

4 - 5 - 4



COMUNE DI CAPANNORI

SEDE IN LUCCA CITTÀ - PIAZZA DEL SUFFRAGIO N. 3

DELIBERA C.C. n. 302 del 26/6/65

REGOLAMENTO COMUNALE

D'IGIENE E SANITÀ

- 1965 -

T I T O L O I °

ASSISTENZA E VIGILANZA SANITARIA

- CAPO -I°-

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - Alla tutela della sanità pubblica ed alla osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria, nel territorio del Comune, provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario nei limiti delle rispettive competenze, con il concorso, ove occorra degli altri uffici comunali.

L'attività dell'Ufficio Veterinario Comunale è regolata dalle norme contenute negli art.3 e 4 D.P.R. 11/2/1961, n.264 e dal regolamento per il servizio veterinario comunale.

ART. 2 - L'Ufficiale Sanitario, Direttore dei servizi d'Igiene e Sanità, quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale.

Egli, oltre a quanto è obbligato a termini dell'art.40 del T.U.LL.SS. e dei vari regolamenti:

- 1 - Vigila sull'applicazione del presente regolamento ed assiste gli organi dell'Amministrazione Comunale nella elaborazione ed esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- 2 - dirige e sorveglia tutti i servizi comunali che hanno attinenza all'Igiene e Sanità;
- 3 - vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica e adotta tutti i provvedimenti in materia sanitaria che non comportino impegni di spesa e conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- 4 - promuove la denuncia all'autorità giudiziaria delle contavvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- 5 - Interviene nel funzionamento e controllo di tutti i servizi aventi carattere igienico-sanitario-assistenziale che sono esercitati direttamente o indirettamente nel Comune;
- 6 - studia i problemi igienico-sanitari di interesse locale e formula le relative proposte al Sindaco e al Medico Provinciale.

- CAPO II° -

REGISTRI DELLE ARTI E PROFESSIONI

ART. 3 - A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficio d'Igiene, provvede alla tenuta dei

seguenti registri:

- 1 - degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2 - degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- 3 - degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- 4 - delle esercenti il balsamico;
- 5 - dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici;
- 6 - dei barbieri e parrucchieri;
- 7 - del personale adetto agli spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande e, comunque, di tutto il personale soggetto per legge a visita sanitaria periodica;
- 8 - dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni, gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed i mestieri sopra elencati, hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro, prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio del Comune.

- CAPO III° -

ASSISTENZA SANITARIA GRATUITA

ART. 4 - Il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali, presidi medico-chirurgici, apparecchi di protesi, per tutti gli iscritti nell'elenco degli ammessi alla cura sanitaria gratuita (art.4 T.U.LL.SS. 27/7/1934 n.1265)

ART. 5 - Il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica è disimpegnato dai medici condotti e dalle ostetriche condotte;

ART. 6 - Apposito regolamento redatto ed approvato in conformità dell'art.66 del T.U.LL.SS., determina il numero e la circoscrizione delle condotte mediche ed ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

ART. 7 - L'elenco delle persone ammesse all'assistenza sanitaria gratuita è deliberato anno per anno, nei modi determinati dalla legge (art.55 T.U.LL.SS. 27/7/1934 n.1265)

ART. 8 - Agli ammessi all'assistenza gratuita è consegnato un libretto intestato al capo famiglia e valevole per le persone in esse iscritte; il libretto costituisce il titolo necessario per ottenere le prestazioni gratuite.

(3)

ART. 9 - Il Comune provvede al ricovero in ospedale degli assistiti che ne hanno diritto ai sensi delle vigenti leggi sull'assistenza e beneficenza.

Il Medico Condotta invia gli ammalati acuti, che ne abbiano necessità, direttamente in ospedale.

Le spedalizzazioni dei malati sub-acuti e cronici e di quelli che devono essere sottoposti ad interventi di elezione non urgente debbono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco.

- CAPO IV° -

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

ART. 10 - L'Ufficiale Sanitario, direttamente o a mezzo del personale dell'Ufficio Comunale d'Igiene da lui appositamente incaricato, compie le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria.

Il personale incaricato delle ispezioni è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco ed ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, industrie, laboratori, opifici ed ove si compia lavoro in comune, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblica spettacoli ovvero a riunioni ed in ogni luogo nel quale si eserciti o si sospetta venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'igiene e sanità pubblica e sull'igiene del lavoro.

ART. 11 - All'atto della ispezione sanitaria, emergendo motivi di contravvenzione, si deve redigere apposito verbale, sottoscritto anche dal contravventore e, in caso di rifiuto a firmare, deve farse ne menzione nel verbale, con la indicazione dei motivi adottati.

ART. 12 - Al personale addetto ai servizi di vigilanza è proibito:

a - di applicarsi direttamente od indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;

b - di comunicare ad altri i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie.

- CAPO V° -

VIGILANZA SULLE PROFESSIONI E ARTI SANITARIE

ART. 13 - Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria, una professione sanitaria ausiliaria, o un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di enti, istituti, ecc., deve

far registrare il relativo titolo di abilitazione al
l'Ufficio Comunale d'Igiene.-

ART. 14 - L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici non costituenti lo studio privato del medico, devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purchè siano diretti da sanitari abilitati all'esercizio professionale.

ART. 15 - Ai fini del precedente articolo sono considerati ambulatori gli ambienti nei quali, fuori del domicilio i medici chirurgici e delle ostetriche, vengono eseguite le prestazioni professionali.

ART. 16 - L'orario delle farmacie per la somministrazione dei medicinali al pubblico è disposto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e in conformità delle norme stabilite dal Medico Provinciale.

ART. 17 - L'Ufficio Comunale d'Igiene e Sanità esercita la vigilanza su droghieri e fabbricanti di prodotti chimici, di colori e di prodotti chimici per uso industriale ed agricolo, ai sensi degli artt. 146 e 147 del T.U. delle leggi sanitarie, controllando:

a) che essi tengano le sostanze velenose in armadi chiusi a chiave e in recipienti con indicazione del contenuto e il contrassegno del veleno;

b) che tengano aggiornato il registro delle vendite delle sostanze suddette annotandovi con precisione le generalità, il domicilio e la professione e la qualità dei compratori e la quantità di prodotto venduto.

ART. 18 - La Licenza di commercio per la vendita di presidi medico-chirurgici, viene rilasciata dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario, solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o proponga alla vendita altre persone che possidano il regolare titolo.

ART. 19 - Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che sono forniti dall'Autorità Sanitaria Comunale e deve farvi le annotazioni richiestevi, subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale abbia assistito. ~~Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'Ufficiale Sanitario che vi appone il proprio visto.~~

Il contenuto del registro dei parti e quello degli

aborti deve rimanere segreto, salvo quanto disposto dall'art.5 della legge 23 Giugno 1927, n.1070.

ART. 20 - 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, i familiari hanno l'obbligo di promuovere l'intervento per far redigere l'apposito certificato di assistenza.

ART. 21 - I medici chirurghi e le ostetriche devono denunciare all'Ufficiale Sanitario, entro due giorni dall'avvenuta assistenza al parto, la nascita di ogni infante deforme e immaturo.

ART.22 - Sono proibite, le attività relative alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali tanto di uso interno che esterno, al di fuori dei locali previamente autorizzati.

ART.23 - La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori e stabilimenti balneari, diffuse a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo (targhe, ecc.), devono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco a norma dell'art.25 del D.P.R. 10 Giugno 1955, n.854.

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

- CAPO VI° -

VIGILANZA E ASSISTENZA NELLE SCUOLE

ART. 24. - I servizi per la vigilanza igienica e la tutela della salute della popolazione scolastica ed istituzioni affini, vengono espletate secondo le norme contenute nel titolo III° del D.P.R. 11/2/1961, n.264, che si intendono qui integralmente riportate, e saranno disciplinati da apposito regolamento.

T I T O L O II°

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

- CAPO I° -

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

ART. 25 - Il Comune provvede alla profilassi delle malattie infettive con l'azione integrativa, se occorre, dell'Amministrazione Provinciale.

ART. 26 - L'Ufficiale Sanitario riceve le denunce di malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo, presentate dai medici o da altre persone cui competono e adotta o promuove le misure occorrenti per impedirne la diffusione.

ART. 27 - Le malattie infettive, diffuse conclamate o sospette, soggette a denuncia e per le quali l'Ufficiale Sanitario interviene, sono quelle indicate nell'elenco approvato ai sensi dell'art. 253 T.U.LL.SS.

Per altre forme infettive e diffuse che non siano comprese in detto elenco, l'Autorità Sanitaria Comunale può disporre le misure ritenute necessarie nelle particolari situazioni, considerato il pericolo di diffusione o altri elementi di danno per la salute pubblica.

ART. 28 - Tutti i medici chirurghi, che in ragione della loro professione, siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva diffusa o sospetta di esserlo, devono farne denuncia, per iscritto, all'Ufficio di Igiene e Sanità, aggiungendo tutte le indicazioni necessarie all'identificazione del malato, della sua dimora e dei parenti o conviventi che frequentano a qualsiasi titolo: scuole, uffici, opifici, o che attendono alla manipolazione o alla vendita di sostanze alimentari.

La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'Ufficio d'Igiene.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

ART. 29 - L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educatori, istituti di ricovero e cure, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di vaccherie e latterie agli albergatori ed affittacamere, per i casi di malattie infettive che si verificassero nelle rispettive collettività.

ART. 30 - L'Ufficio d'Igiene raccoglie, nell'interesse della tutela della salute pubblica, anche segnalazioni

di cittadini non medici che si qualificano firmando uno scritto e dando indicazioni sulla loro persona e le mette in istruttoria per accertarne la consistenza e la necessità di eventuali provvedimenti sanitari.

ART. 31 - Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o per mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'accertamento diagnostico, all'inchiesta epidemiologica ed alla raccolta, quando occorra, del materiale patologico da inviare, per gli esami, al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Egli valuta, inoltre, le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari conviventi e contatti; le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia.

Segnala, sollecitamente, al Medico Provinciale i casi di particolare interesse ai fini profilattici.

ART. 32 - L'Ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare, in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, ne informa i familiari dell'ammalato e li invita ad uniformarvisi.

In caso di rifiuto o di altre eccezioni, promuove i necessari provvedimenti di urgenza.

ART. 33 - Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alla persona che l'assiste, che ne assumono la completa responsabilità.

Nei casi di isolamento a domicilio, l'Ufficio d'Igiene può far affiggere all'esterno dell'abitazione, un cartello indicante la malattia in atto.

ART. 34 - Il ricovero in riparto d'isolamento viene disposto dal Sindaco, quando l'Ufficiale Sanitario ritiene inadeguato o inefficace l'isolamento fiduciario.

ART. 35 - Il periodo di isolamento e di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili e loro conviventi o contatti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, caso per caso, seguendo le esigenze della profilassi e tenute presenti le apposite istruzioni.

ART. 36 - Gli individui portatori di germi patogeni o di infezioni virali, batteriche e protozoarie, inapparenti e compatibili con l'ordinaria attività, nonché quelle persone che siano venute in contatto con materiale, anima

li o persone infette, possono essere sottoposte a particolari misure di profilassi, che sono disposte dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 37 - Il trasporto di ammalati di forme infettive diffuse, deve, di regola, essere fatto mediante autolettighe.

In caso di urgenza, ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata.

Il mezzo di trasporto (autolettiga o vettura pubblica o privata), appena effettuato il servizio, deve essere immediatamente disinfettato.

ART. 38 - I morti per malattie infettive diffuse, appena trascorso il periodo di osservazione, devono essere riposti nella cassa con gli indumenti dei quali sono rivestiti, ed avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante.

ART. 39 - E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali, nonché di tutti gli altri oggetti che possono essere stati a contatto con ammalati di malattie infettive.

Anche le acque di lavaggio, le feci, le urine, gli sputi, i prodotti di desquamazione, peli capelli, ed ogni altra specie di materiale organico infetto, prima di essere allontanati o smaltiti, devono essere sottoposti a disinfezione.

ART. 40 - E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di lavoro o di studio, frequentati da detti ammalati.

ART. 41 - E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario ed altri oggetti, prima che siano stati disinfettati.

ART. 42 - E' vietato consegnare gli effetti personali e lettereschi di malati infettivi al lavatoio o di passarli al bucato, prima che siano stati disinfettati.

ART. 43 - Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi, sono gratuite e vengono eseguite con materiale e personale dell'Ufficio d'Igiene, secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario.

L'Ufficio d'Igiene esegue, inoltre, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione e di disinfestazione, applicando un'apposita tariffa. (Alleg. 18).

ART. 44 - E' obbligatoria la disinfezione annuale degli istituti di cura e di ricovero, sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei

teatri, dei cinema, ed in genere di tutti gli ambienti ad uso collettivo.

Dette disinfezioni, sono a carico degli interessati e, se eseguite dall'Ufficio d'Igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'art. precedente.

ART. 45 - Le persone che frequentano collettività e che risultano infestate da ectoparassiti (acari, pulci, pidocchi ecc.) devono essere sottoposte a trattamento disinfezante, tanto della superficie corporea, quanto degli indumenti ed a eventuali successive pratiche di pulizia.

Anche gli ambienti devono essere sottoposti a bonifica.

ART. 46 - Il personale dell'Ufficio d'Igiene vigila sulla completa e continua osservanza delle misure di profilassi ordinate.

- CAPO II° -

ABITI USATI - DERUSCAZIONE

DERATTIZZAZIONE

ART. 47 - Per ragioni di profilassi, è vietata la vendita e l'affitto di abiti usati, costumi e di effetti di uso personale di qualunque genere che non risultino nuovi, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Il metodo di disinfezione da seguire nei singoli casi, in ragione della natura e dell'uso degli oggetti, viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario.

Gli oggetti sottoposti a disinfezione porteranno un contrassegno numerato, apposto dall'Ufficio d'Igiene.

Gli abiti che siano sottoposti a lavature a secco, in ciclo chiuso mediante trattamento con trielina e successiva essiccazione a caldo e stiratura, sono esentati dalla successiva disinfezione, salvo nei casi in cui, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, ricorrano circostanze di particolare pericolo per la salute pubblica.

ART. 48 - Gli stracci, gli strofinacci ed il pezzame che vengono ceduti od impegnati per uso domestico, per la pulizia di macchine o per altri servizi industriali, devono essere prima sottoposti a lisciviatura o a disinfezione.

Il pezzame, però, deve sempre essere venduto, previa essiccazione e confezione, in pacchi non superiori a dieci chilogrammi che porteranno l'indicazione dello stabilimento nel quale è avvenuto il trattamento ed il tipo di trattamento al quale il materiale è stato sottoposto.

ART. 49 - In tutte le abitazioni collettive, negli

stabilimenti industriali, nei laboratori, nelle scuole, nei luoghi di pubblici convogli, negli uffici e negli esercizi aperti al pubblico, devono essere tenuti speciali recipienti per raccogliere gli sputi ed è fatto divieto, mediante avviso, di sputare fuori dei recipienti.

ART. 50 - Le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche devono essere, ogni anno, e tempestivamente, richiamate all'attenzione del pubblico con apposito manifesto.

ART. 51 - Nei mesi da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorino prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, immondo e simili, nelle stalle e scuderie, devono essere attuate misure di lotta contro gli insetti, secondo schemi e con mezzi che siano riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 52 - Coloro che usano o impiegano insetticidi di contatto o comunque di azione durevole, dotati di potere tossico nei confronti degli animali a sangue caldo e dell'uomo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

A tale fine, essi devono in particolare curare:

- 1) che la distribuzione e l'applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto, come le più adatte ai singoli impieghi;
- 2) che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone istruite e capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezioni adeguate nel corso delle operazioni;
- 3) che le persone addette all'impiego degli insetticidi siano debitamente istruite sulle modalità, sui limiti e sui rischi di impiego di ciascuna sostanza usata.

ART. 53 - Quando la frequenza di ratti o topi sia accertata dall'Ufficio d'Igiene e Sanità in un edificio, cosicchè possa temersi un danno alla salute pubblica o per contatti con topi infetti, o per diffusione di malattie delle quali ratti e topi possono farsi vettori anche passivi ed indiretti mediante la diffusione di feci ed urine, il Sindaco ordina le necessarie operazioni di derattizzazione a spese degli interessati, secondo un piano approvato dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 54 - Quando, in particolare, si faccia ricorso

all'impiego di gas tossici, devono essere osservate le norme di cui al titolo II° del Regolamento speciale per l'impiego dei gas tossici, approvato con R.D. 9 Gennaio 1927, N. 147.

- CAPO III° -

LAVANDERIE - BARBIERI - PARRUCCHIERI

ART. 55 - Chiunque intende impiantare o gestire una lavanderia pubblica, deve chiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

ART. 56 - Nella domanda devono essere indicati:

- a) il sistema di lavaggio;
- b) quali acque verranno usate;
- c) come si procederà al loro smaltimento;
- d) gli impianti e gli apparecchi in dotazione.

ART. 57 - Le lavanderie, oltre che del reparto ove si effettua il lavaggio, devono disporre almeno:

- a) di un locale per la raccolta e sosta della biancheria sporca in arrivo;
- b) di un locale per la stiratura e deposito della biancheria pulita;
- c) di un gruppo di servizi composto di almeno una latrina e dello spogliatoio per il personale.

ART. 58 - I locali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili e lavabili, con angoli arrotondati e muniti di scarico delle acque;
- b) pareti a tinta chiara ed impermeabili e lavabili fino a m. 2 dal suolo;
- c) illuminazione e ventilazione regolamentare.

Sui pavimenti devono essere collocati dispositivi atti a proteggere il personale dall'umidità.

ART. 59 - Il personale addetto alle lavanderie deve essere sano e sottoporsi ogni anno alla vaccinazione contro la febbre tifoide.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che ciò non avvenga in apposito locale.

ART. 60 - I veicoli che trasportano la biancheria, devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

ART. 61 - E' vietato alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterci di ammalati di malattie infettive, prima che sia-

no stati regolarmente disinfettati.

ART. 62 - Le lavanderie a secco devono disporre di almeno due locali, siti al piano terreno, ampi, illuminati ed arecati direttamente dall'esterno e, possibilmente, dotati di servizi.

Detti locali devono essere dotati inoltre di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'alto ed espulsione dal basso, per aspirazione.

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio, a livello inferiore a quello del pavimento del locale, possibilmente in un cortile interno, e deve essere munito di un filtro depuratore a carbone attivo.

ART. 63 - Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato all'aperto da persone munite di respiratore e di guanti;
- b) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti a chiusura ermetica;
- c) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente areati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo di lavoro.

ART. 64 - Anche l'impianto e l'esercizio delle lavanderie a secco devono essere autorizzati dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 65 - L'attività di barbiere e parrucchiere per uomo e donna, l'esercizio di scuole di acconciatura, di istituti di bellezza e di attività affini (pedicure, manicure, callista) che abbiano luogo tanto in esercizi aperti al pubblico, quanto in locali ad uso privato, sono soggetti alla particolare disciplina delle norme fissate dalla legge 14/2/1963 n.161 e riportate nell'apposito regolamento approvato dal Consiglio Comunale con delib.n.310 del 7/12/1963 (App.G.P.A. n° 6111/3 del 6/3/1964).

- CAPO IV° -

VACCINAZIONI

ART. 66 - L'Ufficio d'Igiene e Sanità provvede alle vaccinazioni obbligatorie di tutti coloro che abitano nel territorio del Comune.

Le vaccinazioni sono gratuite e vengono di norma praticate in due sessioni: una primaverile e l'altra autunnale.

Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, il luogo, il giorno e l'ora in cui debbono aver

Inogo le vaccinazioni di ogni sessione e le rende noto alla popolazione mediante avvisi pubblici.

ART. 67 - La vaccinazione antivaiolosa ed antidifterica è obbligatoria per tutti coloro che hanno compiuto il primo anno di età.

Essi, non prima di 21 giorni dopo aver subito l'innesco antivaioloso e la prima iniezione antidifterica, devono essere ripresentati al medico vaccinatore, per il controllo dell'esito della vaccinazione antivaiolosa e per la seconda iniezione antifterica.

Se la vaccinazione antivaiolosa ha esito negativo deve essere ripetuta dopo 6 mesi. Possono essere esentati, temporaneamente, dalla vaccinazione antivaiolosa ed antidifterica coloro che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario siano in condizioni fisiche tali da non poterla sopportare senza danno.

La richiesta della esenzione deve essere accompagnata dal certificato del medico curante.

ART. 68 - La vaccinazione contro la poliomielite è praticata dopo il terzo mese di vita, secondo le istruzioni che vengono impartite dal Ministero della Sanità.

ART. 69 - La rivaccinazione contro il vaiolo e contro la difterite è obbligatoria, al compimento del settimo anno di età; e ogni qual volta sia ritenuto necessario per circostanze epidemiologiche speciali.

ART. 70 - L'Ufficio d'Igiene pratica, nei casi previsti dalla legge, regolamenti e ordinanze sanitarie, anche le vaccinazioni contro la febbre tifoide, la pertosse, il tetano e tutte quelle malattie per le quali è disponibile e autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

ART. 71 - L'Ufficio d'Igiene tiene nota in appositi schedari e registri, delle vaccinazioni eseguite ed a richiesta ne rilascia gratuitamente, la relativa certificazione.

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti, sono tenuti a dare comunicazione, per iscritto; all'Ufficiale Sanitario, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto: nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, oltre la data in cui sono state eseguite. Le vaccinazioni e rivaccinazioni antivaiolose sono registrate solo quando l'esito viene controllato dai medici dell'Ufficio d'Igiene.

ART. 72 - L'Ufficio dello Stato Civile è tenuto a

compilare, con dati anagrafici, e trasmettere mensilmente all'Ufficio d'Igiene, la scheda di vaccinazione di ogni nato.

L'Ufficio anagrafico deve, parimenti, comunicare ogni mese all'Ufficio d'Igiene, le generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

ART. 73 - Nessun bambino può essere ammesso a frequentare scuole, asili ed altre collettività, se non dimostra, con apposito certificato, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuola istituti e altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di dette norme.

La certificazione relativa deve essere osservata agli atti di ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dell'Ufficio d'Igiene.

- CAPO Vº -

ZONOSI

ART. 74 - Ai sensi dell'art. 5 del Reg. di Polizia Veterinaria, 8/2/1954, n. 320; il Veterinario Comunale segnala all'Ufficiale Sanitario, i casi delle malattie infettive diffuse, trasmissibili all'uomo, che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

L'Ufficiale Sanitario, parimenti, segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo, e che possono avere influenza sulla patologia animale.

ART. 75 → L'Ufficiale Sanitario, quando si verifica nell'uomo una delle malattie indicate nel precedente articolo, esegue, con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta i provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

ART. 76 - Quando sia fondato il sospetto che animali liberi o domestici o allevati in schiavitù, per qualsiasi fine, possano divenire portatori di virus trasmissibili, con infezione e danno anche inapparente all'uomo, il Sindaco, sulle risultanze degli esami e delle ricerche disposte, ordina le misure necessarie ad interrompere il contagio pericoloso, sentiti, con le rispettive competenze, l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale.

ART. 77 - Quando un cane, un gatto, o altro animale ricettivo morsiichi una persona, il fatto deve essere denunciato tanto dal proprietario o detentore dell'animale, quanto dal medico che ha assistito la persona, all'Ufficiale Sanitario, il quale provvede a:

a) segnalare l'animale morsicatore al Veterinario Comunale;

b) tenere in osservazione il morsicato, quando l'animale è sotto controllo o ad indirizzarlo ad un istituto antirabbico per eventuale trattamento profilattico.

Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

ART. 78 - I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono essere condotti al guinzaglio; nei pubblici esercizi e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono essere tenuti al guinzaglio e muniti di museruola.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purchè non aperti al pubblico; i cani da pastore e quelli da caccia, quando vengano rispettivamente utilizzati per la guardia dei greggi e per la caccia, nonchè i cani delle forze armate e delle forze di polizia, quando sono utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di collare con targhetta metallica rilasciata dal Comune.

T I T O L O III°

IGIENE DEL SUOLO

- CAPO I° -

CONDIZIONI DEL SUOLO

ART. 79 - I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli, costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti.

A tale fine, essi devono provvederli di opere idonee a dar esito alle acque stagnanti in superficie e mantenerle in buono stato di funzionamento.

Ferme restando le competenze e le responsabilità di cui all'art. 54 del R.D. 28/1/1935 - N° 93.

ART. 80 - Sono vietati gli scarichi di immondizie e di materiali putrescibili in prossimità di abitazioni e di aree pubbliche, salvo specifiche autorizzazioni del Sindaco, su motivato parere dell'Ufficiale Sanitario. (Per quanto attiene all'igiene rurale, vedasi titolo V° del presente regolamento).

ART. 81 - L'irrigazione dei terreni è permessa solo

a condizione che l'acqua abbia, durante l'operazione, un continuo deflusso.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni quando ne derivi umidità ai muri delle abitazioni stesse.

I canali scorrenti in superficie e nelle vicinanze di abitazioni esistenti o previste dal piano regolatore devono essere sistemati in maniera da evitare insalubrità e aumento di umidità delle abitazioni, nonché lo sviluppo di insetti.

Le opere eventualmente necessarie vengono ingiunte dall'Autorità Comunale e comunque da queste approvate, sentito l'Ufficiale Sanitario.

ART. 82 - Quando l'Autorità Comunale accerti le esecuzioni di lavori ed opere che procurino ostacoli al naturale deflusso delle acque o, comunque modifichino il livello delle acque sotteranee in qualsiasi parte del territorio comunale, ingiunge l'esecuzione delle opere necessarie per assicurare in modo permanente il regolare deflusso delle acque ed evitare le variazioni di livello dannose.

ART. 83 - L'apertura di cave di prestito o qualunque altra forma di sfruttamento del sottosuolo che conduca a modificazioni del livello delle acque sotteranee od affioramenti ed impaludamenti o che comunque possa dar luogo ad inquinamenti della falda delle acque superficiali, deve essere subordinata alle condizioni di esercizio previste dall'art. 327 del T.U.LL.SS.

ART. 84 - La raccolta delle acque a scopo agricolo od industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque recipienti di capacità superiore a mq. 2 deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale che la concederà quando, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, risulti:

- a) che il fondo e le pareti siano impermeabili;
- b) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso;
- c) che sia attuabile, quando risulta necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi e insetticidi.

Alla norma del presente articolo deve essere ottemperato anche nel caso di piscine natatorie, vasche e specchi d'acqua adibiti ad uso di bagni o di raccolte a scopo industriale, anche se situate fuori terra.

ART. 85 - Quando i terreni siano impiegati per pascolo o passeggio (paddock) di animali di allevamento, o quando sulle aree libere vengono collocate gabbie od appa- parecchi mobili per allevamenti, in modo che attraverso le deiezioni e gli scoli si abbia inquinamento con materiale putrescibile o nauseabondo, o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso possa

per dilavamento con acque di pioggia, essere inquinato e infestato il terreno a valle, l'Amministrazione Comunale detta le norme alle quali potrà essere consentita l'utilizzazione prodotta senza danno o molestia per terzi.

ART. 86 - Il deposito o lo spargimento sul suolo scoperto di materiale fermentescibile o putrescibile di qualunque natura e di materiale pulverulento anche se costituito di elementi inerti a scopo di concimazione, è consentito, purchè non ne derivi danno o molestia manifesta agli abitanti delle case contorni.

ART. 87 - Le aree scoperte non utilizzate, sulle quali venissero effettuati scarichi abusivi di materiale di rifiuto o putrescibile, nonchè di residui industriali, dovranno essere opportunamente recintate a cura e spese del proprietario.

Qualora questi scarichi vi fossero già costituiti, il Sindaco ne ordinerà la rimozione sempre a cura e spese del proprietario medesimo.

- CAPO II° -

ACQUE SCORRENTI IN SUPERFICIE

ART. 88 - Le acque meteoriche precipitate in terreni scoperti e non atti ad assorbirle devono essere allontanate mediante idonea opera di convogliamento.

Il sistema adottato deve essere approvato dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 89 - Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e comunque dalla zona fabbricata, devono essere allontanate a mezzo di canali idonei.

Ove questo fosse impossibile, si procederà allo smaltimento per dispersione con sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

E' assolutamente vietato di evacuare acque usate di qualunque tipo mediante i pluviali e i canali di qualsiasi natura destinati alle acque piovane.

ART. 90 - Le acque usate o residue di industrie che risultino convenientemente trattate e tali confermate da opportuni controlli, potranno essere immesse in corsi superficiali o smaltite in altro modo, salvo quanto previsto da altre disposizioni in materia.

ART. 91 - Le utenze delle acque correnti in canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento anche in periodo di piena.

Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il deflusso delle acque nel periodo di ma-

gra. Le rive, al bordo delle pareti dei canali, quando siano estese, devono essere mantenute sgombre da vegetazione, mentre dal lume dei canali deve essere periodicamente, almeno due volte all'anno, o comunque quando sia ordinato dalle autorità competenti, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro disturbi il deflusso delle acque e possa dar luogo a ristagni e fatti putrefattivi.

Quando i canali siano coperti, dovrà essere disponibile un numero sufficiente di pozzetti di visita e, comunque, dovrà essere prevista la possibilità di dragare ed espurgare i singoli tratti del canale coperto.

ART. 92 - Gli scarichi di acque usate o residue di lavorazioni, sono autorizzati dal Sindaco, sia conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, salvo quanto previsto dall'art. 90 del presente regolamento.

Dell'autorizzazione fa parte l'accertamento delle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle acque da versare e il limite massimo delle variazioni nella composizione di scarico consentito.

Quando le acque di uno scarico autorizzato risultino eccedenti per quantità o variate nella composizione in modo tale da compromettere il sistema dell'allontanamento e smaltimento delle acque stesse in misura non tollerabile, rispetto ai limiti concessi dalla autorizzazione, i responsabili devono eseguire immediatamente le misure atte a risolvere l'inconveniente.

Le spese per gli accertamenti necessari e le altre che possono essere previste nel provvedimento di autorizzazione sono a carico dell'utente che ha richiesto lo scarico.

Per tutte le industrie classificate nocive, l'Ufficiale Sanitario effettuerà almeno una volta all'anno, appositi controlli redigendo dettagliata relazione.

Le spese per eventuali analisi saranno poste a carico delle industrie ispezionate.

ART. 93 - Nella concessione degli scarichi di acque industriali, l'Ufficiale Sanitario, qualora lo ritenga necessario, può ordinare l'impianto di campionatori automatici ed analizzatori a registrazione continua, le cui spese di installazione e funzionamento sono ripartite fra gli utenti interessati.

ART. 94 - Per i corsi di acqua di qualunque natura e portata, che attraversino il territorio del Comune, l'Ufficiale Sanitario accerta, con i mezzi disponibili, periodicamente e saltuariamente la natura e la composizione delle acque stesse all'atto dell'entrata nel Comune.

Le spese di accertamento per le acque di utenza privata sono poste a carico degli utenti che le rimborseranno.

no al Comune secondo le tariffe all'uopo stabilite.

ART. 95 - In caso di inconvenienti igienici derivanti da inquinamenti notevoli, intasamenti, ristagni ed altri eventi capaci di danneggiare lo stato di salute della popolazione o, comunque, rendere penose e moleste le ordinarie attività dei cittadini, il Sindaco fa allestire dagli Uffici Comunali competenti un piano di risanamento che sarà sottoposto all'esame degli organi responsabili.

T I T O L O I V °

IGIENE DELL'ABITATO E DELLE COSTRUZIONI IN GENERE

- CAPO I ° -

IGIENE DEL SUOLO NELL'AGGREGATO URBANO

ART. 96 - Il suolo privato, comunque disponibile al passaggio pubblico, deve essere pavimentato, per quanto è possibile, con materiale impermeabile, non inquinabile e di facile pulizia.

Tale suolo deve essere provveduto di facile e pronto scolo delle acque meteoriche, possibilmente per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo.

A cura dei proprietari degli edifici costruiti in fregio del suolo pubblico, le acque provenienti dai tetti, saranno convogliate a mezzo di appositi pluviali che devono essere prolungati fino al canale raccoglitore, quando non siano direttamente recapitate in fognatura.

ART. 97 - La larghezza delle vie e degli altri spazi pubblici è quella risultante dalle indicazioni contenute nel progetto del piano regolatore approvato, ove esiste e dalle norme contenute nel regolamento edilizio che si intendono a tal fine riprodotte in questo regolamento; comunque, l'altezza dei fabbricati in fregio alle strade non può essere superiore ad una volta e un quarto la larghezza della strada. (rapp. 1/1,25). Per le costruzioni arretrate rispetto al limite stradale, fermo, il rapporto suddetto, questo sarà calcolato sull'ampiezza della strada aumentata dall'arretramento osservato.

ART. 98 - Nell'ambito di ciascuna area fabbricabile l'aliquota da lasciare scoperta, secondo le norme edilizie vigenti, deve essere utilizzata in base ad un progetto, da approvarsi dall'Autorità Comunale, che consenta

la buona ventilazione e illuminazione dell'edificio.

ART. 99 - Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico, per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni popolari vari, è subordinata dal Sindaco all'adempimento di norme sanitarie atte ad impedire l'inquinamento del suolo pubblico mediante feci, urine, residui alimentari e materiali comunque putrescibile ecc.

Le norme relative saranno, caso per caso, dettate dall'Ufficiale Sanitario e si riferiranno:

- a) alla disponibilità di acqua potabile;
- b) alla possibilità di allacciamento alla fognatura, ovvero alla presenza di un congruo numero di latrine portatili o, comunque, mobili di tipo adatto ad evitare, mediante aggiunta di opportuno materiale chimico, esalazioni e dispersione di materiale putrido e con smaltimento del loro contenuto in modo idoneo ai fini tecnico-igienico;
- c) disponibilità di bidoni coperti per la raccolta delle immondizie (residui alimentari, carta involucri, ecc.).

- CAPO II° -

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

ART. 100 - Chiunque intenda procedere a nuove costruzioni, sopraelevazioni o modifiche di quelle esistenti, deve presentare domanda al Sindaco corredata da relazioni e disegni, redatti secondo le norme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e dal presente regolamento.

Dagli elaborati presentati deve risultare:

- a) che la costruzione non difetti di aria e di luce;
- b) la provvista e distribuzione dell'acqua potabile;
- c) la destinazione dei singoli vani, con particolare riguardo alla sistemazione delle latrine, bagni, acquai, scaricatori, cucine, disimpegni ecc.;
- d) il sistema di smaltimento delle acque luride e di rifiuto, corredato della ubicazione, sezione e volumetria degli eventuali impianti;
- e) il sistema di raccolta delle immondizie domestiche e degli altri rifiuti solidi;

Per gli edifici industriali, devono essere anche indicate le lavorazioni che si effettueranno, gli scarichi (di ogni forma e natura) che ne derivano ed il modo come verranno allontanati o smaltiti ed eventualmente innocuizzati, secondo le indicazioni previste dal Titolo III° Capo II° all'art. 90 e seguenti.

ART. 101 - Il Sindaco decide in merito alla domanda

presentata e consente alla realizzazione del progetto, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia.

ART. 102 - Nel caso di costruzioni parziali o di riforme di edifici esistenti, Il Sindaco può approvare progetti, anche se non rigorosamente conformi al presente regolamento, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia, sempre che i progetti stessi rappresentino evidenti ed importanti migliorie igieniche sullo stato precedente, e che non siano praticamente possibili soluzioni regolamentari.

ART. 103 - Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili, o di altre materie insalubri che abbiano potuto inquinare il suolo, se non quando quest'ultimo sia stato, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, convenientemente risanato.

ART. 104 - Quando in fregio alle costruzioni o attraverso il terreno da coprire con costruzioni, scorrono corsi d'acqua, devono essere previste opere atte a separare dal corso stesso ed a proteggere contro le inondazioni le fondazioni della casa mediante intercapedini, fondazioni su palafitte od altri accorgimenti costruttivi vari, mediante i quali sia raggiunto il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

ART. 105 - E' proibito costruire i muri perimetrali delle case addossati a terrapieni o elevazioni del suolo, di guisa che ne risulti un'umidità eccessiva.

ART. 106 - Gli ambienti sotterranei ciechi, ossia privi di finestre, sono esclusi dalla permanenza anche saltuaria di persone salvo quanto disposto al Titolo IV° Capo XI° (Condizionamento dell'aria) del presente Regolamento. Comunque, detti ambienti devono essere muniti di canne di ventilazione.

E' vietata, nei sotterranei ciechi, la raccolta delle immondizie o di altro materiale putrescibile e fermentescibile o comunque atto a produrre esalazioni gassose moleste e nocive.

ART. 107 - Là dove non si faccia luogo alla costruzione di cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo, mediante vespaio direttamente arieggiato di altezza non inferiore a m. 0,50 e con superficie di aereazione non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso.

Su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, posso-

no essere adottati altri sistemi di intercettazione dell'umidità saliente, ma, in ogni caso, resta fissa la distanza del pavimento di tutti gli ambienti del piano terreno dalla superficie del suolo circostante di almeno cm.50.

ART. 108 - Ai fini del presente Regolamento, i locali con pavimento inferiore al livello del marciapiede stradale che abbiano peraltro una quota netta fuori terra nella quale sono apribili finestre di illuminazione e ventilazione prospettanti su spazi liberi regolamentari, sono indicati come seminterrati e ne è consentito l'impiego per cucine, forni, locali di servizio, laboratori artigianali, uffici, magazzini di vendita e simili, quando siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) scarico regolamentare delle acque in modo che non si verifichino rigurgiti;
- b) altezza netta minima del locale m.2,50 con sporgenza minima fuori terra di almeno m1,00, sempre con sottostante vespaio;
- c) pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo, superficie netta di diretta illuminazione pari a $\frac{1}{8}$ della superficie del locale con finestre apertisi a non meno di m.0,25 dal piano del marciapiede stradale o dal piano di spiccato.

Quando detti seminterrati devono essere impiegati come osterie, birrerie, caffè, cinematografi, teatri, sale di spettacolo, ecc, e di riunioni in genere, devono sottostare anche alle norme del successivo articolo.

E' ammessa la costruzione di locali sotterranei che prospettino con un lato verso un'intercapedine di non meno m.1,50 sul quale sia possibile aprire finestre di ventilazione non inferiore a $\frac{1}{8}$ del pavimento.

I locali così ottenuti, debbono rispondere agli altri requisiti previsti per i locali seminterrati e come tali essere considerati a tutti gli effetti.

ART. 109 - Nel caso in cui i locali, immediatamente sotto il piano terreno, sporgano fuori terra meno di m.1,00, può essere consentito l'uso come seminterrato conforme all'articolo precedente, quando sia provveduto di impianto di condizionamento d'aria riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e adeguato all'uso per cui il locale sarà destinato.

ART. 110 - Quando, per trasformazioni del suolo pubblico, i locali fuori terra vengano a perdere in parte questa loro condizione, il Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, può consentire sistemazioni ed emendamenti, in deroga al presente Regolamento per ripristinare, in tutto o in parte, il valore igienico di detti locali.

ART. 111 - Nessun locale seminterrato può essere adoperato per abitazione permanente di una o più persone.

- CAPO III° -

CORTILI E CAVEDI

ART. 112 - Per cortili s'intende:

a) nella costruzione a blocco chiuso, uno spazio (previsto) libero da costruzioni, delimitato da aree fabbricate o fabbricabili, che può essere aperto da un lato verso la pubblica via o verso un'area comunque non fabbricabile e sul quale spazio abbiano prospetto locali di abitazioni, uffici, laboratori, servizi, ecc.;

b) nei blocchi isolati, gli spazi chiusi almeno sui tre lati e su cui prospettino locali di abitazione, uffici, laboratori, servizi, ecc.;

Nei blocchi isolati, gli spazi su cui prospettano locali di abitazione, uffici, laboratori, ecc. delimitati da due opposte costruzioni ed aperte da due lati, sono considerati "passaggi" e, come tali, la distanza fra le due costruzioni non deve essere inferiore a $\frac{1}{2}$ dell'altezza massima dei fabbricati che vi prospettano e, comunque, non inferiore a m.6.

Per tale distanza valgono le norme indicate al paragrafo 3 del successivo articolo n.113.

ART. 113 - I cortili, per essere regolari, debbono:

a) avere superficie misurata alla quota del pavimento del cortile, non inferiore a $\frac{1}{5}$ della superficie delle pareti che recingono i cortili stessi, se l'altezza media della parete è inferiore a m.20; non inferiore a $\frac{1}{4}$, se l'altezza media della parete raggiunge e supera i m.20;

b) avere forma tale che in qualunque punto la distanza tra una parete e quella di faccia, anche se su altra proprietà, non sia inferiore a $\frac{1}{2}$ dell'altezza della parete più alta;

Al fine del calcolo sopra richiesto si prescrive che:

1) per altezza media, s'intende quella che si ottiene dividendo la superficie complessiva delle pareti reali e virtuali per il perimetro del cortile. L'altezza delle pareti deve essere misurata a partire dal piano effettivo del cortile fino alla più alta tra le seguenti quote: estradosso dell'ultimo impalcato; limite superiore del canale di gronda; linea terminale dell'attico e del prospetto pieno. Nei cortili coperti l'altezza delle pareti si misura a partire dal pavimento del cortile e non dalla quota della copertura;

2) per le nuove costruzioni, i lati dei cortili confinanti con altre proprietà, tanto se lungo questi non esi-

stono fabbricati di terzi, quanto se esistono fabbricati di altezza minore di m.20, sono considerati come formati con pareti virtuali dell'altezza di m.20, salvo computarne la minore altezza, solo quando esiste fra i confinanti servitù perpetua "altius non tollendi" legalmente trascritta anche nei confronti del Comune, e quando esiste un piano particolareggiato che prescriva un'altezza minore, semprechè, in questo ultimo caso, i rapporti fra le proprietà confinanti siano regolati convenzionalmente con l'intervento del Comune o coattivamente attraverso il piano predetto. Si valuta, al fine del calcolo, un'altezza maggiore di m.20 quando esistono in confine fabbricati di altezza maggiore e quando tale maggiore altezza sia prevista del piano particolareggiato approvato. Il muro di divisione tra i cortili convenzionati non può avere altezza superiore a m.3 per la parete a struttura piena.

- 3) La distanza tra le pareti prospicienti deve essere misurata normalmente alle pareti stesse; deve essere rispettata anche quando le pareti siano virtuali e cieche; in nessun caso e per nessun motivo, può essere inferiore a m.6 (sei).
- 4) La superficie dei cortili si considera al netto dalle proiezioni orizzontali dei balconi, ballatoi, corpi chiusi a sbalzo e di ogni altro oggetto, compreso le gronde.
- 5) I cortili a forma irregolare (poligoni rientranti e simili) ed oblunga (lunghezza media maggiore di tre volte la larghezza media) devono essere suscettibili di scomposizioni in cortili regolamentari a sé stanti. Per quelli di forma allungata si considerano pareti virtuali dell'altezza di m.20 le dividenti i cortili elementari.

In casi particolari, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e la Commissione Edilizia, può consentire opportune deroghe, purchè, ne risultino migliorate le condizioni igieniche preesistenti.

ART. 114 - Quando un cortile risulta dall'area libera appartenente a due o più proprietari finitimi, esso potrà essere considerato, agli effetti dei calcoli di cui all'articolo precedente, come unico cortile, purchè la sua destinazione a cortile risulti pattuita in perpetuo da convenzione stipulata dai proprietari medesimi, con atto notarile da trasciversi anche a favore del Comune.

L'atto notarile dovrà essere consegnato in copia autentica al Comune con la prova dell'avvenuta trascrizione. Nella planimetria da allegare alla convenzione dovranno essere messe in evidenza: le altezze dei fabbricati, le superfici dei cortili, le distanze tra le pareti ed i confini, le quote dei piani dei cortili riferiti a quelle dei marciapiedi e le linee di fabbrica.

ART. 115 - Si potrà prescindere dal relativo calcolo e, quindi, ammettere senz'altro come regolamentari i cortili aperti da un lato verso la pubblica via, quando esistano i seguenti requisiti:

- a) l'ampiezza del lato aperto non sia inferiore a m. 10;
- b) la profondità massima non ecceda l'ampiezza del lato aperto verso la strada.

ART. 116 - E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale vengano a mancare ed a peggiorare, se già deficienti, le condizioni igieniche dei cortili esistenti, con particolare riguardo a quelli in confine di proprietà. Pertanto, le domande di nuova costruzione dovranno essere corredate da una planivolumetria con esatte misure lo stato di fatto esistente sulle proprietà confinanti.

ART. 117 - Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da favorire lo scolo delle acque, e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno un metro. La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dar luogo alla formazione di polvere, nè a ristagni di acqua o ad impantanamenti.

Sono vietati, a qualunque titolo, nei cortili, concimazioni con materiale fecale, depositi di immondizie, di imballaggi usati, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

ART. 118 - Solo in caso di adattamento di vecchi edifici ed esclusivamente per la diretta illuminazione di latrine, gabinetti da bagno, anticanere, corridoi di disinpegno e scale, può ammettersi la costruzione o creazione di cortilette interni, detti trombe di luce o cavedi o chiostrini.

ART. 119 - I cavedi di cui sopra devono avere una superficie non inferiore ad un ventesimo della superficie complessiva delle pareti che li recingono.

La distanza fra i muri opposti non può essere inferiore a m. 3,50 per i fabbricati di altezza fino a m. 20 ed a m. 4 per i fabbricati di maggiore altezza.

ART. 120 - I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso, direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, della sezione di almeno $\frac{1}{5}$ dell'area del cavedo e mai inferiore a mq. 2.

ART. 121 - I cavedi devono avere pareti dipinte in bianco e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane e di quelle di lavaggio.

ART. 122 - Per i metodi di misurazione dei cavedi sono applicabili le disposizioni relative ai cortili, con l'avvertenza che l'altezza si computa a partire dal piano del pavimento del locale più basso illuminato dal cavedo stesso.

- CAPO IV° -

LOCALI DI ABITAZIONE E LORO ANNESSI

ART. 123 - Le costruzioni eseguite prima della approvazione del presente Regolamento e che erano regolamentari ai sensi dei regolamenti secondo i quali furono eseguite, sono considerate tali fino a che, per inconvenienti di carattere igienico rilevati dall'Ufficiale Sanitario, il Sindaco ne ordini la trasformazione o il miglioramento con apposita ordinanza, che preciserà le norme tecniche da applicare, affinché le abitazioni stesse risultino igienicamente migliori.

ART. 124 - I muri perimetrali delle case devono avere coibenza termica sufficiente per proteggere i locali dalle variazioni atmosferiche.

Le controversie intorno all'effettiva coibenza delle pareti, vengono risolte mediante rilevazioni predisposte e fatte eseguire col concorso dell'Ufficio d'Igiene Comunale e a spese dei ricorrenti.

ART. 125 - Gli intonaci applicati alle pareti dei locali di abitazione non devono annullare la capacità delle pareti stesse per eliminare gas e vapori; di guisa che ne risulti precipitazione di umidità per variazione di temperatura.

L'uso degli intonaci impermeabili, quando sia esteso a tutte le pareti, comporta l'impianto di mezzi di ventilazione sussidiaria.

ART. 126 - Non possono costruirsi locali ad uso abitazione che abbiano una superficie inferiore a mq.8; con una larghezza minima di m.1,80 salvo quanto è detto per i cucinini all'art.132.

ART. 127 - I pavimenti dei locali di abitazione debbono essere costituiti da un fondo a superficie unita sul quale i materiali applicati come rivestimenti dovranno essere disposti in modo da non costituire infrantuosità o lacune atte a ricettare, polvere, insetti e materiali putrescibili ecc.

I materiali stessi non devono essere porosi, nè produrre facilmente polvere.

ART. 128 - Ogni locale di abitazione deve avere una finestra opportunamente ubicata che si apra direttamente

all'esterno verso vie o cortili o spazi regolamentari.

Le finestre devono fornire una superficie illuminata netta, ossia libera da superfici opache, non inferiore a $1/8$ del pavimento per il piano terreno e ad $1/10$ per i piani superiori, esclusa la porzione di finestra al disotto dei cm.60 misurati dal piano del pavimento.

Le finestre dei sottotetti saranno pure di $1/8$ ivi compresa la porzione di finestra al disotto dei cm.60.

La collocazione delle finestre deve essere tale che la distanza tra la sommità della finestra e l'architrave della stessa sia la minima possibile.

Sopra le finestre non sono consentite sporgenze (pensiline, cornicioni ecc.) di larghezza superiore a m.1,20.

ART. 129 - L'altezza interna dei locali del piano terreno non deve essere inferiore ai m. 3,20, tanto per i locali di abitazione che per quelli destinati ad altro uso.

Gli ambienti a piano terreno non destinati a dimora continua diurna e notturna di persone, non devono avere il pavimento a quota inferiore al punto più elevato del marciapiede stradale.

Quando tali locali prospettano verso spazi aperti, devono avere il pavimento almeno cm.15 più alto della superficie degli spazi medesimi.

Quando detti ambienti, sono invece destinati ad abitazione permanente, il pavimento deve essere sopraelevato di almeno 50 cm. dal piano del marciapiede o del cortile. I locali dei piani superiori non possono avere un'altezza netta interna inferiore a m.3.

L'altezza netta dei locali si misura dal pavimento al soffitto quando questo sia piano; per i soffitti a volta si misura dal pavimento al piano d'imposta.

I locali di sottotetto a soffitto obliquo per essere abitabili debbono avere altezza interna netta di m.3 nel punto medio del soffitto e non inferiore a m.2,20 nel punto più basso.

ART. 130 - Gli impalcati a mezz'aria sono concessi quando i locali abbiano un'altezza minima di m.5, e la proiezione orizzontale del soffitto non ecceda la metà della superficie del locale, nonché la parte del locale rimasta libera a tutta altezza presenti una cubatura di almeno mc.40.

Quando gli impalcati a mezz'aria rendano possibile la formazione di locali ad uso diverso dal semplice soggiorno, deve essere provveduto un impianto supplementare di ventilazione.

ART. 131 - Ogni edificio abitato deve avere, in località opportuna che non sia latrina o antilatrina, un acquaio, con acqua corrente potabile per ogni alloggio

anche se costituito da un solo locale.

ART. 132 - L'area del locale di cucina non può essere inferiore a mq.8; per i cucinini è consentita una superficie non inferiore a mq.3 con altezza uguale a quella degli altri locali.

I locali debbono essere provvisti di una canna fumaria o di ventilazione autonoma sfociante liberamente sul tetto, coronata da funaiolo ed attivata, se necessario, con aspiratore meccanico. La canna deve prendere origine verso l'interno di una cappa sotto la quale deve essere un sostegno per i fornelli oppure l'impianto di combustione (cucina economica, fornelli a carbone, camino, ecc.)

L'impianto di fornelli elettrici o di altri apparecchi di riscaldamento non fumogeni non dispensa dall'impianto e dal perfetto funzionamento della canna fumaria.

Le cucine ed i cucinini devono avere finestre regolamentari prospettanti su spazi liberi (strade, cortili) e pavimento di materiale impermeabile.

ART. 133 - Le cabine di cottura non sono considerate come locali e sono ammesse:

- a) quando abbiano una superficie non superiore a mq.2
- b) siano appendici di locali regolarmente illuminati e ventilati.
- c) siano provvisti di adeguata canna di ventilazione sfociante direttamente all'esterno e munita di aspiratore meccanico.

ART. 134 - I corridoi e i locali di disimpegno, devono essere provvisti di una finestra ogni mq.12 di superficie. Sono consentiti i locali ed i corridoi ciechi solamente se inferiori ai 12 mq.

ART. 135 - Le portinerie sono considerate locali di abitazione e quindi soggette alle relative prescrizioni.

ART. 136 - Le guardiole, le cabine di vigilanza, ecc non devono avere superfici superiori a mq.4 nè finestre inferiori a mq.1 prospettanti su spazio regolamentare.

Non devono contenere effetti di cucina nè focolari per riscaldamento, nè letti, nè mobili trasformabili in letto. Quando il posto di guardia sia sistemato in un atrio aperto o comunicante mediante la porta d'ingresso con la strada, esso deve, indipendentemente da questa, essere ventilato o con apertura regolamentare o con impianto meccanico.

Deve pure essere provveduto al riscaldamento del vano così ricavato ed alla sua illuminazione sussidiaria.

VIGILANZA

ART. 137 - I fabbricati nuovi o modificati non possono essere occupati, riuoccupati totalmente o parzialmente, senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo che il fabbricato sia stato visitato e riconosciuto conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni edilizie vigenti, da un tecnico comunale; e dichiarato igienicamente idoneo dall'Ufficiale Sanitario. Le visite hanno luogo in due distinti periodi e sempre dietro domanda del proprietario e chi per esso.

La prima visita ha luogo quando chi costruisce o modifica o ripara con nuove murature una casa, o parte di essa, dopo ultimato le parti integrali della fabbrica (muri greggi, tetti, scale, volte delle cantine e dei locali abitabili) richiede che sia constatata l'epoca dell'avvenuta costruzione.

Di tale visita si redigerà opportuno verbale, copia del quale viene rilasciata al proprietario.

La seconda visita viene praticata a fabbrica completamente ultimata. Il proprietario della casa o chi per esso deve provvedere a che tutto lo stabile ed i relativi impianti (condotte di scarico, sistema di fognatura, ecc.) possono essere agevolmente ispezionati.

ART. 138 - Gli edifici non possono essere dichiarati, in tutto od in parte, igienicamente abitabili, prima che siano trascorsi cinque mesi dall'accertamento dell'avvenuta costruzione (data del verbale della prima visita).

Le domande di visita presentate prematuramente saranno ritenute agli effetti del termine, come non presentate. Il prosciugamento dei locali è accettabile solo quando la malta, prelevata nello spessore dei muri, non contenga più del 3,5 % d'acqua.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, sempre dietro domanda dell'interessato.

Potrà essere fatta eccezione di termini, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, qualora la costruzione presenti i requisiti di prosciugamento.

ART. 139 - La non concessione, da parte del Sindaco, dell'autorizzazione ad abitare una casa di nuova costruzione od in parte rifatta, deve essere notificata agli interessati, i quali entro il termine di un mese dalla data della notifica, possono ricorrere al Medico Provinciale che deciderà, sentito il consiglio provinciale di Sanità.

ART. 140 - Il Sindaco può far eseguire dal personale

tecnico-sanitario ispezioni agli edifici, di qualunque specie e destinazione, occupati, per riconoscere se corrispondono alle prescrizioni vigenti sull'igiene e sanità pubblica.

ART. 141 - Qualora le case predette fossero giudicate dall'Ufficiale Sanitario in tutto od in parte insalubri, o non conformi alle norme vigenti, il Sindaco adotterà i provvedimenti necessari perchè l'abitazione sia risanata e le cause di insalubrità eliminate.

ART. 142 - Qualora non si potessero attuare i miglioramenti ritenuti necessari, oppure i proprietari si rifiutassero di effettuarli o non li attuassero nel termine all'uopo loro prefisso, si procederà se del caso, contro i contravventori in base al presente Regolamento e le case stesse saranno, dal Sindaco, in tutto od in parte dichiarate inabitabili e potranno essere sgonbrate ai sensi dell'art. 222 del T.U. leggi sanitarie 1934.

ART. 143 - Nel caso di inosservanza delle prescrizioni riguardanti gli edifici in costruzione, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario ingiungere al costruttore di far concordare le opere con le prescrizioni suddette.

Qualora il costruttore non ottenperi all'ingiunzione, il Sindaco, può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti.

Avrà in ogni caso il Sindaco la facoltà di provocare dalle competenti autorità la demolizione e la riforma delle opere costruite in contravvenzione del presente Regolamento ed alla autorizzazione rilasciata, e ciò salvo sempre le disposizioni dell'art. 153 del T.U. 4 Febbraio 1915, n. 148 della legge di P.S.

Il Sindaco può inoltre ordinare e fare eseguire lo sgombro delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere, per violazione delle leggi e dei regolamenti sanitari, contro coloro che abitano o cedano in uso di abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

- CAPO VI° -

FOGNATURA DOMESTICA

ART. 144 - Ogni nuovo alloggio, anche se costituito da un solo locale, deve essere provvisto di latrina ubicata nel corpo di fabbrica. Nei vecchi fabbricati con latrina in uso a più famiglie, deve esservi almeno una latrina ogni dodici persone. Nei locali adibiti ad esercizi pubblici con sosta di persone, il numero delle latrine disponibili deve essere

preventivamente stabilito su parere dell'Ufficiale Sanitario tenuto conto della capienza dell'esercizio. Le latrine devono essere incorporate nei locali facenti parte dell'esercizio.

I dormitori per più persone, i convitti, gli educandi, le locande e simili, devono avere un numero di latrine previste dagli articoli appositi.

ART. 145 - Gli ambienti di latrine devono avere una superficie di almeno mq.2 e larghezza di almeno un metro. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile liscio alla superficie e di facile lavatura; e le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile fino all'altezza di m.0,90.

Ogni latrina deve essere a cacciata di acqua e ventilata ed illuminata da una propria finestra, prospettante su spazio libero, di superficie non inferiore a mq.0,50. I locali di latrina non devono avere altezza inferiore a m.2,50.

Le pareti divisorie delle latrine da altri locali, non devono avere uno spessore inferiore a m.0,12.

ART. 146 - E' vietato costruire latrine in corpi sporgenti. Sono pure vietate le latrine a torretta, isolate nei cortili o in altri spazi liberi.

ART. 147 - Le latrine non possono comunicare direttamente con locali di abitazione o cucine, ma devono essere separate da corridoi, anditi o disimpegni non abitati, oppure da apposito locale di antilatrina che riceva anch'esso aria e luce diretta o almeno sia ventilato come indicato nell'articolo seguente.

ART. 148 - Quando si tratta di latrine in soprannumero a quelle obbligatorie per l'appartamento o che siano al servizio di singoli studi, uffici, camere da letto, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario può concedersi la ventilazione mediante la finestra prospettante su canale di ventilazione di almeno mq.1,25 di sezione; oppure mediante canale di aspirazione del diametro di almeno cm.12, attivate con ventilatore meccanico capace di assicurare un ricambio di aria di 15 vol/ora.

In ogni caso, le canne devono sfociare liberamente sul tetto in alto e quelle di ventilazione anche su uno spazio libero in basso.

ART. 149 - I vasi di latrina e orinatoi devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata non inferiore a l.6. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di deposito di sicurezza che impedisca il risucchio. I vasi di latrina devono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita con-

duttura sino al tetto della casa ed indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

ART. 150 - I tubi di scarico di acque, lavandini, bagni ed ogni altro apparecchio per lo smaltimento di acque domestiche o di rifiuti liquidi in genere, devono essere muniti di chiusura idraulica permanente e recapitare il materiale nella fognatura nera stradale o in altro dispositivo precedentemente approvato.

ART. 151 - Anche nelle case già esistenti, le condutture destinate a raccogliere gli scarichi delle latrine, degli orinatoi, dei pluviali, dei bagni e degli scoli domestici in genere devono essere di sezione proporzionata al numero degli scarichi allacciati, costruite con materiale riconosciuto impermeabile ed inattaccabile dalle materie di rifiuto ed avere giunti ermetici.

ART. 152 - Le condutture di cui al precedente articolo, devono essere collocate in modo da potersi facilmente ispezionare, essere prolungate, fin sopra ai tetti delle case e lasciate a bocca completamente libera in alto.

Ad ogni conduttura di scarico deve essere accoppiato un apposito condotto a bocca libera aperta sopra il tetto della casa per la diretta ventilazione di tutti i sifoni. La ubicazione e la sopraelevazione delle condutture devono essere tali da evitare esalazioni verso i luoghi abitati.

ART. 153 - Nelle zone prive di fognatura, l'allontanamento e lo smaltimento dei liquami domestici dagli edifici isolati adibiti ad uso di civile abitazione, scuole, uffici ecc., e dai piccoli agglomerati, provvisti di acqua corrente, dovrà essere effettuato realizzando "in loco" un trattamento primario, che modifichi considerevolmente le caratteristiche del liquame bruto, seguito da trattamento secondario, atto a rendere innocuo il liquame chiarificato, evitando i pericoli ed i danni che questo può arrecare.

Per piccolo agglomerato devesi intendere un gruppo di case con popolazione non superiore a 400 unità.

ART. 154 - Il trattamento primario dovrà essere effettuato convogliando tutte le acque luride in uno dei seguenti manufatti:

1. - fossa settica ad una camera;
2. - fossa settica a due camere;
3. - fossa settica a tre camere o a quattro con filtro incorporato;
4. - vasca tipo Imhoff.

Il trattamento secondario del liquame chiarificato dovrà essere effettuato a mezzo di:

- 1 - pozzi perdenti;
- 2 - sub-irrigazione semplice o drenata, associate o meno a pozzi perdenti;
- 3 - letti percolatori.

La costruzione ed il dimensionamento degli impianti suddetti dovrà effettuarsi secondo le norme tecniche dettate dall'Ufficio d'Igiene.

ART. 155. - L'impianto di una vasca Imhoff potrà consentirsi laddove il numero degli abitanti non sia inferiore a cinquanta, e sarà sempre condizionato all'ossidazione dell'effluente a mezzo di un letto percolatore.

L'effluente di una vasca Imhoff o quello di una fossa settica a quattro camere con filtro potrà essere eventualmente versato in un corso d'acqua qualora, anche in periodo di magra, venga garantito una diluizione tale che la stabilità relativa dell'acqua rimanga imm modificata e non si abbiano danni per la piscicoltura né condizioni di malsania nelle zone circostanti.

ART. 156 - Le fosse settiche dovranno essere ubicate all'esterno degli edifici, ad una distanza minima di m. 1,00 dal muro di fondazione e possibilmente cm. 10 sotto il piano di campagna.

Le vasche tipo Imhoff, se di tipo chiuso, dovranno essere ubicate all'esterno e a distanza non inferiore a m. 1,00 dalle fondazioni degli edifici; se di tipo aperto almeno a m. 10 dagli edifici, provvedendo ad una recintazione protettiva.

Ad evitare eventuali infiltrazioni nel terreno circostante è opportuno di sporre uno strato di argilla compressa intorno alla pareti della fossa settica e delle vasche Imhoff.

ART. 157 - Il dimensionamento delle fosse settiche dovrà essere calcolato in modo tale da richiedere un tempo minimo di detenzione del liquame di 2 giorni per le fosse di maggior volume e di 3 - 4 giorni per quelle più piccole, considerando un vuotamento annuale dei fanghi calcolati in ragione di 1.100/persona/anno.

Il dimensionamento delle vasche Imhoff sarà calcolato assegnando alla camera di digestione dei fanghi una capacità pari a 100 litri per abitante servito, mentre la capacità del compartimento di sedimentazione sarà calcolata per un periodo di detenzione non superiore alle ore 5, così da garantire una sosta minima di circa 2 ore nei momenti di massimo afflusso.

ART. 158 - Il funzionamento delle fosse settiche sarà controllato esaminando il liquame effluente che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

tracce (non più di ccO,3/litro) di solidi sedimentabili dopo un ora di permanenza in cono Imhoff;
B.O.D. non superiore a 1250 mg/l.

L'effluente delle vasche Imhoff avrà le caratteristiche di un liquame fresco con tracce di solidi sedimentali.

ART. 159 - Per il trattamento secondario dei liquami provenienti da fosse settiche, dovranno essere impiegati pozzi perdenti, quando lo consentono le condizioni di permeabilità del terreno e della posizione della falda freatica.

Dovranno distare almeno m.6 dai muri di fondazione di qualsiasi edificio, m.3 dai confini di proprietà e m.25 dai pozzi o cisterne di acqua potabile, venendo sempre ubicati a valle di questi ultimi.

ART. 160 - Il trattamento secondario a mezzo della sub-irrigazione semplice o drenata potrà effettuarsi quando:

- 1 - la profondità della falda freatica ed il grado di permeabilità del terreno lo consentono;
- 2 - attorno all'edificio vi sia una adeguata superficie di terreno che potrà essere utilizzata come prato o giardino, o per la coltivazione di ortaggi o piante con radici superficiali o come campo da gioco per ragazzi.

ART. 161 - La lunghezza dei canali sarà stabilita in base al numero degli abitanti serviti ed alla natura del terreno, che verrà studiata determinando il tempo di percolazione.

I terreni con tempo di percolazione superiore ai 60 minuti primi non potranno essere utilizzati.

ART. 162 - Il trattamento secondario dei liquami con letto percolatore potrà permettersi quando non sia possibile ricorrere alla dispersione nel terreno e la quota altimetrica dello scarico lo consenta (non inferiore a m.1,50 - 3).

Il letto percolatore sarà usato preferibilmente in serie a vasche tipo Imhoff od a fosse settiche a tre o quattro camere. Il volume del letto percolatore sarà calcolato in un metro cubo per ogni cinque abitanti od in una parte di liquame per ogni due posti di "letto" (vuoto-pieno).

ART. 163 - Lo smaltimento con drenaggio tubolare sotterraneo deve avere le seguenti caratteristiche;

- a) superficie di drenaggio mq. 20 - 40 per abitante, secondo la capacità del terreno che non dovrà mai essere coltivato ad ortaggi;

- b) lunghezza dei tubi di drenaggio mt. 10 - 20 per abitante, con un diametro di cm. 10;
- c) posa in opera: distanza orizzontale fra i tubi m. 2; profondità cm. 50; pendenza media 3 - 4 per mille.
- I campi di drenaggio devono distare 25 metri dalle abitazioni o dai pozzi per acqua.

ART. 164 - Le fosse settiche e le vasche di tipo Imhoff dovranno essere vuotate periodicamente dai fanghi, non meno di una volta l'anno.

I fanghi raccolti dovranno essere interrati ed usati come fertilizzanti, dopo essiccamento.

ART. 165 - La raccolta e lo smaltimento dei liquami dalle abitazioni isolate sprovviste di acqua corrente, dovrà effettuarsi a mezzo di:

- 1 - pozzo nero a tenuta a più camere;
- 2 - pozzo nero a tenuta a tre camere, da usarsi alternativamente;
- 3 - fossa settica a due camere con sub-irrigazione;
- 4 - fossa settica ad una o due camere e pozzo perdente (da usarsi nei terreni permeabili);
- 5 - fossa settica ad una camera ed allacciamento alla concimaia (da usarsi in terreno impermeabile);

La costruzione ed il dimensionamento dei suddetti manufatti dovrà effettuarsi secondo le norme tecniche dettate dall'Ufficio d'Igiene.

ART. 166 - La capacità del pozzo nero a tenuta dovrà essere calcolata sulla base di 1.5/abitanti/giorno con una vuotatura da effettuarsi ad intervalli di tempo non inferiore a mesi tre.

ART. 167 - I pozzi neri a tenuta devono avere le pareti ed il fondo di adeguato ed opportuno spessore, in calcestruzzo o in buona muratura di mattoni, essere intonacati a cemento, avere spigoli arrotondati e fondo concavo, con appropriata copertura, ed apertura munita di doppio chiusino o di altro mezzo che impedisca ogni esalazione.

I pozzi neri devono distare almeno m. 10 da qualunque pozzo o cisterna o acquedotto di acqua potabile.

Devono essere vuotati prima che siano pieni. In caso di tracimazione dei liquami, il Sindaco ne può ingiungere lo svuotamento immediato, provvedendo alla esecuzione d'ufficio, in caso di inadempienza.

ART. 168 - La vuotatura dei pozzi neri e delle vasche di chiarificazione, deve di regola essere fatte con sistema pneumatico, in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna, nè dispersione o esalazioni.

Altri metodi di smaltimento diversi da quelli degli

articoli precedenti e l'idoneità dei mezzi, sia di spurgo che di trasporto, sono soggetti all'approvazione dell'Amministrazione Comunale che la concederà su parere dell'Ufficiale Sanitario. Nell'abitato la vuotatura può essere fatta solo fra le ore 24 e l'alba in qualsiasi stagione.

ART. 169 - Le cisterne, i pozzetti ed in genere tutti i recipienti di raccolta nei quali si trovano materiali putrescibili di qualunque provenienza e natura che debbono essere trasportati ad un recapito definitivo, sono considerati pozzi neri.

ART. 170 - La superficie assorbente dei pozzi perdenti deve essere pari a mq.1 per ogni abitante da servire, con massimo di mq.30 per ciascun pozzo.

Quando occorrono superfici assorbenti maggiori si devono approntare altri pozzi che distino tra loro almeno m.10. La costruzione dei pozzi perdenti è consentita quando sia accertata la impossibilità di adottare altro sistema di smaltimento.

ART. 171 - Gli impianti attualmente esistenti, nel caso palesassero deficienze od inconvenienti, devono essere sollecitamente adeguati alle norme indicate nei precedenti articoli.

ART. 172 - E' vietato immettere nei pozzi neri, nelle fosse settiche e nelle vasche chiarificatrici, acque meteoriche o di superficie.

- CAPO VII° -

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DELLE

IMMONDIZIE SOLIDE

ART. 173 - E' proibito scuotere o battere dalle finestre e balconi verso strade e piazze tappeti, oggetti personali ed uso domestico.

E' anche proibita la battitura suddetta sui pianerottoli delle scale e verso cavedi. L'operazione stessa, quando eseguita nei cortili da finestre e balconi, deve effettuarsi non prima delle ore otto e non oltre le ore dieci.

ART. 174 - La pulizia dei locali pubblici e privati, dei cortili, delle strade, deve essere fatto in modo da impedire il sollevarsi della polvere o, comunque, il diffondersi di essa con molestia e danno dei passanti e dei vicini.

ART. 175 - È vietato conservare nell'interno delle abitazioni e nei locali di lavoro o di vendita, anche se in adatta sistemazione, i rifiuti solidi urbani (immondizie domestiche e simili) per un periodo superiore alle 24 ore.

Le immondizie, comunque raccolte, dall'interno delle abitazioni, dalle scale, corridoi, anditi e locali in uso e di accessi, tanto comuni quanto riservati, devono essere, a cura degli abitanti, convogliate, senza dispersione, nel luogo di raccolta a ciò destinato, direttamente o per mezzo delle canne di caduta.

ART. 176 - In ogni edificio, tanto destinato ad abitazione, quanto a magazzino, bottega, opificio, deposito e simili, deve essere, a cura dei proprietari e con l'approvazione dell'Autorità Sanitaria, predisposta un'area o un ambiente nel quale saranno collocati recipienti mobili atti a raccogliere le immondizie ivi trasportate, ai sensi del precedente articolo.

Tale luogo di deposito deve essere ubicato in modo da consentire la facile e sollecita asportazione dei bidoni contenenti i rifiuti stessi da parte degli incaricati del servizio di rimozione, ove questo esista.

ART. 177 - I recipienti mobili o bidoni, destinati a raccogliere le immondizie prodotte negli stabili, devono essere maneggevoli, muniti di coperchio e lavabili tanto all'interno quanto all'esterno.

ART. 178 - I recipienti predetti, quando siano all'aperto, devono essere posti su di una platea lavabile, di materiale consistente, a superficie omogenea e continua, possibilmente coperta e schermata. I mezzi di lavaggio e lo scarico delle acque impiegate, devono essere assicurati mediante un impianto stabile di agevole uso. La platea di sosta deve distare almeno m.5 da finestre e da porte di locali di abitazione e di lavoro.

ART. 179 - Quando i recipienti di raccolta siano collocati in luogo chiuso, questo deve avere comunicazione diretta con l'esterno, essere munito di pavimento impermeabile e di pareti lavabili sino a m.2 di altezza dal suolo, di dimensioni sufficienti per l'agevole maneggio dei bidoni ed essere provvisto di esalatore di diametro proporzionato al volume della canna di raccolta, con bocca prolungata fino al tetto ed ivi munito di torrino a mitra.

Le canne dei recipienti devono essere facilmente lavabili e presentare adatta bocca di raccolta e scarico delle acque di lavaggio.

ART. 180 - Sono ammesse, per la raccolta delle immondizie, le canne di caduta, quando siano in numero sufficiente e presentino le seguenti caratteristiche di struttura e di impiego:

- a) sezione ovoidale, rotonda o, comunque, a spigoli arrotondati;
- b) andamento verticale privo di curve a gomito, superficie interna continua, liscia e lavabile, ispezionabile dall'alto;

- c) dispositivo di caricamento a forma di tramoggia ai vari piani con doppi battenti, atto ad impedire la dispersione delle immondizie al suolo;
- d) dispositivo al piede delle canne che consenta il riempimento ed il cambio del bidone, senza dispersione del materiale al suolo;
- e) essere indipendenti dalle canne di ventilazione dei vani cui fanno capo.

ART. 181 - I titolari degli stabilimenti per la produzione, lavorazione e distribuzione di sostanze alimentari, ivi comprese le osterie, trattorie, alberghi e ristoranti di ogni qualità e categoria, nonché gli esercizi nei quali si vendono generi alimentari, capaci di dare residui putrescibili, devono provvedere alla conservazione dei rifiuti solidi prodotti, in appositi recipienti con coperchio a tenuta, distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.

ART. 182 - I recipienti collettivi per la raccolta ed il trasporto delle immondizie devono essere sottoposti ad efficace lavaggio e disinfezione, almeno una volta alla settimana, a cura del concessionario del servizio, ove questo esista.

ART. 183 - E' vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzini, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo; cenere, ossa, materiali putrescibili o comunque di rifiuto, anche se contenuti in casse, sacchi o pacchi.

ART. 184 - La costituzione di depositi e la cernita di cenci, cartacce, rottami, ossa, ecc. è vietata anche nei cortili, nelle case di abitazione ed ovunque non siano posti in opera provvedimenti che consentano l'esistenza dei depositi stessi nell'interno dell'abitato, in conformità delle disposizioni ministeriali approvanti l'elenco relativo alle industrie insalubri.

ART. 185 - Gli immondezzi sono consentiti solo negli aggregati rurali o quando non vi sia un servizio di raccolta delle immondizie.

Gli immondezzi devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere vuotati prima che siano pieni, e devono distare almeno m.10 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione.

ART. 186 - La vuotatura degli immondezzi sarà eseguita di frequente ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuato mediante recipienti impermeabili o carri idonei, onde evitare dispersioni ed esalazioni.

ART. 187 - L'attività del cenciaiolo, straccivendolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, è sottoposta a vigilanza sanitaria.

ART. 188 - La cernita delle immondizie è vietata nelle case di abitazione, o, comunque, prima che le immondizie stesse giungano al centro di raccolta.

ART. 189 - Le pattumiere ed i recipienti comunque impiegati per la raccolta delle immondizie e di altri rifiuti, le tramogge e le bocchette delle canne di caduta, le platee di deposito e le camere di raccolta dei bidoni, devono essere mantenute dagli utenti in perfette condizioni di pulizia.

ART. 190 - Il personale che esegue la raccolta ed il travaso nei carri trasportatori delle immondizie provenienti da abitazioni, stabilimenti e simili, è tenuto ad evitarne la dispersione ed a raccogliere e allontanare quelle eventualmente disperse.

ART. 191 - La costituzione di depositi di immondizie, sia per lo smaltimento totale è consentito soltanto fuori dell'abitato, in località che siano riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario e distino almeno m. 1000 dagli agglomerati urbani e m. 100 dalle pubbliche vie.

Questi detta le norme sulla costituzione dei depositi e sui modi con i quali deve essere fatto lo smaltimento definitivo delle immondizie. E' vietato il riempimento con immondizie gregge di cave e di avvallamenti nei quali le immondizie stesse modofichino l'aspetto degli stati del sottosuolo e disturbino ed inquinino la falda acqua.

ART. 192 - A valle delle località adibite a scarico delle immondizie è vietato l'attingimento di acqua dalla falda superficiale anche quando si debba far luogo all'approvvigionamento di case isolate o di edifici rurali sino ad una distanza di m. 500 dal deposito delle immondizie.

ART. 193 - La distruzione, mediante il fuoco, delle immondizie domestiche o di altri rifiuti solidi, la cui combustione può essere ritenuta dannosa o molesta, deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria.

ART. 194 - La destinazione delle immondizie raccolte per il trattamento di smaltimento definitivo può essere fatta soltanto con metodi od impianti situati in località approvata dall'Ufficiale Sanitario e secondo metodi che da questi siano ritenuti adeguati ed igienicamente soddisfacenti.

ART. 195 - Quando i privati ritirino direttamente dai depositi di immondizie materiale per uso di concimazione o emendamento dei terreni destinati alla produzione agricola o orticola nell'ambito del territorio del Comune, il materiale, tanto se greggio, o triturato, quanto se già sottoposto ai pro-

cessi di mineralizzazione in appositi impianti, deve essere sparso immediatamente in copertura o raccolto in mucchi con immediata e idonea ricopertura di terra, previo trattamento disinfestante (carciocianamide).

ART. 196 - L'infossamento delle immondizie può essere consentito quando il materiale sia allogato in fosse o trincee di non più cm. 60 di profondità con larghezza non superiore ai due metri, nelle quali l'immondizia deve essere immediatamente ricoperta con terreno.

ART. 197 - Gli stabilimenti di cernita, triturazione, trattamento biologico, o di combustione delle immondizie devono essere costruiti su licenza dell'Autorità Comunale quando l'Ufficiale Sanitario avrà accertato che:

- a) la località dove esiste lo stabilimento sia idonea, distanti almeno n. 1000 dai centri abitati e n. 100 da case isolate, vie ed altri spazi pubblici; sia sottovento rispetto all'abitato e con falda acqua sufficiente-mente profonda e comunque protetta dall'infiltrazione di materiale umido e putrescibile;
- b) il metodo adottato non presenti pericolo sanitario e non costituisca causa di molestia per esalazioni, diffusioni di polveri e altre ragioni di inquinamento;
- c) i materiali nei quali vien trasformata l'immondizia non siano pericolosi e possono essere impiegati senza danno igienico alcuno e senza danno per l'utilizzazione agricola del terreno;
- d) i fumi, le polveri, i gas ed i residui liquidi e solidi derivanti dal trattamento non riescano nè per la loro composizione chimica, nè per qualunque altro attributo, di danno sanitario e di molestia alle popolazioni.

- CAPO VIII° -

EDIFICI PER USO COLLETTIVO E DI CARATTERE PUBBLICO

ART. 198 - Sono considerati come oggetto del presente capo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad alberghi, pensioni, dormitori, uffici, luoghi di riunione o svago, istituti sanitari, istituti d'istruzione, impianti sportivi ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge attività temporanea o permanente di carattere sociale.

ART. 199 - Oltre ed indipendentemente dalla autorizzazione con relative prescrizioni della legge di P.S. a riguardo, chiunque intenda aprire o gestire alberghi, pensioni, locande, dormitori, camere in affitto, collegi, convitti, scuole, istituti di cura, case di salute, autoscuole, campeggi, campi sportivi, stadi, palestre, piscine, bagni e docce pubbliche, teatri, sale cinematografiche, o altri locali di ritrovo e svago collettivo, deve essere autorizzato dall'Ufficiale Sanitario.

Detta autorizzazione deve essere rinnovata per i passaggi di proprietà, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportino trasformazioni o modifiche a locali o impianti esistenti.

ART. 200 - I locali ove vengono svolte le attività di cui al precedente articolo verranno ispezionati dall'Ufficiale Sanitario, il quale, quando si renda necessario, può imporre le migliori e le cautele atte ad eliminare gli eventuali inconvenienti o irregolarità riscontrate.

Qualora i proprietari, conduttori o direttori non vi ottemperassero entro il termine che sarà loro prefisso, salvo le pene sancite per i contravventori, l'Ufficiale Sanitario può revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione di cui all'articolo precedente.

ART. 201 - Gli alberghi, le pensioni e le locande, devono rispondere ai requisiti igienici; insieme con le altre caratteristiche descritte, nell'allegato del R.D.L. 5 settembre 1938, n. 1729, inoltre devono presentare i seguenti requisiti:

- a) tutte le stanze devono essere ventilate mediante finestre con rapporto regolamentare fra superficie fenestrata e pavimento;
- b) i locali ad uso comune, soprattutto quelli destinati a servizio di ristorante o di refezione in genere devono risultare illuminati e ventilati ai sensi del presente regolamento;
- c) negli alberghi, dove siano servizi igienici (bagno, gabinetto) adibiti al servizio di una sola camera, la ventilazione del locale che contiene i servizi predetti, deve essere indipendente alla ventilazione della camera stessa.

ART. 202 - I locali da destinarsi all'alloggio di estranei nelle case private (affittacamere) devono avere superficie non inferiore a mq. 6 per letto, con una cubatura di mc. 18 per persona.

ART. 203 - I dormitori collettivi dovunque installati (asili notturni, alberghi per la gioventù) devono avere:

- a) una superficie minima di mq. 5 per convivente, aumentata a mq. 6 se si impiegano letti biposto;
- b) una sala di spogliatoio o fardelliera facilmente disinfettabile;
- c) una batteria di latrine e lavabi con latrina ed un lavabo per ogni dieci posti, divisi per uomini e donne;
- d) un impianto di bagni e docce con una installazione per ogni venti posti.

ART. 204 - I locali adibiti ad ufficio devono essere regolarmente illuminati e ventilati, provvisti anche di adeguato impianto di illuminazione artificiale e di una latrina con lavabo ogni quindici persone.

Devono avere inoltre a disposizione un rubinetto di acqua potabile. Negli uffici destinati a più di venti impiegati, deve esservi un locale adibito a spogliatoio facilmente accessibile e ventilabile. -

ART. 205 - I luoghi di riunione e di svago che non siano sotto il controllo della Commissione Provinciale dei teatri, devono corrispondere alle seguenti norme:

- a) i locali devono essere ventilati direttamente mediante finestre o muniti di impianti di condizionamento atti a mantenere la composizione dell'aria entro i limiti precisati dall'art. 221, anche quando il locale sia frequentato dal massimo numero consentito dalla sua capacità calcolata in due persone per mq.
Anche quando il locale sia illuminato e ventilato attraverso finestre, deve essere disponibile un impianto sussidiario di ventilazione meccanica o semicondizionamento da far funzionare estemporaneamente a fini sopradetti;
- b) devono essere a disposizione del pubblico, sistemati con agevole accesso, batterie di latrine divise per sessi, con disponibilità di un posto di latrina per ogni cinquanta persone, munite di antilatrina dotata di un lavabo ogni cento persone e ventilata con finestra.

ART. 206 - Gli ambulatori per l'esercizio della medicina e chirurgia, devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente capacità composti almeno di un locale di visita e di un locale di attesa, disinpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

ART. 207 - Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono avere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 1/12/1956, n. 1688).

I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

- a) dormitori con una superficie di mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto e escluso ogni impiego di letti multiposto;
- b) refettorio con una superficie di mq. 0,80 per convivente;
- c) cucine dotate di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppo di servizi composto di una latrina ogni 15-20 persone ed un lavabo per ogni 5, ed una doccia per ogni 25. Le latrine devono essere disinpegnate da un'ampia antilatrina avente aria e luce diretta;
- e) locale guardaroba per biancheria pulita e gli effetti personali;
- f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- g) i locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più 4 letti e dotate di ser-

vizi propri. Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a n. 1,80, aerazione e ventilazione regolamentare.

ART. 208 - I campi sportivi, gli stadi, le palestre, le piscine ed ogni altro impianto destinato a manifestazioni sportive di carattere pubblico o sociale, devono disporre:

- a) di sufficiente rifornimento di acqua potabile;
- b) di uno o più gruppi di servizi, costituiti da latrine, lavabi e docce;
- c) di un posto di pronto soccorso;

- CAPO IX° -

ESALAZIONI - FUMI - POLVERI

ART. 209 - L'esercizio dei focolari continui od occasionali, e di qualunque impianto di apparecchio o strumento che dia luogo alla produzione di gas e vapori nocivi, di fumo, polveri, nebbia e fuliggini è sottoposto a controllo dell'Ufficio d'Igiene e Sanità nei riguardi dei pericoli e danni sanitari e delle molestie che ne possono derivare al pubblico.

ART. 210 - I camini non devono emettere fumi di densità superiore al numero 2 della scala di Ringelmann per tempo maggiore di 10 minuti primi durante la carica e la pulizia del focolare o per un insieme di emissioni di durata complessiva non superiore a 10 minuti primi in un'ora e con un contenuto in polvere non superiore a due parti per milione.

ART. 211 - I focolari o gli impianti produttori di fumo devono:

- a) essere alloggiati in locali sufficientemente ampi ed aerati per le necessità della combustione;
- b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
- c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa e razionale del combustibile impiegato;
- d) essere alimentati da combustibile adatto;
- e) essere dotati di preriscaldatore se funzionanti con olio combustibile;
- f) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
- g) essere condotti da personale idoneo;

Quando un focolare dà luogo, per deficienza strutturale, per inadeguata aerazione, per cattiva conduzione, per combustibile inadatto, o per altra causa alla produzione continuativa di fumo di densità superiore al limite stabilito, l'Autorità Comunale può ingiungere di porvi riparo, assegnando un termine per l'esecuzione.

Nei casi gravi può anche vietarne temporaneamente l'accensione.

ART. 212 - Gli apparecchi di combustione installati nelle abitazioni o dovunque vi sia presenza di persone, che risultino alimentati dalla combustione di gas o di combustibili liquidi o di altro tipo che non diano luogo alla produzione di fumo, devono disporre di apposito esalatore, (canne di ventilazione) che dia sicuro esito ai prodotti invisibili della combustione.

Nelle comunità, nelle fabbriche, nei laboratori e negli esercizi pubblici, gli apparati di combustione devono anche essere muniti di apparecchi segnalatori dello spegnimento foruito della fiamma.

ART. 213 - Nelle case di abitazione sono vietate le attrezzature e gli impianti di carattere industriale o artigianale che producano, esalazioni di gas tossici, dannosi o molesti, tanto in dosi elevate, quanto in quantità minima per effetto di produzione prolungata o continua.

ART. 214 - Le tubazioni di scarico di fumi, polveri, gas, vapori, devono essere portate ad esalare fin sopra il tetto e la bocca di scarico deve trovarsi ad una distanza, misurata orizzontalmente, non inferiore a 2.3 dalla verticale innalzata dal ciglio stradale o dal limite di altri spazi pubblici o di proprietà di terzi.

In ogni caso il camino dovrà sporgere dalla copertura almeno di un metro salvo elevarsi a maggior altezza quando ciò sia necessario, perchè l'esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o pericolo alle abitazioni vicine. E' però tollerato, nella conduzione di stabilimenti, laboratori e simili di esalare inferiormente al tetto, verso spazi liberi, gli scarichi di ventilazione e quelli delle pulitrici a sabbia, delle verniciatrici a spruzzo e di altre operazioni del genere, semprechè detti spazi non siano rappresentati da vie, piazze o da altre zone pubbliche frequentate e verso di essi non prospettino abitazioni per una distanza di almeno 2.30.

In ogni caso devono sempre essere osservate le norme del seguente articolo.

ART. 215 - Le industrie, gli opifici ed i laboratori di qualunque genere e tipo che danno luogo anche occasionalmente a produzioni di gas, vapori, polveri od altro materiale dannoso o molesto, devono essere dotate di dispositivi che ne assicurino la completa captazione o trasformazione in modo da non disturbare o danneggiare la popolazione che vive nei dintorni.

- CAPO X^o -

VIBRAZIONI - SUONI - RUMORI

ART. 216 - Oltre a quanto prescrivono le norme di legge relative al turbamento della quiete pubblica, è vietata la produzione di vibrazioni, suoni e rumori, che possono riuscire di molestia o di danno alle persone.

ART. 217 - Le vibrazioni trasmesse ai pavimenti, pareti, palchetti e dispositivi fissi e mobili di qualunque genere che disturbino gli abitanti di un edificio, devono essere annullate e intercettate mediante opportuni provvedimenti da coloro che sono responsabili del prodursi di esse.

ART. 218 - Non è consentita l'installazione di motori o macchine aventi parti in movimento che non siano sistemate su fondazioni indipendenti da quello della casa o che siano solidali con pavimenti, pareti, pilastri e punti di appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose.

ART. 219 - E' vietata ogni rumorosità di qualsiasi origine e natura che superi all'esterno del luogo ove si produce i 60 decibel d'intensità.

- CAPO XI° -

RISCALDAMENTO - CONDIZIONAMENTO

DELL'ARIA

ART. 220 - Gli impianti di riscaldamento devono assicurare nei locali di abitazione per uso collettivo una temperatura di 18° interni, per 5° sotto zero esterni.

ART. 221 - I locali aventi ubicazione sotterranea privi di finestre o comunque con finestre insufficienti per essere usati come ritrovi notturni, sale cinematografiche, di conferenza, di riunioni, ecc. dovranno essere forniti di condizionamento d'aria in modo da assicurare le seguenti condizioni ambientali:

- a) aria filtrata/ mc./ ora 25/30 per persona;
 - b) T. 18°; U.R. 50°; valori minimi invernali;
 - c) T. 27°; U.R. 60°; valori minimi estivi;
 - d) comunque assicurare tanti ricambi d'aria per modo che il contenuto di CO² non superi 0,45%.
 - e) il movimento d'aria nella zona occupata da persone non deve essere superiore a mt.0,25 al minuto secondo, con bocchetta di emissione tangenti al soffitto e pannelli che dirigano la corrente in senso orizzontale.
- Le stesse condizioni ambientali dovranno essere assicurate anche nei locali non sotterranei che sono dotati di condizionamento d'aria.

ART. 222 - Nei locali pubblici o per uso collettivo che sono serviti da impianto di condizionamento d'aria, devono essere installati apparecchi registratori scriventi della temperatura e dell'umidità, perchè il personale dell'Ufficio d'igiene possa controllare se vengano assicurate le condizioni ambientali previste dall'articolo precedente.

IGIENE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

ART. 223 - 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, nonché a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.

ART. 224 - Chiunque intenda attivare, rilevare, trasformare o ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere deve darne comunicazione al Sindaco prima dell'inizio dell'attività.

La comunicazione, anche ai fini di quanto è previsto dagli articoli 216 e 217 del T.U. Leggi Sanitarie deve essere corredata da una dettagliata relazione nella quale devono essere descritti:

- a) le lavorazioni effettuate;
- b) gli scarichi (gassosi, liquidi e solidi) che ne derivano;
- c) l'eventuale sistema innocuizzatore di detti scarichi (gassosi, liquidi e solidi)
- d) la consistenza quantitativa di essi (gassosi, liquidi e solidi) dopo il trattamento di innocuizzazione;
- e) il sistema di smaltimento che si intende adottare, nonché da una planimetria con l'indicazione dell'ubicazione e distribuzione degli impianti, degli affluenti di scarico e degli eventuali recipienti terminali.

Il Sindaco, in base ai documenti sopra indicati e su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, quando lo ritenga necessario nell'interesse della pubblica salute, vieta l'attivazione dell'industria e la subordina a determinate cautele. Prima dell'attivazione sarà provveduto al collaudo di consistenza delle opere eseguite e della funzionalità degli impianti, fermi restando i controlli di esercizio che dimostrino l'efficacia delle providenze adottate.

Le spese relative ai sopralluoghi e controlli sono a carico della ditta interessata.

ART. 225 - E' concesso il termine di un anno, dall'entrata in vigore del presente regolamento, perchè tutti gli esercizi, industrie, opifici, laboratori già esistenti precedentemente si adeguino alle norme di cui all'articolo precedente.

ART. 226 - Le costruzioni industriali devono uniformarsi alle norme di attuazione del piano regolatore; alle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P.R.n.303 del 19/3/1956; ed alle disposizioni del presente regolamento.

In particolare gli ambienti di lavoro degli opifici, la
 teratori artigianali ed altri locali adibiti ad attività in
 distriale, nonché all'imballaggio, alla spedizione ed alla
 distribuzione di merce già fabbricata e che non rientrino
 nella categoria dei negozi, devono presentare le seguenti
 caratteristiche:

- a) altezza netta non inferiore a m.3;
- b) cubatura non inferiore a mc.10 per lavoratore;
- c) superficie non inferiore a mq.2 per lavoratore;
- d) pavimento e pareti con superficie sistemata in modo da
 permettere una facile pulizia, e devono disporre di:
 - 1) almeno un lavandino ogni cinque dipendenti, con uno spa-
 zio di ca.60 per posto;
 - 2) latrine ed orinatori, distinti per sesso, in ragione di
 una latrina ed un orinatoio ogni 30 operai; ed una latri-
 na ogni 25 donne; in locali non comunicanti con quelli
 di lavoro, disimpegnati da antilatrina, e tutti direttamen-
 te illuminati e ventilati;
 - 3) spogliatoi distinti per sesso, in locali ben illuminati
 e ventilati e riscaldati durante la stagione fredda;
 - 4) docce con acqua calda e fredda, una per ogni 20/25 di-
 pendenti, distinte per sesso.

ART. 227 - I canini di caldaie a vapore o per altri usi
 industriali, non possono essere collocati in prossimità del
 suolo pubblico e di abitazioni, dai quali devono distare non
 meno di m.10.

Essi devono avere un'altezza sufficiente per assicurare
 la diluizione e la dispersione dei prodotti della combustio-
 ne. L'altezza comunque non deve essere inferiore a m.15 ed
 in ogni caso deve superare di almeno m.3 il culmine dei tet-
 ti delle case di abitazione esistenti nel raggio di m.30.

ART. 228 - I rifiuti industriali di ogni tipo (solidi,
 liquidi e gassosi) sono sottoposti alle norme contenute
 nel presente regolamento.

ART. 229 - I rifiuti solidi devono essere distrutti a
 cura e spesa dell'industria con mezzi ritenuti idonei dal-
 l'Ufficiale Sanitario. Sarà tollerato l'allontanamento
 di detti rifiuti solidi in località predisposta e considera-
 ta idonea dall'Ufficiale Sanitario il quale prescriverà le
 norme per evitarne la dispersione o la commistione con altro
 materiale che venga poi impiegato in modo da poter riuscire
 molesto e nocivo alle persone.

Quando questo materiale possa in qualunque modo alterare,
 intossicare o inquinare le falde acquose con le quali venga
 in contatto, la concessione degli scarichi è consentita sol-
 tanto quando gli inconvenienti predetti siano sicuramente
 ovviati a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 230 - È comunque vietata la dispersione indiscrimi-
 nata dei residui industriali sulla superficie dei terreni li-
 beri, anche di proprietà, quando l'operazione non sia stata giu-
 dicata innocua ed ammissibile dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 231 - Per lo scarico dei rifiuti liquidi, sono richiamate le norme stabilite dagli art. 90 e 92 del presente Regolamento.

ART. 232 - Gli scarichi liquidi delle industrie non devono provocare l'intossicazione e l'alterazione chimica o comunque la denaturazione delle acque scorrenti in superficie o delle falde sotteranee. I rifiuti liquidi sopraindicati devono essere depurati e resi innocui nel senso sopraindicato a cura dell'industria produttrice.

ART. 233 - Le misure di cui sopra si applicano anche agli eventuali inquinamenti di natura batteriologica presentati dagli effluenti in esame.

ART. 234 - Nelle autorimesse, nei laboratori e nelle officine dove vi sia dispersione di oli minerali, le acque di scarico debbono essere convogliate in appositi dispositivi atti a separare la parte acquosa da quella oleosa.

Quest'ultima, non può essere scaricata in fognatura, né versata sul suolo pubblico o in corsi d'acqua di qualunque genere, ma deve essere raccolta in recipienti metallici asportabili e smaltita secondo le indicazioni ed istruzioni dettate dall'Autorità Comunale. È esclusa, inoltre, la combustione di detto materiale in forno comune e comunque in modo da produrre fumi pesanti e molesti versati nell'atmosfera.

ART. 235 - Entro tre mesi dall'approvazione del presente Regolamento, le industrie o assimilabili aventi allacciamento alla fognatura comunale devono presentare la domanda di cui all'art. 224 ed entro un anno, sempre dall'approvazione del presente Regolamento, avere provveduto alla normalizzazione dei propri scarichi.

ART. 236 - I rifiuti gassosi o polverosi devono essere sottoposti ad idoneo processo di innocuizzazione o di abbattimento e comunque resi tali da non costituire danno o molestia. Per il loro scarico all'esterno si applicano le disposizioni previste dall'art. 214.

ART. 237 - La ventilazione dei depositi di vetture e veicoli, deve essere sistenata in modo da evitare l'accumolo di ossido di carbonio e di altri gas nocivi, di miscele infiammabili ed esplosive.

A tal fine, indipendentemente dalle eventuali finestre, gli ambienti dell'autorimessa devono essere provveduti di una canna di ventilazione per ogni 50 metri quadrati di superficie, la quali sfoci nell'atmosfera libera ad altezza sufficiente a disperdere i prodotti gassosi senza danno o molestia gli ambienti dello stabile. Può essere ingiunto, dall'Ufficiale Sanitario, che la canna di ventilazione sia dotata di attivatore meccanico.

Similmente, può essere ingiunto di praticare una con-

tracapertura in basso per l'evacuazione di vapori pesanti.

ART. 238 - L'Ufficio d'Igiene, vigilerà a che l'esercizio delle aziende industriali, commerciali o artigiane non sia causa di diffusione di malattie, oppure di danno o molestia. A tale scopo, il personale dell'Ufficio d'Igiene ha facoltà di accedere nell'interno delle aziende, laboratori ed opifici per eseguire le necessarie ispezioni.

Qualora nel corso delle ispezioni e sopralluoghi venissero riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità, ecc. il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminarle.

Quando i proprietari, conduttori o direttori, non ottemperassero alle disposizioni vigenti o non attuassero, nel termine all'uopo loro ingiunto, le migliorie e cautele imposte, il Sindaco, salvo le pene sancite per i contravventori, può provvedere ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 217 del T.U.LL.SS. 1934.

- T I T O L O V ° -

IGIENE DELL'ABITATO RURALE

ART. 239 - Sono soggette alle norme di questo titolo le costruzioni che servono all'abitazione temporanea o permanente degli addetti all'agricoltura, al ricovero del bestiame ed alla conservazione dei prodotti agricoli, compresi i magazzini annessi all'azienda rurale e le officine.

- CAPO I ° -

ABITAZIONI - MAGAZZINI - LABORATORI

ART. 240 - Per la costruzione, ricostruzione e modifica di una casa rurale e dei suoi annessi e per il loro uso o riattivazione, dovrà essere richiesta l'autorizzazione dell'Autorità Comunale a norma degli artt. 220 e 221 del T.U. Leggi Sanitarie e del presente Regolamento.

ART. 241 - Il terreno su cui si costruisce una casa deve essere asciutto o reso tale mediante drenaggio, colmata od arginatura in modo che il pavimento si trovi ad almeno m. 1 dal più alto livello a cui possono giungere i corsi d'acqua immediatamente adiacenti alla casa, e a m. 0,40 dal piano di campagna e dal piano del terreno adiacente non coltivabile (cortili, strade, ecc.).

ART. 242 - Non è permesso di addossare muri di locali di abitazione a monti, collina o terrapieni; dovranno essere scostati di almeno m.3 per agevolare la ventilazione attorno ad essi, costruendo, ove occorra, delle intercapedini munite di muri di sostegno e condutture di scolo delle acque filtranti. Qualora le sopraindicate cautele non riuscissero sufficienti allo scopo, è in facoltà del Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, l'imporre come condizione di agibilità ulteriori provvedimenti atti ad impedire il diffondersi dell'umidità.

ART. 243 - I locali di abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le abitazioni urbane del presente Regolamento. A parziale deroga a quanto disposto dall'art. 129, le abitazioni rurali costruite in aperta campagna possono avere altezza minima dal pavimento al soffitto di m.3 al piano terreno e m.2,90 al primo piano, con rapporto minimo di illuminazione di un ottavo e purché abbiano:

- a) sopraelevazione del pavimento del piano terreno dal piano circostante di cm.40 mediante cantina o vespaio zerato;
- b) disponibilità minima per nucleo familiare di n.3 vani di abitazione, oltre la latrina con vani di disinpego, doccia e vani di acquaio.

ART. 244 - Ogni alloggio dovrà avere acqua riconosciuta potabile e, possibilmente, distribuita sotto pressione (da una conduttura, o da un serbatoio o da un autoclave), cappa di aspirazione con apposita canna fumaria che si prolunghi oltre il tetto, acquaio per la cucina con acqua corrente, latrina ed impianti idro-sanitari di toeletta, con sifone intercettatore a cacciata d'acqua, all'interno del fabbricato.

ART. 245 - Le acque meteoriche devono essere condotte in pozzi perdenti o corsi d'acqua, mediante canali di gronda e pluviali, con marciapiede impermeabile attorno alle case, con adatte pavimentazioni e condutture di scarico nei cortili, aie, orti e giardini in modo da permettere un facile scolo e rapido smaltimento.

ART. 246 - I sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque nere, devono avere caratteristiche costruttive, capienza e funzionalità, corrispondenti ai tipi previsti dal presente Regolamento.

ART. 247 - I caseifici ed i burrifici aziendali, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte o burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezioni e magazzino

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producano vapore, assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche, eventualmente, con ventilatori meccanici.

- CAPO II° -

RICOVERI PER ANIMALI

ART. 248 - E' vietato utilizzare i ricoveri degli animali come locali di dimora umana temporanea o permanente.

ART. 249 - Nella zona dell'agglomerato urbano è vietata la costruzione o l'esercizio di stalle, ovili o porcili di qualsiasi tipo e capacità. E' consentito solo l'allevamento di polli ad uso domestico (massimo n.12 capi) quando siano tenuti in vani con pareti e soffitti in muratura, pavimento in cemento di facile pulizia ed in spazi cintati di esclusiva disponibilità del detentore dei polli e che abbia una pavimentazione tale da evitare pantano o ristagni d'acqua. I pollai ed i recinti devono inoltre distare almeno di n.10 dalle altre abitazioni vicine.

ART. 250 - Nella zona rurale sono consentiti a distanza minima di n.10 dalle abitazioni, vie e spazi pubblici:

- a) l'allevamento di polli ad uso domestico;
- b) l'allevamento dei suini in porcilaie con massimo di 7 capi;
- d) lo stallo, per i bovini, equini con un massimo di 10 capi adulti.

ART. 251 - Nei casi di ovili nonché di stalle, porcili e pollai a carattere industriale e commerciale o comunque con un numero di capi superiore a quello previsto dall'art.250, la distanza minima dalle abitazioni, vie e spazi pubblici non deve essere inferiore a n.50, semprechè la zona non sia suscettibile di sviluppo edilizio di tipo residenziale o commerciale.

ART. 252 - I ricoveri per animali devono avere un'altezza dal pavimento al soffitto non inferiore a n.3; essere sufficientemente illuminati ed areati occorrendo anche a mezzo di canne di ventilazione, devono avere una cubatura di almeno mc.30 per ogni capo grosso.

Il pavimento, di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, deve consentire un facile scolo dei liquidi in opportune canalette o zanelle. Il suo piano sarà più alto del piano di campagna circostante e gli scoli devono essere condotti in pozzi impermeabili muniti di chiusura idraulica, collocati possibilmente all'esterno delle stalle stesse. Il soffitto deve essere in muratura ed intonacato; le pareti intonacate per intero, le rastrelliere e le mangiatoie facilmente pulibili e disinfettabili. La lettiera dovrà essere sufficiente, asciutta e rinnova-

ta di frequente. Le finestre devono essere munite di reticelle antimosche. Tanto le stalle quanto il bestiame devono essere tenuti puliti. E' vietata la mungitura durante la foraggiatura o durante la pulizia della stalla.

ART. 253 - Le stalle all'aperto o l'allevamento permanente o temporaneo, all'aperto, sono consentite al di fuori dell'abitato su spazio ad uso esclusivo dell'azienda ed a distanza tale da non recare danno o molestia alle abitazioni vicine. Tale distanza sarà stabilita di volta in volta in rapporto all'entità dell'allevamento e alle condizioni ambientali e comunque non inferiore a n.50.

ART. 254 - Le stalle all'aperto saranno costituite da una parte in muratura coperta per il ricovero temporaneo del bestiame e da una parte scoperta per la libera sosta del bestiame stesso; la somministrazione del foraggio potrà essere fatta sia all'interno che all'esterno della stessa. La parte coperta dovrà avere pavimentazione, con scolo e raccolta del liquame come all'art. 252; la parte scoperta, dovrà essere mantenuta libera da ristagni e impaludamenti.

ART. 255 - Le acque luride delle stalle o delle porcilaie in genere potranno essere smaltite:

- a) mediante impianto di fertirrigazione con limite minimo di n.50 dai locali di abitazione;
- b) per diluizione in corsi d'acqua destinati all'irrigazione dei terreni dell'azienda, previo trattamento di chiarificazione;
- c) per diluizione in altri corsi d'acqua previo trattamento depurativo da stabilire caso per caso.

ART. 256 - I locali destinati all'allevamento dei polli, ed altri animali da cortile, dovranno avere pareti e soffitti in muratura od in materiale equivalente, e intonacate, pavimento in materiale lavabile ed impermeabile inclinato verso una vaschetta di raccolta delle acque di lavaggio, buona illuminazione e ventilazione con eventuali canne di esalazione a ventilazione forzata prolungantesi oltre il tetto, pozzetto esterno per raccolta delle acque di lavaggio. Le finestre devono essere munite di reticelle antimosche.

ART. 257 - Ove, si provvede alla uccisione e spennatura dei polli si dovranno allestire idonei locali per l'uccisione, spennatura e deposito.

Detti locali, separati fra di loro dovranno avere pavimenti e pareti impermeabili, buona illuminazione e ventilazione ed essere muniti di armadio frigorifero ed acqua potabile.

ART. 258 - Le vaccherie per le vacche lattifere saranno munite di appositi locali per la raccolta del latte e depo-

sito dei recipienti. Il locale per la raccolta del latte, sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzo esterno munito di chiusura idraulica, pareti ad intonaco lavabile ed impermeabile per tutta altezza; finestra apribile all'esterno e munita di reti antinosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti.

ART. 259 - Nelle vaccherie, le persone addette alla mungitura ed ai servizi di stalla dovranno essere di sana costituzione fisica, immuni da malattie trasmissibili e con superficie cutanea delle mani integre da piaghe o altre lesioni.

L'idoneità fisica sarà accertata ogni anno dall'Ufficiale Sanitario che rilascerà apposito certificato. Detto personale, del quale saranno registrate le generalità deve subire la vaccinazione antitiflica a norma delle disposizioni vigenti. Compete al titolare dell'azienda la richiesta, la custodia ed il rinnovo del prescritto certificato.

ART. 260 - Ogni azienda agricola dovrà essere provvista di buona acqua per abbeverare il bestiame e questa sarà distribuita possibilmente nella stalla con apposita conduttura che alimenti adatte vaschette o in abbeveratoio con vasca divisa in scomparti con bocche di alimentazione e scarichi separati.

L'acqua potrà provenire:

- a) da fonti;
- b) da pozzi o cisterne mediante pompa di portata proporzionale ai bisogni degli animali;
- c) da derivazioni da corsi d'acqua naturali o artificiali.

L'acqua residua deve essere evacuata su terreno o in corsi d'acqua che non siano impiegati a valle per lo stesso scopo o per lavatoi.

ART. 261 - Le stalle per bovini, equini ed ovini, salvo le deroghe di cui appresso stabilite, debbono essere dotate di una letanaia. Questa di qualunque tipo essa sia dovrà avere capienza e caratteristiche sufficienti a contenere il letame ed impedire il disperdimento dei liquami. Le letanaie saranno sistemate in apposite aree distanti almeno m. 15 dalle abitazioni e dai pozzi per acqua potabile per il tipo infossato e non meno di m. 50 da qualunque abitazione o pozzo per acqua potabile per quelle costituite da semplice platea con letame scoperto sopra la terra.

ART. 262 - Le letanaie di tipo infossato sono ammesse nei cortili dell'abitato solo se dotate di coperchio fissato ed articolato con cerniere in modo da assicurare una conveniente chiusura ed a distanza di m. 50 da strade o da altri spazi pubblici.

Quelle con platea in superficie e le infossate senza coperchio di chiusura possono essere costruite soltanto

fuori dell'abitato ed a distanza di m. 50 da strade e spazi pubblici.

ART. 263 - L'Autorità Comunale potrà esentare dall'obbligo della letanaia quelle aziende che provvedano all'immediato allontanamento del letame dalle strade trasportandolo sui campi dove viene ammucchiato e coperto di terra, osservando le norme degli artt. 195 - 196 del presente Regolamento.

ART. 264 - Con o senza letame non vi deve essere presenza, nelle corti e nelle adiacenze delle stalle e di fabbricati rurali, della pur minima quantità di letame o di liquame dispersi.

ART. 265 - Nell'aggregato rurale il letame fresco o accumulato nelle letanaie ed il colaticcio dovrà essere trasportato ai terreni dell'azienda con carri idonei, in modo che sia evitato il disperdimento di materiale e liquame.

ART. 266 - Le letanaie ed i cumoli di letame saranno irrorati con idonei prodotti larvicidi coperti con strato di terra. I conduttori di aziende devono provvedere a proprie spese alla disinfezione dei locali di ricovero d'animali.

- CAPO III° -

NORME PARTICOLARI

ART. 267 - Spetta al proprietario delle case coloniche, abitate da persone addette alle coltivazioni di fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritta dal presente Regolamento, o in difetto, apportare le opportune riparazioni o modifiche. In caso contrario, il Sindaco fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Medico Provinciale e, avuti da questi la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori. Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati; il Sindaco provvede di ufficio, in conformità dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale.

Nello stesso modo si provvede qualora i proprietari di fondo coltivati da operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune, non procurino agli operai stessi ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie (T.U. Leggi Sanitarie, 223, 224). Nel caso di locali non riparabili il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa, per ragioni igieniche ed ordinare lo sgonbero ai sensi dell'art. 222 del T.U.LL.SS. 1934.

- T I T O L O VI° -

IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

- CAPO I° -

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 268 - Tutte le sostanze destinate all'alimentazione devono corrispondere ai requisiti fissati dalle vigenti disposizioni. La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare o bevanda sono soggetti perciò a vigilanza da parte degli Organi ed Uffici previsti dalla legge 30/4/1962, n.283 e dal Regolamento per l'applicazione di detta legge.

ART. 269 - Tale vigilanza si esercita in qualsiasi luogo di produzione, deposito, vendita e consumo; sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti; sui locali; sui macchinari; sugli utensili; sui recipienti; sui materiali d'inballaggio; sui mezzi di trasporto personale.

ART. 270 - Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità, l'Autorità Sanitaria competente impone, provvedimenti atti ad eliminarli.

Se i proprietari, conduttori o direttori non attuassero nel termine loro ingiunto, i provvedimenti imposti l'Autorità competente, salve le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art.271.

ART. 271 - Chiunque intenda impiantare, rilevare, o gestire una fabbrica, un deposito o una rivendita, anche all'ingrosso, in sede fissa o ambulante di sostanze alimentari e di bevande di ogni specie, deve richiedere il rilascio dell'apposita autorizzazione al Sindaco, il quale la concede previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e, ove di competenza, del Veterinario Comunale.

La stessa procedura deve essere seguita anche per i passaggi di proprietà, i subingressi, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano modifiche o trasformazioni a locali o ad impianti già autorizzati. Le mense e gli spacci aziendali o di enti ed istituti sia pubblici che privati, sono anch'essi soggetti alle presenti norme.

X ART. 272 - Le persone addette, anche temporaneamente, od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto o vendita di alimenti e bevande, devono sottoporsi ai sensi dell'art.262 T.U.LL.SS. a visita preventiva dell'Ufficiale Sanitario, il quale rilascia un apposito certificato di idoneità. Detta visita deve essere ripetuta entro il limite di scadenza fissato all'atto della visita e segnato sul libretto sanitario.

INCOPIA 1172

ART. 273 - Coloro che sono addetti alla produzione, preparazione, distribuzione o vendita del latte, latticini freschi, panne, burro, ghiaccio, gelati, cibi cotti, pasticceria fresca, devono, inoltre ogni anno, essere vaccinati contro la febbre tifoide e risultare non portatori di agenti patogeni, che possono contaminare alimenti e bevande.

ART. 274 - Il personale deve curare la perfetta pulizia della propria persona, avere costantemente le mani e le unghie pulite. Durante il lavoro deve indossare casacche, vestaglie, grembiuli e quanto altro in perfetto stato di pulizia.

ART. 275 - E' Vietato l'impiego di carta usata, stampata o che ceda facilmente il colore, o che sia colorata con materia diverse da quelle consentite, o che si presti a frode nel peso, per avvolgere le sostanze alimentari.

ART. 276 - I fogli di carta destinati ad involgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari, devono essere tenuti in appositi cassetti o apparecchi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

ART. 277 - Le merci e derrate alimentari che si impiegano senza cottura, sbacciatura o da consumarsi normalmente senza preventivo lavaggio, devono essere, al fine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, palette, forchette, cucchiai, ecc. a seconda dei casi. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani.

ART. 278 - Agli incaricati del maneggio di moneta e carta moneta è vietato di attendere promiscuamente anche alla vendita, se non ottemperando alle norme dell'articolo precedente.

ART. 279 - Ogni esercizio di vendita e commercio di alimenti e bevande ha una sua propria caratteristica commerciale e merceologica che non può essere alterata, per cui nessuno può vendere o tenere per vendere nel proprio negozio alimenti e bevande non autorizzate dalla licenza commerciale di cui è in possesso.

ART. 280 - Ogni singola licenza commerciale deve esercitarsi in un locale a se stante. Negli spazi cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque negli altri negozi nei quali può effettuarsi la vendita di generi tra loro molto diversi per natura (per es. generi di salumeria con generi di panetteria) o che possono impartire odore e sapore agli altri alimenti (per es. droghe, petroli, saponi ecc.) queste diverse sostanze devono essere tenute e commerciate in reparti tra loro ben distinti usando scaffalature, attrezzature, banchi e personale appositi.

ART. 281 - Nei negozi di prodotti alimentari è vietato tenere sostanze corrosive e caustiche ed infiammabili se non in confezioni originali chiuse e che non richiedono operazioni di travaso.

ART. 282. - Finchè l'Amministrazione Comunale non avrà approvato una apposita tabella di classificazione dei generi alimentari, delle bevande e delle altre sostanze di cui ogni singola licenza autorizza il commercio, le licenze rilasciate s'intendono valide solamente per il commercio delle sostanze elencate, per ogni tipo di esercizio, nella tabella merceologica della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura della provincia di Lucca accettandosi di essa anche le eventuali future variazioni.

- CAPO II° -

LOCALI DI PRODUZIONE, DEPOSITO E VENDITA

ART. 283 - Qualora le leggi, i regolamenti speciali o il presente Regolamento non dispongano diversamente, i locali di produzione, di deposito, di vendita, delle sostanze alimentari e bevande devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione, i macchinari, gli arredi, gli strumenti e quant'altro occorra, a seconda dei casi per la produzione o per il deposito o per la vendita e siano tali da consentire agevolmente la circolazione del pubblico;
- b) pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo, non polveroso, nonché soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite fino all'altezza di m.2 dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto;
- c) non abbiano comunicazione diretta con locali di abitazione o con latrine e non siano impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone, nè diurna nè notturna, nè ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati e siano ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità o di inquinamento;
- d) non contengano arredi, oggetti, sostanze od altri materiali, che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta;
- e) dispongano di latrina regolamentare con vaso a cacciata di acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua corrente; nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone, asciugamani in buona stato di pulizia.

E' tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi di produzione e di deposito o di vendita in cui non vi sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore o non vi sia sosta di clienti, alla condizione che l'abitazione del gestore sia confinante con l'esercizio o sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso. Oltre alle precedenti norme, dovranno essere osservate le disposizioni previste dagli articoli successivi.

- ART. 284 - Per gli ambienti di produzione (laboratori):
- a) che siano rispettate le disposizioni sancite dal D.P.R. 19/3/1956, n.303 anche quando vi siano occupati meno di 3 persone per cui salvo speciale deroga, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, i laboratori non possono essere ubicati in vani sotterranei o semi sotterranei;
 - b) che abbiano pavimento inclinato con sufficiente pendenza verso una bocchetta di scarico, corredata di chiusino, raccordata, mediante sifone idraulico, alla fognatura per l'allontanamento delle acque di lavaggio e dispongano di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto nei locali costituenti il laboratorio;
 - c) che siano ben ventilati da aperture sistemate nel sottoporta (vasistas) e da finestre prospettanti uno spazio regolamentare e forniti degli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato;
 - d) che siano dotati di appositi servizi (spogliatoi, docce, lavabi) per il personale addetto.

ART. 285 - Per i magazzini di deposito e di conservazione:

- a) che non siano situati nei locali di abitazione od in locali posti a piani diversi dal terreno o dal seminterrato a meno che l'edificio non faccia parte di un unico complesso industriale o commerciale. L'uso eventuale di locali al primo piano in edifici diversi dai predetti può essere consentito quando la comunicazione con l'esercizio o con altri magazzini sia stabilita con scale o montacarichi o comunicazioni interne e non vi siano prospetti del magazzino su ballatoi o corridoi di uso promiscuo;
- b) che siano asciutti e ventilati in maniera continua e permanente con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa. Possono a tale scopo servire le canne fumarie quando sia applicato un attivatore meccanico o termico della corrente ascensionale.
- c) che dispongano di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto dei locali costituenti il magazzino e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico, alla fognatura;
- d) che quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile siano provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguata. Qualora nei magazzini siano svolti processi di maturazione, invecchiamento, di seccagione, di salagione e simili che funzionano senza trasformare per questo il magazzino in un laboratorio, gli impianti relativi devono essere approvati affinché non risultino di pericolo o molestia.

ART. 286 - Per gli esercizi di vendita e di distribuzione al dettaglio (negozi):

- a) che siano ventilati da aperture sistemate nel soprappor-
ta (vasistas) o da finestre prospettanti su uno spazio
regolamentare e, quando necessario, da un'apertura di
ventilazione comunicante con l'esterno o raccordata con
una canna di ventilazione di almeno dmq. 2,5 di sezione
e dotata di aspiratore meccanico;
- b) che abbiano accesso diretto della pubblica via e siano
dotati di un retro ventilato in maniera indipendente,
in rapporto diretto con il locale di vendita e munito
di lavabo con acqua corrente potabile.
In casi del tutto particolare legati alle condizioni
ambientali l'esercizio può essere autorizzato anche
privo di retro purchè abbia un rubinetto con lavabo ed
acqua potabile disponibile nel negozio. Gli esercizi
con sosta di clienti oltre che di latrine ad uso esclu-
sivo degli avventori devono essere dotati possibilmente
di orinatoio a velo d'acqua;
- c) che abbiano suppellettili sempre in ottimo stato di con-
servazione comprendenti un banco di vendita, con ripiano
di materiale unito, inalterabile ed impermeabile sul
quale la merce deve essere depezzata distribuita e scan-
zio e scaffali per la mostra della merce stessa che de-
ve essere riparata dal contatto del pubblico e dalle
mosche d'esposta all'esterno del negozio;
- d) che dispongano, quando l'esercizio comporti la vendita
di alimenti e bevande, facilmente putrescibili e fer-
mentabili, di congruo spazio di armadi e vetrine tenute
a bassa temperatura a mezzo di opportuni impianti re-
frigeranti;
- e) che siano dotati, quando nei locali si servono e si
consumano alimenti o bevande, di recipienti per il la-
vaggio dello stoviglie forniti di acqua corrente pota-
bile e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici
alla fognatura.

ART. 287 - I locali di produzione, i magazzini, i nego-
zi di vendita e di distribuzione in sede fissa o ambulante
di generi alimentari e bevande devono essere dotati di re-
cipienti impermeabili, muniti di coperchio per raccogli-
vi i rifiuti che vi si producano. Detti recipienti devono
essere tenuti lontani e separati dagli alimenti. Quando
nelle fabbriche, magazzini o negozi, per effetto di ope-
razione di preparazione, smistamento, imballaggio o sini-
li, si producano scorte apprezzabili di materiale putre-
scibile o di residui esalanti, si dovrà provvedere gior-
nalmente al loro allontanamento.

ART. 288 - I locali di produzione, gli esercizi di ven-
dita, i magazzini e le loro dipendenze, nonchè le attrezza-
ture e le suppellettili devono essere mantenuti sempre in
accurato stato di pulizia. In essi è vietato tenere anima-
li e deve effettuarsi la lotta contro le mosche.

- CAPO III° -

VENDITA FUORI DEI NEGOZI

ART. 289 - La vendita di generi alimentari e di bevande, fuori dai negozi, in occasione di mercati, fiere, ecc. su spazi pubblici, a posto fisso, è consentita purchè si faccia uso di banchi mobili costituiti da una plancia sollevata almeno un metro dal terreno, di materiale unito, inalterabile ed impermeabile tale da offrire sicure garanzie igieniche.

ART. 290 - L'esposizione di generi alimentari per la vendita, è consentita solo negli imballaggi originali o in altri recipienti od in vetrine di custodia atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti e dal contatto del pubblico. Le vetrine di custodia devono avere libera soltanto la faccia con fronte verso il venditore, cosicchè questi possa fare il prelievo del materiale da vendere.

ART. 291 - Il pesce fresco, i molluschi ed i crostacei, devono essere mantenuti, non solo riparati dalle mosche e dalla polvere, ma anche in bacinelle di metallo smaltato, o di zinco, o di vetro o di altro materiale idoneo.

Nei mesi estivi devono essere, inoltre, tenuti sotto ghiaccio. Le vasche nelle quali si ammolla il merluzzo, devono essere di vetro o di metallo smaltato o di zinco o di altro materiale idoneo e l'acqua usata per tale scopo deve avere sicuri requisiti di potabilità.

ART. 292 - I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita fuori dal negozio, negli spazi pubblici a posto fisso, seguendo le norme di cui ai precedenti articoli, sono:

- a) frutta, verdura;
- b) pesce, crostacei, molluschi;
- c) pollame, selvaggina e uova;
- d) formaggi, conserve alimentari;
- e) burro, margarina, salumi, paste alimentari, riso, zucchero soltanto in involucre originale preconfezionato;
- f) biscotti, dolciani;
- g) bibite alcoliche, non preparate estemporaneamente, ma contenute in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da nascersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti, comunque, a riimpiego.

All'infuori di questi generi, non è permessa la vendita di altri alimenti o bevande, anche se questi dovessero figurare nella licenza di commercio rilasciata a venditori provenienti da altri comuni.

ART. 293 - La vendita di generi alimentari e di bevande, fuori dai negozi, nell'ambito del territorio comunale, è permessa anche mediante l'uso di chioschi da installarsi in un

posto fisso (su spazio pubblico o su area privata) autorizzata dall'Autorità Comunale. Tale vendita, che può essere di carattere stagionale o permanente viene limitata ai generi indicati nel precedente articolo 292.

E' inoltre consentita la vendita di:

- a) bibite analcoliche, preparate estemporaneamente, qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e con vaschetta di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, solo quelle preparate in bottigliette originali, da aprirsi al momento della richiesta e da nascersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti, comunque, a ricinpiego;
- b) gelati;

ART. 294 - I chioschi devono essere costruiti in muratura, o in legno, o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e devono essere lontani da cause di insalubrità e di insudiciamento.

Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere, oltre al venditore, anche i recipienti in cui i generi in vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento e di insudiciamento. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile, unito e compatto, e pareti lavabili. Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile, e inossidabile, compatta ed unita, per le operazioni di distribuzione, pesatura o nascita dei generi in vendita. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli, possibilmente metallici, e comunque non a contatto con il pavimento. I biscotti vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi. E' proibito tenere esposta la merce all'esterno dei chioschi.

ART. 295 - Nell'ambito del territorio comunale, è, inoltre, permesso il commercio ambulante girovago, esclusivamente dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi;
- b) bevande analcoliche, non preparate estemporaneamente, ma contenute nelle bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da nascersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a ricinpiego;
- c) biscotti e dolci;
- d) gelati;
- e) pesce fresco e salato ed affumicato e pesce in scatola;
- f) pollame vivo e uova;
- g) formaggi, conserve alimentari in confezioni originali;
- h) paste alimentari, riso, zucchero in confezioni originali; olio di oliva e di semi

I mezzi di trasporto, devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e devono essere tenuti sempre in buone condizioni di pulizia. Il pesce salato ed affumicato va tenuto in apposito spazio e non sopra l'altra merce e la carta da avvolgere va custodita in apposito idoneo recipiente nel quale vanno posti i rifiuti.

in potere di...
 ART. 295, 11/12

ART. 296 - La vendita ambulante girovaga delle bevande analcoliche, dei biscotti e dei dolci è permessa purchè il trasporto di detti generi sia eseguito esclusivamente con appositi apparecchi portatili, è altresì permessa la vendita della frutta cotta caramellata e del castagnaccio da consegnare ai clienti in razioni avvolte in carta pulita.

ART. 297 - Tutti coloro che effettuano la vendita di generi alimentari fuori dai negozi (ambulantisti o a posto fisso) devono dimostrare di possedere i locali di deposito, preparazione, o cottura dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento.

- CAPO IV° -

LATTE, PANNA, FORMAGGIO

ART. 298 - Il latte intero, destinato al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

Densità tra 1029 e 1034 a + 15°C; grasso 3%; residuo magro non inferiore a 8,70% (è annesso un residuo magro di 8,50 purchè il grasso sia superiore a 3,15%); acidità 1,6; pulizia dimostrata soddisfacente su filtrazione di g.500 di latte.

ART. 299 - Il latte pastorizzato deve avere una carica batterica non superiore a 20.000 germi per C.C., determinata secondo i metodi ufficiali o, in caso che questi non siano stabiliti, con le tecniche proposte dall'Associazione Italiana per l'Igiene.

Sono esclusi dal computo i germi termoresistenti. Inoltre, il latte pastorizzato deve essere esente da b.coli (come tali considerando tutte le famiglie Escherichia e Aerobacter Aerogenes) in 1. cc. nel rapporto del 5% dei campioni.

ART. 300 - Il latte da potersi consumare crudo ed il latte intero sottoposto ad altri trattamenti di bonifica, devono presentare le stesse caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche del latte pastorizzato.

Il latte sterilizzato intero deve possedere le sole caratteristiche fisico-chimiche.

ART. 301 - Il trattamento termico del latte, negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio, i modi della conservazione dei recipienti riempiti, sono sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario che si vale del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi. L'Ufficiale Sanitario, pertanto, controlla tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti di riscaldamento igienico e di trattamento industriale del latte mediante ispezioni, ed il prelievamento di campioni nella mi-

sura necessaria ad accertare la regolarità di ogni operazione.

ART. 302 - Il latte pastorizzato ed il latte sottoposto a trattamenti diversi ammessi dall'autorità sanitaria, devono ^{essere} ammessi al consumo in recipienti chiusi con dispositivi non manomettabili e non suscettibili di nuovo impiego.

Le caratteristiche dei recipienti chiusi, destinati alla vendita, sono stabilite dall'Ufficiale Sanitario al quale spetta pure di approvare i dispositivi di chiusura.

ART. 303 - Sui recipienti che contengono latte pastorizzato deve essere leggibile la data del termine utile di commerciabilità del prodotto; è, quindi, proibito vendere o detenere negli esercizi partite di latte la cui commerciabilità sia già scaduta.

ART. 304 - Il latte pastorizzato ed il latte speciale non sterilizzato, devono essere tenuti a temperatura non superiore ai 5°C. Nelle rivendite, il ricovere del latte nell'armadio refrigerante, deve avvenire entro 30 minuti dalla consegna della partita. È vietato tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita, salvo che per necessità immediata, nonchè farne vetrina od esposizione.

La uscita del latte, per il consumo in luogo, deve avvenire nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante versamento diretto ed immediato da un recipiente originale.

ART. 305 - La consegna del latte a domicilio del cliente deve sempre essere effettuata con recipienti integri ed originali.

ART. 306 - Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in recipienti chiusi. Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere appena tracce di sostanza grassa e comunque non superiore a 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" non deve contenere una percentuale di grasso superiore all'1,80%. In entrambi i casi, il residuo magro non deve essere inferiore all'8,70%. Tali lattii, se non sterilizzati, devono avere i requisiti batteriologici stabiliti per il latte pastorizzato intero, e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

ART. 307 - I recipienti che li contengono, qualunque sia la denominazione assunta per i prodotti, devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili: "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".

In quest'ultimo caso, è obbligatoria anche la dichiarazione della percentuale di grasso contenuta nel latte, dichiarazione che deve risultare indelebile e ben leggibile.

le sul recipiente o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule ed i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte pastorizzato), sia per il latte scremato, che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule ed i tappi dei recipienti contenente latte intero.

ART. 308 - Le latterie possono vendere latte scremato o parzialmente scremato, però devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibili l'indicazione "latte scremato" o "latte parzialmente scremato".

ART. 309 - La panna posta in vendita deve essere pastorizzata. La panna pastorizzata deve presentare una carica batterica non superiore a 30.000 germi per cnc. del prodotto e l'assenza del b.coli in un cnc.

ART. 310 - La panna pastorizzata deve essere contenuta in recipienti di vetro o in recipienti di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili; con miscele detergenti e disinfettanti. Essi devono essere consegnati sigillati al rivenditore con certificato di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato con temperatura non superiore a 5° C, ad estrarre la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con la panna.

ART. 311 - La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore di 5° C e non può essere esposta, nè nelle vetrine, nè sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili. Le razioni di panna montata devono essere allestite al momento della vendita con cialde conservate in recipienti riparati dalla polvere o su piatti o coppe di rigorosa pulizia, o su supporti di materiale non recuperabile. E' consentita l'addizione alla panna di aromatizzanti e condimenti vari, nonchè la vendita di panna acida quando sia richiesta e dichiarata tale da cartelli indicatori.

ART. 312 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente.

E' ammessa la vendita di formaggio grattugiato in sacchetti sigillati contenenti non più di 100 grammi di prodotto. Sul sacchetto deve essere indicata la ditta preparatrice e la qualità del formaggio impiegato.

FABBRICAZIONE E VENDITA DEI GELATI

ART. 313 - Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere prodotti gelati, è tenuto a provvedersi di apposita autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco annualmente, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 314 - L'autorizzazione può essere concessa: per la sola produzione; per la produzione e vendita; compresa la somministrazione diretta; e per la vendita di prodotti, sia sciolti che preconfezionati. La rivendita è consentita solo quando il laboratorio di produzione risulta regolarmente autorizzato.

Il commercio dei gelati può essere autorizzato, sia in sede fissa (negozio), sia in forma girovaga (ambulante).

ART. 315 - La preparazione dei prodotti da gelare deve aver luogo in locali non adibiti ad abitazione, nè a cucine per uso familiare, od altre lavorazioni, ma in ambienti appositi che devono avere i requisiti prescritti per i laboratori di generi alimentari.

Negli esercizi artigianali, quando la preparazione delle miscele da gelare non possa essere fatta che nel locale dove viene effettuata la vendita, deve essere isolato lo spazio necessario con pareti anche a mezza aria, ma tali da intercettare ogni contatto tra il preparatore e le persone che frequentano l'esercizio.

ART. 316 - E' vietata la gelateria di miscele per conto di terzi o fuori degli ambienti appositi.

ART. 317 - Gli apparecchi e gli utensili usati per la preparazione, miscelazione e congelazione, devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili, e disinfettabili. Prima di ogni uso devono essere sempre lavati con acqua calda e soda, poi con acqua bollente ed infine con acqua fredda sicuramente potabile.

ART. 318 - La composizione del gelato è libera, ma ciascun esercente è tenuto a dichiarare, a richiesta dell'Autorità, l'esatta provenienza del gelato e, qualora sia di sua produzione, la formula di composizione di esso, ivi comprese le aliquote di prodotti non aventi valore alimentare, aggiunti per necessità tecniche, come addensanti, emulsionanti, ecc.

A titolo puramente indicativo e senza riferimento alle quantità di prodotto effettivo in essi contenuti, vengono distinti in gelati a base di latte, panna o creme (latte, uova), o a base di frutta e prodotti vari, aggiunti sia sotto forma naturale, sia sotto forma di estratti, sciropi, altri ingredienti, tutte ottenute in modo conforme

ART. 319 - I prodotti che vengono venduti dopo congelazione come i gelati, gli spononi, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelate ed i prodotti analoghi di pasticceria, debbono essere preparati con alimenti e sostanze genuine in ottimo stato di conservazione e conforme alle disposizioni vigenti.

ART. 320 - Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni di non apportare, già prima dell'uso, inquinanti, batteriologicamente rilevabili, nella composizione del gelato. Per i gelati contenenti creme, panna o latte, la preparazione deve avvenire partendo da latte pastorizzato o sterilizzato e le relative miscele, prima del congelamento, devono essere sottoposte ad adeguato trattamento termico (65° - 70° per mezz'ora).

ART. 321 - Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi, deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedire il disgelo, comunque non superiore a meno 10°C., ed in conservatori riservati esclusivamente a tale uso.

ART. 322 - I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelatiera non possono essere mescolati alle miscele da congelare, nè altrimenti utilizzati.

ART. 323 - La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico, debbono avvenire in modo che sia evitata la contaminazione microbica dei prodotti.

ART. 324 - La vendita dei gelati già preparati deve essere fatta con un banco apposito, diverso da quello impiegato per il commercio di altri generi.

ART. 325 - Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda della qualità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Questo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani ed il gelato da distribuire. Il gelato può essere avvolto e contenuto in cilde applicate con appositi dispositivi, e prelevate da un deposito protetto.

ART. 326 - La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo o fuori esercizio, deve essere fatta impiegando materiale nuovo e non recuperabile per ulteriore uso.

ART. 327 - La vendita ambulante di gelati è consentita solo quando risulta che sono prodotti in un laboratorio autorizzato. I veicoli per la vendita ambulante devono

essere verniciati e tenuti costantemente puliti, poter conservare i gelati alla giusta temperatura (- 10°); avere recipienti di metallo inossidabile per la messa in gelo e scatole di legno o di vetro per i coni e le cialde.

La pulizia ed il perfetto stato di integrità dei recipienti contenenti il prodotto in gelo destinato alla vendita ambulante, devono essere curati direttamente dalla gelateria o dai laboratori di produzione che forniscono ogni singolo rivenditore. Il prelievamento e la vendita dei gelati deve avvenire secondo le apposite norme.

ART. 328 - La carica batterica massima, consentita determinata coi metodi ufficiali è:

200.000 germi per il gelato con latte, panna o uova e di 100.000 germi per i gelati nei quali non figurino le sostanze prodotte; con assenza di salmonelle, shigelle, e stafilococchi patogeni. Il b. coli deve essere assente in un decimetro cubo (massimo 10 coli in 1 cc.).

E' vietato vendere o detenere per vendere prodotti gelati che non abbiano i predetti requisiti minimi di salubrità.

- CAPO VI° -

PANE E PASTA

ART. 329 - La vendita del pane e della pasta al pubblico può essere fatta solo nei negozi autorizzati; in essi il pane e la pasta alimentare devono essere conservati al riparo della polvere e fuori del contatto degli acquirenti in appositi scaffali, scansie o vetrine tenuti sempre perfettamente puliti.

La vendita o la rivendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle imprese in possesso di licenza commerciale con la specifica della voce "pane".

ART. 330 - Quando il pane e la pasta siano venduti promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usati per il pane e la pasta non devono essere adibite ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelle degli altri generi. Il pane e la pasta devono essere pesati in bilancie apposite e venduti in apposito banco.

ART. 331 - E' vietata la vendita del pane in forma ambulante. La consegna del pane a domicilio del cliente deve essere effettuata con idonei involucri di carta, cellofan, ecc. preconfezionati e chiusi in negozio e portare l'indicazione della Ditta preparatrice, il tipo del pane, il nome del consumatore, il peso ed il prezzo della merce da consegnare. Negli esercizi ove si faccia distribuzione di cibi crudi o cotti, presso i bar, ecc., in cui si detiene pane per la distribuzione in luogo, la conservazione deve essere fatta in apposite scansie o ceste o casse coperte.

ART. 332 - Il trasporto del pane dal luogo di produzione agli esercizi di vendita, ristoranti, comunità, ecc., deve essere effettuato con casse ed appositi furgoncini chiusi, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile in modo che il pane risulti completamente al riparo della polvere o da ogni causa di insudiciamento.

ART. 333 - E' vietato esporre il pane e la pasta alimentare all'aria aperta. Il pane crudo per la lievitazione e le paste alimentari per l'essiccazione vanno tenuti in apposito locale. Il pane cotto va tenuto in idonei recipienti e nei locali di produzione fino al momento dell'esporto.

- CAPO VII° -

FRUTTA, VERDURA, FUNGHI

ART. 334 - Non si possono vendere frutta, legumi, erbaggi e simili che siano sporchi ammuffiti, guasti, fermentati, colorati artificialmente o comunque alterati. E' vietata, inoltre, la vendita di frutta, innatura destinata all'alimentazione immediata.

ART. 335 - E' vietata la vendita di patate o di altri tuberi con germogli o che abbiano subito congelamento o che siano affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

ART. 336 - E' vietato il lavaggio degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi e in vicinanza degli sbocchi delle fogné e delle acque industriali.

ART. 337 - I cocconeri a fette o, comunque, tagliati devono essere venduti su apposito banco ricoperto di materiale impermeabile ed inalterabile e dotato di vetrina, e di un recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti. Le fette devono essere prese, per essere consegnate al cliente, con forchetta metallica o pinza. Il venditore deve indossare una idonea sopravveste pulita. Il ghiaccio impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

ART. 338 - La vendita dei funghi e tartufi può essere esercitata solo da chi è provvisto di apposita licenza rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e da rinnovarsi annualmente.

ART. 339 - La vendita dei funghi e tartufi può aver luogo soltanto negli esercizi e nei chioschi e nei banchi fissi autorizzati e mai in forma ambulante. I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata ogni promiscuità.

ART. 340 - E' vietato vendere o tenere per vendere funghi o tartufi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, ran-
norbiditi da pioggia o, comunque, alterati; nonchè i fun-
ghi sninzati, spezzati, quando non sia possibile rico-
noscere la specie cui appartiene ciascun pezzo di frammen-
to.

ART. 341 - La vendita dei funghi secchi è consentita solo in sacchetti di cellofan o altro materiale traspa-
rente, sigillati e muniti delle indicazioni prescritte
dalla legge 30/4/1962, n.283.

Possono essere venduti soltanto i funghi secchi ap-
partenenti alla specie del porcino comune o boleto edule,
che siano in buono stato di conservazione e di essicca-
mento.

- CAPO VIII° -

BAR - PASTICCERIE - TAVOLE CALDE

ART. 342 - Gli spacci al minuto di bibite analcolli-
che, di vino, birra, liquori ed altre bevande devono es-
sere dotati di banco di vendita con ripiano di materiale
unito, lavabile ed inossidabile, con acqua potabile cor-
rente, con sottostante vaschetta per il lavaggio delle
stoviglie, munita di regolare scarico.

Il ripiano deve essere sufficientemente ampio per
rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bic-
chieri.

ART. 343 - Gli sciroppi, concentrati di frutta, gli
estratti, le tinture, devono rispondere ai requisiti di
legge, essere conservati a temperatura conveniente e di-
luiti solo al momento dell'impiego, con acqua potabile,
o gassata, o minerale.

ART. 344 - Le acque minerali naturali devono essere
conservate nei recipienti originali che vanno tenuti
chiusi fino al momento della vendita e della nascita.

ART. 345 - Anche i vini di qualsiasi specie, la birra,
i liquori, devono essere conformi alle norme di legge e
conservati tali fino al momento della consegna al consuma-
tore. Non è consentita la preparazione anticipata di mi-
scole di alcoolici; queste devono essere preparate
esteremporaneamente, partendo dai prodotti genuini aventi
requisiti di legge.

ART. 346 - Il latte impiegato per bibita o miscela
nei caffè o bar, deve essere pastorizzato o sterilizzato
e conservato a bassa temperatura (+5°C.), anche quando il
contenitore è stato già aperto.

ART. 347 - La birra può essere spillata dai barili

con apparecchi a pressione che vi immettono, a mezzo di tubazione di metalli inossidabili esenti da piombo:

- a) aria aspirata dall'atmosfera e non da ambienti abitati o cantine;
- b) anidride carbonica pura.

Tali apparecchi devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente ripuliti.

ART. 348 - L'impianto di apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi, di acqua di seltz o di soda deve essere autorizzato dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Gli apparecchi da banco fissi o mobili, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, devono risultare atti alla distribuzione di anidride carbonica, preformata e compressa in bombole e cartucce ed assolutamente pura.

Gli apparecchi di banco, devono essere impiegati esclusivamente per la produzione estemporanea di bevande gassate, per la diretta nascita al banco e per il servizio a tavolino dell'esercizio, con divieto di riempire, sifoni o qualsiasi altro recipiente. Le acque usate per la preparazione di acque gassate devono essere sicuramente potabili.

ART. 349 - Quando si preparano bibite per spremitura di frutti o frullati consistenti in emulsioni di polpe di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, ciò deve essere fatto partendo da prodotti naturali, da latte pastorizzato o sterilizzato e da ghiaccio artificiale salubre e soltanto ad opera di appositi apparecchi, senza concorso di manualità.

ART. 350 - Gli infusi di tè e caffè e le preparazioni di cioccolata devono essere fatti con prodotti originali rispondenti ai requisiti sanciti per ciascun prodotto, dalle leggi e regolamenti, esclusa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, ad eccezione di saccarosio puro, latte pastorizzato o sterilizzato, succo di agrumi e liquori.

I residui delle materie prime estratte, ancorchè non esaurite, saranno raccolti a parte o dispersi, ma comunque non utilizzabili nel locale stesso.

ART. 351 - Le bibite analcoliche contenute in recipienti sigillati ed in razioni di prodotto da consumarsi estemporaneamente possono essere vendute o distribuite anche negli spacci senza speciali attrezzature, purchè siano sistemate o trasportate in appositi contenitori decenti e puliti come previsto dall'art. 296 del presente Regolamento.

La consumazione deve avvenire mediante cannuccia di aspirazione individuale, pulita e nuova, o bicchieri o tazze di carta o di altro materiale da non recuperare. Il vuoto di ritorno non può essere utilizzato in alcun modo.

ART. 352 - I prodotti di vendita (dolciumi, pasticceria, panini, ecc.) devono essere protetti dal contatto del pub-

blico, dalla polvere e dalle mosche in ogni stagione dell'anno. La pasticceria deve essere presa, o consegnata al cliente con pinze o altro materiale idoneo. L'allestimento di panini imbottiti, tramezzini, toast e simili deve essere fatto con apposita strumentazione pulita ed in presenza dell'acquirente.

ART. 353 - La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli altri alimenti che possono andare incontro a fermentazione e dar luogo a moltiplicazioni microbiche debbono essere tenuti in apposito ambiente refrigerato ed a temperatura non superiore a +5°C.

ART. 354 - Stoviglie, bicchieri, cucchiari, ecc. nei caffè, bar, osterie, ecc., devono essere conservati in perfetto stato di uso e di pulizia, al riparo della polvere e fuori della portata del consumatore, al quale devono essere distribuiti dopo lavaggio estemporaneo con acqua e vapore.

ART. 355 - I locali per la vendita al pubblico di vino, birra, liquori da non consumarsi sul posto, devono avere le caratteristiche stabilite per i negozi e devono essere dotati di un retro bottega o di una cantina aventi i requisiti igienici previsti per i magazzini dei generi alimentari (art. 285) ove deve essere effettuato il riempimento delle bottiglie o dei fiaschi e devono essere disponibili, in un reparto a sè stante, pezzi idonei per la pulizia dei recipienti.

Il vino, la birra e i liquori devono comunque essere venduti in fiaschi ed in bottiglie previamente tappati e ne è vietata il consumo sul posto.

ART. 356 - Negli esercizi per la preparazione o vendita di cibi cotti, nelle pizzerie, tavole calde, la zona assegnata alla preparazione e cottura dei cibi, deve essere distinta da quella dove sosta il pubblico acquirente o consumatore.

La zona di preparazione deve essere raccordata ad una dispensa con armadio frigorifero, ad un deposito di stoviglie e posate pulite e, possibilmente, ad un banco di confezioni per i cibi da consumare fuori dell'esercizio.

Quando posate e stoviglie siano lavate in luogo, l'acquario o la macchina lava stoviglie, devono essere sistemati in un locale o appendice apposita. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine; i forni eventualmente necessari, devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari.

- CAPO IX° -

TRATTORIE - RISTORANTI - MENSE

ART. 358 - Gli esercizi di trattorie o ristoranti e le mense collettive, devono avere i locali di cucina, dispensa ed acquaio distinti da quelli dove sono sistemate le tavole per la consumazione dei pasti.

ART. 359 - La sistemazione della cucina e degli annessi deve essere approvata dall'Ufficiale Sanitario che tiene conto della buona ventilazione del locale e della presenza degli appositi servizi, lavabi, latrine e spogliatoi, riservati al personale addetto all'esercizio.

ART. 360 - Negli esercizi con capacità di ricezione superiore alla 50 persone contemporaneamente, deve essere disponibile uno spogliatoio guardaroba, opportunamente ventilato e, per quanto possibile, sistemato presso l'ingresso del ristorante.

ART. 361 - Ogni esercizio di trattoria, ristorante, mensa, deve avere ogni 30 posti-mensa, una latrina con antilatrina regolamentare in comunicazione con i locali in uso, ma non direttamente con la cucina.

Nell'antilatrina deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente dotato di sapone e di asciugamani. Per il numero di posti superiori ai 36 i servizi devono essere distinti per sesso.

ART. 362 - I locali di cucina, refettorio, dispense ed i servizi delle mense aziendali, devono possedere i requisiti igienici prescritti per le trattorie ed i ristoranti. L'autorizzazione di esercizio viene rilasciata dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e deve essere rinnovata, su richiesta degli interessati, entro il 31 Gennaio di ogni anno.

- T I T O L O VII° -

ACQUA POTABILE E GHIACCIO

- CAPO I° -

ACQUA POTABILE

ART. 363 - Gli edifici pubblici e privati devono essere approvvigionati di acqua potabile in quantità adeguata alle esigenze della vita e dall'attività delle persone che vi dimorano o vi lavorano.

ART. 364 - Nelle case di abitazione, l'impianto delle colonne montanti, il loro numero e la loro portata deve essere adeguato alla possibilità di distribuzione di acqua a tutte le latrine, cucine e servizi di doccia e bagni esistenti nella casa.

ART. 365 - L'erogazione dell'acqua mediante condotta a rete deve avvenire in modo diretto, oppure mediante serbatoi di carico opportunamente chiusi e protetti.

ART. 366 - I tubi che conducono l'acqua potabile nell'interno delle case devono:

- a) essere di ferro zincato o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario;
- b) non essere posti nell'interno nè in immediato contatto con condotti di fognatura, ma esserne separati convenientemente e con opportune difese ed a questa superiore di almeno cm.30.

ART. 367 - Là dove l'acquedotto comunale può erogare l'acqua negli edifici, essi devono allacciarsi alla condotta pubblica. Ove ciò non sia possibile, sarà autorizzato dal Sindaco l'approvvigionamento con acqua proveniente da pozzi e che risulti da analisi sicuramente potabili.

ART. 368 - I pozzi saranno provvisti di idonea zona di protezione le cui dimensioni saranno stabilite dall'Ufficio di Igiene in base alle circostanze locali, alla natura del terreno ed alla profondità della falda o delle falde cui attingono.

ART. 369 - I pozzi devono essere del tipo tubolare, con impianto di pompe anche sommerse e essere circondati in superficie da una platea di cemento. Il tubo metallico deve essere collegato direttamente alla pompa. Ove la costituzione del terreno non renda possibile la esecuzione di pozzo tubolare, può essere consentito l'approvvigionamento idrico a mezzo di pozzo scavato da realizzarsi in base alle prescrizioni dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 370 - La sede in cui viene tracciato il pozzo deve essere preventivamente approvata dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 371 - I pozzi di nuova costruzione devono essere abilitati alla fornitura di acqua potabile dall'Ufficiale Sanitario, quando avrà accertato che:

- a) sono costruiti regionalmente;
- b) sono sufficientemente protetti da eventuali inquinamenti;
- c) forniscono in maniera regolare acqua avente tutti i caratteri (organolettici, fisici, chimici e batteriologici) della potabilità.

Le analisi dell'acqua devono essere eseguite dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi. L'abilitazione

dei pozzi in uso deve essere confermata dall'Ufficiale Sanitario dopo ogni analisi.

ART. 372 - L'acqua dei pozzi privati che viene adoperata per uso potabile o per la produzione e vendita di alimenti e bevande deve essere controllata "una tantum", mediante analisi chimiche-batteriologiche eseguite dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi, a cura e spese degli interessati. Controlli verranno, inoltre, effettuati dall'Autorità Sanitaria, per motivo di Profilassi.

ART. 373 - L'Ufficiale Sanitario vigila sull'efficienza igienica e sulla regolare manutenzione degli impianti di attingimento e distribuzione sia pubblici che privati.

ART. 374 - Quando l'acqua di un pozzo sia riconosciuta insalubre o sospetta di diventarlo, l'Ufficiale Sanitario propone al Sindaco che venga ingiunto al proprietario di sospendere l'uso e di provvedere al risanamento del pozzo. In caso di rifiuto o di impossibilità di provvedere al risanamento, il Sindaco ordinerà che il pozzo venga riempito con sabbia e ghiaia in modo da impedire l'attingimento dell'acqua, e non possa essere usato come scarico di materie luride e di acqua di rifiuto.

ART. 375 - Il personale addetto agli acquedotti, sia pubblici che privati, deve essere sano e dovrà sottoporsi ogni anno alla vaccinazione contro la febbre tifoide.

- CAPO II° -

GHIACCIO PER USO ALIMENTARE

ART. 376 - Chiunque intenda fabbricare nel Comune ghiaccio per uso alimentare, deve essere munito di autorizzazione rilasciata dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Nella domanda devono essere indicati:

- a) la provenienza dell'acqua da congelare;
- b) il metodo di congelazione adottato.

E' vietato produrre ghiaccio per uso alimentare, servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile. E' vietato inoltre impiegare recipienti o aree di congelazione che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, non garantiscono il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

ART. 377 - Il ghiaccio ad uso alimentare importato da altri Comuni, deve essere accompagnato dal certificato di ~~ve~~ ~~stato~~ ~~prodotto~~.

ART. 378 - Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 379 - E' vietato l'impiego di stracci, di tele o di altro materiale avvolgente che sia usato promiscuamente per altri usi non controllati, per avvolgere ghiaccio alimentare.

ART. 380 - Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate (ghiacciate, granite, ecc.) e per uso di alimentazione diretta, devono essere effettuati mediante appositi apparecchi; escluso qualunque metodo manuale diretto. Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiari e palette, parimenti pulite.

ART. 381 - I carri destinati al trasporto del ghiaccio alimentare devono essere chiusi, muniti di coperchio e rivestiti internamente di lamiera zincata o di altro materiale riconosciuto idoneo.

- T I T O L O VIII° -

POLIZIA MORTUARIA

ART. 382 - La materia igienico-sanitaria riguardante la Polizia Mortuaria è contenuta nel R.D. 21/12/1942 n. 1880 e nel Regolamento Comunale di Polizia Mortuaria.

ART. 383 - Chiunque intenda esercitare nel territorio del Comune una impresa per il trasporto delle salme dovrà ottenere, agli effetti sanitari, speciale licenza del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario.

I concessionari di detta licenza sono tenuti alla osservanza delle seguenti norme:

- a) il trasporto dei cadaveri dovrà essere fatto con mezzi approvati dalla Autorità Sanitaria Comunale;
- b) i carri e le barelle destinati ai trasporti funebri dovranno essere custoditi in luoghi rispondenti alle esigenze igieniche;
- c) la consegna delle casse funebri alle famiglie e ai committenti, qualora non avvenga con autofunebre chiusa, dovrà essere fatta con carro coperto;
- d) le casse funebri per le salme da trasportarsi in altro Comune, dovranno essere costruite in conformità al Regolamento di Polizia Mortuaria.

DISPOSIZIONI FINALI E PENALITÀ

ART. 384 - Il presente Regolamento entra in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa, sarà stato pubblicato per quindici giorni consecutivi all'Albo Pretorio del Comune.

Con la sua adozione, il precedente Regolamento Comunale d'Igiene e Sanità ed ogni altra contraria disposizione comunale, s'intendono abrogate.

ART. 385 - Per quanto non è compreso nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27/7/1934, n. 1265, e nelle altre leggi e regolamenti generali in vigore.

ART. 386 - 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 e 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvato con R.D. 3 marzo 1934, n. 383 e successive modificazioni, con ammende fino a L. 200.000.

Le contravvenzioni al presente Regolamento sono versate all'Ufficio Comunale competente e ripartite secondo le norme stabilite dall'art. 131 del R.D.L. 1 luglio 1926, n. 1361.

ART. 387 - 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 provvedimento d'ufficio a norma della legge comunale e provinciale (art. 153 T.U. del 1925 e art. 55 del T.U. del 1934), su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale, per quanto di specifica competenza.

ART. 388 - Per quanto riguarda le costruzioni, in particolare quelle rurali, preesistenti e non conformi alle nuove prescrizioni igieniche previste dal presente Regolamento, il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, stabilirà, con appositi atti separati, e per determinati casi, la pratica applicazione del Regolamento stesso.

- T A B E L L A A -

DISINFEZIONI

A - DISINFEZIONI CON VAPORI DI FORMALINA -

	(Per ogni locale a qualunque uso destinato	
Voce a	(stanze- scale-corridoio-scantinato-soffitta (simili) della cubatura inferiore a mc.20	£.700
Voce b	(Per ogni locale come sopra, della cubatura (da mc.20 a 100	£. 1.500
Voce c	(Per ogni 50 mc o frazioni in più il prezzo (aumenta di £.400 (quattrocento)	£.400

La neutralizzazione dei vapori di formalina si intendono compresi nel tariffario di cui sopra.

B - DISINFEZIONI CON NEBBIE DI FORMALINA

Voce a -	£.600
Voce b -	£.900
Voce c -	£.400

La neutralizzazione delle nebbie di formalina con soluzione di ammoniacca, si intendono comprese nel tariffario di cui sopra.

C - DISINFEZIONI CON PRODOTTI A BASE DI IDRATI
DI SODIO E POTASSIO - E - DI CALCIO -

Per ogni mq.	£. 40
per ogni mc.di liquami	£.600
D - DISINFEZIONI CON PRODOTTI A BASE DI FENOLI E CRESOLI	
Per ogni mq.	£. 25

E - DISINFEZIONI A BASE DI SUBLIMATO CORROSIVO
(bicloruro di mercurio)

F - DISINFEZIONI A BASE DI COMPOSTI AMMONIACI

QUATERNARI

Per ogni stanza	£.500
Per disinfezioni e deodorazione mezzi di trasporto il	

prezzo è da convenirsi a seconda del disinfettante usato.
Tutti i prezzi si intendono a locali vuoti.
A locali nobiliati con effetti d'uso, considerando la particolare disposizione da dare al materiale e le misure cautelative da adottarsi onde evitare danni, le tariffe di cui sopra aumentano del 40%.

- T A B E L L A B -

Elenco dei funghi dei quali è consentito il commercio:

NOME VOLGARE	NOME TECNICO
1) Prataiolo	-Agaricus Canpestris
2) Ovolo, Cocco	-Amanita Caesarea
3) Chiodini, Fanigliola buona, Senentino	-Armillaria Mellea.
4) Porcinà, Moreccio, Ceppatello	-Boletus edulis
5) Pinarolo domestico	-Boletus Bellini
6) Ditola gialla e rossa	-Clavaria Coralloides
7) Gallinaccio, Galletto	-Cantharellus cibarius
11) Vescia maggiore, Vescia	-Lycoperdon bovista
12) Spugnola gialla, Trippetto	-Morchella esculenta
13) Spugnola bruna	-Morchella conica
14) Pioppino	-Pholiota Acgerita
15) Trifola bianca	-Tuber magnatum
16) Tartufo del Perigord	-Tuber Melanosporum
17) Tartufo nero di Norcia	-Tuber brunale

I N D I C E

(79)

TITOLO I°

Assistenza e vigilanza sanitaria

CAPO I°.....	Disposizioni Generali.....	pag.1
CAPO II°.....	Registri delle Arti e Professioni.....	" 1
CAPO III°.....	Assistenza sanitaria gratuita.....	" 2
CAPO IV°.....	Vigilanza igienico-sanitaria.....	" 3
CAPO V°	Vigilanza sulle Professioni e Arti Sanitarie.....	" 3
CAPO VI°	Vigilanza e assistenza nelle scuole.....	" 5

TITOLO II°

Profilassi delle malattie infettive

CAPO I°.....	Malattie infettive nell'uomo.....	pag.6
CAPO II°.....	Abiti usati - Denuscazione - Derattizzazione.....	" 9
CAPO III°.....	Lavanderie - Barbieri - Parrucchieri...	" 11
CAPO IV°.....	Vaccinazioni.....	" 12
CAPO V°.....	ZOOnosi.....	" 14

TITOLO III°

Igiene del suolo

CAPO I°.....	Condizioni del suolo.....	pag.15
CAPO II°.....	Acque scorrenti in superficie.....	" 17

TITOLO IV°

Igiene dell'abitato e delle costruzioni in genere

CAPO I°.....	Igiene del suolo nell'aggregato urbano..	Pag.19
CAPO II°.....	Norme generali per le costruzioni.....	" 20
CAPO III°.....	Cortili e cavedi.....	" 23
CAPO IV°.....	Locali di abitazione e loro annessi.....	" 26
CAPO V°.....	Vigilanza.....	" 29

CAPO VI°.....	Fognatura domestica.....	Pag.30
CAPO VII°.....	Raccolta, trasporto e smaltimento delle inondizie solide.....	" 36
CAPO VIII°.....	Edifici per uso collettivo e di caratte re pubblico	" 40
CAPO IX°	Esalazioni - Fumi - Polveri	" 43
CAPO X°	Vibrazioni - Suoni - Rumori	" 44
CAPO XI°.....	Riscaldamento - Condizionamento dell'aria"	45
CAPO XII°.....	Igiene degli stabilimenti industriali..."	46

TITOLO V°

Igiene dell'abitato rurale

CAPO I°.....	Abitazioni - Magazzini - Laboratori	Pag.49
CAPO II°.....	Ricoveri per animali.....	" 51 X
CAPO III°.....	Norme particolari.....	" 54 X

TITOLO VI°

Igiene degli alimenti e bevande

CAPO I°.....	Disposizioni generali.....	Pag. 55
CAPO II°.....	Locali di produzione, deposito e vendita "	57
CAPO III°.....	Vendita fuori dei negozi.....	" 60
CAPO IV°.....	Latte, panna; formaggio.....	" 62
CAPO V°.....	Fabbricazione e vendita dei gelati....	" 65
CAPO VI°.....	Pane e pasta.....	" 67
CAPO VII°.....	Frutta - Verdura - Funghi.....	" 68
CAPO VIII°...	Bar - Pasticcerie - Tavole calde.....	" 69
CAPO IX°.....	Trattorie - Ristoranti - Mense.....	" 72

TITOLO VII°

Acqua potabile e ghiaccio

CAPO I°.....	Acqua potabile.....	Pag.72
CAPO II°.....	Ghiaccio per uso alimentare.....	" 74

TITOLO VIII°

Polizia Mortuaria.....Pag. 75

TITOLO IX°

Disposizioni finali e penalità.....Pag. 76

ALLEGATI

Tabella A..... Tariffe per disinfezioni.....Pag.77

Tabella B..... Elenco dei funghi mangerocci..... " 78

