



CITTÀ DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

REGOLAMENTO COMUNALE

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

Approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 21	del 11.06.1955
Modificato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 142	del 05.09.1962
Modificato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 20	del 11.04.2014

INDICE: A FINE DOCUMENTO

TITOLO I – Vigilanza sanitaria

CAPO I – Disposizioni generali

Art. 1

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria, nel Comune provvede il Sindaco, il quale nell'esercizio delle sue attribuzioni, in materia sanitaria, si vale dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 2

L'Ufficiale Sanitario oltre alle attribuzioni di cui all'art. 40 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n.1265:

- a) vigila sull'esecuzione del regolamento locale d'igiene e di tutte le ordinanze in materia sanitaria che saranno emanate dal Sindaco e propone i provvedimenti nell'interesse cittadino;
- b) dirige tutti i servizi sanitari del Comune.

Art. 3

I servizi sanitari del Comune sono:

- a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica dei poveri del Comune;
- b) vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie;
- c) vigilanza delle condizioni igieniche del suolo e dell'abitato – igiene scolastica – igiene del lavoro;
- d) vigilanza sui generi alimentari negli scali, negli spacci pubblici, nel mercato, nei frigoriferi, nel campo boario e nel mattatoio, nei laboratori di carni insaccate;
- e) profilassi delle malattie infettive dell'uomo e degli animali, e servizi inerenti (disinfezioni – vaccinazioni);
- f) servizio delle spedalità;
- g) servizio necroscopico e polizia mortuaria in genere.

Art. 4

Il personale sanitario dell'Ufficio di Igiene addetto ai suddetti servizi si compone oltre che dall'Ufficiale Sanitario di:

- n. medici condotti;
- n. levatrici condotte;
- n. veterinari condotti.

i quali prestano la loro opera con le norme stabilite nei rispettivi regolamenti o capitolati.

CAPO II – Assistenza medico-chirurgica ed ostetrica dei poveri – Elenco dei poveri.

Art. 5

Il servizio di cura dei malati poveri a domicilio è assicurato dal Comune a mezzo di n. _ medici condotti.

Art. 6

All'assistenza ostetrica gratuita a domicilio il Comune provvede a mezzo n. _____ levatrici comunali.

Art. 7

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

Art. 8

Hanno diritto all'assistenza sanitaria gratuita tutti i cittadini poveri nati nel Comune od aventivi domicilio legale, e quelli di passaggio che non possono avere altrimenti l'assistenza occorrente.

Art. 9

Ogni anno, entro il 15 dicembre, a cura della Giunta Municipale viene compilato l'elenco nominativo dei poveri, dimoranti nel Comune, ammessi all'assistenza sanitaria e alla somministrazione gratuita dei medicinali giuste le norme contenute nello speciale regolamento.

Rimane sempre agli interessati la facoltà di sollecitare anche nel corso dell'anno, l'iscrizione di detto elenco, fornendo le prove necessarie per ottenerla.

Art. 10

Sono iscritte nell'elenco dei poveri dimoranti nel Comune, ammesse all'assistenza sanitaria gratuita e alla somministrazione, pure gratuita, dei medicinali:

- a) le persone sprovviste di mezzi di sussistenza;
- b) le famiglie i cui proventi annui complessivi – valutati tenendo conto di tutti gli stipendi, salari, pensioni, assegni quote di partecipazione, redditi patrimoniali e d'ogni altra entrata inerente sia al capo di famiglia, sia a ciascuno degli altri membri di essa, non escluse le prestazioni sotto forma di vitto e alloggio – non superino il limite massimo fissato come segue:
 - A) per le famiglie i cui proventi siano unicamente costituiti da salario a giornata o a cottimo, in retribuzione di un lavoro senza carattere di continuità e di stabilità, il limite massimo per l'iscrizione nel detto elenco è stabilito come segue:
 - 1) per le famiglie fino a 4 persone L.
 - 2) per le famiglie di 5 persone L.
 - 3) per le famiglie di 6 persone L.
 - 4) per le famiglie di 7 persone L.
 - 5) per le famiglie di 8 o più L.
 - B) per le famiglie, i cui proventi siano costituiti tutto o in parte da salari o stipendi in retribuzione di un lavoro con carattere di continuità e di stabilità, nonché da pensioni o assegni vitalizi, il cui limite massimo per l'iscrizione nell'elenco di cui trattasi è determinato come segue:
 - 1) per le famiglie fino a 4 persone L.
 - 2) per le famiglie di 5 persone L.
 - 3) per le famiglie di 6 persone L.
 - 4) per le famiglie di 7 persone L.
 - 5) per le famiglie di 8 o più L.
 - C) quando a far parte dei proventi, di cui alla lettera precedente, entrano redditi patrimoniali di qualsivoglia natura, l'iscrizione nell'elenco è consentita soltanto se i redditi patrimoniali, calcolati come valore reale, non superano il terzo dei proventi complessivi per le famiglie di cui ai numeri 1), 2) e 3) e il quarto per le famiglie di cui numeri 4), 5) fermi restando in ogni caso i limiti indicati nella citata lettera.

Art. 11

Le persone che per età o invalidità si trovino effettivamente a carico di una famiglia sono computate nel novero dei membri di essa, semprechè non abbiano diritto al mantenimento o all'assistenza a carico di enti pubblici o di beneficenza o di altre famiglie.

Art. 12

Non vengono iscritti nell'elenco quei membri di una famiglia che abbiano stabilmente diritto all'assistenza sanitaria gratuita a carico di enti pubblici, di istituti di previdenza o di beneficenza di Casse Mutue Malattia ecc.

CAPO III - Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie.**Art. 13**

I medici chirurghi, i veterinari, i farmacisti, le levatrici, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere professionali, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione devono fare registrare il titolo di abilitazione nell'Ufficio comunale di Igiene entro il primo mese di residenza nel Comune. Non sono soggetti a tale obbligo i medici e chirurghi stranieri espressamente chiamati per casi particolari.

(Art. 100 del T.U. Leggi sanitarie 1934, n. 1265).

Art. 14

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

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

Art. 15

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

Art. 16

Le levatrici dovranno:

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

TITOLO II – Igiene del suolo e abitato – Igiene scolastica – Igiene del Lavoro.**CAPO I – Nettezza pubblica****IGIENE DEL SUOLO.****Art. 17.**

Le strade, i cortili, le case e le attinenze, i terreni scoperti entro il perimetro urbano devono essere tenuti sgombri da immondizie. E' vietato quindi depositare anche temporaneamente sul suolo pubblico e nei cortili i rifiuti in genere delle case, botteghe, stalle, ecc.

Art. 18

Il servizio di raccolta e trasporto delle immondizie e spazzature viene fatto con l'osservanza delle norme contenute nello speciale regolamento.

Art. 19

E' vietato scuotere e battere dalle finestre e sui pianerottoli delle scale soppedane, stuoie ed effetti lettereci. Tale operazione sarà permessa solo sugli appositi balconi, nei cortili.

I tappeti da pavimento che potranno sbattersi che in aperta campagna o nelle località urbane e nelle ore che saranno indicate con appositi avvisi dal Sindaco.

Art. 20

Lo spezzamento dei locali pubblici, cortili, strade, dovrà sempre essere fatto previa bagnatura del suolo in modo da impedire il sollevarsi della polvere.

Le norme per lo spezzamento, per l'annacquamento delle strade e piazze, quando non siano contenute in speciale regolamento, saranno suggerite dall'Ufficiale Sanitario agli uffici, od agli impresari, ai quali ne spettasse la esecuzione.

FOGNATURA (vedi regolamento per il servizio di fognatura e scarichi civili)**Art. 21**

Le acque luride delle abitazioni debbono essere convogliate nella fognatura pubblica, secondo le norme fissate dallo speciale regolamento.

Art. 22

Quando i collettori della fognatura pubblica manchino o non siano raggiungibili con i fognoli privati sarà consentito l'impianto di pozzi neri a tenuta o di fosse settiche.

Art. 23

I pozzi neri a tenuta debbono essere impiantati nel sottosuolo, fuori dal fabbricato, a distanza di almeno un metro dai muri di fondazione, a non meno di 10 metri da pozzi e cisterne per l'acqua potabile, e rispetto alla corrente della falda freatica, a valle di questi.

Debbono essere circondati sotto e tutto all'intorno fino alla superficie del suolo di un rivestimento dello spessore di cm 50 di argilla compatta o di calcestruzzo.

Le pareti saranno di idoneo spessore ed in cemento, gres o altro materiale impermeabile; raccordati ad angoli smussi, il fondo arrotondato.

Ogni pozzo nero dovrà essere convenientemente ventilato, con apposito tubo prolungato al tetto del fabbricato più vicino.

Art. 24

L'impianto delle fosse settiche sarà consentito là ove si abbia un corso d'acqua che non debba servire a qualsiasi modo ad uso alimentare e domestico e di portata tale da assicurare, anche nella stagione estiva, una sufficiente diluizione delle acque di scarico, o dove lo smaltimento di queste possa avvenire nel suolo per mezzo di drenaggio.

Art. 25

La camera settica di queste fosse sarà divisa in due o tre parti per mezzo di semplici seipimenti; la capacità dovrà essere tale da poter contenere le acque luride dell'abitazione della giornata. Lo sfioratore dovrà essere sistemato nella parte più alta della parete.

Art.26

L'immissione nei corsi d'acqua che attraversano l'abitato, di fogne o canali che raccolgono liquidi di rifiuto in genere anche industriali è subordinata al trattamento con processi depurativi riconosciuti idonei dalla Autorità Sanitaria.

La licenza e le modalità d'uso saranno fissate dal Prefetto.

(Art. 227 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265).

Art. 27

Lo svuotamento dei pozzi neri verrà fatto col sistema pneumatico, nelle ore e con le norme che saranno fissate nell'apposito regolamento o dall'Ufficio di Igiene.

Art. 28

Le demolizioni di fabbricati dovranno essere precedute dallo svuotamento e dalla pulizia di tutti i pozzi e altri impianti di fognatura.

Art. 28

Le demolizioni di fabbricati dovranno essere precedute dallo svuotamento e dalla pulizia di tutti i pozzi neri e altri impianti di fognatura.

Art. 29

Le materie dei cessi e delle fogne fisse, come pure gli scarichi dei laboratori, non dovranno mai servire a concimare o innaffiare gli ortaggi, ma potranno usarsi nella concimazione dei campi a distanza non minore di 200 metri da agglomerati di case e di depositi dovranno essere infossati e ricoperti con terra.

ACQUE SUPERFICIALI.**Art. 30**

Le strade, i cortili e i terreni nelle adiacenze dell'abitato debbono essere sistemati in modo da impedire il ristagno delle acque.

Art. 31

I proprietari di raccolte d'acqua e di piccoli corsi a scopo industriale, sono tenuti agli interventi larvicidi secondo le disposizioni che verranno emanate dall'Ufficio di Igiene.

CAPO II - Igiene dell'abitato**Art. 32**

Chiunque intenda intraprendere nuove costruzioni o procedere ad ampliamenti o restauri di fabbricati esistenti, deve ottenere la licenza dal Sindaco. *(Art. 220 del T.U. Legge Sanitarie 1934)*

Art. 33

Prima di accordare la licenza di cui sopra, l'Autorità comunale verificherà che il terreno sul quale si desidera costruire non sia inquinato per depositi di immondizie preesistenti, non sia in condizioni di umidità abituale od esposto all'invasione d'acque per le oscillazioni della falda sotterranea.

In questi casi la licenza sarà concessa solo a condizione che si provveda e alla rimozione delle materie nocive mediante asportazione di almeno un metro di terreno ed a un conveniente drenaggio del suolo, e alla adozione di quelle misure che saranno consigliate come valevole difesa dalla umidità.

E' vietato di impiegare nella costruzione di qualsiasi parte di fabbricato, sia in fondazione che in soprasuolo, materiale che presenti segni di inquinamento per sé stesso nocivo.

E' pure vietato nei rinterri l'uso di terra o di altri materiali inquinati.

Art. 34

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti le fondazioni saranno separate da muri soprastanti per mezzo di strati di materiale impermeabile (asfalto, lamiere di piombo, lastre di lavagne o altro materiale adatto) i muri sovrastanti, contro terra, saranno difesi dalla umidità del suolo con un intonaco di cemento impermeabile e con intercapedini o vespai ventilati e fognanti o con altri impianti adatti.

Gli edifici destinati ad abitazione dovranno essere costruiti in muratura con spessore verso l'esterno di almeno 25 cm.

Edifici costruiti di altro materiale potranno essere consentiti caso per caso, tenuto conto della loro destinazione, della ubicazione scelta e della coibenza dei materiali di cui è proposto l'uso.

Art. 35

Il pavimento dei locali terreni destinati ad abitazione permanente dovrà esser almeno di mt. 0,30 al di sopra del piano stradale circostante e lo spazio sottoposto sarà utilizzato per vespai o cantine. In nessun caso sarà permessa la costruzione o l'uso ad abitazione permanente di locali che in tutto o in parte dell'altezza fossero dentro terra.

Art. 36

L'uso dei sotterranei per cucine, locali di servizio e simili, sia nelle case esistenti sia in quelle di nuova costruzione, sarà concesso quando si sia provveduto ad un regolare scarico delle acque residue, quando l'altezza del locale non sia minore di metri tre di cui non più di 2/3 sottoterra e il locale stesso sia difeso dalla umidità con opere riconosciute idonee e sufficienti dall'Ufficio Sanitario, nonché illuminati, ed areato come i locali di abitazione.

Art. 37

L'altezza degli ambienti abitabili non sarà mai minore di mt. 3 per tutti i piani eccetto l'ultimo che potrà essere di mt. 2,75. L'altezza delle botteghe non dovrà essere minore di mt. 3.

L'altezza di cui sopra sarà misurata dal pavimento al limite inferiore del soffitto esclusi i travi ma non i travicelli. I solai e sottotetti a copertura inclinata non potranno essere adibiti se non avranno in ogni punto un'altezza libera di almeno mt. 1,75 presso gronda e di mt. 2,80 sulla parete opposta.

E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi soppalchi, ecc.

Le portinerie sono considerate come locali di abitazione permanente.

La trasformazione di vani a piano terreno a negozi, in fabbricati esistenti è autorizzata soltanto quando l'altezza dei vani raggiunga l'altezza regolamentare di cui sopra, con una tolleranza massima in meno del 10%.

Art. 38

Ogni ambiente destinato ad abitazione dovrà avere almeno una finestra che si apra immediatamente all'area libera. La superficie illuminante delle finestre non sarà minore di 1/10 della superficie della

stanza e quando vi sia una sola apertura di finestra questa dovrà avere una superficie non minore di mq. 2,00. Per le soffitte sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno ad 1/15 della superficie del pavimento con un minimo di mq. 1,25.

Art. 39

I locali utilizzati come camere da letto o come laboratori in comune, o come stanze di abitazione permanente, non dovranno avere una cubatura minore di mc. 8 per ogni fanciullo minore degli anni dieci e mc. 15 per ogni persona superiore ai 10 anni. Tali locali ove risultassero occupati abitualmente da un numero di persone sproporzionato alla cubatura come sopra stabilita dei singoli ambienti verranno chiusi e non potranno riaffittarsi ed occuparsi se non previa autorizzazione del Sindaco che la concederà solo in seguito ad accertamento del numero di persone a cui vorrebbero destinarsi.

Art. 40

I pavimenti dei locali di abitazione devono presentare superficie unita, cioè devono essere senza fessure e con giunti ben connessi; anche le soffitte ed i solai devono essere pavimentati. Le pareti dovranno essere tenute pulite e potrà esser fatto obbligo dal Sindaco ai proprietari, di una imbiancatura o di altro sistema di ripulimento su proposta motivata dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 41

Ogni abitazione per una famiglia dovrà essere dotata di latrina. Le latrine dovranno essere collocate in locali che prendano aria e luce direttamente dell'esterno, l'ampiezza della finestra non sarà inferiore a un metro quadrato; saranno forniti di antilatrina; le pareti, fino all'altezza di due metri e il pavimento saranno rivestite di materiale impermeabile e lavabile, gli spigoli saranno arrotondati; la superficie del pavimento non sarà inferiore a mq. 1,50. Preferibilmente i cessi saranno del tipo a seditoia, con interruttore idraulica a sifone, e fornite di cassetta di lavaggio. I locali della latrina dovranno essere disposti in modo che non accedervi non si debba attraversare la cucina, il secchiaio o locali ove si conservano e manipolano sostanze alimentari; non potranno mai sporgere dai fabbricati sotto forma di bussole isolate visibili dall'esterno.

Art. 42

Le condutture di scarico delle latrine debbono essere costruite con materiale approvato dall'Ufficio Tecnico e collocato in modo da rendere impossibile ogni infiltrazione nei muri e facilmente ispezionabili; il diametro sarà non inferiore a cm. 8.

Saranno fornite di tubi di ventilazione che si propagheranno sui tetti a distanza dalle finestre e dai serbatoi di acqua potabile.

All'immissione nella fogna pubblica saranno dotate di interruttore a sifone a chiusura idraulica.

Art. 43

L'obbligo dell'interruttore a chiusura idraulica è esteso alle condutture di scarico degli acquai, lavandini, vasche da bagno, ecc.

Art. 44

I locali di pubbliche riunioni, teatri, uffici pubblici, ecc. avranno un numero di latrine e di orinatoi giudicato sufficiente dall'Ufficiale Sanitario, costruiti con le norme esposte negli articoli precedenti.

Art. 45

E' vietato di convogliare le acque luride di qualsiasi origine nei tubi delle grondaie: resta pertanto proibito anche lo scarico dei lavabi nei tubi pluviali.

Art. 46

Le canalette stradali per tutto il tratto che percorrono nelle proprietà private dovranno essere coperte a volta a spese del proprietario e potrà esigersi dall'Autorità comunale che in qualche punto vengano munite di speciali tubi di ventilazione fino al di sopra del tetto dei rispettivi fabbricati.

Art. 47

Tutti i focolai di case di abitazione e di laboratori, i camini, le stufe, le cucine, a qualunque combustibile, devono essere muniti di canna di aspirazione, facilmente ispezionabile, e di ampiezza ed altezze tali da non rimandare i prodotti della combustione nell'interno degli ambienti.

Tali canne di aspirazione dovranno prolungarsi per almeno un metro sopra il tetto ed essere coronate da fumaioli di forma e materiali adatti e duraturi, restando tassativamente vietato di esalare il fumo inferiormente al tetto.

Se le canne sono destinate ad esalare fumo di carbone fossile, lignite e torba, i fumaioli devono avere caratteristiche proprie, e collocamento in altezza tale da non recare molestie o danno agli abitanti vicini.

Il Sindaco ha facoltà comunque, ove se ne manifesti a suo insindacabile giudizio la necessità, di ordinare le modificazioni necessarie o l'uso di particolari dispositivi, od accorgimenti, anche onerosi, perché il fumo esca dal camino privo di materie incombuste in sospensione.

Art. 48

Nei luoghi destinati ad abituale dimora o di prolungato convegno collettivo si deve provvedere all'impianto di sistemi di ventilazione che garantiscano un ricambio minimo dell'aria confinata per tre volte all'ora e di riscaldamento con una temperatura media di 12° - 16° centigradi.

Gli impianti dovranno essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 49

Gli edifici di nuova costruzione o in parte riattati non possono essere abitati senza autorizzazione del Sindaco il quale la concede, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, quando risulti che la costruzione sia stata eseguita in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistono altre cause d'insalubrità.

Art. 50

Le visite di ufficio alle fabbriche o case nuove o riformate avranno luogo, sempre su richiesta scritta dal proprietario, in tre distinti periodi, salvo il diritto degli uffici competenti di sorvegliare ogni volta che sarà ritenuto opportuno la costruzione delle case stesse. La prima visita avrà luogo dopo la costruzione dei muri greggi, del tetto, delle volte, delle cantine, delle scale e della impalcatura fra piano e piano. La seconda visita quando siano condotte a termine le opere in civile, in pavimenti, le plafonature e gli intonachi, e tutte le condotte di scarico, comprese le pluviali, la fognatura o la costruzione di pozzi neri.

Tali condotti dovranno essere lasciati scoperti o facilmente scopribili in modo che sia possibile prendere cognizione ed all'occorrenza sperimentare ognuna delle loro parti. La terza visita avrà luogo per la constatazione del prosciugamento dell'edificio. Il grado di umidità relativo delle case, lasciati chiusi usci e finestre per 48 ore, non deve essere superiore al 70%.

Il limite ordinario di umidità della malta per la concessione del permesso di abitabilità non potrà superare il 3% nella stagione estiva e l'1% nella stagione invernale.

ALBERGHI E CAMERE MOBILIATE.**Art. 51**

Chiunque voglia assumere l'esercizio di locande, di alberghi, pensioni, affittaletti o di qualsiasi luogo per dare alloggio o ricovero, anche temporaneo a cittadini, viandanti e simili, dovrà ottenere

oltre all'autorizzazione della Legge di P.S., anche una speciale autorizzazione del Sindaco che è rilasciata su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Tale permesso verrà rilasciato dopo verifica eseguita dall'Ufficio di Igiene, diretta a constatare se la capacità degli ambienti è tale che ad ogni individuo vengano assegnati 25 mc. di aria, se ogni camera ha almeno una finestra aperta verso l'esterno, se le pareti sono pulite ed asciutte, se le latrine sono a sistema inodoro con serbatoi d'acqua a scarico automatico e provviste di sufficiente quantità di acqua. Nei locali dove siano latrine e nelle cucine non potranno essere collocati letti. Un apposito cartello firmato dal Sindaco situato in ogni camera stabilirà il numero dei letti che vi si potranno collocare.

Ove risulti la inosservanza delle suesposte condizioni, che potrà in qualsiasi momento venire controllata dagli agenti municipali, il Sindaco potrà ordinare la chiusura dell'esercizio.

L'autorizzazione di cui al 1° comma del presente articolo è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite.

Art. 52

Chiunque intenda aprire un albergo deve chiederne l'autorizzazione al Sindaco; e ciò indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dall'art. 86 della legge di P.S.

Per ottenere le prescritte autorizzazioni i richiedenti trasmetteranno al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni, sia delle trasformazioni in locali ad uso di albergo, e la pianta dei locali da occupare anche non si debba eseguire alcuna trasformazione.

Art. 53

I progetti e piante suindicate dovranno essere trasmesse per il parere alla Direzione Generale del Turismo.

Art. 54

Per quanto riguarda le norme tecniche per condurre alberghi valgono le norme fissate dal R.D. 24 maggio 1925 n. 1102.

Per gli affittacamere valgono le norme fissate nelle leggi 16 giugno 1939 n. 1111 e 1112.

CAPO III - Igiene rurale

(Art. 219 – 220 – 223 del T.U., Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265).

Art. 55

Sono soggette alle prescrizioni di questo capitolo le case coloniche, le abitazioni rurali e i ricoveri notturni per operai della agricoltura.

Art. 56

Chiunque intenda costruire una casa rurale o ripararne una già esistente dovrà domandare l'autorizzazione al Sindaco, come all'art. 32 del presente regolamento.

Art. 57

Le fondazioni di tutti i locali destinati ad abitazioni e a stalle debbono essere convenientemente difese dall'umidità del terreno.

Ove la falda acqua sia superficiale si ricorrerà ad un drenaggio.

Art. 58

Il pavimento del piano terreno dovrà essere rialzato di almeno 30 cm. sul piano di campagna circostante e almeno 1 metro sul più alto livello cui possano giungere i corsi d'acqua nelle adiacenze delle case.

Il vespaio sottoposto al pavimento dovrà misurare almeno 30 cm. di altezza ed essere ventilato da apposite bocche l'aerazione, munite di griglie.

Art. 59

I muri perimetrali, nelle case rurali e ridosso di un monte o di una collina, dovranno essere mantenuti a una distanza non minore di mt. 3.

Art. 60

Le stanze di abituale dimora dovranno avere altezza mt. 3 e una cubatura non inferiore a mc. 30. Le stanze immediatamente sottostanti al tetto, dovranno essere munite di controsoffitto.

Art. 61

Tutti gli ambienti destinati a dimora abituale devono avere finestre che si aprono direttamente all'aria libera. La superficie illuminante non sarà mai inferiore a 1/10 della superficie del pavimento.

Art. 62

Ogni focolare deve avere apposita canna per il fumo protratta per almeno un metro sopra il tetto. La cucina deve essere fornita di camino, cappa e fumaiolo, per il pronto e razionale smaltimento dei prodotti della combustione.

Art. 63

Ogni appartamento per una famiglia deve essere fornito di latrina: questa deve ricevere aria o luce direttamente dall'esterno e non deve trovarsi in immediata comunicazione con le camere da letto o d'abituale dimora.

Art. 64

I pozzi neri e le fosse settiche destinate a ricevere le acque luride devono rispondere alle norme di cui agli art. 23 e seguenti del presente regolamento.

Art. 65

Ogni casa rurale dovrà essere fornita di acqua potabile, proveniente da pozzi, cisterne, e che sia debitamente difesa da ogni possibilità d'inquinamento.

Il giudizio di potabilità è riservato all'Ufficiale Sanitario, sulla scorta delle relazioni degli esami chimici e batteriologici eseguiti dal Laboratorio Provinciale d'igiene e profilassi.

Art. 66

E' vietato adibire ad uso abitazione o per semplice ricovero temporaneo di lavoratori, tettoie, porticati, locali sotterranei, grotte, locali aperti, fabbricati in parte diruti o minaccianti rovina, ed in ogni modo mal difesi dall'umidità terrena e dagli eccessi della temperatura esterna.

Art. 67

Nei dormitori di ricambio dell'aria dovrà essere assicurato da un congruo numero di finestre. Le condizioni di abitabilità dovranno corrispondere a mq. 2,50 di pavimento con almeno mc. 15 a persona.

Art. 68

Per quanto riguarda le stalle vedi art. 208 e seguenti del presente regolamento.

CAPO IV – Igiene scolastica.**Art. 69**

Il servizio di ispezione e di vigilanza igienico-sanitaria degli istituti prescolastici, delle scuole pubbliche e private, nonché di tutte le istituzioni parascolastiche viene affidato all'Ufficiale Sanitario comunale.

Art. 70

Nessun alunno potrà frequentare le scuole senza essere prima stato visitato dal medico scolastico: a tale scopo, nei primi giorni di scuola, l'Ufficiale Sanitario o il medico scolastico (dove esiste) eseguiranno in tutti gli istituti una rassegna di tutti gli allievi per giudicare della loro ammissibilità in rapporto ad eventuali malattie trasmissibili.

L'alunno che è allontanato dalla scuola per ragioni sanitarie non vi potrà essere riammesso senza un particolare certificato dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 71

Iniziate le lezioni ogni istituto dovrà essere visitato dal medico in un giorno fisso della settimana per:

- a) giudicare sulla eventuale riammissione di scolari in rapporto alle malattie trasmissibili;
- b) ispezionare le classi allo scopo di allontanare quegli scolari che presentassero eventuali manifestazioni morbose incompatibili con la scuola;
- c) compilare le cartelle biografiche;
- d) vigilare sulla refezione scolastica;
- e) esaminare le condizioni di ciascun edificio e del suo andamento in rapporto alla proprietà con la quale è tenuto e alle eventuali modifiche e miglioramenti consigliabili per l'igiene.

Di ogni visita dovrà essere redatta apposita relazione, da trasmettersi a fine mese al Sindaco e alla Prefettura.

Art. 72

La visita individuale dovrà essere fatta in stanza apposita: delle eventuali malattie e anomalie riscontrate dovrà essere data notizia ai familiari.

Art. 73

Nessun alunno trattenuto a casa dalla famiglia o allontanato dalla scuola per misure profilattiche potrà essere riammesso senza un certificato redatto dall'Ufficiale Sanitario o medico scolastico.

Nessun alunno potrà essere riaccettato in scuola quando siano trascorsi cinque giorni da quello in cui cominciò l'assenza, se non presenta certificato dell'Ufficiale Sanitario o medico scolastico.

Art. 74

Ogni scuola dovrà essere dotata di una stanza adatta, opportunamente arredata e riscaldata, riservata esclusivamente al medico, nella quale si procederà all'esame individuale degli scolari.

Art. 75

I direttori e i maestri dovranno ripetutamente avvertire gli scolari e le loro famiglie del dovere di notificare alla Direzione delle scuole le malattie che eventualmente colpissero gli scolari stessi.

La Direzione dovrà prendere nota nel registro sanitario delle assenze per malattie.

Art. 76

L'Ufficio d'Igiene comunicherà pure alla Direzione tutti i dati relativi agli alunni o maestri o persone addette alla scuola che risultassero affetti da forme contagiose o convivessero con ammalati di tali forme, per i provvedimenti del caso. Tutti coloro che vengono allontanati dalla scuola non potranno esservi riammessi che dietro parere favorevole del medico scolastico.

Art. 77

Ogni scuola dovrà avere il registro sanitario nel quale saranno segnati tutti gli alunni assenti per malattia, quelli allontanati perché infermi o conviventi con infermi di forme contagiose. Detto registro sarà vistato ad ogni visita dall'Ufficiale Sanitario o dal medico scolastico.

Art. 78

Il Direttore e i maestri collaboreranno con l'Ufficiale Sanitario o col medico scolastico nell'attuazione dei provvedimenti sanitari, nella compilazione delle cartelle biografiche e nella volgarizzazione delle più comuni norme d'igiene.

CAPO V – Igiene industriale del lavoro.**Art. 79**

Sono soggetti alla vigilanza sanitaria tutte le industrie e laboratori per cui il normale funzionamento, tanto col sussidio di macchine che mediante semplice lavoro normale, si trovino simultaneamente e contemporaneamente a lavorare più persone fuori della loro abitazione.

Art. 80

Gli esercenti industrie, opifici, laboratori, sono tenuti a denunciare l'apertura del loro esercizio quindici giorni prima, al Sindaco, il quale provvederà a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, alla visita dei locali.

Art. 81

I locali destinati ad uso laboratorio o di stabilimento industriale, oltre a corrispondere ai requisiti generali di abitabilità di cui al presente Regolamento, dovranno:

- a) avere il pavimento e le pareti mantenute in costante pulizia, ove ciò non osti con la particolare natura dell'industria;
- b) avere un minimo di 10 mq. di spazio per operaio;
- c) avere attivata una sufficiente ventilazione anche ad ambiente chiuso;
- d) ogni posto di lavoro deve essere illuminato sufficientemente, in modo da non affaticare l'organo visivo;
- e) essere dotati di acqua corrente sicuramente potabile e in quantità sufficiente ai bisogni degli operai;
- f) essere dotati di un congruo numero di latrine a chiusura idrica.

Art. 82

Nelle industrie ove si ha sviluppo di materiale pulverulento dovranno essere adottati accorgimenti speciali o per l'aspirazione delle polveri, o per impedirne il sollevamento, o dotando il personale di appositi apparecchi per la filtrazione dell'aria da respirare.

Art. 83

Gli stabilimenti ed opifici in genere ove si abbia sviluppo di esalazioni nocive, di polvere, fuliggine, ecc. dovranno anche essere dotati di un congruo numero di bagni a doccia.

Art. 84

Deve essere assolutamente vietato agli operai di consumare pasti e bevande nei locali di lavoro. Gli stabilimenti dovranno essere forniti di apposita sala di refezione, dotata anche di un certo numero di lavabi, con sapone.

Art. 85

Tutti gli stabilimenti ed opifici dovranno essere provvisti di appositi spogliatoi, separati dai locali di lavoro.

Art. 86

Gli stabilimenti industriali dovranno inoltre essere dotati di un locale apposito con tutto il necessario per i soccorsi d'urgenza.

Art. 87

Per quanto riguarda le industrie insalubri valgono le norme fissate dagli artt. 216 - 217 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265.

TITOLO III – Igiene annonaria**Art. 88**

Chiunque voglia aprire un esercizio soggetto a vigilanza sanitaria a termine dell'art. 242 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, dovrà richiedere la licenza al Sindaco il quale la concederà dopo ispezione tecnica diretta ad accertare che si sono attuate le disposizioni volute dal presente regolamento.

Art. 89

Gli esercizi pubblici nei quali si tengono, conservano, preparano o consumano sostanze alimentari, devono avere:

- a) pavimento impermeabile e lavabile;
- b) le pareti, nella parte non occupata da armadi, scaffalature, ecc., dovranno essere fornite di rivestimenti impermeabili e lavabili fino all'altezza di mt 2 del pavimento;
- c) gli esercizi dove si preparano o consumano generi alimentari o bevande dovranno essere dotati di acqua corrente sicuramente potabile, sia nei laboratori che nei locali di vendita o suoi banchi di mescita;
- d) gli esercizi di cui al comma precedente debbono essere dotati di numero sufficiente di latrine a chiusura idrica secondo le norme contenute negli artt. 21 – 42 – 43 del presente Regolamento;
- e) Tutti i locali e gli oggetti d'uso debbono essere tenuti costantemente in condizione di perfetta pulizia.

Art. 90

In tutti gli esercizi pubblici e negozi di generi alimentari, deve essere attuata la lotta contro le mosche secondo le norme vigenti del Decreto del Capo del Governo in data 20 maggio 1928. In più, tali locali dovranno essere forniti:

- a) di un numero sufficiente di accalappiamosche e di bacinelle contenenti un liquido moschicida;
- b) di cartelli invitanti i consumatori e gli acquirenti a rifiutare cibi e bevande quando siano state contaminate dalle mosche.

Art. 91

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande debbono subire la visita sanitaria a norma dell'art. 262 del T.U. delle leggi sanitarie 27.7.1934 n. 1265.

Art. 92

Nessuno può vendere, ritenere per vendere o somministrare per compenso ai propri dipendenti, in genere, qualunque prodotto alimentare che, o per la sostanza o perché in modo anormale preparato o

adulterato, possa riuscire dannoso alla salute di chi ne usa, o che presenti segni di decomposizione anche solo incipiente.

Art. 93

E' proibito fabbricare, vendere e ritenere per vendere alimenti o bevande non corrispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione colla quale vengono destinati o richiesti. Qualora a detti prodotti alimentari vengano aggiunti ingredienti per loro natura innocui allo scopo di facilitarne il consumo e di renderli più commerciali, ciò potrà essere consentito solo quando non ne aumentino a scopo di frode il volume ed il peso e non ne mascherino la qualità scadente.

Art. 94

Nel caso contemplato nell'articolo precedente i prodotti stessi o i recipienti che li contengono (vasi, carte da involgere, ecc.), saranno muniti di un cartello ben visibile che indichi a chiare lettere la vera natura di questi prodotti per segnalarla al compratore, al quale dovrà pure essere fatta denuncia a voce dal venditore, fabbricante o depositario, all'atto della vendita. Tale obbligo di prevenire il compratore è fatto anche quando trattasi di un prodotto alimentare o di una bevanda qualsiasi a cui siasi sottratto in tutto o in parte un costituente di valore alimentare.

Art. 95

Le ispezioni sulle bevande ed alimenti ed oggetti di uso personale e domestico, potranno effettuarsi nelle fabbriche, nei depositi, negli spacci, sui mercati e in transito sopra veicoli o qualsiasi altro mezzo di trasporto.

Art. 96

Le sostanze alimentari riconosciute sicuramente nocive o comunque pericolose per la salute pubblica sono soggette alla distribuzione, salvo speciali ordinanza dell'Autorità giudiziaria.

Nei casi di sospetti anche di alterazione o sofisticazione si procederà al sequestro preventivo ed al prelievo di campioni in conformità alle vigenti disposizioni, da inviarsi al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi per gli accertamenti del caso.

Sulla scorta dei risultati si procederà a norma delle vigenti disposizioni.

Art. 97

E' vietata la vendita promiscua dei generi alimentari con varechina, lisciva, petrolio e prodotti similari.

Ciò può essere tollerato, caso per caso, negli esercizi di minor importanza e nella zona rurale. In tal caso tali prodotti dovranno essere venduti in confezione chiusa ed inodora.

Art. 98

Nella vendita ambulante i generi alimentari dovranno essere difesi con opportuni accorgimenti, ritenuti idonei dall'Ufficio d'Igiene, dalle mosche e dalla polvera.

BURRO

Art. 99

Per il burro valgono le norme di cui al Capo V (articoli 26-31) del R.D.L. 15.10.1925, n. 203 e art. 2 R.D.L. 6.4.1933, n. 381. Particolarmente il burro non deve essere rancido, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, rosso, o sudicio.

Art. 100

Per i burri speciali denominati extra e da tavola o simili debbono rispondere ai seguenti requisiti:

Acidità non superiore all'1%

Grasso non inferiore all'85%

Numero dei Wolnj non inferiore al 26% di acidi volatili.

Debbono inoltre rispondere esattamente ai requisiti elencati negli involucri.

MARGARINA

Art. 101

Chi intende aprire una fabbrica di margarina deve, un mese prima dell'apertura della fabbrica o dell'inizio del commercio, darne avviso al Sindaco indicando le materie prima che intende adoperare, il modo di preparazione e le marche da apporre sui pani e sulle carte da involgere. Tali fabbriche saranno sempre soggette a vigilanza sanitaria specialmente per quanto riguarda la qualità dei grassi adoperati.

Per l'impiego e il consumo della margarina valgono le norme di cui al R.D.L. 15 febbraio 1934, n. 290.

FORMAGGI.

Art. 102

Generalità sui formaggi. Valgono le norme contenute nel cap. VI del suddetto R.D.L. 15.2.1925, n. 203 con aggiunte e modifiche prescritte dal R.D.L. 6 aprile 1933, n.381 – Disciplina della produzione e vendita dei formaggi pecorini e vaccini; e R.D.L. 30 novembre 1933, n. 1752 – Divieto di produzione e di vendita di alcuni tipi di formaggio.

Art. 103

Gorgonzola. La crosta di gorgonzola non deve oltrepassare trasformata in ceneri, il peso di 0,2 per cent.quadr.

PREPARAZIONE DI LATTI SPECIALI.

Art. 104

Valgono le norme fissate dall'art. 46 del R. Decreto 9 maggio 1929, n. 994.

I locali dovranno rispondere alle norme di cui all'art. 2. Il personale addetto dovrà avere ottemperato agli obblighi previsti dall'art. 91. Dovranno inoltre essere prelevati periodicamente i campioni dei prodotti nei laboratori di produzione e nelle latterie per l'esame chimico e batteriologico a cura del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi per ricercarne la genuinità e la salubrità.

PANNA

Art. 105

La panna deve contenere il 25% di grasso.

OLII

Art. 106

Valgono le norme contenute nel capitolo VI del R.D. 15 ottobre 1925, n. 203 e relativo regolamento approvato con R.D. 1 luglio 1926 n. 1372, nonché nei successivi RR.DD. 30 dicembre 1929, n. 2316 "Disposizioni per la produzione ed il commercio di olii commestibili" Legge 16 marzo 1931, n. 378: "Disposizioni alle vendite per uso commestibile degli olii estratti dalle sanse"; R.D.L. 27.9.1936, n. 1986 "Classificazione Ufficiale degli Olii di Oliva".

STRUTTO

Art. 107

Per le generalità dello strutto vale pure il suddetto Cap. V del R.D. 15.10.1925, n. 203.

Art. 108

E' vietato vendere a scopo alimentare grassi animali:

- a) alterati per irrancidimento;
- b) provenienti da animali affetti da morbi infetti;
- c) mescolati con grassi animali o vegetali estranei o contenenti acqua, allume, carbonato calcico, gesso, farina o altre sostanze estranee.

UOVA

Art. 109

E' proibito vendere o ritenere per vendere uova con contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, uova guaste o colorate con sostanze nocive e che galleggino parzialmente in soluzione di sale comune al 7% (densità uguale 1.047).

Le uova conservate nella calce o con qualsiasi altro mezzo si devono vendere indicando il mezzo col quale sono state conservate.

CEREALI

Art. 110

E' proibita la vendita di cereali:

- a) oliati, umidi, contenenti lolla o sostanze e minerali estranei;
- b) imbrattati da semi che rendono le farine nocive o che danno prodotti di sapore od odore cattivo come il loglio, il niello, il rafano selvatico, il rinanto, il mellampiro;
- c) invase da crittogame come la segala cornuta, il carbone, il verde di gran turco e simili;
- d) guasti da parassiti animali o alterati per processi fermentativi o comunque avariati.

Art. 111

I grandi impuri od avariati secondo l'articolo precedente che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali domestici, devono essere denunziati come tali.

Art. 112

Per il granoturco devesi osservare quanto è disposto dall'art. 244 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265.

FARINE

Art. 113

Generalità delle farine: Sono considerate dalla Legge 17 marzo 1932, n. 368: "Disciplinamento dei tipi di farina e di pane" e relativo regolamento 23 giugno 1932, n. 904.

Art. 114

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni numerate nell'articolo 110;
- b) mescolate con sostanze minerali come allume, solfato di rame o di zinco, talco, creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;

- c) alterate per fermentazione o comunque acide, alcaline, rancide di odore o sapore anormale o invase da parassiti animali o vegetali.

PANE

Art. 115

Panifici. Valgono le norme per i locali di produzione e vendita dei generi alimentari contemplati nell'art. 89.

Art. 116

Della panificazione in generale. Valgono le norme contenute dal R.D.L. 21 luglio 1938, n. 1609 "Disciplina dell'industria della panificazione" e Legge 17.3.1932 n. 368 "Disciplinamento dei tipi di farina e di pane" di cui si riporta l'art. 8;

Nei riguardi analitici il contenuto in ceneri (detratto il cloruro sodico) e il contenuto in cellulosa dei diversi tipi di pane, devono corrispondere a quelli fissati per i tipi di farina corrispondenti.

Il contenuto di umidità del pane destinato alla vendita al pubblico, viene stabilito come appresso:

forme fino a 60 gr.	Umidità non più del 26%
“ da 100 a 250 gr.	“ “ “ del 28%
“ da 300 a 500 gr.	“ “ “ del 32%
“ da 600 a 1000 gr.	“ “ “ del 35%
“ da 1500 in poi	“ “ “ del 40%

Art. 117

E' vietata la vendita di pane:

- fabbricato con le farine di cui all'articolo precedente;
- fabbricato con l'aggiunta di residui della pasta (pastelli);
- che sia in qualsiasi modo insudiciato o inquinato;
- che sia mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito, invaso da insetti o parassiti o comunque alterato.

Art. 118

La lavorazione del pane avrà luogo con tutte le cautele di nettezza per quanto riguarda non solo gli ambienti bensì gli attrezzi ed il personale.

I locali destinati alla panificazione saranno asciutti, ben ventilati, imbiancati spesso e mantenuti puliti. Non potranno comunicare con locali di abitazione, con cessi, stalle ecc.. Le madie saranno di pietra levigata o metalliche. Gli operai addetti alla panificazione non dovranno essere incompletamente vestiti nè vestiti con abiti sporchi. L'acqua che si vuole destinare alla panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 119

Il trasporto de pane e della pasta dovrà essere fatto con recipienti muniti di coperchio con chiusura.

PASTE ALIMENTARI.

Art. 120

Generalità. Valgono le norme della Legge 22 giugno 1935 n. 874, in parte modificato dal Decreto Ministeriale 24 febbraio 1936.

FRUTTA**Art. 121**

Non si potrà vendere frutta:

- a) immatura, ammuffita, fermentata, o comunque guasta;
- b) artificialmente colorata.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Art. 122

E' vietata la vendita di cocomeri o meloni in fette o comunque tagliati quando non siano conservati in modo che ne sia garantita la protezione dalle mosche e dalla polvere.

Il banco di vendita dei cocomeri dovrà essere ricoperto con lastre di zinco, di vetro o marmo facilmente lavabili.

I coltelli dovranno essere in ogni tempo puliti e presso il banco di vendita dovrà esservi un recipiente metallico a chiusura per la raccolta dei rifiuti.

I rivenditori, che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'ufficio municipale, dovranno osservare la massima pulizia nei vestiti o vestaglie e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale sanitario, esenti da malattie contagiose.

E' vietata la vendita di cocomeri immaturi o comunque guasti: i cocomeri non rispondenti ai prescritti requisiti igienici saranno sequestrati e distrutti.

LEGUMI ED ERBAGGI.**Art. 123**

E' vietato vendere erbaggi troppo maturi, germogliati ed appassiti e legumi freschi sudici, ammuffiti o comunque guasti e commisti con piante o parti di piante nocive.

Art. 124

E' vietato in modo assoluto l'inaffiamento degli ortaggi con feci umane e con liquidi di fogna o mantenuti sotto gli ammassi di concime allo scopo di ottenere l'imbianchimento.

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, inquinate da materie luride o comunque in vicinanza degli sbocchi delle fogne cittadine.

Art. 125

I legumi, gli erbaggi e le verdure in genere debbono essere trasportati in città o nei luoghi di vendita entro carri puliti e protetti da involucri non destinati anche ad avvolgere o coprire sostanze sudice, fermentanti o putrefatte.

Art. 126

E' proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati o che subiscono la congelazione o affetti da malattie parassitarie.

FUNGHI**Art. 127**

La vendita dei funghi freschi è limitata alle specie qui sotto elencate:

	N O M E	
BOTANICO	ITALIANO	VOLGARE
Amanita caesarea	Uovolo o Uovolo buono	Bolej
Armillaria Mellea	Chiodini famiglia buona	Bardareu

Boletus edulis	Porcino, ceppatello buono	Fonz, Seiver, Rlisgon
Boletus aereus	Porcino nero	Gajett
Clavaria Flava	Ditola Gialla manine	
Chantarellus cibarius	Gallinaccio	

E' tollerata la vendita del prataiuolo (*Psalliota arvensis*) purchè coltivata artificialmente come da bolletta di accompagnamento.

L'ovolo ancor chiuso entro la tunica bianca (velo generale) può essere venduto purchè sezionato, cioè tagliato a metà. L'ovolo a perfetto sviluppo dovrà essere integro, cioè fornito del gambo, d'anello e volva (sacco basale).

Art. 128

I funghi posti in vendita dovranno essere contenuti in ceste o cassette ed essere nettamente separati e distinti per ciascuna specie: su di essi saranno apposti cartelli indicanti i nomi comuni dei funghi stessi.

I funghi mescolati, tanto freschi che secchi, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati.

Art. 129

E' vietata la vendita dei funghi bacati, fermentati, soverchiamente maturi o comunque alterati.

Art. 130

I funghi secchi se non contenuti in recipienti chiusi col nome della qualità e del produttore, devono appartenere ad una sola delle seguenti qualità: Porcino (Fonz, Seiver, Rlisgon) – Uovolo (Bolej).

Art. 131

E' vietata la vendita ambulante ed a domicilio dei funghi freschi e secchi.

Art. 132

I rivenditori di funghi freschi dovranno munirsi di apposita licenza da rilasciarsi, senza spese, dal competente Ufficio Comunale a quelle condizioni che saranno volta per volta indicate.

La vendita di tutti i funghi avviene sotto la completa responsabilità del venditore stesso.

MIELE

Art. 133

E' vietata la vendita del miele alterato, naturalmente nocivo, sofisticato con acqua, zucchero di fecola, melassi, destrina, saccarina o con altre sostanze organiche o minerali.

ZUCCHERO

Art. 134

E' proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina od altre sostanze organiche o minerali.

CONFETTURE E PREPARATI ZUCCHERINI.

Art. 135

E' proibita la vendita di confetture e preparati zuccherini:

- a) preparate con sostanze nocive;
- b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci artificiali;

- c) contenenti materiali minerali, sostanze vegetali alterate ad altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici

Art. 136

Per le confetture e preparati zuccherini che non siano composti di solo zucchero, dovranno dichiararsi le materie che entrano nella loro composizione.

CONSERVE E MARMELLATE.**Art. 137**

Generalità. Per quelle vegetali si applicano le disposizioni contenute negli articoli 37 e 38 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 sui prodotti agrari.

Nei riguardi della colorazione artificiale deve essere osservato il R.D.L. 12 agosto 1927, n. 1773.

Art. 138

E' vietata la vendita di conserve alimentari:

- a) preparate con sostanze animali o vegetali avariate o infette;
- b) che abbiano subito successivamente un processo di alterazione;
- c) addizionate con sostanze alimentari di valore minore di quello di cui la conserva porta il nome quando la miscela non sia chiaramente indicata;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di glicerina, saccarina, acido salicidrico, ecc. o di altre sostanze pure nocive.

SCIROPPI**Art. 139**

Generalità. Sono da osservarsi le disposizioni contenute nell'art. 14 del R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225.

Art. 140

Per la relativa vendita vedasi l'articolo precedente riguardante le conserve.

CAFFE'**Art. 141**

Generalità. Sono da osservarsi le norme contenute nel R.D. L. 15 ottobre 1925, n. 1929 ed il relativo Regolamento 19 dicembre 1926, n. 2415 che dettano norme per combattere le frodi nella torrefazione, nella preparazione e nel commercio del caffè.

Art. 142

E' vietata la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorato con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee;
- c) dell'infusione, degli estratti o altri preparati con caffè nelle condizioni dei due comma precedenti.

Art. 143

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messe in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la

loro preparazione e non mai con la forma di semi del caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, sulle fatture, ed affisse nei negozi.

CIOCCOLATO E CACAO.

Art. 144

Generalità. Debbono osservare le disposizioni contenute nella Legge 9 aprile 1931, n. 916 e nel relativo Regolamento 26 maggio 1932, n. 1174.

Art. 145

Le mescolanze di cioccolato con fecole provenienti da altri semi, debbono venire denunziate al compratore e ad ogni modo non possono essere vendute col solo nome di cioccolato.

DROGHE.

Art. 146

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite ed in qualunque modo alterate o falsificate. Le mescolanze di droghe e spezie con sostanze che non diminuiscono il valore stimolate dovranno essere chiaramente indicate al compratore.

VINO

Art. 147

Generalità. Sono comprese nel R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225 "Provvedimenti per la difesa economica della viticoltura". Vengono con esso sostituiti o modificati gli articoli 13, 14, 15, 16 e 17, del precedente R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033. Nei riguardi dell'acidità del vino devesi osservare il R.D.L. 16 luglio 1936 n. 1606.

Art. 148

E' vietata la vendita di vino sensibilmente alterato per malattia (incerconimento, inacidimento, amarone, vischiosità o simili), così del vino avariato notevolmente per sapore di muffa o simili o contenente sostanze nocive.

Art. 149

I vini con molti germi delle dette malattie e quindi poco conservabili, per quanto non ancora sensibilmente alterati, potranno solo, mettersi in commercio dopo speciali trattamenti che ne assicurino la conservabilità. Ove si richieda di praticare tali trattamenti su vino sequestrato e ne sia dato caso, deve essere il processo comunicato all'ufficio d'Igiene e riportarne l'approvazione: il vino potrà poi essere messo in commercio dopo nuova analisi a spese dell'interessato.

Art. 150

E' vietato aggiungere al vino le materie qui appresso indicate o le miscele che le contengono:

- a) qualsiasi sostanza colorante artificiale;
- b) i sali solubili di bario, magnesio, alluminio, piombo, glicerina, acido salicilico o solforico, alcool metilico impuro, zucchero di fecola e saccarina.

BIRRA

Art. 151

Nella fabbricazione della birra non deve essere adoperata altra materia prima che non sia il malto di orzo o di altri cereali, il luppolo e il lievito.

Art. 152

Per la chiarificazione della birra devono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue come trucioli di faggio o di quercia, il legno di nove avellana, la colla di pesce, la gelosa (agalaga), l'allumina e fosfato di calcio, ecc. Per la colorazione della birra non deve impiegare altro che la materia colorante proveniente da malto torrefatto.

Art. 153

Non è permessa l'aggiunta alla birra di sostanze estranee come, per esempio, solfiti, acido salicilico, acido borico, formaldeide, acido salico, glicerina.

Art. 154

Per il trasporto della birra si devono impiegare solo recipienti di legno, di vetro scuro non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra stessa.

ACETO

Art. 155

Generalità. Devesi osservare il contenuto dell'art. 13 del R.D.L. 2 settembre 1923 n. 1335 "Viticoltura"

ACQUE GASSOSE.

Art. 156

Generalità Debbonsi osservare le disposizioni contenute nel Regolamento approvato con R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601 "Disciplina igienica della produzione e commercio delle acque gassose".

Art. 157

E' vietata la vendita di acque gassose preparate con acque insalubri, quelle che per difettosa preparazione e per altre ragioni contengono acidi minerali (solforico nitrico e cloridrico), rame, piombo, saccarina, sciroppo di glucosio, glicerina, miele ed altre materie edulcoloranti diverse dallo zucchero di canna o di barbabietola. La colorazione artificiale di detti preparati non potrà farsi che mediante colori innocui.

ACQUA POTABILE.

Art. 158

L'Ufficiale Sanitario deve mantenere una continua e rigorosa sorveglianza sull'approvvigionamento e distribuzione dell'acqua per uso potabile.

Art. 159

Nessuna casa sarà dichiarata abitabile o potrà essere adibita in tutto o in parte ad abitazione se non sia fornita di acqua potabile in quantitativo sufficiente per l'uso domestico.

Nel raggio di 300 metri dalla più vicina tubatura del pubblico acquedotto, tutte le case dovranno essere dotate di tale acqua.

In caso diverso si provvederà a mezzo di pozzi.

Art. 160

E' vietato l'uso dei pozzi comuni o a camicia. E' ammesso l'uso dei pozzi tubolari metallici purchè distanti almeno 10 metri da concimaie, pozzi neri, ecc.; ogni pozzo deve essere ermeticamente chiuso: l'erogazione dell'acqua avverrà a mezzo di pompa.

Art. 161

Chiunque vorrà impiantare un pozzo Norton dovrà farne domanda al Sindaco il quale accorderà la licenza quando l'Ufficiale Sanitario avrà esaminato le condizioni della località ed approvato il sistema che vuole usarsi nel praticare la perforazione e la costruzione del pozzo. Sarà sempre necessaria la presentazione dei risultati dell'esame chimico e batteriologico, delle acque da usarsi.

Art. 162

A cura degli interessati dovranno essere eseguiti dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi gli esami batteriologici e chimici sulla scorta dei quali l'Ufficiale Sanitario dovrà giudicare della salubrità dell'acqua autorizzandone l'uso alimentare.

Art. 163

Chiunque contamina l'acqua delle fonti, pozzi, cisterne, canali, acquedotti e dei serbatoi di acqua potabile, è punito ai sensi dell'art. 249 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, salva l'applicazione delle sanzioni previste nel Codice Penale, quando il fatto renda l'acqua pericolosa per la salute pubblica.

Art. 164

I pozzi soppressi saranno, per cura dei proprietari e a spese loro riempiti con pietra e terra fino al livello del suolo o murati a volta al piano della casa. Non potranno per nessuna ragione venire riaperti o rimessi in attività. I proprietari stessi dovranno però in un perentorio termine provvedere altrimenti alla alimentazione idrica delle persone che ne abbiano diritto.

Art. 165

I tubi conduttori dell'acqua destinata ad uso potabile non dovranno avere alcun rapporto con fognoli, pozzetti di smaltimento, fosse luride, e saranno costruiti di materiale perfettamente impermeabile e interrati nel terreno o rivestiti di materiale coibente in modo da evitare gli effetti del gelo e del riscaldamento.

Le condutture in piombo saranno permesse solo nell'interno delle case.

Art. 166

Sarà permesso per le acque non vincolate da speciale divieto l'uso di serbatoi, ove siano dimostrati necessari, purchè siano a perfetta tenuta e coperti con coperchio a vite, siano riparati da ardori solari e siano situati lontano da sbocchi di grondaie e dai tubi di scarico dei cessi e dei tubi di ventilazione degli scarichi. Debbono essere costruiti in buona opera muraria a cemento, o metallo non attaccabile dal gas o dai sali dell'acqua; resta vietato l'uso del rame e del piombo non stagnato o zincato interamente. Debbono essere tenuti costantemente puliti ed avranno fondo concavo e rubinetto per lo scarico di sedimenti e sfioratore per il sopravanzo, che sarà fatto sboccare nei tubi delle grondaie o dentro altri serbatoi, ecc. ma non in canali di scarico o nelle fogne.

Art. 167

L'acqua destinata alla lavatura dei cessi deve avere la presa, la condotta ed i serbatoi del tutto separati da quelli appartenenti all'acqua potabile; lo sbocco dei serbatoi e cassette di cacciata deve essere libero o munito di rubinetto automatico.

GHIACCIO

Art. 168

Chiunque intende aprire un fabbrica di ghiaccio per uso alimentare o portare modificazioni a quelle esistenti deve farne domanda al Sindaco indicando specificatamente l'acqua che intende utilizzare e, in caso non adoperi l'acqua potabile dell'acquedotto, l'origine di essa e i mezzi adoperati per garantirne la purezza.

A cura dell'Autorità Sanitaria sarà proceduto alla ispezione della fabbrica ed agli opportuni controlli chimici e batteriologici dell'acqua usata, a spese del proprietario, salvo il caso che si tratti di acque del pubblico acquedotto.

Art. 169

Chiunque intenda introdurre nel territorio comunale ghiaccio a uso alimentare deve farne domanda al Sindaco indicando la ditta fabbricante, il modo di trasporto ed allegando i documenti comprovanti che l'acqua adoperata è chimicamente batteriologicamente potabile e non soggetta ad eventuali inquinamenti.

Art. 170

Gli operai addetti al carico, allo scarico e alle manipolazioni del ghiaccio alimentare devono essere forniti di adatti grembiuli e di canovacci di tela bianca con cui avvolgere temporaneamente il ghiaccio, il quale non deve avere contratto né con le mani né con gli abiti degli operai stessi.

Art. 171

I recipienti, i serbatoi ed i carri destinati alla conservazione ed al trasporto del ghiaccio alimentare devono, nella parte a contatto col ghiaccio stesso, essere foderati di lamiera zincata od altro materiale impermeabile e resistente alle abrasioni, devono essere muniti di coperchio e di tendone a perfetta tenuta e devono portare esternamente a caratteri ben visibili l'indicazione "*Ghiaccio alimentare*".

Tutti i materiali (fodere metalliche, pareti, grembiuli o canovacci) destinati a venire a contatto diretto col ghiaccio devono essere tenuti colla massima nettezza e non cedere frustoli, peli, colori, ecc.

Art. 172

Tutti i recipienti, i serbatoi e i carri destinati alla conservazione ed al trasporto del ghiaccio per uso industriale nonché gli spacci in cui si vende, dovranno essere contrassegnati colla dicitura ben visibile "*Ghiaccio non alimentare*".

Il ghiaccio naturale non potrà venire introdotto o distribuito che per uso industriale.

GELATI

Art. 173

Chiunque intende procedere alla preparazione e vendita di gelati, senza essere già munito di autorizzazione, deve farne domanda al Sindaco il quale, previ gli accertamenti dell'Ufficio Sanitario, sulla idoneità dei locali e dei mezzi impiegati, rilascerà apposito permesso.

Nella domanda dovrà essere chiaramente indicata:

- a) l'ubicazione dei locali di lavorazione;
- b) la provenienza del ghiaccio e la natura delle principali sostanze impiegate;
- c) se si effettua vendita ambulante o a posto fisso.

Coloro che sono già in possesso del permesso, debbono richiederne la rividimazione per l'anno in corso.

Art. 174

E' tollerata la vendita di gelati contenenti amido o colorati artificialmente, purchè ne sia reso edotto il pubblico a mezzo di appositi cartelli facilmente visibili.

Art. 175

Le sorbetterie e tutti gli oggetti a contatto con il gelato durante la manipolazione e la vendita, dovranno essere mantenuti nelle migliori condizioni di pulizia e, ove del caso, anche di stagnatura. Le cialde destinate a contenere i gelati devono essere chiuse in recipienti di vetro ben protetti dalla polvere e dalle mosche: è vietato tenerle ammucciate allo scoperto sul banco di vendita. I carretti per la vendita ambulante di gelati dovranno portare chiaramente indicato il nome del proprietario e quello del fabbricante del gelato: dovranno essere ricoverati in locali appositi presso la fabbrica restando vietato ai venditori di tenerli nelle proprie abitazioni.

SUPPELLETTILI VIETATE.**Art. 176**

E' vietato vendere o ritenere per vendere:

- 1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande, che siano:
 - a) fatti di piombo o zinco o con legni contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
 - b) stampati interamente con stagno contenente piombo al liquido;
 - c) fatti di rame o d'ottone e non rivestiti interamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenenti di quest'ultimo più del 10%;
- 2) gli oggetti di gomma e caucciù per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tira latte e simili contenenti piombo o zinco o antimonio o arsenico od altri metalli nocivi;
- 3) stagnole o fogli metallici contenenti piombo al di sopra dell'1% e destinati a porsi in contatto con sostanze alimentari;
- 4) pompe per la birra e sifone per le acque gassate contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto col liquido;
- 5) Gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

CARTA DA INVOLGERE.**Art. 177**

Generalità. Debbonsi osservare le disposizioni contenute nell'art. 126 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45.

Art. 178

La carta da involgere non deve avere un peso superiore ad un grammo per decimetro quadrato. Gli involucri a forma di sacchetto devono essere a semplice parete e non contenere un doppio fondo di spesso superiore all'1,5 gr. per dm 2.

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso. Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta, od altre sostanze alimentari, non devono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rame od altre sostanze nocive.

MATERIE COLORANTI.**Art. 179**

E' vietato preparare, conservare, vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari contenenti le materie coloranti nocive di cui al R.D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

OGGETTI D'USO DOMESTICO E GIOCATTOLI.**Art. 180**

E' proibito l'uso di colori arsenicati per la colorazione delle stoffe e delle carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico.

Art. 181

Nella preparazione dei saponi, della cipria e dei dentifrici è vietato l'impiego di sostanze nocive.

Art. 182

Per la fabbricazione dei giocattoli è proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive e di sostanze esplosive.

POPPATOI – CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE.**Art. 183**

Si osservano le disposizioni del R.D.L. 19 dicembre 1926 numero 2266 convertito nella legge 22 dicembre 1927 n. 2761.

COSMETICI E TINTURE.**Art. 184**

E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti prodotti non sia indicato in modo chiaro e colla denominazione propria, esclusivo l'uso di formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta "Veleno".

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono essere nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

SERVIZIO VETERINARIO.**Art. 185**

Il servizio veterinario nel Comune è affidato, in base a quanto è disposto dall'art. 63 R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 e dal Regolamento di cui all'art. 66 T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, a n. Veterinari nominati per pubblico concorso secondo le norme del R.D. 21 marzo 1935, n. 281.

CARNI**Art. 186**

La macellazione, l'ispezione, la bollatura e la vendita delle carni macellate fresche o congelate o comunque preparate, debbono essere regolate dalle norme prescritte dai RR.DD. 20 dicembre 1028, n. 3298 e 26 settembre 1930, n. 1458.

Lo spaccio per la vendita di carni di bassa macelleria, dovrà funzionare, a cura del Comune, in località centrale ed a norma dell'apposito regolamento comunale.

Art. 187

Per la classifica delle carni di bassa macelleria valgono le norme di cui al già citato R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 188

Agli effetti della concessionaria e del disciplinamento di cui all'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 nella categoria degli stabilimenti industriali sono compresi i frigoriferi ed i luoghi di deposito, anche temporaneo, esistenti nel Comune.

Art. 189

Per uso familiare e per uso quantitativo massimo di Kg. 2, è permessa l'introduzione di carne macellata fresca, congelata o comunque preparata senza la osservanza delle norme di cui al già citato art. 40 R.D. n. 3298 del 1928.

Art. 190

A qualsiasi effetto per l'insaccamento e preparazione alimentare del sangue fresco animale (sanguinaccio), valgono le disposizioni vigenti in materia di laboratori di carni insaccate di cui al R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e che s'intendono per esteso qui riprodotte.

Per la raccolta del sangue debbono essere osservate le disposizioni di cui al Decreto Ministeriale in data 17 febbraio 1929.

Per l'applicazione delle norme di cui all'art. 55 R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, la cioccolata deve essere ritenuta un prodotto industriale in tutto uguale agli insaccati.

Art. 191

Lo strutto dovrà farsi in recipienti ben stagnati ed esclusivamente con grasso di suino dichiarato atto al consumo, restando quindi proibita la mescolanza dei vari grassi e di grassi con sostanze estranee anche se non nocive.

Art. 192

Le salagioni dei lardi, prosciutti, ecc. deve farsi con cloruro di sodio cristallizzato e con salamoia fresca e la conservazione ne sarà fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

Art. 193

Le botteghe di pizzicagnolo, le rosticcerie, le friggitorie non potranno tenere depositi di merce sproporzionati, ai locali e all'ordinario consumato; inoltre dovranno essere asciutte, ben ventilate e pulite ed, occorrendo farvi la cottura dei cibi, avranno camini per asportare completamente il fumo.

Art. 194

Le botteghe di pollivendolo e di spacci di selvaggina debbono avere il pavimento e le pareti siano all'altezza di non meno di metri 2 di materiale impermeabile, di facile lavatura, essere bene aerati e forniti di acqua potabile per lavatura. I banchi per la vendita delle carni degli animali anzidetti, debbono essere di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo. Negli spacci di pollame non potranno esservi polli vivi, né si potranno compiere le operazioni di macellazione spiumatura ed eviscerazione del pollame e degli altri animali da cortile.

Art. 195**PRESENZA DI ANIMALI NELL'ABITATO**

Non è ammessa la presenza di allevamenti di animali nell'abitato. È consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da affezione e di compagnia di cui al D.P.C.M.

28.02.2003 (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i Regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato.

Per allevamenti di animali si devono intendere gli insediamenti con finalità produttive diverse per entità e qualità da quelle strettamente connesse all'uso familiare.

Al fine dell'utilizzazione familiare (non all'interno dell'abitazione) in appositi ricoveri aventi i requisiti di legge, è ammessa la detenzione di: 10 avicoli (polli, tacchini, ecc.), 10 conigli, 2 bovini, 2 suini, 2 equini, 4 ovini. È ammessa la presenza contemporanea di non più di 15 capi. In tale evenienza gli animali di media e grossa taglia non dovranno superare il numero di 4.

Coloro che intendono detenere ed attuare la stabulazione nell'abitato gli animali di cui al comma precedente devono darne comunicazione al Sindaco che per le verifiche di compatibilità si avvale delle strutture complesse del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. denominate Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e Servizio di Igiene Urbana Veterinaria.

Per la valutazione della compatibilità relativa alla presenza di animali nel centro abitato, i suddetti servizi A.S.L., in relazione alle proprie competenze, dovranno tenere in considerazione:

- l'idoneità degli impianti di stabulazione;
- la distanza dalle proprietà adiacenti in rapporto alla diffusione di rumori e odori gli impianti di stabulazione in ogni caso devono distare non meno di dieci metri dalle abitazioni viciniori;
- le modalità di stoccaggio ed allontanamento dei rifiuti organici, che devono essere conformi alla normativa vigente;
- la realizzazione e l'utilizzo di manufatti edilizi dovrà avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia edilizia (Regolamenti locali e T.U. Edilizia di cui al D.P.R. 380/2001 s.m.i.).

Art. 196

E' vietata la vendita di polli morti per malattia, di quelli molto deteriorati o in stato di incipiente putrefazione.

Art. 197

E' vietato insufflare aria sotto pelle degli animali da cortile, tenerli nell'acqua per conservarli e sottometerli a qualsiasi operazione che possa nascondere la iniziata decomposizione. Gli animali così trattati saranno sequestrati e distrutti senza pregiudizio delle pene stabilire per i contravventori.

Art. 198

Non potrà vendersi la selvaggina a pelo o a piuma che non porti evidenti tracce della avvenuta uccisione e che si trovi in stato di decomposizione.

Art. 199

Le cavie ed i conigli magri, vecchi od affetti da psorospermosi o da altra malattia, non potranno essere destinati al consumo.

Art. 200

Negli spacci e mercati di pesce i banchi saranno di materiale impermeabile di facile lavatura e tenuti con la massima nettezza; vi sarà acqua potabile per il lavaggio e un condotto smaltitoio delle acque luride a chiusura idrica.

E' vietata la vendita girovaga del pesce fresco di mare.

Art. 201

E' vietata la vendita di pesce in stato di alterazione anche incipiente, di quelli uccisi con sostanze narcotiche nocive e di quelle specie notoriamente nocive in particolare durante la stagione estiva e nell'epoca della fregioia.

Art. 202

E' vietato l'impiego di sostanze coloranti anche non nocive, allo scopo di far apparire come freschi crostacei, pesci e molluschi in stato di incipiente alterazione.

Art. 203

La conservazione del pesce non potrà farsi immergendolo o lavandolo, sia pur rapidamente, in soluzioni antisettiche.

Art. 204

I salami e le salsicce di pesce non potranno farsi con carni guaste e non potranno vendersi pesci conservati con la salagione e con l'affumicamento, pesci marinati od all'olio che si presentano alterati o comunque deteriorati.

LATTE**Art. 205**

Le vaccherie impiantate o da impiantarsi in tutto il territorio del Comune, saranno costruite a volta reale o volticelle di mattoni o, eccezionalmente, a camera a canna, con pavimento impermeabile a tenuta con chiusura idrica e canna di ventilazione con pareti intonacate in modo da essere facilmente lavabili fino a mt. 2: avranno una ampiezza in relazione col numero e la specie degli animali calcolando mc. 30 per ogni animale grasso e 20 per ogni animale piccolo. Avranno finestre a riscontro per la ventilazione e la superficie delle medesime non sarà minore di un decimo della superficie totale del pavimento. Le rastrelliere, le mangiatoie e gli abbeveratoi non potranno essere di legno, ma di materiale facilmente lavabile. Avranno inoltre a disposizione una quantità sufficiente di acque riconosciuta di buona qualità.

E' vietato fare lettiere per gli animali delle vaccherie con contenuto di pagliericci.

Art. 206

Faranno parte del presente Regolamento le norme di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 per la produzione del latte destinato al consumo alimentare diretto e per quanto riguarda l'apertura di vaccherie, la visita, l'approvazione delle stalle e degli animali lattiferi, infine il rilascio dell'autorizzazione del Sindaco.

Art. 207

Le caratteristiche del latte destinato ad uso alimentare sono fissate come segue:

- a) peso specifico fra 1.030 a 15° C;
- b) grasso non inferiore alle percentuali seguenti:

nel primo quadrimestre dell'anno non meno del	%
nel secondo quadrimestre dell'anno non meno del	%
nel terzo quadrimestre dell'anno non meno del	%
- c) residuo secco magro non inferiore al% con una tolleranza del 0,3 per il primo quadrimestre dell'anno.

Indipendentemente da detti limiti si riterrà scremato il latte quando alla prova di stalla eseguita nelle condizioni volute dagli articoli 97 e 98 del R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 risulti un contenuto di grasso superiore di 0,3% a quello del latte sospetto se trattasi di stalle di almeno 10 vacche. Per stalle di numero minore di vacche l'eccedenza massima tollerabile è elevata provvisoriamente a 0,4 (da 7 a 9 vacche) 0,5 (da 4 a 6) 0,7 (da 2 a 3) 1, (una vaccina).

Art. 208

Per la raccolta, trasporto, vendita del latte alimentare di vacca, di capra, di asina, di pecora, integro, reintegrato, scremato, valgono le disposizioni di cui al già citato R.D. n.994 del 1929.

RICOVERO DEGLI ANIMALI.

Art. 209

Di regola i ricoveri degli animali, qualunque ne sia la specie, saranno proibiti nel centro abitato; eccezionali concessioni potranno essere permesse con apposita ordinanza del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale e semprechè non si tratti di stallaggi pubblici o di mascalcie. La concessione sarà temporanea e subordinata all'osservanza delle norme di cui agli articoli che seguono e che riguardano anche i ricoveri costruiti fuori dai centri abitati.

Art. 210

Nelle case di nuova costruzione, i ricoveri per gli animali saranno tenuti distanti dalle stanze di abitazione. Tanto nelle case di nuova costruzione che in quelle esistenti, le stalle che ricevessero comunque aria e luce da portici coperti od in anditi o scali conducenti a piani abitati, saranno soppresse.

Art. 211

I ricoveri per gli animali situati negli edifici abitati, non debbono avere comunicazione alcuna interna coi locali di abitazione: avranno pavimenti, pareti, soffitti impermeabili rivesti di materiale facilmente lavabile e saranno frequentemente imbiancati. Ove occorra, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale le scuderie e le stalle dovranno essere munite di canne di ventilazione prolungate sopra al tetto della casa per una adeguata altezza. L'altezza delle stalle non sarà mai inferiore a mt. 3,50 e vi sarà aperto un numero di finestre sufficiente per una conveniente illuminazione e ventilazione. Tanto le finestre che le porte di accesso dovranno aprirsi esclusivamente sopra aree scoperte di uso pubblico o privato. Il pavimento avrà pendenze e scoli regolari e adatti fognoli muniti di chiusura idrica che consentano il facile completo deflusso del liquame negli appositi pozzetti.

Nei ricoveri per animali di proprietà altrui (stalli pubblici) si farà la quotidiana lavatura del pavimento. In ogni stalla od almeno di un luogo molto prossimo dovrà esservi una presa di acqua che serva alla pulizia della stalla o della scuderia.

Art. 212

Le rastrelliere e le mangiatoie saranno costruite in modo e con materiale facilmente lavabile e disinfettabile. La lettiera sarà rinnovata spesso usando paglia, foglie, torba, strame e non mai con materiale di pagliericci disfatti, ecc. Anche le rimesse adibite alla pulizia dei veicoli saranno provviste di scolo per le acque di lavatura.

Art. 213

In ogni ricovero verrà assegnato per ogni animale di grossa mole una capacità non minore di mc. 30. Il numero di animali che potrà essere tenuto in ogni ricovero verrà fissato dal Veterinario comunale in uno speciale cartello da collocarsi in ogni stalla pubblica.

Art. 214

Le stalle e le scuderie esistenti all'atto della pubblicazione del presente regolamento, dovranno porsi in regola con le disposizioni suesposte nel periodo di un anno che potrà essere in singoli casi abbreviato dal Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario sentito il Veterinario comunale.

Contro coloro che non avranno adempiuto all'obbligo suesposto entro il termine predetto, si procederà a norma del presente Regolamento.

Qualora, nonostante la esecuzione dei lavori di adattamento prescritti nel presente Regolamento, un ricovero per animali continuasse ad essere causa di esalazioni moleste o nocive alla salute degli abitanti vicini, il Sindaco potrà, su proposta motivata dall'Ufficiale Sanitario, ordinarne la chiusura definitiva.

Art. 215

Le stalle per bovini avranno una altezza non minore di mt. 3,50; i porcili e gli ovili avranno un'altezza non minore di mt. 2 e saranno sufficientemente ventilati.

Art. 216

I porcili dovranno essere costruiti alla distanza di almeno 20 metri dalle abitazioni; quando contengano oltre 20 animali, saranno alla distanza di non meno di 50 metri.

Art. 217

Le concimaie annesse alle stalle ed alle scuderia rurali per bovini ed equini di cui all'art. 233 T.U. 27 luglio 1934, n.1265, dovranno essere costruite con l'osservanza delle disposizioni di cui ai seguenti articoli con platea impermeabile ed in modo da evitare il disperdimento dei liquidi.

Art. 218

Le concimaie potranno essere coperte o scoperte a pozzetto od a maceratoio, oppure a celle chiuse. Dovranno essere preferibilmente situate a Nord od a Nord-Est del fabbricato stalla.

Art. 219

Il materiale da adottare per la costruzione della platea, del pozzetto, della cisterna per i liquidi, delle cunette e conduttore, potranno essere in mattoni, in cemento od in calcestruzzo armato e non in ciottoli con gettata in cemento, ecc.

Art. 220

Ove siavi un terreno per sua natura prevalentemente argilloso impermeabile, la platea potrà essere fatta di terra argillosa ben battuta, circondata da una cunetta che conduca il colaticcio del pozzetto. La superficie della platea deve essere tale da corrispondere ad un minimo di mq. per capo grosso.

Art. 221

Qualora manchi la cunetta attorno alla platea, questa dovrà essere circondata da un muricciolo di altezza non inferiore a cm. 20. Se la concimaia è a pozzetto questo ultimo potrà essere separato da quello che serve per la raccolta delle urine, defluenti dalla stalla, oppure anche costituire un'unica cisterna.

Art. 222

In ogni caso la capacità della cisterna unica, oppure la somma dei volumi del pozzetto e della cisterna, non dovrà mai essere inferiore ad ettolitri 10 (mc. 1) per ogni capo grosso bovino ed equino.

Art. 223

Qualora la concimaia si costruisca a maceratoio, oltre la vasca la concimaia si deve costruire il pozzetto di raccolta delle urine, il quale non potrà avere una capacità inferiore ad ettolitri 8 per capo grosso.

Art. 224

Le predette dimensioni delle cisterne e dei pozzetti si possono ridurre di $\frac{1}{4}$ qualora la stalla si trovi in località montana.

Art. 225

Quando le concimaie siano scoperte, attorno alla platea si dovranno piantare alberi frondosi (pioppi, gelsi, ailanti, olmi, robinie, platani) allo scopo di recare ombra al letame accumulato.

LOTTE CONTRO LE MOSCHE.

Art. 226

Le disposizioni di cui alla Legge 29 marzo 1928, n. 858 ed al Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche, fanno parte integrante del presente Regolamento.

TITOLO IV: Profilassi delle malattie infettive dell'uomo e degli animali.

MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DELL'UOMO.

Art. 227

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia al Sindaco o all'Ufficiale Sanitario Comunale e coadiuvarli, se occorra, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione delle malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie.

L'elenco delle malattie infettive e diffuse è quello determinato dal Ministero dell'Interno, sentito il parere del Consiglio Superiore di Sanità.

(Art. 254 e 255 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265).

Art. 228

Modalità della denuncia - Nelle denunce, il sanitario, servendosi di apposito modulo fornito dall'Ufficio di Igiene, dovrà indicare:

- a) il nome, il cognome, l'età, il luogo di nascita, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia. Qualora nell'abitazione dell'infermo si faccia lavorazione a domicilio, il sanitario dovrà pure denunciare il nome e cognome delle persone conviventi, o che lavorino in detta abitazione ed in genere del lavoro eseguito;
- b) la diagnosi della malattia. – Se si tratta di vaiuolo, se fu già vaccinato o rivaccinato, e con quale esito, o se fu altre volte colpito dalla stessa malattia; se di persone che frequentano le scuole, si indichi il nome di detta scuola, la via ed il numero;
- c) tutte le osservazioni che il medico crederà di fare per norma dell'Ufficio d'Igiene;
- d) le misure del medico adottate per prevenire la diffusione della malattia, e più specificamente; se l'ammalato, oppure la famiglia, ha i mezzi per la cura conveniente, o se sia necessario il suo trasporto all'ospedale; e in questo caso se vi è l'adesione del malato o della famiglia; oppure se sia stato ricoverato in un ospedale e il quale; o si provvede sotto la sua responsabilità, all'isolamento del malato ed alle necessarie disinfezioni e cautele, oppure se vi si deve provvedere dall'Ufficio d'Igiene.

Tali denunce devono, con la massima sollecitudine, essere inviate direttamente all'Ufficio d'Igiene.

Nello stesso modo il sanitario ha l'obbligo di avvisare l'Ufficio d'Igiene del giorno in cui si ritiene che l'individuo sia guarito; oppure quando l'ammalato fosse in seguito ricoverato in un ospedale: o quando, durante la malattia, il malato cambiasse d'abitazione: e ciò perché l'Ufficio stesso possa far praticare le necessarie disinfezioni.

Della denuncia sarà rilasciata ricevuta al medico dell'Ufficio d'igiene, quando ne sia fatta richiesta.

Art. 229

Oltre al medico curante, i direttori di collegi, di educatori, d'istituti, di ricoveri, di case di lavoro o di pena, gli albergatori (compresi coloro che tengano pensione, locande, pubblici dormitori e simili), i direttori di opifici, di scuole e simili, hanno pure l'obbligo di denunciare al Sindaco i casi malattia infettiva di cui sopra, quando i colpiti fossero convittori, ricoverati, o persone che avessero dimora in detti stabilimenti o vi fossero impiegate, o vi alloggiassero, o li frequentassero.

Art. 230

Le misure di profilassi (disinfezioni, isolamento, vaccinazioni) saranno determinate caso per caso dall'Ufficiale Sanitario, secondo le norme impartite dal Ministero dell'Interno.

Art. 231

Trasporto di malati contagiosi - E' vietato di far trasportare con vetture da nolo o da rimessa le persone affette da malattie infette e diffuse.

Ai concessionari veicoli per trasporto di passeggeri è proibito di ammettere nei veicoli stessi persone visibilmente affette da malattie infettive e diffuse.

Quando tale trasporto si verificasse, il concessionario dovrà immediatamente togliere il veicolo dal servizio e non riammetterlo finchè l'Ufficio d'Igiene non abbia convenientemente provveduto alla sua disinfezione.

I portinai degli ospedali dovranno segnare il numero delle carrozze ed automobili in arrivo con malati e le generalità del cocchiere o del proprietario, in caso di carrozze non numerate, e riferire tosto a la Direzione, la quale, nel caso siasi trasportata una persona affetta da malattia infettiva, ne informerà tosto l'Ufficio d'Igiene municipale.

E' vietato alle persone affette da malattie infettive e diffuse di prendere posto nelle carrozze di pubblici trasporti. In caso in ci sorga il dubbio di contravvenzione, il fattorino dovrà informarne tosto il primo agente di polizia municipale, che troverà sul suo percorso, il quale noterà le generalità del malato sospetto per le successive indagini e disinfezioni.

Vigilanza case infette – Sempre che in una casi si verificano malattie infettive, il Sindaco farà eseguire d'urgenza del personale tecnico e sanitario delle ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponda alle prescrizioni della Legge Sanitaria, del Regolamento Generale sanitario e del presente Regolamento.

Ove ciò non risulti, e vi sia pericolo per chi l'abita o per chi abita le case vicine, dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima provvedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto, e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

SERVIZIO VACCINAZIONI.**Art. 233**

Il Comune provvede in ogni contingenza, per mezzo dell'Ufficio d'Igiene, o di personale sanitario all'uopo delegato, alle vaccinazioni che si rendessero obbligatorie per legge o per esigenze di profilassi.

L'Ufficio d'Igiene provvede a curare che tali pratiche di profilassi siano da tutti rispettate e tiene in ordine i registri delle vaccinazioni.

I medici privati debbono dare comunicazione all'Ufficio d'Igiene per la dovuta registrazione di tutte le vaccinazioni eseguite.

Il rilascio dei certificati di vaccinazione è devoluto all'Ufficio d'Igiene.

Le vaccinazioni pubbliche e gratuite avranno luogo nel tempo e nei luoghi che saranno indicati dall'Autorità Comunale.

VACCINAZIONI ANTIVAIIOLOSE.**Art. 234**

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria al secondo anno di età e di regola sarà associata a quella antidifterica.

La rivaccinazione antivaiolosa deve praticarsi all'ottavo anno di età ed ogni qualvolta sia ordinata dalle Autorità Sanitarie le quali potranno anche prescrivere la iniezione antidifterica di richiamo per i già vaccinati contro la difterite.

Art. 235

Sono esclusi da tale obbligo:

1. – i bambini che abbiano sofferto il vaiolo;
2. – quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di salute da non poter subire senza pericolo tale operazione;

in questo caso le vaccinazioni saranno praticate alla prossima sessione.

Art. 236

Tutti i vaccinati e i rivaccinati devono presentarsi al medico vaccinatore fra il 7° e il 10° giorno dalla vaccinazione per essere visitati.

I vaccinati con risultato negativo devono essere rivaccinati nella prossima sessione.

Art. 237

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private o agli esami ufficiali, o in istituti di educazione o di beneficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine, ed opifici industriali di qualunque natura, se, avendo oltrepassato l'anno undecimo di età, non presenti un certificato dall'ufficio comunale di avere subita la rivaccinazione in data non anteriore all'ottavo anno di età. Anche i vaccinati privatamente devono ritirare il certificato dal Municipio.

I direttori di scuole, d'istituti, di fabbriche, di officine, e chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui si ammette o si trovino fanciulli al di sopra di 11 anni, sono tenuti all'osservanza di questa disposizione.

Essi dovranno, ad ogni richiesta dell'Autorità esibire i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli loro affidati.

Art. 238

Agli esercenti giostre, piccoli teatri e padiglioni in genere di divertimento, non sarà dato permesso di occupare posti sulle aree di proprietà comunale, o comunque destinate a fiere e pubbliche feste, se non presenteranno certificati dai quali risulti che tutto il personale addetto ai rispettivi esercizi fu vaccinato o rivaccinato da non oltre sei anni.

In mancanza di tali certificati, l'Ufficio d'Igiene municipale provvederà gratuitamente alla vaccinazione.

Art. 239

I proprietari di bovini che presentano pustole vacciniche ne daranno immediatamente avviso all'Ufficiale Sanitario.

VACCINAZIONI ANTITIFICHE.**Art. 240**

Le vaccinazioni antitifiche sono obbligatorie:

- a) per il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di latte alimentare;
- b) per il personale addetto agli acquedotti, ai lavori della fognatura, alla raccolta e smaltimento delle spazzature;
- c) per tutte le persone che hanno avuto contatti con ammalati di febbre tifoidea.

VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE.

Art. 241

Le vaccinazioni antidifteriche sono obbligatorie per tutti i bambini che frequentino collettività in genere.

MISURE SPECIALI CONTRO LE MALATTIE TRANSITORIE.

SPUTACCHIERE.

Art. 242

Nelle abitazioni collettive, negli stabilimenti industriali e laboratori, nelle scuole, nei luoghi chiusi di pubblico convegno e di passaggio, nei teatri, nelle chiese, negli uffici e negli esercizi aperti al pubblico, devono tenersi recipienti speciali per raccogliere gli sputi, e sarà scritto in modo evidente il divieto di sputare fuori dai medesimi e tenore del presente articolo del regolamento.

STRACCIVENDOLI

Art. 243

È proibito di vendere o di tenere per vendere, abiti, scarpe od oggetti usati di vestiario e letteracci che non siano stati disinfettati e puliti.

Ogni oggetto, in prova della subita disinfezione, dovrà portare un marchio o contrassegno speciale dell'Autorità Comunale.

È vietata l'introduzione nel Comune a scopo commerciale di stracci, di abiti usati, di oggetti letteracci usati, di cappelli, se prima non saranno stati sottoposti a disinfezione nella stazione municipale: avranno libero ingresso unicamente gli stracci lavati e lisciviati destinati alla pulizia delle macchine negli stabilimenti industriali.

Gli introduttori di stracci debbono essere muniti, e presentarlo ad ogni richiesta degli agenti municipali, di un certificato del Sindaco del Comune dove furono raccolti gli stracci, dal quale risultino le condizioni sanitarie del Comune stesso e il peso degli stracci al momento della partenza che deve corrispondere a quello che sarà riscontrato.

Art. 244

Le botteghe o depositi di cenciaio sono proibiti nell'interno dell'abitato.

OSSA, PELLAMI, ECC.

Art. 245

Le ossa, le pelli fresche, le pelli salate, ecc. per le quali siano state osservate le speciali disposizioni vigenti di polizia veterinaria, potranno essere introdotte trasportate in sacchi, ovvero coperte con tele fitte, e l'introduzione deve effettuarsi nelle prime ore mattutine, non più tardi delle ore 8,00 e per l'itinerario che sarà fissato dall'Autorità comunale.

Il carniccio deve essere trasportato su carri a tenuta per evitare il gocciolamento e chiusi per evitare i fetori.

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario il trasporto del carniccio può essere sospeso dalle ore 11,00 alle ore 16,00 nei mesi di giugno e settembre incluso.

Art. 246

E' vietato di tenere in deposito o lavorare ossa, pelli fresche o salate in stabilimento nel perimetro urbano.

Tali stabilimenti saranno consentiti in campagna, a distanza dalle abitazioni.

BAGNI E PISCINE.**Art. 247**

Chiunque intenda aprire stabilimenti balneari o piscine deve domandarne autorizzazione al Prefetto, il quale la concede dopo aver sentito il parere del Consiglio Provinciale di Sanità.

(Art. 194 del T.U. delle leggi Sanitarie 27 luglio 1934, numero 1265)

Art. 248

L'Ufficiale Sanitario deve esercitare una attiva sorveglianza in questi stabilimenti per accertare la regolarità dei vari servizi.

Art. 249

Gli stabilimenti di bagni, tanto aperti con acqua corrente, quanto chiusi, dovranno essere disposti in modo che oltre alle condizioni generali di salubrità soddisfino alle esigenze della sicurezza delle persone, della decenza e della nettezza tanto nel servizio delle vasche, quanto in quelle delle acque e della biancheria, la quale dovrà essere sempre lavata e disinfettata appena abbia servito anche ad una sola volta e per una sola persona.

Art. 250

Le vasche individuali da bagno negli stabilimenti pubblici dovranno essere disinfettate ogni volta alla presenza della persona che vuol prendere il bagno con metodi riconosciuti idonei dall'Ufficio di Igiene. Un cartello con tali disposizioni sarà affisso alle pareti di ogni camerino.

Nelle vasche comuni, ove a giudizio dell'Ufficio di Igiene, il rinnovamento dell'acqua non si faccia con sufficiente rapidità sarà prescritta ai bagnanti prima della immersione la lavatura a doccia.

E' proibito l'uso delle vasche di legno e di altro materiale assorbente.

Art. 251

Le piscine debbono essere dotate di impianti speciali di depurazione o di rigenerazione dell'acqua utilizzata.

Art. 252

L'efficienza del potere strizzante dell'impianto di depurazione dovrà essere accertata mediante frequenti esami a cura del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Art. 253

Presso ogni piscina deve funzionare adotta servizio di pronto soccorso, presidiato in permanenza da personale esperto nella materia.

BARBIERI E PARRUCCHIERI.**Art. 254**

L'apertura di un esercizio da barbiere, di parrucchiere per signora deve essere subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità dei locali e del loro arredamento.

Art. 255

In armonia di quanto è prescritto dagli artt. 262 e 264 del vigente T.U. delle leggi sanitari, il personale addetto agli esercizi indicati all'articolo precedente non può essere assunto in servizio, se non dopo che, a richiesta dei singoli interessati, l'Ufficiale sanitario abbia certificato l'idoneità fisica relativa all'assenza di malattie infettive contagiose. Tale visita dovrà essere annualmente rinnovata, e l'esito della prima volta, e quelli di conferma dovranno essere trascritti sul libretto di lavoro con la legge 10 gennaio 1935, n.112.

Art. 256

I barbieri e i parrucchieri devono tenere la loro persona, gli strumenti, le suppellettili e la biancheria del loro esercizio colla più scrupolosa nettezza, curando la sterilizzazione degli istrumenti suddetti con prolungate immersioni in acqua bollente o in soluzione antisettica, ogni volta abbiano servito.

E' vietato servirsi di piumacciolo per spargere la cipria sulla pelle rasata.

Per spargere la cipria si adopereranno rispettivamente solo polverizzatori a secco e batuffoli di cotone, da distruggersi, questi ultimi, dopo aver usato anche una sola volta.

E' vietato durante la rasatura di togliere dal rasoio la saponata con carta da giornale o altra sporca.

DELLE ZONOSI E DELLE ALTE MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DEGLI ANIMALI.**Art. 257**

Tutti i provvedimenti di profilassi e di polizia veterinaria contro le malattie infettive e contagiose degli animali trasmissibili o non all'uomo saranno adottati secondo le norme di cui agli artt. 246 e 256 T.U. 27 luglio 1934, n. 1265 ed al R.D. 10 maggio 1914, n. 533 e successive modificazioni.

Art. 258

Per la profilassi contro la rabbia si stabilisce che gli animali morsi siano sottoposti ad un periodo di osservazione sotto la vigilanza del Veterinario Comunale della durata non inferiore a giorni 14.

Per gli animali di specie da macello che abbiano riportato morsi da altro animale rabbido o sospetto di esserlo o rimasto sconosciuto, sarà permessa la macellazione purchè avvenga entro cinque giorni dalla morsicatura.

Art. 259

I cani di indole aggressiva dovranno essere rigorosamente custoditi in modo da evitare pericoli per le persone e per gli animali. Quando si accertasse un caso di morsicatura causata da uno di detti cani, l'animale sarà posto in osservazione nel canile municipale oppure, previo parere del Veterinario Comunale, potrà essere custodito presso i proprietari o detentori sotto la loro responsabilità e con quelle norme che verranno loro imposte.

Il servizio di sorveglianza sui cani è affidato all'Ufficio Veterinario Comunale da cui dipende anche il relativo personale.

Art. 260

I proprietari o detentori di cani debbono munirli di musoliere o panierino metallico, munita di piastrina metallica a livello della estremità del muso e di un collare portante nome, cognome e domicilio del proprietario.

Art. 261

Gli animali morti nel territorio comunale, previo accertamento della causa della morte, nonché le carni sequestrate nel macello pubblico, dovranno, se non ostano particolari disposizioni, essere distrutti nella Sardinia Comunale.

Art. 262

I provvedimenti di polizia veterinaria di cui all'art. 15 R.D. 10 maggio 1914, n. 533 già più volte citato, s'intendono estesi, a norma del Decreto Ministeriale 21 maggio 1934, gli automezzi debitamente autorizzati per il trasporto del bestiame. Pertanto in occasione di mercati, fiere, esposizione di bestiame, dovrà, nel luogo stesso ove gli animali trovansi riuniti, essere predisposto un adeguato servizio di lavaggio e di disinfezione degli automezzi.

TITOLO V: Polizia Mortuaria (vedi regolamento polizia mortuaria).**Art. 263**

Si intendono come facenti parte del presente regolamento le norme fissate dal Regolamento speciale di Polizia mortuaria 21 dicembre 1942, n. 1880 e del Regolamento comunale di polizia mortuaria.

Art. 264

Il servizio di constatazione dei decessi è affidato ai Medici condotti.

Art. 265

L'Ufficio di Stato Civile presenterà a quello d'Igiene le denunce di morte per l'opportuno visto e fornirà tutti quei dati statici ed informazioni che saranno richiesti.

L'Ufficio Sanitario stabilirà le norme relative al trasporto del cadavere e quanto può riferirsi alle modalità dell'accompagnamento funebre; il quale potrà anche essere completamente vietato quando ciò si ritenesse opportuno.

Del pari, quando per misura igienica fosse ritenuto necessario, l'Ufficiale Sanitario, promuoverà le disposizioni speciali a che i cadaveri delle case private siano trasportate alle camere mortuarie, anche prima che sia passato il periodo di osservazione delle salme per poi, trascorso il tempo prescritto, farne il seppellimento.

TITOLO VI - Disposizioni generali e penalità'**Art. 266**

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 governativi in vigore.

Art. 267

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale o da altre leggi o Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106 – 110 della legge comunale e provinciale T.U. 3.3.1934 n. 383, modificato dall'art. 9 della Legge 9.6.1947, n. 530.

Art. 268

Nei casi ammessi il Sindaco potrà adottare in materia di igiene pubblica i provvedimenti contingibili e urgenti di cui all'art. 153 della legge comunale e provinciale T.U. 4.2.1915, n. 148, facendo eseguire, se del caso, gli ordini relativi spese degli interessati.

Art. 269

E' in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

Art. 270

Il presente Regolamento entra in vigore dopo la sua approvazione da parte della Giunta Provinciale Amministrativa, e la successiva pubblicazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

Il Regolamento d'igiene approvato con deliberazione _____ è revocato con l'entrata in vigore del presente Regolamento. Sono pure revocate tutte le disposizioni emanate dal Comune in materia di igiene, contrarie o comunque incompatibili con le disposizioni del presente Regolamento.

INDICE

TITOLO I – Vigilanza sanitaria.....	2
CAPO I – Disposizioni generali	2
Art. 1	2
Art. 2	2
Art. 3	2
Art. 4	2
CAPO II – Assistenza medico-chirurgica ed ostetrica dei poveri – Elenco dei poveri.	2
Art. 5	2
Art. 6	2
Art. 7	2
Art. 8	3
Art. 9	3
Art. 10	3
Art. 11	3
Art. 12	3
CAPO III - Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie.	4
Art. 13	4
Art. 14	4
Art. 15	4
Art. 16	4
TITOLO II – Igiene del suolo e abitato – Igiene scolastica – Igiene del Lavoro.	5
CAPO I – Nettezza pubblica	5
IGIENE DEL SUOLO.....	5
Art. 17	5
Art. 18	5
Art. 19	5
Art. 20	5
Art. 21	5
Art. 22	5
Art. 23	5
Art. 24	6
Art. 25	6
Art.26.....	6
Art. 27	6
Art. 28	6
Art. 28	6
Art. 29	6
ACQUE SUPERFICIALI.....	6
Art. 30	6
Art. 31	6
CAPO II - Igiene dell'abitato	6
Art. 32	6
Art. 33	7
Art. 34	7
Art. 35	7
Art. 36	7
Art. 37	7
Art. 38	7
Art. 39	8
Art. 40	8
Art. 41	8
Art. 42	8
Art. 43	8
Art. 44	8
Art. 45	8
Art. 46	9
Art. 47	9
Art. 48	9
Art. 49	9
Gli edifici di nuova costruzione o in parte riattati non possono essere abitati senza autorizzazione del Sindaco il quale la concede, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, quando risulti che la costruzione sia stata eseguita in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistono altre cause d'insalubrità.	9
Art. 50	9
ALBERGHI E CAMERE MOBILIATE.	9
Art. 51	9
Art. 52	10
Art. 53	10
Art. 54	10
CAPO III - Igiene rurale.....	10
Art. 55	10
Art. 56	10
Art. 57	10
Art. 58	10
Art. 59	11

Art. 60	11
Art. 61	11
Art. 62	11
Art. 63	11
Art. 64	11
Art. 65	11
Art. 66	11
Art. 67	11
Art. 68	11
CAPO IV – Igiene scolastica	12
Art. 69	12
Art. 70	12
Art. 71	12
Art. 72	12
Art. 73	12
Art. 74	12
Art. 75	12
Art. 76	12
Art. 77	13
Art. 78	13
CAPO V – Igiene industriale del lavoro	13
Art. 79	13
Art. 80	13
Art. 81	13
Art. 82	13
Art. 83	13
Art. 84	13
Art. 85	14
Art. 86	14
Art. 87	14
TITOLO III – Igiene annonaria	14
Art. 88	14
Art. 89	14
Art. 90	14
Art. 91	14
Art. 92	14
Art. 93	15
Art. 94	15
Art. 95	15
Art. 96	15
Art. 97	15
Art. 98	15
BURRO	15
Art. 99	15
Art. 100	15
MARGARINA	16
Art. 101	16
FORMAGGI	16
Art. 102	16
Art. 103	16
PREPARAZIONE DI LATTI SPECIALI	16
Art. 104	16
PANNA	16
Art. 105	16
OLII	16
Art. 106	16
STRUTTO	17
Art. 107	17
Art. 108	17
UOVA	17
Art. 109	17
CEREALI	17
Art. 110	17
Art. 111	17
Art. 112	17
FARINE	17
Art. 113	17
PANE	18
Art. 115	18
Art. 116	18
Art. 117	18
Art. 118	18
Art. 119	18
PASTE ALIMENTARI	18
Art. 120	18
FRUTTA	19
Art. 121	19

Art. 122	19
LEGUMI ED ERBAGGI	19
Art. 123	19
Art. 124	19
Art. 125	19
Art. 126	19
FUNGHI	19
Art. 127	19
Art. 128	20
Art. 129	20
Art. 130	20
Art. 131	20
Art. 132	20
MIELE	20
Art. 133	20
ZUCCHERO	20
Art. 134	20
CONFETTURE E PREPARATI ZUCCHERINI	20
Art. 135	20
Art. 136	21
CONSERVE E MARMELLATE	21
Art. 137	21
Art. 138	21
SCIROPPI	21
Art. 139	21
Art. 140	21
CAFFE'	21
Art. 141	21
Art. 142	21
Art. 143	21
CIOCCOLATO E CACAO	22
Art. 144	22
Art. 145	22
DROGHE	22
Art. 146	22
VINO	22
Art. 147	22
Art. 148	22
Art. 149	22
Art. 150	22
BIRRA	23
Art. 151	23
Art. 152	23
Art. 153	23
Art. 154	23
ACETO	23
Art. 155	23
ACQUE GASSOSE	23
Art. 156	23
Art. 157	23
ACQUA POTABILE	23
Art. 158	23
Art. 159	23
Art. 160	24
Art. 161	24
Art. 162	24
Art. 163	24
Art. 164	24
Art. 165	24
Art. 166	24
Art. 167	24
GHIACCIO	25
Art. 168	25
Art. 169	25
Art. 170	25
Art. 171	25
Art. 172	25
GELATI	25
Art. 173	25
Art. 174	26
Art. 175	26
SUPPELLETTILI VIETATE	26
Art. 176	26
CARTA DA INVOLGERE	26
Art. 177	26
Art. 178	26
MATERIE COLORANTI	27

Art. 179	27
OGGETTI D'USO DOMESTICO E GIOCATTOLI	27
Art. 180	27
Art. 181	27
Art. 182	27
POPPATOI – CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE	27
Art. 183	27
COSMETICI E TINTURE	27
Art. 184	27
SERVIZIO VETERINARIO	27
Art. 185	27
CARNI	27
Art. 186	27
Art. 187	28
Art. 188	28
Art. 189	28
Art. 190	28
Art. 191	28
Art. 192	28
Art. 193	28
Art. 194	28
Art. 195	28
PRESENZA DI ANIMALI NELL'ABITATO	28
Art. 196	29
Art. 197	29
Art. 198	29
Art. 199	29
Art. 200	29
Art. 201	29
Art. 202	30
Art. 203	30
Art. 204	30
LATTE	30
Art. 205	30
Art. 206	30
Art. 207	30
Art. 208	30
RICOVERO DEGLI ANIMALI	31
Art. 209	31
Art. 210	31
Art. 211	31
Art. 212	31
Art. 213	31
Art. 214	31
Art. 215	32
Art. 216	32
Art. 217	32
Art. 218	32
Art. 219	32
Art. 220	32
Art. 221	32
Art. 222	32
Art. 223	32
Art. 224	32
Art. 225	32
LOTTE CONTRO LE MOSCHE	33
Art. 226	33
TITOLO IV: Profilassi delle malattie infettive dell'uomo e degli animali.	33
MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DELL'UOMO	33
Art. 227	33
Art. 228	33
Art. 229	34
Art. 230	34
Art. 231	34
SERVIZIO VACCINAZIONI	34
Art. 233	34
VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSE	35
Art. 234	35
Art. 235	35
Art. 236	35
Art. 237	35
Art. 238	35
Art. 239	35
VACCINAZIONI ANTITIFICHE	35
Art. 240	35
VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE	36
Art. 241	36

MISURE SPECIALI CONTRO LE MALATTIE TRANSITORIE.....	36
SPUTACCHIERE.....	36
Art. 242.....	36
STRACCIVENDOLI.....	36
Art. 243.....	36
Art. 244.....	36
OSSA, PELLAMI, ECC.....	36
Art. 245.....	36
Art. 246.....	37
BAGNI E PISCINE.....	37
Art. 247.....	37
Art. 248.....	37
Art. 249.....	37
Art. 250.....	37
Art. 251.....	37
Art. 252.....	37
Art. 253.....	37
BARBIERI E PARRUCCHIERI.....	37
Art. 254.....	37
Art. 255.....	38
Art. 256.....	38
DELLE ZONOSI E DELLE ALTE MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DEGLI ANIMALI.....	38
Art. 257.....	38
Art. 258.....	38
Art. 259.....	38
Art. 260.....	38
Art. 261.....	38
Art. 262.....	39
TITOLO V: Polizia Mortuaria (vedi regolamento polizia mortuaria).....	39
Art. 263.....	39
Art. 264.....	39
Art. 265.....	39
TITOLO VI - Disposizioni generali e penalita'.....	39
Art. 266.....	39
Art. 267.....	39
Art. 268.....	39
Art. 269.....	39
Art. 270.....	39