

REGOLAMENTO MUNICIPALE D'IGIENE

Delibera C.C. n. del 31/7/48

TITOLO I

CAP. I

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA

1°) Il servizio di polizia sanitaria, nel Comune, ha per scopo di assicurare la tempestiva e integrale osservanza delle leggi e dei regolamenti, nonché delle disposizioni emanate e dei provvedimenti adottati dalle competenti autorità in materia di pubblica e privata igiene, di prevenire le cause che possono minacciare e compromettere la sanità pubblica e di reprimere efficacemente manifestazioni in contrasto con la sua normale situazione.

2°) I servizi municipali relativi all'igiene, sotto la direzione del sanitario, sono esercitati dall'Ufficio sanitario con la cooperazione del veterinario Municipale e della levatrice comunale, per i rispettivi servizi e dai medici condotti nell'ambito della propria giurisdizione.

3°) L'Ufficiale Sanitario ha la direzione dell'ufficio Municipale d'igiene e in sua assenza, con l'assenso del Prefetto, può essere sostituito da un medico condotto, possibilmente scelti tra quelli addetti all'ufficio stesso.

4°) L'ufficio sanitario, per l'esercizio delle proprie funzioni dipende esclusivamente dall'Autorità Sanitaria e dal Sindaco quale Ufficiale del Governo, l'Ufficiale sanitario ha il dovere:

- a) di vigilare sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune e di tenerne costantemente informato il medico Provinciale;
- b) di vigilare sull'igiene delle scuole e degli istituti di educazione e d'istruzione, degli opifici in genere e di tutti gli stabilimenti ove si compie un lavoro in comune, riferendo il merito al Sindaco;
- c) di denunciare sollecitamente al Medico Provinciale e contemporaneamente al Sindaco tutto ciò che nell'interesse della sanità pubblica possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti, nonché le trasgressioni delle Leggi ed ai regolamenti sanitari, fermo restando, in ogni caso, l'obbligo del referto ai sensi dell'articolo 365 del codice penale e dell'articolo 4 del codice penale;
- d) di assistere il Sindaco nella vigilanza igienica e nella esecuzione di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dall'autorità comunale che dall'autorità superiore;
- e) di raccogliere tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni che riceverà dal medico provinciale;
- f) di adempiere a tutti i compiti che in conformità anche agli altri obblighi prescritti dal regolamento sanitario comunale per ragioni di necessità pubblica gli sono affidati dal Sindaco.

5°) Il veterinario Municipale provvede alla vigilanza zoiatrica a tali effetti e li deve:

- a) vigilare sulle condizioni zoiatriche sanitarie del Comune denunciando al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario, nei casi in cui può essere interessata la pubblica igiene, tutte

- le anomalie accertate;
- b) registrare su apposito registro tutte le denunce di malattia infettiva del bestiame ricevute dagli obbligati per Legge;
 - c) esercitare una speciale vigilanza sull'igiene delle stalle e sugli animali destinati alla produzione del latte;
 - d) ispezionare gli animali esposti sul mercato e quelli da macello destinati alla macellazione;
 - e) esaminare le carni macellate fresche, insaccate, salate e diversamente preparate sia negli spacci di vendita come quelle provenienti da altri Comuni, per gli scali ferroviari e le strade comunali;
 - f) registrare carni di bassa macellazione ammesse al consumo;
 - g) redigere alla fine di ogni anno la relazione sullo stato sanitario del bestiame del Comune.

6°) Le levatrici comunali sono tenute all'osservanza del regolamento speciale per il servizio ostetrico 28 maggio 1914 n. 589, delle prescrizioni di cui all'art. 139 del T.U. 27 luglio 1934 n. 1265, dei regolamenti 6 dicembre 1928 n. 3318 e 3 febbraio 1901 n. 45 nonché delle istruzioni emanate in proposito dal Ministero dell'Interno (Direzione Generale della Sanità) nonché di tutte le altre disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria.

Ai sensi del R.D.L. 3 marzo 1935 n. 184 art. 18 il parto deve essere assistito da una levatrice o da un medico chirurgo, e qualora per cause di forza maggiore ne sia mancata la presenza al momento della nascita del padre od altra persona che abbia assistito al parto, ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei detti medici nel più breve tempo possibile e in ogni caso non oltre le dodici ore.

Il rilascio del certificato di assistenza al parto da redigersi dalla levatrice e dal medico chirurgo è gratuito.

Le levatrici esercitano le proprie mansioni alle dirette dipendenze dell'Ufficiale Sanitario.

7°) I medici condotti hanno l'obbligo di cooperare alla esecuzione dei provvedimenti d'igiene e di profilassi che sono ordinati dall'autorità sanitaria comunale e dalle autorità superiori. Nell'ambito delle rispettive condotte, nonché attendere ai particolari servizi tassativamente prescritti dall'art. 56 del T.U. legge sanitaria del 27 luglio 1934 n. 1265.

8°) I Veterinari esercenti nel territorio del Comune devono attendere all'adempimento dei compiti che dall'autorità sanitaria possono essere loro affidati agli effetti della legge sanitaria, T.U. 27 luglio 1934 n. 1265 e del regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914 n. 533 e delle altre leggi e regolamenti vigenti in materia sanitaria.

9°) A norma dell'art. 100 del Testo Unico legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 i medici, i chirurghi, i veterinari, le levatrici, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, ed infermiere professionali che intendono esercitare la loro professione nel Comune devono far registrare il loro diploma originale presso l'ufficio Municipale d'igiene, e i laureati, dopo il 1924-25, il diploma di abilitazione all'esercizio professionale, prima di iniziare la propria attività.

Tutti coloro che intendono esercitare un'arte ausiliare della medicina (odontotecnici, ottici, infermieri ecc.) devono esibire all'ufficio Municipale d'igiene il loro certificato di abilitazione.

Gli esercenti la professione di medico-chirurgo sono pure tenuti agli obblighi prescritti dall'art. 103 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265. Ai medici chirurghi e

veterinari spetta inoltre l'obbligo prescritto dall'art. 154 del testo stesso.

10°) Nell'ufficio Municipale d'Igiene sarà tenuto un registro con la firma originale di tutti i sanitari, estensibile al pubblico.

11°) I droghieri, i profumieri, i colorari, gli erbaioli, i liquoristi i fabbricanti di prodotti chimici e preparati farmaceutici ed in genere tutti gli esercenti professioni vigilate, che intendono esercitare la loro industria nel Comune, devono darne preventivo avviso all'ufficio d'Igiene 15 giorni prima.

L'esercizio dell'arte del barbiere e del parrucchiere per signora è disciplinato dalle norme di cui appresso:

- a) l'apertura di un esercizio da barbiere, di parrucchiere per signora deve essere subordinato all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere dell'Ufficiale Sanitario circa la idoneità dei locali e del loro arredamento e la capacità e la serietà del personale.
- b) in armonia di quanto è prescritto agli articoli 262 e 294 del vigente Testo Unico delle leggi sanitarie, il personale addetto agli esercizi indicati all'art. precedente non può essere assunto in servizio, se non dopo che a richiesta dei singoli interessati, l'Ufficiale Sanitario abbia accertato e certificato la idoneità fisica relativa e l'assenza di malattie infettive e contagiose. Tale visita dovrà essere annualmente rinnovata e l'esito della prima visita e quello di conferma dovranno essere trascritti sul libretto di lavoro, istituito con la legge 10 gennaio 1935 n. 112.

12°) E' vietato di occupare il suolo pubblico per eseguirvi operazioni relative all'arte salutare, né è fatta concessione di suolo pubblico per la vendita d'erbe, piante indigene, fiori, semi e radici di natura venefica ed anche soltanto pericolosa.

13°) Le norme per l'esercizio delle farmacie sono stabilite dal capo II del titolo II del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, nonché della legge 22 maggio 1913 n. 468 e dal relativo regolamento 13 luglio 1914 n. 829.

Nei riguardi del commercio dei prodotti chimici, stupefacenti, specialità medicinali e sostanze velenose, di presidi medico chirurgici e della fabbricazione e vendita di oggetti di gomma, valgono le disposizioni degli art. 146 e 190 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

Particolari istruzioni sono state diramate in merito alla materia precitata dal Ministero dell'Interno (Direzione Generale della Sanità) con le seguenti circolari: 23 agosto 1914, 5 luglio 1928 e 25 ottobre 1928.

CAPO II

SERVIZIO ISPETTIVO

14°) Agli accertamenti di polizia sanitaria si precede durante un servizio ispettivo da eseguirsi, dietro disposizioni dell'ufficiale sanitario dal personale alle sue dipendenze.

15°) Le ispezioni sanitarie devono essere eseguite nei confronti:

- a) dell'igiene delle scuole e dell'abitato;
- b) dell'igiene dell'acqua e delle altre bevande, delle sostanze alimentari e degli oggetti di uso domestico;
- c) dell'esercizio di determinate industrie;

d) di tutto quanto interessa la pubblica sanità e per cui richiedesi la competenza di un tecnico.

16°) Il funzionario che, in seguito all'ispezione sanitaria, ha elevato contravvenzioni deve redigere apposito verbale da sottoporsi pure alla firma del contravventore; qualora questi si rifiuti o non possa apporvi la propria firma, nel verbale si dovrà far menzione della causa della non sottoscrizione.

17°) Le sostanze e gli oggetti per cui è stata elevata la contravvenzione devono essere sottoposti a sequestro nei modi di legge e mediante la redazione di apposito verbale. Quelle semplicemente sospettate e dannose alla salute pubblica dovranno essere sottoposte a sequestro provvisorio anche per impedirne lo smercio. Dovranno essere però prelevati relativi campioni da inviarsi per l'analisi al laboratorio d'igiene. Qualora le sostanze sequestrate siano soggette a putrefazione, e come tali costituiscono motivo di pericolo per la pubblica salute, il Sindaco su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, ne ordinerà la distribuzione con ordinanza da emettersi ai sensi dell'art. 55 del T.U. della legge comunale e provinciale 3 marzo n. 383.

18°) Le sostanze e gli oggetti sequestrati devono essere affidati in custodia all'agente di P.U. appositamente incaricato.

19°) Il prelievo delle sostanze deve essere fatto in presenza del proprietario della merce, o di un suo delegato e deve effettuarsi secondo le modalità tecniche adottate dall'autorità giudiziaria nei casi analoghi.

20°) Sui campioni chiusi e suggellati deve apporvi la propria firma il proprietario e il detentore della merce sequestrata, e, qualora esso si rifiuti o non possa, si farà menzione della causa della non sottoscrizione.

21°) I prelevamenti si eseguono nel modo seguente:

- a) per merce alla rinfusa o contenuta in unico imballaggio o recipienti si prendono convenienti quantità di merci dall'alto, dal basso e dal centro del mucchio dell'imballaggio o del recipiente si mescolano fra loro le diverse porzioni;
- b) per merci omogenee contenute in più imballaggi o recipienti si deve prelevare un conveniente numero di campioni da alcuni imballaggi o recipienti scelti a caso, seguendo le norme di cui al comma precedente e mescolando fra loro i singoli campioni per formare quello medio.

Di ogni prelevamento si deve redigere verbale.

La quantità di sostanza da prelevare per ogni campione deve essere per lo meno:

- a) 2000 grammi per i concimi e le sostanze antiparassitarie, i pannelli ed i mangimi;
- b) 800 grammi per le sementi;
- c) 4 litri per i mosti, i mosti muti, i filtrati dolci, i vini i vinelli e gli aceti;
- d) un litro per olii;
- e) 800 grammi per i burri, i surrogati del burro e lo strutto;
- f) 500 grammi prelevando a campione di almeno tre forme;
- g) 800 grammi per le conserve, le marmellate, le gelatine, i mosti concentrati e gli sciroppi di frutta.

Ciascun campione deve essere diviso in quattro parti, riempiendo con ognuna di esse un recipiente adatto, ovvero sacchetti di carta tela.

Le sostanze suscettibili di assorbire e prendere umidità debbono sempre essere collocate in recipienti di vetro previamente asciugati e chiusi con tappo smerigliato o per lo meno

di sughero protetto esternamente con uno strato di paraffina. I liquidi debbono essere posti in bottiglie adatte, previamente lavate con acqua e poi col liquido stesso e chiuse con tappo; quando però si tratta di liquido suscettibile di fermentare, si devono adottare i provvedimenti necessari ad evitare la rottura delle bottiglie.

Ciascun campione deve essere chiuso in modo da impedire la manomissione ed assicurarne l'integrità e deve essere suggellato, preferibilmente con ceralacca col timbro dell'ufficio prelevatore. L'interessato è in facoltà di apporre ai campioni anche il proprio timbro. Ad ogni campione si applicherà una etichetta in maniera che non sia possibile asportarla, sulla quale si indicheranno la data e il numero del verbale a cui si riferisce il campione, il nome del proprietario della merce, e la natura di questa.

Ciascuna etichetta dev'essere del prelevatore e dell'interessato. Ove questo si rifiuti se ne farà menzione nel verbale.

22°) Qualora dall'analisi eseguita risulti il fatto dell'alterazione o dell'adulterazione delle sostanze o merci ispezionate, o risulti in modo qualunque che esse sono insolubili, l'ufficio d'igiene deve comunicare i risultati al Sindaco per gli ulteriori adempimenti.

Qualora invece i risultati dell'analisi siano negativi, il Sindaco deve darne immediata notizia all'interessato.

23°) Il Sindaco su parere dell'ufficio d'Igiene provinciale può ordinare la distruzione delle sostanze già sottoposte ad analisi con esito positivo oppure permetterne l'ultimazione nei modi suggeriti nel parere stesso.

24°) Il Sindaco per ispezione, indagini, perizie ecc. di carattere igienico sanitario può occorrendo servizi di personale tecnico specializzato, appositamente scelto.

25°) Oltre i pareri che in genere a determinati casi gli sono affidati dalla legge e dai regolamenti sanitari, al Sindaco, per assicurare l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente regolamento e degli ordini emanati in base ad esso, spettano la facoltà di cui all'art. 53 del T.U. legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383 ed in caso d'urgenza quelle contemplate dall'art. 55 della legge stessa.

26°) Il Sindaco quando siavi la necessità assoluta ed urgente, in caso di malattie infettive epidemiche, di occupare proprietà particolari per crearvi ospedali, lazzaretti e cimiteri, e per qualunque altro servizio sanitario, procederà a norma dell'art. 7 della legge 20 marzo 1865, n. 2248, allegato B.

TITOLO II

CAPO I

SALUBRIETA' DEL SUOLO

27°) A norma dell'art. 5 lettera c) n. 2 del R.D. 14 settembre 1931 n. 1156 la pulizia delle strade, delle piazze e di tutto il suolo soggetto a servitù di pubblico passaggio, nell'aggregato urbano, spetta al Comune, compresi i marciapiedi delle strade.

28°) Il concessionario del suolo pubblico è tenuto a provvedere alla pulizia del tratto di suolo avuto in concessione.

29°) E' proibito il gettare, spandere e depositare, anche in via temporanea immondizie, spazzatura, ed altri genere immondi nelle vie, piazze e in qualunque parte del suolo pubblico o di uso pubblico.

E' parimenti proibito di gettare le materie stesse nei canali di acque scorrenti per l'aggregato urbano, nelle bocche di fogna e nelle caditoie stradali.

30°) Lo spazzamento compreso quello dei marciapiedi e del suolo pubblico concesso in uso privato, deve essere sempre proceduto dall'innaffiatura.

A tale fine è proibito l'uso dell'acqua del rifiuto.

31°) E' proibita qualsiasi immissione di materie liquide sul suolo pubblico.

Tale divieto comprende anche la dispersione sotto qualsiasi forma, del materiale da latrina, del liquame e delle altre acque immonde nei corsi d'acqua attraversanti gli aggreganti di abitazione per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati stessi.

32°) E' vietato il disperdimento delle acque immonde, nonché di quelle di rifiuto, attraverso il sottosuolo senza l'adozione di quelle misure di difesa che volta per volta saranno prescritte dall'autorità Sanitaria Comunale.

33°) Le aree destinate a deposito dei materiali di cui ai precedenti articoli sono designati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e devono essere distanti dal centro di popolazione agglomerata almeno 500 metri.

34°) La cernita e la utilizzazione industriale e agricola delle immondizie e delle materie putrescibili devono essere eseguite nelle aree e con le norme che saranno stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

35°) Le materie fecali non possono essere utilizzate come concime nei luoghi distanti meno di 200 metri dall'aggregato urbano. E' assolutamente vietato di usare tali materie per concimare gli erbaggi.

36°) Le immondizie e le materie putrescibili delle private abitazioni, fino al momento della loro asportazione, devono essere tenute in recipienti chiusi (legge 29 marzo 1928 e D.M. 20 maggio 1928).

37°) L'asportazione delle materie di cui al precedente articolo deve essere fatta con carri costruiti secondo le modalità determinate dall'autorità comunale ed in modo di evitare qualsiasi sperdimento e qualsiasi esalazione.

38°) L'asportazione delle immondizie e delle materie putrescibili fuori dell'abitato deve essere effettuata dal 1 novembre al 30 aprile prima delle ore 8 e dopo delle ore 20 e dal 1 maggio al 31 ottobre prima delle ore 8 e dopo delle ore 20 e dal primo al 31 ottobre prima delle ore 7 e dopo le ore 23.

Sulle immondizie e depositi stessi devono essere sparse sostanze nocive all'evoluzione degli insetti.

39°) E' vietato di battere e spolverare nel suolo pubblico e nello spazio soprastante oggetti di uso domestico e di qualsiasi altro uso.

Dette operazioni devono essere compiute nei luoghi indicati dall'Autorità Comunale.

40°) E' vietato di lavare il bucato nelle pubbliche fontanelle e nei canali attraversanti l'abitato.

Il bucato deve lavarsi nelle località indicate dall'Autorità Comunale.

41°) La pulizia di strumenti di uso agricolo dei carri e di altri oggetti deve effettuarsi nei luoghi stabiliti appositamente dall'Autorità Comunale.

42°) Ferme restante le prescrizioni riguardanti le acque pubbliche e gli scoli, contenute nella legge sui lavori pubblici, sono proibite tute le opere le quali modificano il livello delle acque sotterranee ed il naturale deflusso di quelle superficiali nei luoghi in cui tali modificazioni siano ritenute nocive dall'Autorità sanitaria del Comune.

43°) Per effetto delle disposizioni del precedente articolo non si possono intraprendere opere che possono interessare il deflusso acqueo senza la preventiva autorizzazione dell'Autorità Comunale.

44°) I proprietari dei terreni devono evitare qualsiasi forma di impaludamento in opere di scolo in perfetto funzionamento e devono possibilmente eliminare gli impaludamenti preesistenti all'acquisto del terreno.

45°) Non sono permessi gli sbarramenti dell'acqua a scopo agricolo e industriale che possono creare impaludamenti dannosi alla salute pubblica.

46°) Le irrigazioni a scopo agricolo sono permesse a condizioni che l'acqua abbia un continuo ricambio durante il verificarsi della irrigazione stessa.

47°) E' proibita l'irrigazione a scopo agricolo con acqua cloacale a meno che sia assicurata la sua depurazione secondo sistemi approvati dall'Autorità Sanitaria.

48°) I bacini d'acqua a scopo agricolo e industriale debbono essere costruiti a pareti impermeabili e devono essere tempestivamente ripuliti in modo da evitare qualsiasi documento alla salute pubblica.

49°) Chiunque intende attivare una fabbrica o manifattura compresa nell'elenco di cui all'art. 216 T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 deve quindici giorni prima darne

avviso al Sindaco, il quale quando lo ritenga necessario nell'interesse della salute pubblica, può vietare l'attività e subordinarla a determinate cautele.

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

Nel caso di inadempimento il Sindaco può provvedere d'ufficio, nei modi e termini stabiliti dall'art. 55 T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383.

50°) Lo scarico delle acque impiegate nella macerazione deve farsi mediante condutture di natura impermeabile fino allo sbocco ed in modo da impedire alle persone immersioni dannose alla salute pubblica.

CAPO II

SALUBRIETA' DELL'ABITATO

51°) A termini dell'art. 218 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, nonché delle istruzioni diramate dal Ministero dell'Interno (Direzione Sanitaria Pubblica) con la circolare 20 giugno 1896 n. 20900, qualsiasi opera di demolizione e di costruzione e di ampliamento di edifici non può essere eseguita se non in conformità ad apposito progetto approvato da autorità comunali a norma del regolamento edilizio e del regolamento sanitario. Le presenti disposizioni valgono anche per la costruzione di carattere provvisorio.

52°) Non si possono intraprendere opere interessanti la fognatura domestica e provvigione d'acqua senza regolare autorizzazione dell'Autorità Comunale.

53°) Nella esecuzione delle opere di cui ai precedenti articoli gli interessati devono attenersi alle norme prescritte dal presente Regolamento e di quello edilizio, nonché a quelle espressamente impartite dall'Autorità Comunale.

A tale fine il Sindaco può fare invigilare dal personale dell'ufficio d'Igiene e dall'ufficio Tecnico i lavori di costruzione, riattamento e riparazione per assicurare l'osservanza delle prescrizioni di cui al precedente comma.

54°) In caso di inosservanza il Sindaco, con ordinanza da emettersi a norma dell'art. 53 T.U. legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383, ha facoltà di far sospendere l'esecuzione dei lavori, salvo gli ulteriori provvedimenti di sua spettanza, a mente dell'art. 55 della legge stessa.

55°) Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio su un terreno che sia stato adibito come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri, che abbiano potuto inquinare il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse e risulti per accertamenti eseguiti dall'Autorità Sanitaria del Comune che il corrispondente sottosuolo è stato ridotto in condizioni salubri.

56°) Nelle opere di nuova costruzione come in quelle di riattamento non si può adoperare materiale vecchio, salnitrate, nonché terra proveniente da luoghi malsani.

57°) I sottotetti per essere abitabili devono essere interamente rivestiti di un controsoffitto con spazio d'aria interposto. Non sono abitabili i sottotetti costruiti con le sole falde del tetto.

58°) Le terrazze debbono avere pendenze e sufficienti bocchetti per l'immediato scarico delle acque piovane.

I pavimenti delle terrazze non possono avere un livello superiore a quello delle stanze che immettono sulla terrazza stessa.

59°) Le scale devono avere le dimensioni sufficienti per i bisogni dell'abitazione. Esse devono essere bene areate ed illuminate con finestre praticate nelle pareti aprentesi verso l'esterno.

Le camere adibite a cucina devono essere munite di retina metallica per la difesa delle mosche.

Durante l'estate in esse debbono apprendersi di arbusti imbevuti di miofinina.

60°) E' vietato di tappezzare con carte e stoffe tinte con i colori nocivi inclusi nell'elenco di cui all'art. 250 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265. E' pure vietato di adoperare colori nocivi per decorare e colorire gli ambienti.

61°) Ogni edificio deve avere la gronda del tetto, sia verso la pubblica via sia verso i cortili, munita di doccia metallica in grado di ricevere e convogliare le acque pluviali ai tubi di sfogo.

Nelle acque e nei tubi di sfogo è vietato di immettere acque lorde di lavatura domestica proveniente dai cessi, acquai, bagni ecc.

62°) Le acque fluviali verso le vie piazze ed altri siti di uso pubblico, devono essere condotte fino al suolo per mezzo di tubi con sfogo in appositi cunicoli, in modo da evitare lo spandimento dell'acqua sul suolo.

63°) I giardini gli orti, i prati annessi agli edifici e le aree fabbricabili devono essere provvisti di canali per lo smaltimento delle acque, disposti in modo che le acque non siano dirette contro i muri.

64°) Per la nettezza dei cortili, negli anditi delle porte, sulle scale dei corridoi, e di qualunque altro tratto di suolo privato nell'area fabbricabile devono osservarsi le disposizioni dell'art. 29 del presente regolamento.

65°) Ogni focolare deve essere munito di una propria ed esclusiva gola con prolungamento sul tetto. I tubi dei camini sono permessi purché non appoggino contro il muro esterno verso il suolo pubblico.

66°) I caloriferi ad aria calda devono essere alimentati ad aria presa direttamente all'esterno e mediante bocca alquanto elevata sul terreno.

67°) I forni per la panificazione devono essere costruiti in modo da non recare molestia alle abitazioni prossime e forniti dei requisiti igienici e prescritti dalle leggi vigenti sia per la tenuta igienica come per l'attrezzatura.

68°) Ogni fabbricato destinato ad abitazione, deve avere un numero sufficiente di latrine costruite in modo da ricevere aria e luce dall'esterno e senza diretta comunicazione con

la cucina e le altre stanze di abitazione.

69°) Allo scopo di impedire cattive esalazioni ogni bocchetta di scarico per liquame deve essere munita di sifone.

70°) Salvo deroghe da farsi, caso per caso, dall'Autorità sanitaria del Comune, i pozzi neri debbono essere costruiti all'esterno dei fabbricati.

71°) I pozzi neri delle case di nuova costruzione devono distare almeno 10 metri dai pozzi chiari, acquedotti, serbatoi d'acqua, in misura tale da impedire l'inquinazione.

72°) E' vietato di fare uso di bottini mobili o fosse trasportabili per le materie fecali.

73°) I progetti per la costruzione di nuove case urbane e rurali, quella per la costruzione o per la sopraelevazione o per modificazioni che comunque possono influire sulle condizioni di salubrità delle case esistenti, debbono essere sottoposti al visto del Sindaco, che previo parere dell'ufficiale sanitario e sentita la Commissione edilizia.

74°) Le case di nuova costruzione o in parte rifatte non possono essere abitate se non dopo l'autorizzazione del Sindaco, il quale l'accorderà soltanto previa ispezione dell'ufficiale Sanitario e dell'ufficio Tecnico Comunale.

75°) Il Sindaco, su rapporto dell'ufficiale Sanitario del Comune o del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile e fare chiudere una casa o parte della medesima, riconosciuta pericolosa dal punto di vista igienico e sanitario (art. 222 T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265).

76°) I pozzi nei messi fuori d'uso devono essere completamente vuotati, disinfettati e riempiti di materiale pulito.

77°) Il proprietario dell'abitazione o chi per esso deve curare la vuotatura dei pozzi neri quando le materie da esportarsi abbaino raggiunto una distanza di cm 20 (cm. Venti) dalla faccia interna della lapide.

78°) La materia estratta dai pozzi neri deve essere asportata nei luoghi indicati dall'Autorità Comunale.

La vuotatura dei pozzi neri e il trasporto delle materie devono effettuarsi nelle ore stabilite e con i mezzi prescritti e sotto l'osservanza di tutte le misure ordinate dall'Autorità Comunale.

79°) Le scuderie e le stalle dei fabbricati di nuova costruzione non devono avere dirette comunicazioni con le camere delle abitazioni.

Le mangiatoie, le rastrelliere e gli abbeveratoi devono essere fatti con materiali passibili di lavatura e di disinfezione.

Le finestre delle stalle devono essere munite di retina metallica per la difesa contro le mosche.

80°) Il letame non può essere ammassato nelle stalle ma deve essere trasportato fuori dell'abitato, con carri chiusi, in modo di evitare lo sperdimento e depositato in fosse impermeabili e munita di tettoia, qualora debba servire per una prossima concimazione; dovendo in caso contrario depositarlo nella prescritta concimaia.

Nei mesi estivi lo stallatico deve essere asportato quotidianamente e alla distanza dell'abitato prescritto dal Regolamento di Polizia Urbana.

Al pavimento della stalla devono farsi continui ed abbondanti lavaggi.

81°) le rimesse che servono anche per la pulizia delle vetture devono essere provviste di acqua corrente e di condotta di scolo.

82°) nell'interno dell'abitato è proibito tenere allevamento di pollame di conigli e di maiali.

83°) Durante la demolizione di edifici si devono praticare frequenti bagnature per evitare lo spolverio. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere in panieri o mediante canali chiusi.

84°) I materiali di demolizione non possono rimanere ammassati nei cortili e negli steccati oltre 3 giorni, ma entro detto termine deve essere rimesso con le debite cautele in modo da eliminare fughe di polvere e trasportate ai luoghi di scarico.

85°) Il materiale di demolizione sudicio e tale da produrre esalazione deve essere trasportato immediatamente ai luoghi di scarico.

86°) Per i locali da lavoro nei quali si esercita una industria oltre le disposizioni dell'art. 225 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 si devono osservare scrupolosamente le norme dettate per l'igiene del lavoro con la legge 17 aprile 1925 n. 473 e con R.D. 14 aprile 1927 n. 530 nonché le norme integrative del D.M. 20 novembre 1929.

87°) Per l'apertura degli alberghi occorre ai fini igienici sanitari; l'autorizzazione del Sindaco, che la concede su parere favorevole dell'ufficiale Sanitario.

88°) Il Sindaco anche su proposta dell'Ente Nazionale dell'Industria Turistica; sentito il parere dell'ufficiale Sanitario quando un albergo è giudicato insalubre per l'ubicazione, oppure per la condizione dei locali e delle dipendenze e relativi impianti ed arredamenti, può prescrivere all'esercente i lavori per rimuovere le cause dell'insalubrità. Se l'esercente non voglia o non possa eseguire tali lavori, può ordinare la chiusura dell'albergo.

Contro l'ordinanza del Sindaco è ammesso il ricorso al Prefetto.

CAPO III

IGIENE DEGLI EDIFICI RURALI

89°) Ferme restando le disposizioni di cui al capo 2° del titolo I per quanto sono applicabili agli abitati rurali, i proprietari di case rurali adibite per l'abitazione di coloro i quali sono addetti alla coltivazione dei fondi, devono mantenere lo stabile in condizione di abitabilità dal punto di vista igienico, mediante le opportune riparazioni ed aggiunte, nel caso di non adempimento, il Sindaco provvederà a carico del proprietario a norma dell'art. 223 del T.U. sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

90°) Ogni edificio rurale, adibito ad abitazione deve essere munito di regolare latrina

con immissione in apposito pozzo nero costruito ad arte.

Le acque domestiche di rifiuto devono essere condotte con tubi impermeabili nella concimaia o in apposito serbatoio costruito con mezzi idonei ad evitare qualsiasi nociva infiltrazione.

91°) Gli abbeveratoi devono essere costruiti di materiali di facile lavatura, devono essere alimentati con acqua potabile e possibilmente corrente, e non possono essere adibiti ad usi estranei.

92°) Le vasche per il bucato devono essere isolate. Qualora si eserciti l'industria degli ortaggi, il podere deve essere provvisto di apposita vasca per il lavaggio ed il rinfrescamento di essi.

93°) Gli ammassi di letame fuori concimaia e il deposito provvisorio di altre materie per la concimazione sono soltanto permessi nella misura necessarie per il podere da concimarsi ed a distanza di 50 metri dall'abitazione e dai pozzi d'acqua, acquedotti, serbatoi ecc.

94°) Ogni stalla rurale con due o più bovini o equini adulti deve essere munita di concimai, da costruirsi nei termini e secondo le modalità prescritte dal Sindaco, a norma degli art. 233 e 234 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

95°) Per la latteria è proibito di servirsi di materiale sudicio proveniente da oggetti infetti o in decomposizione.

Sia le stalle come il bestiame devono essere tenuti con la massima pulizia.

96°) Ogni parte della casa con il cortile devono essere tenuti costantemente puliti. Le spazzature devono essere conservate nella concimaia oppure in apposita fossa alla dovuta distanza dall'abitazione dalle sorgenti o depositi d'acqua.

97°) La costruzione delle case rurali in genere, dovrà essere eseguita anche sulla base delle istruzioni diramate dal Ministero dell'Interno (Direzione Generale della Sanità) con le circolari 20 giugno 1896 n. 20900 27 agosto 1907 n. 20900-28.

98°) Qualora nelle abitazioni rurali non siano attuabili sufficienti miglioramenti e si rifiutino i proprietari di introdurli nei loro stabili, questi saranno dal Sindaco dichiarati in tutto o in parte inabitabili e fatti chiedere a termine dell'art. 222 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

TITOLO III

IGIENE DELLE BEVANDE E DEGLI ANIMALI

CAPO I

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

99°) Le case le quali non risultano fornite per accertamenti eseguiti dall'ufficio sanitario, d'acqua salubre e in misura sufficiente per gli usi della casa, sono dichiarati inabitabili ai sensi dell'art. 222 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1937 n. 1265.

100°) L'Autorità Comunale deve esercitare una continua vigilanza sulla presa dell'acqua, sulla conduttura, sulla dotazione e sulla distribuzione.

Ogni sospetto di alterazione sulle condizioni dell'acqua deve essere dagli interessati denunciato immediatamente all'ufficio Comunale.

101°) E' vietato sia ai proprietari che agli inquilini di alterare anche in via temporanea il deflusso dell'acqua per uso domestico.

102°) Gli esercenti pubblici, i lavatoi, i laboratori, gli stabilimenti, gli stallaggi, le rimesse, ecc. annessi a case di abitazione devono avere una dotazione propria d'acqua e in misura tale di non diminuire per l'alimentazione degli inquilini.

103°) Non possono essere costruite fontane in luogo aperto al pubblico senza l'autorizzazione dell'Autorità Comunale.

104°) A norma dell'art. 123 del Regolamento 3 febbraio 1901 n. 44 è vietato di vendere, fornire o distribuire a scopo alimentare acqua contaminata e insalubre.

105°) I pozzi d'acqua per uso di bevanda domestica dovranno essere scavati per quanto possibile, lontani da qualunque ragione d'inquinazione da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione della falda liquida sotterranea. In ogni caso dovranno essere costruiti con buona muratura rivestita interamente e a una distanza tale dai pozzi neri o depositi di immondi da evitare qualsiasi infiltrazione relativa.

La loro apertura sarà contornata da uno spazio, di suolo libero ed impermeabile con pendenza verso il di fuori.

106°) I pozzi dovranno essere costruiti con buona muratura rivestita internamente di uno strato di cemento o con pareti rese altrimenti impermeabili per impedire infiltrazioni di acque inquinate superficiali o profonde del suolo circostante.

107°) I pozzi dovranno essere chiusi alla loro bocca e frequentemente dovranno essere purgati.

108°) I pozzi abbandonati devono essere demoliti con sabbia e ghiaia da evitare qualsiasi impaludamento.

109°) I proprietari dei pozzi e delle condotte d'acqua sono tenuti ad adottare tutte le misure prescritte dall'Autorità Sanitaria per assicurare la salubrità dell'acqua ed evitare infiltrazioni a danno del vicinato. In ogni caso è vietato l'uso dell'acqua a scopo alimentare prima che non abbia subito l'analisi dell'ufficio provinciale d'Igiene e dal medesimo dichiarata la relativa potabilità.

L'Autorità Comunale potrà richiedere almeno ogni anno che l'acqua di detto pozzi a scopo alimentare sia sottoposta da analisi.

110°) Nelle case abitate da più famiglie l'attingimento dell'acqua dai pozzi deve farsi mediante secchio fisso.

111°) Qualora l'acqua per uso d'alimentazione e domestico venga distribuita a mezzo di colonne montanti, queste dovranno essere di ferro, di ghisa o di piombo solforato e rivestito nell'interno di uno strato di stagno.

I tubi di piombo ordinari saranno solo tollerati per le distribuzioni interne nelle abitazioni.

112°) Dove sia mantenuto il sistema della distribuzione dell'acqua, per uso domestico, per mezzo di serbatoi, questi dovranno essere costruiti con materiale che non possa alterare la purezza dell'acqua anche con una lunga permanenza di questa; non saranno mai internamente rivestiti di piombo, né ricoperti con vernice contenenti piombo.

I serbatoi dovranno essere costantemente chiusi con coperchio e collocati in luogo chiuso a chiave, ma di facile accesso per la ripartizione e la ripulitura.

113°) La tubatura di distribuzione e di scarico dell'acqua potabile non dovrà avere mai alcuna continuità con quella per la distribuzione e scarico per le latrine.

L'acqua di sopravanzo nei serbatoi non si scaricherà mai con tubo diretto nelle canne delle latrine e dei pozzi nei.

114°) I lavatoi pubblici per gli effetti, uso personale e oggetti d'uso domestico devono essere forniti di diversi compartimenti distinti con apposita bocca d'immissione e di scarico d'acqua per ciascuno.

Le pareti devono essere intonacate ed imbiancate, ed il pavimento, costruito con materiale impermeabile; deve avere la voluta pendenza per l'uscita della bocca di scarico.

115°) Nei pubblici lavatoi come nei corsi superficiali d'acqua dove è permesso il bucato, non si possono lavare effetti né oggetti appartenenti a famiglie in cui si siano verificati casi di malattie infettive.

116°) Ai lavatoi non può essere distribuita acqua che abbia già servito ad uso domestico, industriale ed agricolo.

L'acqua di rifiuto dei lavatoi non può essere immessa in canali d'acqua che possono servire per uso potabile o domestico, o per lavaggio di erbaggi, o altri materiali d'uso alimentare per l'uomo o per gli animali.

117°) Per i progetti per la costruzione di acquedotti, per i progetti di opere per la provvista d'acqua potabile alle popolazioni rurali e quella per la costruzione di case o borgate rurali valgono le disposizioni contemplate per gli articoli 228 e 229 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

CAPO II

ESERCIZI DI GENERI ALIMENTARI

118°) Indipendentemente dagli obblighi spettanti ai medesimi in forza d'altre leggi per ragioni di commercio o altre, tutti gli esercenti di generi alimentari, sia all'ingrosso come al minuto sia sotto forma ambulante non possono esercitare l'esercizio commerciale se non sono stati autorizzati dall'Autorità Comunale, in seguito a denuncia di apertura del rispettivo spaccio.

Prima di assumere del personale, gli esercenti di spacci di generi alimentari devono sottoporlo a visita medica per accertare che sia immune da malattie contagiose e, qualora durante la prestazione del servizio sia colpito da tali malattie devono denunciarlo all'Autorità Comunale per le misure di sua competenza (circolare Direzione della Sanità Pubblica agosto 1933 n. 20300).

119°) Gli obblighi di cui al precedente articolo spettano pure agli esercenti elencati nell'art. 86 del T.U. legge di P.S. 18 giugno 1931 n. 773.

120°) Nella denuncia gli esercenti devono indicare tutti i locali adibiti al commercio, compresi quelli di deposito, le cantine e i magazzini, il personale assunto per l'esercizio del commercio ed i generi posti in vendita.

121°) Il Sindaco, a mezzo dell'ufficiale Sanitario, farà esaminare l'idoneità, sotto il punto di vista igienico, dei locali e la compatibilità del personale assunto per lo spaccio, per accertare il concorso delle condizioni prescritte dal presente regolamento.

122°) La licenza d'apertura può essere anche subordinata all'adozione di misure emerse necessarie dagli accertamenti eseguiti dall'Autorità Comunale.

123°) Gli esercizi aperti o il commercio iniziato senza l'autorizzazione del Sindaco, o prima di avere ottemperato alle condizioni imposte agli effetti sanitari, verranno sospesi con ordinanza del Sindaco, salvo a determinare la chiusura definitiva con ulteriore provvedimento dell'Autorità stessa.

124°) Sarà esercitata una vigilanza continua sugli esercizi di cui agli articoli 118 e 119 del presente regolamento onde accertare le irregolarità che potessero riscontrarsi alle norme relative.

125°) Dietro parere dell'ufficio Sanitario, in seguito all'accertamento di irregolarità, il Sindaco può con ordinanza sospendere l'apertura dell'esercizio o l'attività del commercio di cui trattasi, prescrivendo contemporaneamente le misure da adottarsi per la ripresa della vendita.

126°) E' vietato ai commercianti ambulanti di smerciare quei prodotti che per disposizione di legge o dell'Autorità Sanitaria, sono soggetti a particolare vigilanza dell'Autorità stessa.

127°) A norma dell'art. 108 del regolamento 3 febbraio 1901 n. 45 è vietata la vendita di prodotti alimentari o di bevande rispondenti per natura, sostanza, qualità,

denominazione in base alla quale sono stati designati, come pure è vietata la vendita dei prodotti privati in parte della loro proprietà nutriente o mescolati con materie di qualità inferiore.

128°) I generi alimentari soggetti a facile inquinamento oppure mangiabili senza che siano sottoposti a cottura, lavaggio o depellamento, devono essere esposti in modo che il compratore non possa farne personalmente la scelta.

Detti generi non possono essere esposti all'aperto, fuori del negozio e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi a ciò idonei e della massima pulizia.

129°) La vendita ambulante dei generi in cui ai precedenti articoli ossia sul pubblico mercato, come in forma girovaga, è subordinata anche a norme da emanarsi dal Sindaco con apposita ordinanza.

130°) Relativamente agli spacci di generi alimentari, sia in negozio come sotto forma ambulante, negli esercizi di cui all'art. 86 del T.U. legge di P.S. 18 giugno 1931 n. 773 e negli stabilimenti di produzione di generi alimentari, devono osservarsi le prescrizioni contemplate dalla legge 29 marzo 1928 n. 858 del D.M. 28 maggio 1928.

CAPO III

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO

131°) La macellazione degli animali destinati a scopo alimentare, la vendita ed il trasporto delle carni fresche, la vendita e la elaborazione delle carni congelate e insaccate, deve effettuarsi secondo le norme del regolamento di vigilanza sanitaria sulle carni 20 dicembre 1928 n. 3298.

132°) Tutti gli animali bovini, ovini, equini e suini destinati alla alimentazione devono essere sottoposti, prima della macellazione alla visita sanitari per constatarne l'età , lo stato di nutrizione e le condizioni di salute.

133°) In caso di accertamento di malattie contagiose sia dell'animale vivo come dopo la macellazione, il proprietario dell'animale deve dichiararne la provenienza per le ulteriori incombenze dell'Autorità Sanitaria.

134°) Tanto la macellazione quanto l'ispezione delle carni devono avvenire nelle ore ed alla luce del giorno.

135°) Non sono ammessi alla macellazione animali che non abbiano raggiunto un'età tale da assicurare la maturità delle carni, né è permessa la macellazione di animali che abbiano subito dei maltrattamenti fino a che, a giudizio del veterinario, non siano rimessi delle relative alternazioni.

136°) E' permesso l'uso delle carni di animali abbattuti in stato morbosso quando l'innocuità delle carni stesse sia stata riconosciuta, caso per caso, dal Veterinario Comunale, il quale dovrà pure stabilire se dette carni siano ammesse alla libera vendita oppure se debbono essere vendute come carni di bassa macelleria.

137°) Eseguita l'ispezione delle carni il medico veterinario in presenza dell'esercente vi

farà apporre quel numero di bolli che ritiene opportuno in riscontro del controllo.
L'esercente ha facoltà di chiedere per sua garanzia la posizione di un numero maggiore di bolli.

138°) la bollatura delle carni deve essere eseguita in conformità alle disposizioni del R.D.L. 26 settembre 1930 n. 1458 e giuste le istruzioni impartite dalla Direzione Generale della sanità pubblica con la circolare 6 gennaio 1931.

139°) Le carni non possono essere ammesse ad uso industriale se non previa autorizzazione del veterinario comunale.

140°) Le carni ed i visceri non atti al consumo devono essere distrutti a norma del Regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914 n. 538.

141°) L'impianto delle celle frigorifere o di locali costruiti appositamente per la conservazione e deposito delle carni, deve riportare la preventiva autorizzazione dell'ufficio Comunale.

142°) Il trasporto delle carni in massa ammesse alla vendita deve essere effettuato secondo le modalità prescritte dall'ufficio municipale a norma dell'art. 39 del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298.

143°) Il trasporto delle carni, ammesse alla libera vendita ai privati deve essere fatto con ceste di vimini in istato di buona pulizia e conservazione.

La carne deve essere coperta con un panno o telo pulito. I carri per il trasporto delle carni devono essere muniti di coperchio e con le pareti interne rivestite di lamiera in modo da poter essere tenuti costantemente nella perfetta nettezza.

144°) Il personale addetto alla macellazione ed allo spaccio delle carni deve tenersi costantemente pulito, indossando per le proprie operazioni giubba e grembiule bianco.

145°) Gli spacci delle carni ammessi alla libera vendita debbono essere distinti da quelli di carne di bassa macelleria, questi ultimi sono gestiti secondo le tassative disposizioni delle Autorità sanitarie.

146°) le carni provenienti da altri comuni devono riportare il marchio del Comune di provenienza ed essere accompagnate da un certificato sanitario del Comune stesso.

A norma della circolare 26 marzo 1929 n. 24306 della Direzione Generale della sanità pubblica, le carni provenienti da altri comuni sono soggette alla vigilanza delle carni macellate nel Comune ove vengono vendute.

147°) Alla vigilanza sanitaria sono pure soggette le carni insaccate, salate e provenienti dall'estero.

148°) Per il trasporto delle carni insaccate devono pure osservarsi le istruzioni impartite dalla Direzione Generale della Sanità Pubblica con la circolare 15 novembre 1929 n. 24998.

Per il trasporto delle carni da un Comune all'altro di proprietà dell'Autorità militare devono osservarsi le disposizioni diramate dalla direzione Generale della Sanità Pubblica con la circolare 31 maggio 1929 n. 24996.

149°) E' vietata la vendita ambulante sotto qualsiasi forma, delle carni d'ogni genere. Tale vendita potrà effettuarsi in casi eccezionali dietro esplicita autorizzazione dell'Autorità Comunale secondo le modalità da essa espressamente prescritte.

150°) Il pollame, i conigli e la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del veterinario comunale, il quale, per il sequestro, la distribuzione e l'assegnazione alla bassa macelleria, deve attenersi alle disposizioni del regolamento 20 dicembre 1928 n. 3298.

151°) Tanto il pollame quanto la selvaggina a pelo ed a piuma esposti in vendita, devono portare evidente la traccia dell'uccisore.

La selvaggina a pelo è soggetta a vigilanza sanitaria come gli altri animali da macello.

152°) In conformità alle condizioni stabilite dalla legge sulla pesca 8 ottobre 1931 n. 1604 e relativo regolamento sulla pesca fluviale lacuale 22 novembre 1914 n. 1486 nonché degli articoli 118 e 119 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 è permessa la vendita dei pesci, ostriche, mitili e simili.

153°) Per trasporto nel Comune e la vendita dei pesci pescati in periodo di divieto occorre che i medesimi siano accompagnati da regolare certificato dal luogo di provenienza dal Sindaco con l'indicazione della relativa autorizzazione prefettizia, a norma degli articoli 14 e 17 del regolamento sulla pesca.

154°) Le vasche ove si mette in guazzo e si ammella il merluzzo, il baccalà, stoccafisso, ecc. devono essere di materiale impermeabile e provviste d'acqua salubre e corrente (ART. 165 R.D. 3 agosto 1890 n. 7045).

Qualora non sia possibile fornire le vasche predette d'acqua rinnovatasi essa deve essere rinnovata frequentemente in modo da evitare qualsiasi alterazione.

155°) La produzione, il trasporto, la vendita e la vigilanza sul consumo del latte, destinato all'alimentazione, sono soggetti all'osservanza delle disposizioni contemplate dal regolamento 9 maggio 1929 n. 994.

Chiunque intenda aprire una vendita di latte deve fare domanda al Sindaco il quale concede l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamenti dell'ufficiale Sanitario e quando risulti che i locali soddisfano alle seguenti esigenze dell'igiene.

Detti locali devono avere:

- a) le pareti rivestite di mattonelle bianche smaltate, o di altro idoneo materiale per l'altezza di due metri almeno al suolo;
- b) il pavimento di materiale impermeabile;
- c) le finestre e le altre aperture difese da reticella metallica e la porte d'ingresso munite di tende a bacchetta pendula;
- d) abbondante acqua di lavaggio o una cella e armadio refrigerante per la conservazione del latte;
- e) il banco per la vendita di marmo o di altro materiale impermeabile facilmente lavabile.

156°) I recipienti contenenti il latte per la vendita diretta al banco devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria locale.

In ogni caso essi debbono essere muniti di adatto rubinetto dal quale deve esclusivamente aver luogo la mescita del latte, essendo rigorosamente vietato attingere e versare il latte dalla bocca del recipiente.

157°) I locali destinati all'esercizio del latte non possono in alcun modo essere adibiti ad abitazioni.

La latrina non deve avere nessuna comunicazione con la latteria.

158°) La consegna del latte a domicilio da parte delle latterie deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore a fondo piatto in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione.

Tali bottiglie devono essere chiuse con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'Autorità locale.

159°) Non si potrà mettere in vendita a scopo di alimentazione latte proveniente da altri Comuni, senza esplicita autorizzazione del Sindaco, al quale dovranno essere fornite tutte le notizie ritenute necessarie dall'ufficio Comunale.

160°) Chi trasporta da altri Comuni latte per scopo alimentare deve essere munito di apposito certificato medico rilasciato dal medico veterinario del Comune di provenienza. Nel detto certificato devono essere riportati tutti i requisiti specifici del latte trasportato nonché le notizie a prova della sua commestibilità.

161°) Il latte deve essere assoggettato a frequenti visite negli spacci, presso i venditori ambulanti e nei luoghi di produzione.

Il servizio di vigilanza spetta al personale sanitario ed ai vigili municipali.

162°) Sia i venditori come gli introduttori del latte, destinato alla alimentazione, devono fornire al personale di vigilanza tutte le notizie che per gli accertamenti igienici del latte, sono loro richieste e devono attenersi a tutte le istruzioni da esso impartite.

163°) I produttori sia locali come quelli provenienti da altri Comuni per il trasporto del latte devono servirsi dei recipienti prescritti dall'ufficio Comunale.

164°) Il nome di burro è riservata alla materia grassa ricavata con operazioni meccaniche unicamente dal latte di vacca, la materia grassa ricavata dal latte di pecora può essere venduto o comunque messo in vendita con la denominazione "latte di pecora".

165°) E' vietato fabbricare o porre in vendita o comunque mettere in commercio burro contenente meno dell'82% in peso di materia grassa, contenenti agenti di conservazione, ad eccezione del sale comune e clorato di soda purché quest'ultimo non sia superiore al due per mille.

Colorato con materie vietato dalla disposizione sanitaria.

166°) Il burro e i suoi succedanei ammessi al consumo diretto debbono essere confezionati in pacchi sigillati, aventi peso netto non superiore ad un chilogrammo. Il sigillo deve essere consegnato in modo che, in seguito all'apertura del pacco, venga reso ulteriormente inservibile.

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

Il venditore non può disigillare un nuovo pacco prima che sia esaurito quello

precedentemente aperto, quando nel locale esistono più banchi di vendita o più commessi adibiti allo smercio dei medesimi prodotti, e consentita disigillatura di tanti pacchi quanti sono i commessi.

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

167°) Chiunque fabbrica o mette in commercio come succedanei al burro grassi non provenienti dal latte deve dichiarare la particolare natura.

Ad ogni modo le miscele di detti grassi, anche se contenenti burro devono essere indicati con la denominazione "margarina" sia sulle fatture commerciali sia sul prodotto.

168°) Chiunque voglia fabbricare succedanei al burro deve fare preventiva denuncia al Sindaco ottemperando alle norme in materia.

169°) La macinazione dei cereali è disciplinata dal R.D.L. 2 agosto 1927 n. 1580 e dalla legge 17 marzo 1932 n. 368.

170°) Per l'esercizio dell'industria della macinazione occorre licenza da parte dell'ufficio Provinciale dell'industria e Commercio, da rinnovarsi ogni anno mediante il pagamento della relativa tassa governativa.

La domanda per la licenza deve essere vidimata dal Sindaco il quale prima esaminerà se i locali medesimi e i macchinari dove avviene la macinazione rispondono ai requisiti d'igiene e di pulizia, sia per quanto riguarda i locali medesimi che i macchinari da impiegarsi allo scopo.

La macinazione del frumento è resa integrale e consentita solo quando venga eseguito per i consumatori diretti, rimanendo assolutamente vietato il consumo.

Tutti i prodotti e sottoprodotti provenienti dalla macinazione debbono all'uscita del molino essere raccolti in sacchi piombati e sigillati con cartolina indicante il contenuto e la ditta con la denominazione di vari tipi.

171°) Nei riguardi del commercio del granoturco e suoi derivati devono essere osservate le norme stabilite dagli articoli 244, 245, 246 legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 e delle norme ed istruzioni in vigore.

172°) Le farine devono essere messe in commercio col nome del cereale da cui provengono, il quale dovrà essere chiaramente specificato sui recipienti delle farine destinate alla vendita sia all'ingrosso come al minuto.

173°) L'industria della panificazione è disciplinata dalle norme del R.D.L. 29 luglio 1928 n. 1843 della legge 18 marzo n. 368 e dal regolamento 23 giugno 1932 n. 904 nonché dalle istruzioni diramate al riguardo.

Il consumo della farina proveniente dal grano duro, nella confezione del pane è regolato dalla legge 23 giugno n. 874.

174°) Le domande per ottenere la speciale licenza per eseguire la panificazione dovranno essere dirette al Prefetto della Provincia e contenere la descrizione dei locali e dell'impianto nonché l'indicazione della potenzialità di produzione giornaliera di pane.

La domanda dovrà essere vidimata dall'Autorità comunale per attestare la periodicità delle dichiarazioni.

175°) la fabbricazione del pane deve essere fatta con farina di puro frumento di buona qualità, bene macinata e abburattata. L'acqua deve essere pura e conservata in recipienti chiusi. Il lievito di qualunque natura deve essere bene conservato e non alterato.

176°) Gli operai addetti alla preparazione del pane devono essere sempre puliti. A tale scopo deve essere a disposizione degli operai del panificio un lavatoio alimentato di acqua continua provvisto di asciugamani e sapone a spese del proprietario. Gli apparecchi e suppellettili del panificio a quelli per contenere il pane debbono essere tenuti in stato di vera nettezza.

177°) La vendita del pane può essere ammessa in esercizio di vendita di altri generi, purché il quantitativo di pane destinato alla vendita venga accuratamente separato e disposto in appositi scaffali muniti di mezzi protettivi contro le mosche. È assolutamente vietato a qualsiasi acquirente la scelta dei pani, ma soltanto dovranno, i medesimi, indicare le forme di loro gradimento.

Il pane in vendita deve essere ben cotto e consegnato in apposite buste.

178°) Il trasporto del pane, paste e generi simili, sia in locali di vendita, come al domicilio dell'acquirente, deve essere fatto con ceste e casse coperte anche di tela, purché pulite.

179°) Il pane proveniente da altri Comuni non può essere depositato per la vendita che in spacci autorizzati dall'Autorità Comunale ed è soggetto alla stessa vigilanza del pane confezionato nel Comune.

L'introduttore o il venditore del pane deve fornire tutte le indicazioni che gli verranno richieste sul luogo della provenienza, sui forni ove il pane è stato confezionato e sui metodi di panificazione eseguiti.

180°) Il pane confezionato con farine diverse da quelle di frumento o con miscele di questo con altra farina, dovrà negli spacci, essere tenuto distinto dall'altro pane, di pura farina, di frumento ed essere specificato con cartello che indichi visibilmente il cereale impiegato e la miscela.

181°) E' vietato il commercio di paste alimentari invase da parassiti o comunque guaste o alterate, con sostanze eterogenee o tinte con colori ritenuti nocivi.

182°) E' pure vietata la vendita di paste fabbricate con farine guaste e comunque nocive, ovvero con farine di qualità inferiore a quelle di frumento.

La vendita di pasta alimentare con farina di frumento ad altra commista di granoturco deve essere resa nota al pubblico.

183°) La fabbricazione e la vendita di oli commestibili sono disciplinati dal R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033, del regolamento 1° luglio 1926 n. 361 e dal R.D. 30 dicembre 1929 n. 2316.

In genere circa il commercio degli oli devono tenersi presenti le seguenti norme generali:

- a) è proibito il commercio di oli vegetali commestibili colorati artificialmente o comunque contenenti sostanze estranee ovvero grassi naturalmente colorati allo scopo di correggerne il colore;
- b) è proibito porre in commercio, per uso commestibile, olio di sansa ed oli sensibilmente difettosi od alterati, ovvero che rivelino odori disgustosi. È permesso

il commercio di oli raffinati (deodoranti, disacidificati ecc.) purché rispondono alle condizioni di cui all'art. 24 del R.D.I. del 1925 e dell'art. 72 del relativo regolamento;

c) gli oli d'oliva commestibili si classificano con la seguente denominazione (Art. I punto 2-3-4-5 del R.D. 27/09/1936):

- I. Olio sopraffino vergine d'oliva riservato agli oli che, ottenuti meccanicamente dalle olive non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la filtrazione e la sedimentazione, e contengono non più dell'1,20% di acidità espresso in acido oleico.
- II. Olio fine di oliva riservato agli oli che, ottenuti meccanicamente non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto la filtrazione, il lavaggio e la sedimentazione e contengono non più di 2,5% di acidità espressa in acido oleico.
- III. Olio d'oliva, riservato gli oli che ottenuti meccanicamente dalle olive, non abbiano subito manipolazione chimiche, ma soltanto il lavaggio la filtrazione e la sedimentazione e contengono non più di 4% di acidità espressa in acido oleico.
- IV. Olio d'oliva rettificato A, riservato al prodotto ottenuto da oli lampanti o da oli lavati resi commestibili mediante manipolazioni chimiche.
- V. Olio d'oliva rettificato B, riservato al prodotto ottenuto da olio estratto con solventi dalla sansa di oliva, reso commestibile mediante manipolazioni chimiche e non contenenti tracce dei solventi e delle altre sostanze chimiche adoperate.

La denominazione di olio di oliva fino è altresì consentita per il prodotto contenuto dalla miscela di olio sopraffino vergine di oliva rettificato A, sempre che non contenga più di 4% di acidità espressa in acido oleico.

Ai fini dell'attribuzione delle denominazioni di olio di oliva rettificato A e olio di oliva rettificato B, si intendono:

- a) per oli lampanti gli oli ottenuti meccanicamente dalle olive i quali non abbiano subito manipolazioni chimiche e all'esame organolettico rivelino odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili, oppure contengano più del 4% di acidità espressa in acido oleico.
- b) Per oli lavati gli oli ottenuti dal lavaggio delle sansi di oliva.
- c) Per oli estratti con solventi gli oli ottenuti dal trattamento delle sansi di oliva con solvente.

È vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo diretto, oli d'oliva che non posseggano le caratteristiche prescritte dal I comma dell'art. 182.

A partire dal 1° gennaio 1937 è altresì vietato vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per il consumo diretto, olio d'oliva commestibile per denominazione diverse da quelle stabilite a norma dell'art. 182 o che siano spettanti, secondo le disposizioni degli articoli stessi in relazione alle caratteristiche prescritte per ciascuna denominazione.

Si considerano messi in commercio per il consumo diretto gli oli che si trovano nei magazzini di vendita, sia all'ingrosso che al minuto.

Le denominazioni di cui all'art. 182 debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli oli nei modi e con le forme prescritte nel regolamento approvato con R.D. 1° luglio 1926 n. 1361 per esecuzione del R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033.

Le infrazioni alle disposizioni del presente decreto sono punite con la ammenda da £ 200 a £ 5000.

184°) Il nome di vino è riservato al prodotto della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita in presenza o in assenza di vinacce di uva.

La produzione a scopo di commercio, il commercio e la vendita dei vini sono vietati.

Tale divieto è esteso ai vini di grado alcolico inferiore al 9% in volume se rossi all'8% in volume se bianchi.

Però la vendita di suddetti vini è consentita quando ne sia indicata la documentata provenienza, purché la loro composizione corrisponda a quella di vini della medesima località e della stessa annata.

185°) sono permessi con la denominazione di vinello il commercio e la vendita del prodotto ottenuto dalla fermentazione o dall'esaurimento con acqua delle vinacce di uva fresca.

La indicazione di vinelli si deve fare nelle fatture nelle polizze di carico ed in ogni altro documento a comprovarne la vendita e la somministrazione e deve essere applicata in modo chiaro su tutti i recipienti che contengono il vinello, dovunque essi si trovano.

Analoga scritta deve essere applicata a caratteri ben leggibili all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso e al minuto.

186°) Chiunque intenda aprire una fabbrica di acque gassose o portare modificazioni a quelle esistenti deve farne domanda al Sindaco.

Eguale domanda deve essere fatta da chi intende impiantare apparecchi da banco anche per preparazione temporanea di acqua seltz e bevande sciroppate gassose e deve essere corredata dei seguenti documenti:

- 1) descrizione dei locali, macchinario, e del modo di gassificazione dell'acqua di lavaggio e di chiusura delle bottiglie;
- 2) dimostrazione che l'acqua adoperata è potabile e non esposta a cause d'inquinamento, salvo ulteriori accertamenti da disporsi dal Sindaco;
- 3) descrizione del marchio di fabbrica e della dicitura che valgono ad identificare la fabbrica.

Il Sindaco accertata l'osservanza delle disposizioni di cui sopra e su parere dell'ufficiale Sanitario, rilascia apposita licenza di autorizzazione a fabbricare e mettere in vendita acqua gassosa o ad impiantare apparecchi da banco.

Ogni cambiamento del locale che del concessionario della licenza deve essere comunicato al Sindaco per gli ulteriori provvedimenti, la licenza può essere revocata in caso di inosservanza delle norme di cui sopra e delle speciali disposizioni stabilite da R.D.L. 29 ottobre 1931 n. 1601.

187°) Non si possono vendere pesci che presentano segni di decomposizione anche solo in incipiente, né quelli uccisi con sostanze narcotiche o altrimenti nocive o pescati in acqua pantanosa o parimenti ripugnanti per essere affetti da parassiti, né quelli che hanno lunghezza inferiore a quella prescritta dalle leggi o regolamenti sulle pesche, oppure che appartengono a specie notoriamente nocive.

188°) Chiunque, a scopo di commercio, fabbrichi prodotti alimentari della pesca conservati in scatole o in altri recipienti deve farne denuncia al Prefetto entro un mese dall'apertura della fabbrica.

La denuncia dovrà contenere l'indicazione delle materie prime che s'intendono lavorare e nel modo di preparazione dei prodotti.

È vietato porre in vendita prodotti alimentari della pesca conservati in scatola o altri recipienti quando i medesimi non rechino le seguenti dichiarazioni:

- a) del prodotto contenuto;
- b) della qualità di olio e delle altre sostanze impiegate per la conservazione;
- c) del peso netto del contenuto;
- d) del nome del produttore
- e) del luogo di produzione.

Chiunque prepari a scopo di commercio prodotti alimentari della pesca conservati in scatola, o in altro recipiente, trasferendo alle disposizioni di cui sopra o usando materie prime guaste e infette o comunque non adatte alla alimentazione e con sostanze nocive alla salute è soggetto alla confisca dei prodotti e alla multa e procedimento stabilito dalle disposizioni di legge in materia R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548.

189°) La preparazione del ghiaccio per uso alimentare o industriale, sia a mezzo di fabbrica come di bacino, deve essere autorizzato dal Sindaco, previa la produzione di apposita domanda corredata dai seguenti documenti:

- 1) descrizione dei locali, del macchinario;
- 2) dimostrazione che l'acqua adoperata è potabile e non è esposta a cause d'inquinamento, salvo gli ulteriori accertamenti da disporsi dal Sindaco.

190°) I bacini che servono a raccogliere l'acqua per la fabbricazione del ghiaccio devono, nelle epoche in cui sono adoperati, mantenersi asciutti ed incolti, per evitare l'origine di sostanze nocive.

191°) Il ghiaccio messo in vendita a scopo alimentare è considerato bevanda agli effetti delle misure igieniche.

Il ghiaccio messo in vendita a scopo alimentare deve essere limpido, cristallino e trasparente, e fatto con acqua igienicamente pura sia distillata per potabile accertata mediante analisi chimica.

192°) I fabbricanti, gli introduttori, i depositari, i ritentori e i venditori, in qualunque modo del ghiaccio alimentare e industriale devono conservare queste due specie di prodotto in locali, o in serbatoi, o recipienti separati, munite di scritte indirette ad indicare la vera natura del ghiaccio.

193°) Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve farsi con carri nettamente puliti, facilmente lavabili, e da lavarsi volta per volta con acqua pura.

È vietato il trasporto con lo stesso carro delle due qualità di ghiaccio per uso alimentare e industriale.

194°) A termini dell'art. 120 del regolamento sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 spetta all'ufficio municipale d'igiene di compilare la lista dei funghi mangerecci per i quali soltanto è permessa la vendita (Allegato A).

195°) I funghi prima di essere posti in vendita debbono essere visitati dall'ufficio sanitario comunale.

I funghi posti in vendita dovranno essere di visi per le specie contenuti in recipienti separati con l'indicazione della provenienza e dovranno essere ben conservati ed interi in modo da offrire tutti i caratteri distintivi e differenziali.

I funghi secchi dovranno essere divisi ugualmente per specie chiusi in scatole o in sacchetti di carta cellulosa ovvero in mazze a corolla.

È vietata la vendita dei funghi secchi in forma ambulante.

196°) Per preparare, avvolgere, contenere, travasare, misurare, pesare, ecc. sostanze alimentari, non si possono usare fogli imbrattati, carta stampata o manoscritta, o comunque già usata, carta tela, o altri involucri o recipienti che contengono materie coloranti e che cedono facilmente il colore.

CAPO IV

OGGETTI DI USO DOMESTICO

197°) Per le suppellettili di uso domestico, per utensili negli spacci alimentari e per i recipienti delle bevande devono osservarsi le prescrizioni dell'art. 125 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 modificato con il R.D.L. 23 giugno 1904 n. 369 e dell'art. 347 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

198°) In conformità ai divieti contemplati dall'art. 4 del R.D. 30 ottobre 1924 n. 1938 non è permesso:

- a) l'uso dei colori arcisenali per la colorazione delle stoffe per mobili, per abiti e tappezzerie e delle carte adibite a questo ultimo scopo di uso domestico, nonché il commercio di carta e stoffe preparate con siffatti mezzi;
- b) l'impiego dei colori nocivi, vietati per le sostanze alimentari, nella preparazione dei saponi, cosmetici ed altri generi di tintura e toeletta.

199°) Non è permesso di fabbricare né di vendere o di ritenere per vendere giocattoli preparati con sostanze esplosive, o comunque pericolose, o colorati con i colori proibiti di cui al precedente articolo.

200°) L'Autorità municipale ha l'obbligo della sorveglianza su tutti gli spacci pubblici, stabilimenti ed esercizi sui quali compiono atti che hanno attinenza con l'alimentazione pubblica o con il commercio di oggetti di uso domestico o comune.

A tale scopo l'Autorità comunale può fare eseguire ispezioni e visite ai locali di produzione e di smercio delle sostanze alimentari e delle bevande.

TITOLO IV

CAPO I

MISURE CONTRO LE DIFFUSIONI DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

201°) In relazione ai provvedimenti adottati dal Ministero dell'Interno a norma dell'art. 253 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, qualunque sanitario abbia nel territorio del Comune un caso di malattia infetta e diffusa, o sospetta di esserlo, deve farne denuncia immediatamente al Sindaco e all'ufficiale sanitario e, qualora occorra coadiuvarli nell'adempimento delle disposizioni impartite dalle Superiori autorità e, di regola, nell'adozione delle cautele che si palesano necessarie durante la malattia.

202°) Le denunce di malattie infettive e diffusive, o sospette di essere pericolose alla salute pubblica devono essere immediatamente comunicate al Sindaco, al Prefetto e dall'ufficiale sanitario al medico provinciale.

203°) E' fatto l'obbligo inoltre, ai sanitari di denunciare nel più breve tempo al Sindaco e all'ufficiale sanitario qualunque manifestazione di malattia infettiva che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

204°) Ai termini dell'art. 256 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 12 tutti i medici condotti, quelli esercenti nel Comune e quelli chiamati per il servizio durante una epidemia sono tenuti a mettersi a disposizione dell'Autorità sanitaria per i servizi di assistenza e di profilassi.

205°) Quando più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva o diffusiva, o sospetta di esserlo, sono tutti tenuti ugualmente all'obbligo della immediata denuncia al Sindaco.

206°) Ai termini dell'art. 258 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 12 ogni cittadino in caso di manifestazione di malattia, infettiva di carattere epidemico, è tenuto a dare, dietro richiesta del Sindaco, le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione.

207°) Oltre il medico curante i direttori dei collegi di educatori, di istituti, di ricoveri e di stabilimenti di lavoro, gli albergatori in genere, direttori di edifici, scuole e simili hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco i casi di malattie infettive delle persone colpite appartenenti alle collettività stesse.

208°) La denuncia delle malattie infettive e diffusive pericolose, o sospette di esserlo, deve essere stesa sull'apposito modulo da rilasciarsi dall'ufficio municipale e deve contenere le notizie richieste dall'art. 130 del regolamento sanitario 2 febbraio 1901 n. 45.

Nella denuncia stessa è fatto obbligo al medico di indicare, qualora sia possibile, il giorno dell'inizio della malattia.

209°) Nella denuncia di cui all'art. precedente devono pure aggiungere le notizie prescritte dall'art. 4 del D.M. 15 ottobre 1923, tenendo presenti le norme di cui al D.M. 22 maggio 1929.

210°) In tutti i casi di malattia infettiva e diffusa, il medico curante deve dare alle persone che assistono e che avvicinano l'ammalato tutte le istruzioni occorrenti sulle misure da adottarsi, anche nei loro riguardi per impedire la propagazione del contagio. Occorrendo, il medico curante deve prescrivere l'isolamento dell'ammalato infermo e delle persone che l'assistono, oppure chiedere all'ufficio municipale il trasporto dell'ammalato in luoghi d'isolamento.

211°) A norma dell'art. 141 del regolamento sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 non appena ricevuta la denuncia del caso di malattia infettiva, l'ufficio sanitario deve eseguire una immediata indagine sulle origini della malattia, sulle condizioni dell'abitazione, degli oggetti lettereci, della biancheria nonché di tutti gli altri effetti ed oggetti che hanno avuto contatto con l'infermo.

212°) In via eccezionale si potrà permettere che la disinfezione venga eseguita dalla famiglia stessa dell'ammalato, ma sempre sotto la vigilanza dell'Autorità Comunale.

213°) E' vietato di consegnare ai lavandai la biancheria ed altri effetti che siano stati a contatto di persone colpite da malattie infettive, prima che sia stata eseguita la disinfezione.

214°) E' pure vietato di asportare dalla camera dell'ammalato effetti ed oggetti prima che siano stati disinfettati e di scopare a secco l'abitazione prima della disinfezione.

215°) Oltre la disinfezione determinata dai casi particolari di malattie il Sindaco può ordinare disinfezioni periodiche negli alberghi, locande, pensioni, stabilimenti, convitti, istituti, ricoveri ecc.

216°) E' vietato di servirsi di vetture pubbliche o da noleggio per il trasporto di ammalati contagiosi.

I privati devono a tal uopo far richiesta dei mezzi di trasporto al Comune che, trattandosi di poveri, li fornirà gratuitamente.

217°) Quando i privati facciano uso di mezzi propri per il trasporto di malati contagiosi devono preavvisare l'ufficio municipale che impartirà loro tutte le misure profilattiche da adottarsi.

Il trasporto degli oggetti infetti alla stazione di disinfezione ove esista deve essere fatto con carri, o recipienti speciali, adibiti esclusivamente a questo uso.

218°) E' vietato di sputare nei veicoli di trasporto dei passeggeri.

Negli esercizi, uffici, chiese e luoghi pubblici in genere, o frequentati da collettività, dovrà sempre trovarsi un adeguato numero di sputacchiere con disinfezione segnalate da apposito cartellino, contenenti il divieto di sputare fuori dalle sputacchiere. Negli uffici e nei negozi, ove occorra sfogliare carta, devono trovarsi a disposizione del personale sia del pubblico spugne imbevute d'acqua per inumidire le dita.

219°) I barbieri e i parrucchieri devono tenere la loro persona, gli strumenti, le

suppellettili e la biancheria del loro esercizio in perfetta nettezza curando la sterilizzazione degli strumenti con prolungata immersione di acqua bollente o antisettica, ogni volta abbiano servito.

Per spargere la cipria devono servirsi di spolverizzatori a secco, oppure di ovatta da distruggersi dopo ogni uso singolo.

220°) E' proibito di vendere o tenere per vendere abiti, oggetti usati di vestiario o letterecce senza che siano stati disinfettati.

221°) A norma degli art. 143, 144, 145 del regolamento sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 il Sindaco provvede a speciale vigilanza igienica nelle scuole asili infantili, istituti di educazione ecc.

222°) A termine degli art. 266, 267 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 degli art. 10 e 11 del regolamento sulla vicinanza obbligatoria 29 marzo 1892 n. 329 nonché degli art. 67 e 68 del regolamento sanitario 30 dicembre 1923 n. 2889, il Sindaco, secondo le modalità determinate all'ufficiale sanitario ordina la vaccinazione gratuita di tutti gli abitanti residenti nel territorio del Comune, e cura l'obbligatorietà di tale pratica sia da tutti rispettata secondo le disposizioni delle leggi e dei regolamenti, vigenti in materia.

223°) Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nella propria abitazione persona proveniente da luoghi infetti da malattie esotiche deve immediatamente farne denuncia al Sindaco.

224°) Presentandosi un caso sospetto di malattia esotica il Sindaco, oltre alle adozioni delle misure profilattiche, farà accertare dall'ufficio sanitario la diagnosi della malattia con tutti i mezzi che saranno indicati da apposite istruzioni.

Fino a che non venga escluso in modo assoluto il caso sospetto, le misure da adottarsi devono essere le medesime che per i casi accertati.

225°) Quando si tratta di malattie esotiche o di altre giudicate similmente pericolose, l'isolamento sarà eseguito oltre che per l'infermo, anche per le persone che l'assistono e, qualora occorra, per gli abitanti di tutta la casa e del gruppo di case ove si è accertata la malattia.

226°) Agli effetti dell'accertamento delle malattie di natura epidemica e delle misure da adottarsi nei loro riguardi, le levatrici e quelle altre esercenti nel territorio del Comune oltre alla osservanza delle prescrizioni contemplate dal regolamento sull'esercizio ostetrico 6 dicembre 1928 n. 3318 sono tenute ad uniformarsi alle disposizioni che caso per caso saranno loro impartite dall'ufficio sanitario al quale devono riferire gli accertamenti constatati.

227°) Spetta in particolar modo ai medici:

- a) di denunciare entro due giorni, all'Autorità di P.S. le persone affette da intossicazione cronica prodotta da sostanze da azioni stupefacenti, in seguito a constatazione fattane per visita o assistenza;
- b) di denunciare qualunque caso di tracoma riscontrato nelle scuole, negli istituti di educazione e di cura civile e militare, negli opifici industriali ed in ogni collettività;
- c) di denunciare qualsiasi caso di malattia venerea accertato negli istituti di ricovero e di cura negli opifici, nei locali di meretricio e in persona delle meretrici soggette a

vigilanza e in tutte le collettività civili e militari.

228°) I medici condotti sono tenuti a rilasciare gratuitamente certificati di spedalizzazione ai poveri che siano iscritti nell'elenco dei poveri.

229°) Il sindaco autorizza l'esercizio del baliatico rilasciando l'autorizzazione stessa dopo che la visita medica abbia accertato che la balia non è affetta da malattie previste dall'art. 309 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

Il Sindaco revoca l'autorizzazione concessa quando è accertato che la balia autorizzata è affetta da malattie anzidette.

230°) Per la difesa del centro abitato e di importanti aggregati di abitazione nelle campagne spettano al Sindaco le facoltà previste dall'art. 326 del T.U. della legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

231°) Il Sindaco valendosi delle facoltà affidategli nei casi d'urgenza, per ragioni d'igiene dall'art. 55 del T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383 intimerà l'adozione delle misure profilattiche ritenute necessarie o opportune dall'ufficio municipale per impedire la diffusione delle malattie di natura epidemica o comunque pericolosa.

CAPO II

NORME PER LA FORMAZIONE DELL'ELENCO DEI POVERI

232°) A norma delle disposizioni contenute nel Capo I del titolo II del R.D. 19 luglio 1906 n. 466 e dell'art. 55 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 la Giunta comunale delibera: "Entro il 15 dicembre di ogni anno, l'elenco dei poveri che abbiano diritto all'assistenza sanitaria medico chirurgica ostetrica ed alla somministrazione gratuita dei medicinali per l'anno successivo.

233°) Alla compilazione dell'elenco di cui all'articolo precedente procede apposita commissione presieduta dal Sindaco e composta dal Presidente dell'E.C.A., dal parroco, dai medici condotti, di un funzionario capo dei servizi demografici presso il Comune e di un rappresentante dell'Associazione mutilati e Combattenti.

234°) Le variazioni dell'elenco dei poveri non potranno essere apportate se non nel mese di giugno di ogni anno.

235°) Tanto l'elenco generale come quello suppletivo dei poveri devono essere pubblicati per un periodo di giorni 15 all'albo Pretorio.

236°) Chiunque si creda leso può ricorrere contro la sua ammessa iscrizione entro trenta giorni alla Prefettura, la quale decide in merito definitivamente.
Il ricorso non ha effetto sospensivo per gli altri iscritti.

237°) Divenuto definitivo l'elenco viene dal Sindaco comunicato ai medici condotti ed alle levatrici comunali, limitatamente agli iscritti residenti nelle rispettive zone. Tanto i medici che le levatrici in rapporto alla somministrazione dei medicinali dovranno servirsi di speciali blocchetti distinti a seconda delle condotte e che saranno

all'uopo forniti dal Comune.

238°) I medicinali che potranno essere gratuitamente somministrati saranno quelli descritti nello speciale elenco che sarà consegnato a ciascuno dei medici. È assolutamente vietata la prescrizione di specialità, salvo che rientrano tra quelle eccezionalmente permesse e descritte in detto elenco.

239°) La non inclusione di una persona o famiglia nell'elenco dei poveri non esonera il medico chirurgo né la levatrice condotta dagli obblighi prescritti per i casi d'urgenza dall'art. 20 del R.D. 19/07/1906 n. 466.

240°) A tutti gli iscritti nell'elenco dei poveri verrà consegnato un libretto di riconoscimento che dovrà essere esibito ad ogni richiesta dei sanitari e dei fornitori dei medicinali. In caso di smarrimento del libretto dovrà essere fatta immediata denuncia all'Autorità comunale per la rinnovazione.

241°) La Commissione di cui all'art. 238 potrà adottare norme oltre a quelle prescritte dalle leggi e dai regolamenti per speciali forme di assistenza gratuita, in via temporanea, a favore dei disoccupati.

CAPO III

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI

242°) Ai termini dell'art. 264 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 e dell'art. 2 del regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533 il veterinario comunale, i proprietari o detentori, a qualunque titolo di animali, gli albergatori, i conduttori di stalle di sosta e gli esercenti le mascalcie sono tenuti a denunciare immediatamente al Sindaco a qualunque caso di malattia infettiva o diffusiva degli animali, accertata o sospetta, e a denunciare qualunque caso di morte improvvisa di animali non riferibile a malattia comune già accertata.

243°) Sono altresì tenuti alla denuncia le autorità e i funzionari indicati dall'art. 3 del regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533 per i casi di malattia e di morte degli animali nei limiti fissati dall'articolo stesso.

244°) La denuncia deve essere fatta ogni qualvolta si presenti il caso o il sospetto delle malattie elencate dall'art. I del regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.

Potranno aggiungersi alle suddette malattie quelle altre, infettive e diffuse che venissero indicate con speciale ordinanza del Ministero dell'Interno o del Prefetto per delegazione ministeriale, e per le quali saranno, di volta in volta, determinate le occorrenti misure profilattiche.

245°) la denuncia può essere fatta per iscritto o verbalmente i veterinari sono tenuti a farla per iscritto.

La denuncia per iscritto deve essere redatta in apposito modulo da rilasciarsi all'ufficio municipale e deve contenere le seguenti indicazioni:

- a) la specie, la razza, il sesso ed il numero degli animali colpiti dal morbo e morti;
- b) la diagnosi certa o presunta della malattia;

- c) la stalla, il pascolo, la casa privata, la mandria o larmento in cui si è verificato il caso denunciato;
- d) le altre notizie che il veterinario credesse opportuno di aggiungere;
- e) le misure adottate per impedire il diffondersi della malattia.

246°) Ricevuta la denuncia il Sindaco provvede, ove occorra, perché sia accertata la diagnosi della malattia denunciata ed in seguito, con apposita ordinanza, da emettersi ai sensi dell'art. 53 del T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383 da notificare per iscritto all'interessato dispone che siano adottate in tutto od in parte le misure prescritte dall'art. 7 del regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.

247°) In caso di rifiuto o di ritardo da parte dell'interessato nell'adottare le misure prescritte con l'ordinanza di cui al precedente articolo, il Sindaco, con ordinanza da emettersi ai sensi dell'art. 55 del T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383 dispone per l'adempimento delle operazioni stesse a mezzo del personale sanitario dipendente o di altro appositamente incaricato facendo inoltre eseguire gli accertamenti contravvenzionali a carico del colpevole.

248°) Facoltà analoghe a quelle contemplate dagli art. 241 e 242 competono al Sindaco per l'adozione delle misure prescritte, per il caso dalle superiori autorità sanitarie.

249°) Le disinfezioni devono essere rigorosamente praticate sulle pareti e sui pavimenti delle stalle e simili luoghi che contengono o abbiano contenuto animali infetti o sospetti, su tutti gli arnesi e attrezzi che abbiano avuto contatto con gli animali infetti o sospetti, sugli stessi animali vivi che abbiano superato la malattia od anche che siano stati soltanto sospetti, sul personale addetto alla custodia degli animali infetti o sospetti ecc.

250°) Le operazioni devono eseguirsi sotto la direzione o la vigilanza del veterinario comunale.

251°) Per la distribuzione dei cadaveri degli animali colpiti da malattie infettive o sospettose devono osservarsi le istruzioni Ministeriali 20 giugno 1914 annesso al regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.

252°) Il trasporto degli animali affetti o sospetti da malattia contagiosa deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi disperdimento di materiale infettivo. Gli oggetti ed i mezzi adoperati per il trasporto devono essere, secondo il caso, distrutti con il fuoco o convenientemente disinfettati.

253°) Il trasporto di animali morti da malattia infettiva deve effettuarsi con i mezzi secondo le modalità che verranno indicate dall'ufficio sanitario.

254°) I proprietari o loro agenti, che abbiano animali nelle stalle di isolamento o di osservazione, non potranno accedervi senza uno speciale permesso dell'Autorità sanitaria del Comune ove risiedono.

255°) il Sindaco entro il mese di dicembre di ogni anno deve trasmettere al Prefetto, quale Presidente dell'ufficio provinciale dell'Industria e Commercio, un elenco completo delle fiere, dei mercati del bestiame che ricorreranno nell'anno, ed a denunciare le

variazioni che in corso d'anno sono avvenute nell'elenco relativo.

256°) Ai mercati, alle fiere ed alle esposizioni assisterà il Veterinario Municipale per tutto il tempo della loro durata, con l'obbligo di visitare gli animali al momento dell'entrata nel recinto e di accertare l'osservanza di tutte le norme igieniche in materia vigenti.

257°) Dopo ogni fiera, mercato o esposizione del bestiame, il Sindaco provvede a che le piazze, le piattaforme dei pesi pubblici e tutte le località, ove si è soffermato il bestiame, siano convenientemente pulite.

258°) Indipendentemente dagli obblighi loro imposti dalle leggi fiscali, i proprietari e i detentori dei cani, nell'ambito del territorio, devono farne denuncia all'ufficio municipale.

259°) In tutti i luoghi pubblici o aperti al pubblico, in qualunque ora del giorno e della notte, i cani devono essere muniti di museruola o condotti con guinzaglio. La museruola deve essere solida in modo da impedire al cane di mordere.

260°) I cani bull-dogs, i cani danesi grandi, i cani mastini ed i cani di Terranova devono essere sempre condotti a mezzo di guinzaglio.

261°) Possono essere tenuti senza la prescritta museruola i cani da guardia, soltanto però entro i limiti dei luoghi da sorvegliare i cani da pastore, i cani da caccia mentre sono utilizzati esclusivamente per la custodia dei greggi e per la caccia.

262°) I cani vaganti trovati senza la prescritta museruola, saranno accalappiati e distrutti se non recuperati nel termine di cinque giorni, col pagamento della quota di mantenimento dell'animale e dell'ammenda pecuniaria a norma delle disposizioni del regolamento di polizia urbana.

263°) Contro le malattie infettive e diffuse degli animali si dovranno in particolare adottare le misure profilattiche rispettivamente prescritte dal regolamento generale della polizia veterinaria 10 maggio 1914 n. 533 e delle annesse istruzioni per la polizia veterinaria 20 giugno 1914.

274°) Le spese di disinfezione che vengono fatte in esecuzione del presente regolamento saranno a carico del Comune.

TITOLO V

CAPO I

PENALITA'

265°) Salvo sempre le pene maggiori sancite dal codice penale per i reati da essi contemplati, tutte le trasgressioni alle disposizioni del presente regolamento per le quali non siano previste pene speciali dal T.U. della legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, sono punite con l'ammenda fino a £ 1000 (mille). Per le contravvenzioni sono applicate le disposizioni contenute nel T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1914 n. 383 concernenti la conciliazione amministrativa.

266°) Nelle contravvenzioni commesse da chi è soggetto all'altrui autorità, direzione sorveglianza, nel caso d'insolvibilità del condannato, sono applicabili le disposizioni dell'art. 107 del Codice Penale.

267°) Il Sindaco è autorizzato a costituirsi parte civile nei procedimenti di contravvenzione.

268°) Sugli introiti netti realizzati dal Comune per l'accertamento delle contravvenzioni agli agenti scopritori competono le percentuali previste dal T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383 per le contravvenzioni accertate ai regolamenti locali.

CAPO II

DISPOSIZIONI TRANSITORIE

269°) Il presente regolamento entrerà in vigore dopo un mese dalla sua omologazione ai sensi dell'art. 345 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265. Cesseranno alla stessa data, di avere vigore tutte le disposizioni contrarie o incompatibili con quelle del regolamento stesso.

270°) Entro i sei mesi dell'andata in vigore del presente regolamento tutti i cittadini del territorio devono uniformarsi alle sue disposizioni, salvo espressa deroga da farsi per un termine perentorio dall'Autorità Comunale.

271°) Copia del presente regolamento è visibile nell'ufficio municipale nelle ore in cui vi è ammesso il pubblico.