » 95
CAPO VII — Vaccinazione antitifica e antidifterica . . . . . » 95
Obbligo della vaccinazione antitifica . . . . . » 95
Comunicazione scritta all'ufficiale sanitario . . . . . » 95
Modalità per la vaccinazione antitifica . . . . . » 96
Vaccinazione antidifterica . . . . . » 96
Registri delle vaccinazioni antidifteriche . . . . . » 96
Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati . . . . » 96
Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche . . . . . » 97
CAPO VIII — Vaccinazione antipoliomielitica . . . . . » 97
Vaccinazione antipoliomielitica . . . . . » 97
CAPO IX — Malattie infettive degli animali . . . . . » 97
Disposizioni sulla vigilanza veterinaria . . . . . » 97

TITOLO V·

Disposizioni finali e penalità.

Applicazione del regolamento . . . . . » 98
Applicazione di altre leggi . . . . . » 98
Penalità . . . . . » 98
Provvedimenti di urgenza . . . . . » 98
Concessione di proroghe . . . . . » 99