



COMUNE DI BORGHETTO SANTO SPIRITO
PROVINCIA DI SAVONA

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

I N D I C E

<p>POLO I</p>	<p>CAPO I -Vigilanza sanitaria</p> <p>CAPO II -Assistenza sanitaria</p>	<p>1</p> <p>2</p>
<p>POLO II</p> <p>Igiene del villaggio e del abitato</p>	<p>CAPO 1° -Igiene del suolo</p> <p>CAPO 2° -Igiene dell'abitato:</p> <p style="padding-left: 20px;">A) Nuove costruzioni</p> <p style="padding-left: 20px;">B) Abitazioni esistenti</p> <p style="padding-left: 20px;">C) Abitazioni collettive</p> <p style="padding-left: 20px;">D) Alberghi</p> <p style="padding-left: 20px;">E) Stalle</p> <p>CAPO 3° -Servizio di medicina preventiva e igiene nelle scuole</p> <p>CAPO 4° -Igiene nelle Chiene</p> <p>CAPO 5° -Igiene degli abitati rurali</p> <p>CAPO 6° -Sorveglianza sulle acque potabili</p> <p>CAPO 7° -Igiene del lavoro</p> <p>CAPO 8° -Norme comuni ad capitoli precedenti</p>	<p>3</p> <p>4</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>13</p> <p>17</p> <p>22</p> <p>22</p> <p>23</p> <p>23</p> <p>23</p> <p>23</p> <p>23</p>
<p>POLO III</p> <p>Alimenti, be- vande, ogget- ti di uso sanitario</p>	<p>CAPO 1° -Alimenti -Norme generali</p> <p>CAPO 2° -Cereali, derivati, pane, pasta, lieviti</p> <p>CAPO 3° -Oli vegetali e uova</p> <p>CAPO 4° -Ghiaccio e gelati</p>	<p>24</p> <p>24</p> <p>24</p> <p>24</p>
<p>POLO IV</p> <p>Controlli con- tra le mo- llestie</p>	<p>CAPO 1° -Negli esercizi pubblici</p> <p>CAPO 2° -Negli esercizi di vendita di generi alimentari</p> <p>CAPO 3° -Negli stabilimenti di produzione di carni e alimenti, nelle collettività, negli ospedali, case</p> <p>CAPO 4° -Nelle scuderie e stalle</p> <p>CAPO 5° -Nei depositi di letame, di pollame e di animali vivi</p> <p>CAPO 6° -Disposizioni finali</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>25</p>
<p>POLO V</p> <p>Controlli con- tra le malat- tie infetti- vose e degli infetti</p>	<p>CAPO 1° -Malattie infettive dell'uomo</p> <p>CAPO 2° -Misure speciali in caso di epidemia</p> <p>CAPO 3° -Vigilanza igienica sugli alberghi</p>	<p>26</p> <p>26</p> <p>26</p>
<p>POLO VI</p>	<p>NORME DI POLIZIA MORTUARIA</p>	<p>27</p>
<p>POLO VII</p>	<p>DISPOSIZIONI GENERALI E FINALITÀ</p>	<p>28</p>

COMUNE DI BORGHETTO SANTO SPIRITO

Provincia di Savona

REGOLAMENTO COMUNALE

D'IGIENE

(articoli 344 e 345 del Testo Unico Leggi sanitarie 27 Luglio 1934,
n. 1265)

TITOLO 1°

CAPO I

VIGILANZA SANITARIA

ART. 1

La tutela della salute pubblica nel Comune spetta al Sindaco e viene esercitata dall'Ufficiale Sanitario che, nell'esercizio delle sue funzioni, dipende direttamente dal Medico Provinciale (art. 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 ed art. 5, 2° comma del D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 4).

ART. 2

L'Ufficiale Sanitario esercita tutti i servizi municipali attinenti alla vigilanza igienica assistito e coadiuvato, quando occorra:

- a) dal Medico condotto,
- b) dall'Ostetrica condotta,
- c) dal Tecnico comunale,
- d) dai Vigili urbani e dai Messaggeri comunali.

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione dell'Ufficio Sanitario i mezzi adeguati (sede, mobilio, cancelleria, attrezzature ecc.) ed il personale per il buon funzionamento dell'Ufficio.

La vigilanza è estesa all'intero territorio comunale. In particolare il territorio del comune destinato dal regolamento edilizio o dal piano regolatore generale vigente all'edilizia turistico alberghiera, residenziale ed alle attrezzature pubbliche verrà definito "aggregato urbano".

Il territorio del comune destinato da detti strumenti urbanistici all'agricoltura, zona boschiva, silvo pastorale od altre similari, verrà definito "zona rurale".

Il territorio destinato da detti strumenti urbanistici ad attività industriale verrà definito "zona industriale".

ART. 3

L'Ufficiale Sanitario oltre ai compiti di organo periferico della Regione:

- a) vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica anche per quanto riguarda gli Enti Pubblici;

b) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nell'espletamento e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

c) riceve le denunce di malattia, nei casi previsti dalla legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie;

d) attua servizi di vigilanza igienica e di tutela sanitaria su tutta la popolazione scolastica;

e) vigila sull'igiene degli opifici grandi e piccoli e su tutti i laboratori ecc. ove si compiono lavori in comune, coordinando l'azione con l'Ispettore del lavoro;

f) riferisce al Sindaco ed al Medico Provinciale sollecitando tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti;

g) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale. L'Ufficiale Sanitario si avvale dell'opera dei Vigili Sanitari comunali e provinciali, dei Vigili Urbani, dei Messi comunali e del personale tecnico amministrativo assegnato all'Ufficio Igiene.

ART. 4

Il comune riscuote i diritti sanitari, in conformità delle tariffe vigenti, per le prestazioni professionali effettuate dall'Ufficiale Sanitario nell'interesse dei privati ed a carico degli stessi; detti diritti sono dovuti anche dagli Enti Pubblici quando esercitano attività private, commerciali o industriali. Una quota, parte degli stessi diritti, spetta all'Ufficiale Sanitario a norma delle vigenti disposizioni. Nei diritti devono essere comprese le spese di trasporto da corrispondere al Sanitario.

ART. 5

I Vigili urbani e i messi comunali hanno l'obbligo di eseguire inappuntabilmente gli ordini impartiti dall'Ufficiale Sanitario e comunque in conformità delle leggi e dei regolamenti sanitari vigenti.

ART. 6

Chiunque intenda esercitare nel Comune la professione di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, ostetrica, assistente sanitaria visitatrice o infermiera professionale, deve far registrare il proprio diploma di abilitazione nell'ufficio sanitario comunale.

L'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, meccanici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati ed abilitati, massaggiatori, capibagnini di stabilimen-

dalle vigenti disposizioni è subordinato alla registrazione della licenza o del certificato di abilitazione dell'Ufficiale sanitario del Comune a norma dell'articolo 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, sulla disciplina dei servizi e degli organi che esercitano la loro attività nel campo dell'igiene e della sanità pubblica.

CAPO II

ASSISTENZA SANITARIA

ART. 7

L'Assistenza Medica è affidata al medico chirurgo condotto e l'assistenza ostetrica, all'ostetrica condotta i cui obblighi e diritti sono regolati da appositi separati regolamenti.

ART. 8

Il Comune ogni anno nel mese di dicembre procede alla formazione dell'elenco degli aventi diritto all'assistenza medico-sanitaria chirurgica ed ostetrica gratuita. Agli iscritti nell'elenco predetto saranno somministrati gratuitamente anche i medicinali occorrenti, i presidi igienico-chirurgici e sarà assicurato il ricovero ospedaliero ove occorra.

In via eccezionale l'elenco può essere aggiornato durante l'anno anche in via provvisoria. Se esistono Opere Pie od altre fondazioni, che provvedono in tutto o in parte all'assistenza gratuita ai poveri ed alla somministrazione gratuita dei medicinali, i Comuni sono soltanto obbligati a completarla.

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla gratuita somministrazione dei medicinali, sono fissate in apposito regolamento nel quale, inoltre, sono fissate le modalità e le condizioni alle quali devono attenersi i farmacisti per tale servizio. Peraltro tale assistenza deve essere concessa anche a coloro che, pur non iscritti nell'elenco dimostrino che si trovano in condizioni di bisogno.

Per quanto attinente dovranno essere altresì osservate le disposizioni di cui al Regolamento Sanitario 19/7/1906, n. 466 e del T.U. Leggi Sanitarie 27/7/1934, n. 1265.

ART. 9

I medici condotti hanno l'obbligo di prestare, se richiesti, la loro opera anche ai non aventi diritto all'assistenza gratuita, in base alla tariffa approvata dal Medico Provinciale a norma dell'art. 1 lettera b) del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264.

TITOLO 2°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I

IGIENE DEL SUOLO

ART. 10

I terreni debbono costantemente conservarsi liberi da impaludamenti provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi in buono stato di funzionamento.

Inoltre i terreni devono essere tenuti liberi da detriti, rifiuti, liquami ecc. e comunque dovrà essere eliminata ogni situazione antiigienica a cura e spese dei rispettivi proprietari o conduttori.

Quindi sono vietate:

- a) le opere, qualunque sia il loro scopo, che impediscano il normale deflusso delle acque dai terreni;
- b) le irrigazioni a scopo agricolo che apportano danni a fabbricati prossimi per sopraelevazione dell'umidità sotterranea e per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, a meno che questo non vi abbia, durante tale tempo, un continuo ricambio, purchè non si danneggino i fabbricati;
- c) le escavazioni di buche, fosse, vasche, ecc. che possano dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

Gli scoli, canali, fossati ed altre raccolte idriche situate in vicinanza degli abitati dovranno, a cura dei proprietari, dei confinanti o dei conduttori, essere sistemati, e cioè: diserbate e regolarizzate le ripe, escavati i fondali, eliminati eventuali rifiuti, liberate le acque dalle alghe e dalle piante acquatiche ed attuate tutte le altre provvidenze atte a favorire il deflusso delle acque ed a liberare le superfici idriche in modo da permettere utilmente il razionale impiego di mezzi larvicidi ed al fine di evitare che si realizzino comunque situazioni antiigieniche.

Comunque ogni appezzamento di terreno inserito nella zona edificata dovrà: 1) essere sistemato in modo da poter essere tenuto pulito e di non creare polvere; 2) essere tenuto in condizioni igienicamente valide e la sua utilizzazione non dovrà creare situazioni in contrasto con le norme del presente regolamento.

La disposizione di cui al secondo comma del presente articolo non si applica al territorio Comunale definito "zona rurale", salva diversa disposizione dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 11

I bacini di raccolta d'acqua, a scopo agricolo o industriale, debbono essere situati, costruiti e tenuti costantemente e convenientemente ripuliti in modo che non risultino nocivi alla salute

Le cisterne o vasche devono avere chiusure atte ad evitare l'insergenza di inconvenienti igienici (zanzare, mosche, ecc.).

Possono far eccezione alla presente norma, previo parere favorevole dall'Ufficiale Sanitario, le vasche e cisterne situate in zona agricola e similare a non meno di ml. 400 dall'aggregato urbano ed ancorchè servano per soli scopi agricoli.

ART. 12

E' proibito gettare sulle pubbliche piazze o vie, sia di giorno che di notte, sostanze putrescibili e immondizie di qualsiasi specie o lasciarvi liquami o acque di rifiuto domestiche, industriali o meteoriche. Tutte le acque debbono essere convogliate rispettivamente nella pubblica fognatura o nella tombinatura in quanto esistono e, qualora manchi la fognatura pubblica, le acque nere dovranno essere immesse in pozzi neri a tenuta da svuotare periodicamente.

E' vietato pure spazzare fuori dai negozi, magazzini, abitazioni ecc. rifiuti di qualsiasi natura.

La spazzatura degli esercizi deve essere eseguita prima della apertura al pubblico evitando il sollevamento di polvere con mezzi idonei.

Quando il carico o lo scarico di qualsiasi materia debba, per necessità, essere fatto sulla pubblica via, dovrà sempre eseguirsi in modo da non arrecare danno o lasciare lordure al suolo pubblico, sgombrando e spazzando, ove occorra, prontamente la strada.

Il Comune provvederà alla continua nettezza delle piazze e delle strade dell'abitato e impedirà che in qualunque punto dello spazio pubblico si facciano deposito di immondizie, letame e detriti.

La spazzatura pubblica sarà preferibilmente eseguita di notte, o se di giorno, dovrà essere fatta nelle prime ore del mattino in modo che non venga sollevata eccessiva quantità di polvere, innaffiando il suolo ove occorra.

I fossi di scolo delle acque dovranno essere livellati in modo che le acque defluiscano liberamente e saranno convenientemente spurgati da chi ne ha l'obbligo, (cioè dai proprietari e frontisti o conduttori).

ART. 13

I portici, i marciapiedi, i cortili, le scale, le loro coperture ed ogni altro simile accessorio o pertinenza degli edifici, devono, a cura dei proprietari e degli inquilini, essere mantenuti in perfetto stato di conservazione di nettezza. Salvo le occupazioni temporanee e straordinarie per restauri, traslochi e simili, detti luoghi devono essere mantenuti sgombri da ogni materiale che ne impedisca l'uso normale o nuoccia al decoro dell'edificio o sia in qualsiasi modo causa di disturbo, fastidio od impedimento.

Gli obblighi di cui sopra incombono altresì, in via solidale con i proprietari, per il tratto corrispondente, ai titolari di negozi, di esercizi, bar e simili esistenti a piano terreno, ai quali è vietato inoltre di portare sulle pavimentazioni dei portici,

delle vie e dei corsi i rifiuti provenienti dalle loro botteghe. E' vietato altresì il deposito nella propria abitazione, nei box, nelle cantine e nei ripostigli in genere di materie putrescibili o maleodoranti qualora a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possano arrecare danno alla salute pubblica o arrechino incomodo al vicinato oltre la normale tollerabilità.

ART. 14

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in bidoni metallici o di plastica col coperchio ben chiuso, a perfetta tenuta o in sacchi di plastica idonei e sigillati che dovranno essere posti in un locale idoneo lavabile e disinfettabile, di capacità sufficiente.

Il locale immondizie salvo situazioni particolari da concordare con l'Ufficio Tecnico e l'Ufficiale Sanitario, dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere normalmente inserito nell'edificio a cui serve;
- b) essere facilmente accessibile agli addetti al ritiro spazzatura;
- c) essere dotato di adeguata aereazione, avere pareti e pavimento in materiale facilmente lavabile ed essere dotato di presa d'acqua e di scarico.

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

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad essi, come pure le strade praticabili, sia private, sia consorziali, devono essere tenute sgombre, a cura dei proprietari, amministratori o conduttori, da immondizie e da materie putrescibili.

ART. 15

I rifiuti industriali verranno raccolti dal servizio di nettezza urbana comunale solo se immessi negli appositi contenitori. In caso contrario lo smaltimento dovrà avvenire a cura e spesa dei privati interessati. Salvo quanto previsto dal vigente Regolamento per il ritiro dell'immondizia.

ART. 16

E' proibito agli esercenti di caffè, bar, latterie o simili che occupano suolo pubblico mediante tavoli e sedie od in qualunque altro modo ed in genere a qualsiasi concessionario, anche temporaneo, di suolo pubblico o di pubblico demanio, ivi inclusi i concessionari di stabilimenti balneari, di gettare anche momentaneamente, lasciar cadere o dar causa che cada sul suolo alcun residuo o rifiuto che possa comunque sporcare, imbrattare od insudiciare. In ogni caso la relativa pulizia è a carico del concessionario e deve essere effettuata immediatamente.

ART. 17

E' vietato appendere oggetti sudici, tappeti, biancheria od altro, di batterli dai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche come pure sui pianerottoli e nei vani scale. Questa operazione sarà permessa sulle terrazze di copertura ed, ove queste manchino, nei cortili e sui balconi e finestre verso corti dalle ore 7,30 alle ore 9 nei mesi da ottobre ad aprile, e dalle 7 alle 8 negli altri mesi.

La battitura e spolveratura alle finestre verso il suolo pubblico nelle case non munite di terrazza di copertura o cortili, sarà tollerata dalle 7 alle 8 da ottobre a marzo e dalle 6 alle 7 negli altri mesi, con il dovuto rispetto per i passanti.

ART. 18

Ferme restando le altre disposizioni riguardanti l'igiene e la sanità pubblica, la biancheria ed i panni sporchi non potranno essere trasportati per le pubbliche vie se non diligentemente involti.

ART. 19

La neve non può essere portata, depositata o gettata sulla pubblica via dai cortili. I privati devono provvedere a sgomberare l'accesso ai portoni, negozi, esercizi pubblici ecc. secondo le rispettive competenze. Il Comune provvederà allo sgombero delle vie e piazze pubbliche.

ART. 20

I depositi di letame per concime potranno essere fatti solamente in aperta campagna in zona rurale.

Anche nei cascinali, già esistenti, saranno permessi solamente in aperta campagna ed a non meno di 100 metri da qualsiasi abitazione o dai pozzi d'acqua potabile, tenuto conto della direzione della falda idrica.

Comunque anche in zona rurale è vietato tenere ammassi di concime, spazzatura ed altre materie facili a fermentare e putrefare a distanza inferiore a 500 metri dalle abitazioni agglomerate e a metri 100 da ogni abitazione isolata o da strada pubblica.

ART. 21

Tutte le stalle, per bovini ed equini od altri animali da cortile, adibiti a più di due capi adulti, devono essere dotate di concimaia atta ad evitare disperdimenti di liquidi ed avente platea impermeabile, sita ad una distanza non minore di 25 metri dalle abitazioni e dai pozzi di acqua potabile o da vene idriche.

La concimaia dovrà essere costruita a regola d'arte e d'igiene; dovrà essere munita di canale raccoglitore coperto affluente nel pozzo nero a pareti e fondo impermeabile per la tenuta dei li-

quidi sciolati.

I liquami che vi sono raccolti, devono essere periodicamente svuotati a cura dei proprietari mediante mezzi ritenuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

I rifiuti che vi sono raccolti devono essere sottoposti, nei mesi da aprile ad ottobre, ed almeno due volta alla settimana, ad irrorazione di liquidi moschicidi.

Per tutto quanto concerne le concimaie comunali si richiamano le disposizioni degli artt. 6-7 e del R.D. Legge 1° dicembre 1930, n. 1682. Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

E' vietato costruire stalle e concimaie nonchè tenere galline, conigli od altri animali da cortile, nell'aggregato urbano.

Le concimaie devono essere, in ogni caso, costruite a regola d'arte secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario e del Tecnico Comunale, a meno che non ci sia una speciale legge.

ART. 22

Negli abitati, è vietato tenere cani od altri animali che disturbino i vicini con latrati od altri rumori, ed in genere di tenere animali, anche domestici, che rechino disturbo o danno ai vicini.

Nei fabbricati condominiali è vietato far vagare incustoditi cani o gatti nei locali di uso comune, come scale, cortili, terrazze, ecc.. Dovrà inoltre evitarsi che in detti locali gli animali possano vedano a soddisfare le naturali occorrenze.

E' fatto obbligo a che di ragione di evitare che i propri animali soddisfino bisogni corporali sui marciapiedi, e sotto i portici.

ART. 23

Il trasporto di materiali di qualunque genere dovrà essere sempre fatto con carri o recipienti adatti a trasportarli o contenerli, in modo che nessuna parte dei medesimi abbia a cadere sugli spazi pubblici; comunque il letame deve essere coperto con telone impermeabile.

Il trasporto del letame fuori dall'abitato dovrà essere eseguito in modo da riuscire il meno molesto alla popolazione, soltanto nelle prime ore notturne.

ART. 24

Il trasporto delle carogne degli animali morti di malattia infettiva o diffusiva al luogo dove dovranno essere infossati o dalla più prossima sardigna, si farà sotto la direzione del Veterinario condotto e la diretta sorveglianza degli agenti comunali mediante carro apposito o con altro mezzo di trasporto che impedisca la di-

verranno indicate, caso per caso, dall'autorità sanitaria.

In qualunque caso l'interramento verrà fatto in luogo destinato a tale scopo dall'Amministrazione Comunale sentita l'Autorità Sanitaria locale a distanza di almeno 500 metri dall'abitato alla profondità di almeno due metri, oppure in luogo appartato del fondo o della proprietà cui l'animale appartiene, se ritenuta sufficientemente ampia, tenuto conto della posizione della falda idrica specie in rapporto all'approvvigionamento idrico. La carogna deve essere profondamente incisa e cosparsa di abbondante calce idrata o miscela di Iaplace.

Le spese per il trasporto, la distruzione od il seppellimento delle carogne degli animali di cui sopra, sono a carico dei rispettivi proprietari. E' vietato gettare carogne di animali nei corsi d'acqua.

Le parti di rifiuto degli animali macellati saranno pure sotterrate a distanza dai luoghi abitati, e sempre a valle dei medesimi, in località designata dall'autorità sanitaria.

ART. 25

E' vietato fare sboccare nei corsi d'acqua fogne od altri manufatti in cui vengono immesse acque di rifiuto od altre acque immonde ivi comprese le domestiche od industriali con unica eccezione per le acque meteoriche e salvo quanto disposto dal successivo art. 36.

ART. 26

I cortili, il cui livello fosse inferiore al terreno circostante, per cui in seguito alle piogge l'acqua vi ristagnasse, saranno colmati a spese dei proprietari e muniti di tombinatura di scarico.

Nessuno potrà effettuare innovazioni di sorta al piano stradale, e praticarvi rialzi od avvallamenti per qualsiasi scopo, senza preventiva autorizzazione del Sindaco.

ART. 27

Ai venditori di frutta, di verdura, di commestibili od altro con banchi fissi o mobili è prescritto di tenere sempre pulito il suolo che occupano e di riporre in adatti cesti di metallo o di plastica, con coperchio ben aderente, i rifiuti sino a quando non vengano asportati.

La vendita potrà avvenire solo negli appositi spazi predisposti dall'autorità comunale, previa apposita autorizzazione, e nel rispetto della normativa vigente.

ART. 28

E' vietato danneggiare od insudiciare in qualsiasi modo i monumenti, le opere od altri manufatti pubblici, come pure i muri di qualunque fabbricato pubblico o privato.

ART. 29

E' proibito gettare immondizie di qualsiasi natura nelle pubbliche fontanelle, di lavarvi panni, verdura od altro o di collocarvi in permanenza secchi, tinozze e simili.

E' vietato lavare e risciacquare botti, tini ed altri recipienti da cantina sulle pubbliche vie.

Tali operazioni devono compiersi in modo tale che non possano arrecare danno o molestia o insudiciare le pubbliche vie.

ART. 30

Le acque di scolo, quelle nascenti o di infiltrazioni dovranno, a cura dei proprietari, raccogliersi o smaltirsi nell'interno della proprietà. Quando ciò non fosse possibile, dovranno, sempre a loro spese, essere incanalate e collegate alla tombinatura comunale in quanto esistente. In caso contrario il proprietario dovrà provvedere in modo ritenuto idoneo ad evitare esalazioni moleste o nocive, dagli organi tecnici comunali.

CAPO II

IGIENE DELL'ABITATO

a) Nuove Costruzioni

ART. 31

Nessuna nuova costruzione, ampliamento o riforma di costruzione già esistente può essere iniziata senza la preventiva autorizzazione del Sindaco, che la potrà rilasciare previo parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia. Le domande devono essere accompagnate dai documenti richiesti dal regolamento di edilizia comunale e dal progetto, da cui dovrà risultare la destinazione del fabbricato, la distribuzione degli ambienti, con notizie sull'orientamento, sulla costituzione del terreno sul quale si intende fabbricare e della falda di esso, nonché quanto riguarda:

- a) l'approvvigionamento dell'acqua potabile;
- b) il sistema ed il luogo dove avviene l'allaccio alla civica fogna tana, allaccio obbligatorio salvo nei casi in cui sia tecnicamente impossibile. In tal caso dovrà essere indicato il tipo, l'ubicazione e la superficie del pozzo nero da costruirsi.
- c) la rete di smaltimento delle acque meteoriche;

Per l'allontanamento dei rifiuti domestici al piano terreno di ogni edificio dovrà essere ricavato un locale, avente i requisiti previsti dal precedente art. 14, per il ricovero dei bidoni di raccolta dei rifiuti domestici, munito di canna di aereazione, che dovrà sboccare oltre il tetto all'altezza dei manufatti consimili, e chiuso con porta metallica ad uno sfiato.

Tale locale dovrà essere tenuto rigorosamente pulito e disinfettato almeno due volte alla settimana a cura e spesa del condominio e/o dei proprietari e si dovrà comunque evitare che diventi

fettandolo, qualora occorra, anche giornalmente.

Non sono ammesse le canne di caduta, siano esse poste all'interno od all'esterno dei fabbricati, per lo smaltimento dell'immondizia che dovrà essere portata ed immessa negli appositi contenitori chiusa in sacchetti di plastica o di altro materiale resistente.

Ogni locale ove esiste una canna di caduta dovrà essere sistemato entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento, in modo da renderlo conforme alle disposizioni di cui al presente articolo.

In situazioni particolari il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico Comunale, potrà autorizzare un locale immondizia unico al servizio di più costruzioni e concedere deroghe alle disposizioni del presente articolo per i soli locali preesistenti, alla data di approvazione del presente Regolamento, qualora sia accertata tecnicamente ed igienicamente l'impossibilità della messa in opera delle disposizioni stesse.

Il Sindaco potrà far procedere d'Ufficio, a mezzo degli organi competenti, alla visita dei lavori di costruzione per constatare il regolare loro andamento e la esatta esecuzione del progetto approvato, ed il proprietario o l'assuntore dei lavori dovranno esibire, a richiesta, i tipi del progetto stesso, fornire tutti i chiarimenti del caso e dare opera per eventuali rilievi e misure.

Nei cantieri dovrà essere affissa una tabella nella quale siano indicati: l'oggetto della costruzione, il committente, l'impresa, il progettista, il direttore dei lavori, l'assistente, il numero e la data della licenza edilizia.

ART. 32

La vigilanza di cui al precedente articolo va esercitata non soltanto sulle nuove costruzioni intraprese da privati, ma anche su quelle di enti, società, istituti, ecc. assicurandosi soprattutto che i servizi sanitari, (provvista di acqua, latrine, smaltimento delle acque luride), le cucine, la ventilazione, l'illuminazione, la cubatura degli ambienti, ecc. soddisfino alle buone norme di igiene.

ART. 33

La vigilanza da esercitarsi nel corso di esecuzione delle opere dovrà essere più rigorosa durante la costruzione e cioè prima di rilasciare l'autorizzazione di abitabilità da parte del Sindaco, tassativamente prescritta dall'articolo 221 del Testo unico delle leggi sanitarie succitato. A tale scopo, non appena una costruzione sia ultimata nelle opere murarie rustiche e nella copertura, il proprietario, prima di iniziare le opere di intonaco, deve farne denuncia al Sindaco per gli accertamenti dell'Ufficio Tecnico e dell'Ufficiale Sanitario. Analoga denuncia deve essere fatta alla ultimazione di tutto il fabbricato con domanda di accertamento per il rilascio del permesso di abitabilità.

Tale visita viene fatta allo scopo di constatare la effettiva

rispondenza della costruzione alle norme del presente regolamento e alla concessa autorizzazione. In caso di inadempienza o di riscontrate deficienze sarà facoltà del Sindaco di prescrivere le opportune modifiche, sentito il parere della Commissione Edilizia e dell'Ufficiale Sanitario.

Nel caso che la costruzione non fosse completata a regola d'arte e di igiene, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, inviterà il proprietario ad ultimare tutti i lavori in modo da rispettare le norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato all'importanza dei lavori. In caso di inadempienza provvederà a norma di legge.

Il proprietario, a lavori ultimati, richiederà per iscritto il controllo dei lavori disposti.

ART. 34

Le nuove costruzioni o comunque rifatte non potranno essere occupate senza che venga rilasciata dal Sindaco la prescritta licenza di abitabilità, il quale la concede quando, in seguito ad ispezione dell'Ufficiale Sanitario e del tecnico comunale, risultano:

- a) essere accertato che la nuova costruzione o riforma è stata eseguita in conformità al progetto approvato ed alle norme del presente regolamento e di quello edilizio;
- b) essere i muri e le parti integranti della casa convenientemente prosciugate;
- c) non esservi difetto di aria o di luce;
- d) esservi provveduto allo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;
- e) essere conforme alle condizioni prescritte dal precedente art. 32;
- f) essere l'acqua potabile, nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture, garantite da inquinamento;
- g) non esservi altra manifesta causa di insalubrità;
- h) essere il terreno residuo adiacente alla costruzione definitivamente sistemato secondo la convenzione stipulata in sede di rilascio della licenza edilizia.

Potrà non essere concessa l'abitabilità alle nuove costruzioni o comunque rifatte che manchino anche di uno solo dei requisiti elencati nel presente e, per quanto attinente, nei precedenti e/o susseguenti articoli.

ART. 35

Il proprietario che contravvenga alle disposizioni del precedente articolo è passibile di ammenda secondo le disposizioni vigenti, oltre alla chiusura dell'edificio.

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità di cui all'art. 33, l'interessato può reclamare al Medico Provinciale che deciderà

ART. 36

Non è consentita l'abitabilità di case di nuova costruzione o rifatte e l'apertura di opifici industriali grandi o piccoli, laboratori ecc. aventi fogne per le acque immonde, o canali di scarico di acque industriali inquinate che non immettono nella fognatura comunale. In particolare le acque industriali prima di essere immesse nella fognatura comunale dovranno essere sottoposte ad una completa ed efficace depurazione oltre alla esecuzione delle speciali cautele prescritte dal regolamento comunale per il servizio della fognatura nera e dall'Ufficiale Sanitario.

I contravventori sono passibili di ammenda, secondo le vigenti disposizioni, sentito l'Ufficiale Sanitario e tenuto conto dei danni eventualmente arrecati.

ART. 37

Per locale di abitazione si intendono tutti i locali che servono per la dimora, per il lavoro e per lo svago dell'uomo (alloggi, uffici, esercizi pubblici, opifici, laboratori, cinema, teatro ecc.); i locali seminterrati non possono essere adibiti ad uso di abitazione. Tuttavia, in via eccezionale, validamente motivata, su parere dell'Ufficiale Sanitario, potrà essere tollerata l'abitabilità di locali per uso laboratori per confezioni di generi alimentari o per cucine di alberghi, pensioni o collettività o similari, questi sono riconosciuti sufficientemente asciutti, abbiano almeno l'altezza netta di tre metri e mezzo, e siano fuori terra per almeno 2 metri; siano separati da un'intercapedine di metri uno di larghezza e profondità almeno fino a ml. 0,50 sotto il piano del pavimento del locale; abbiano aperture sufficienti per la ventilazione netta sia pari ad un settimo della superficie del pavimento, la falda acquea sotterranea disti, in ogni tempo, di due metri almeno dalla base dei muri di fondazione.

Il pavimento sia eseguito su vespaio a camera d'aria ed il pavimento stesso e le pareti siano efficacemente protette contro l'umidità del suolo.

ART. 38

I muri di ambito devono essere di spessore tale, a seconda del materiale impiegato o del sistema di costruzione, da proteggere efficacemente i locali dalle variazioni atmosferiche esterne. Lo spessore di dette pareti non deve, in tutti i casi, essere inferiore a cm. 30. Le pareti devono essere sempre protette ed impermeabilizzate all'esterno con un buon intonaco di materiale idoneo e devono essere convenientemente tinteggiate.

ART. 39

E' fatto obbligo di difendere dall'umidità proveniente dal terreno, i muri ed i pavimenti, interponendo sopra le murature di fondazione o di cantina uno strato di materiale impermeabilizzante o

di altro dispositivo idoneo allo scopo, ed eseguendo per i fabbricati non provvisti di cantina un vespaio dell'altezza minima di cm. 40. I pavimenti dei locali a piano terreno devono essere sopraelevati di almeno 20 cm. sul livello del terreno esterno, convenientemente drenato e ventilato.

I muri perimetrali che dovessero risultare addossati ad elevazioni del suolo o terrapieni, saranno completamente separati, e per tutta la loro altezza, da interapedine ventilata e coperta di almeno cm. 60 di larghezza netta.

ART. 40

I locali destinati ad uso abitazione, anche solo temporanea, devono avere i seguenti requisiti:

- A) essere completamente asciutti, intonacati ed imbiancati;
- B) avere le altezze minime seguenti:
 - 1) Al piano terra l'altezza netta interna misurata dal pavimento al soffitto sarà di mt. 3,30, con vespaio e sopraelevazione dal livello del terreno esterno come al precedente art. 39. Quando il perimetro si trovi sopraelevato di almeno 50 cm. sopra il terreno circostante sistemato è ammessa un'altezza netta interna di mt. 2,80 misurata come sopra;
 - 2) ai piani superiori l'altezza sarà di mt. 2,80 misurata come sopra;
 - 3) per i vani sottotetto a copertura inclinata l'altezza all'imposta può essere ridotta a mt. 2,00 e l'altezza media di mt. 2,70;
- C) avere le dimensioni minime seguenti:
 - 1) superficie di pavimento non inferiore a mq. 8,00;
 - 2) lato minimo non inferiore a mt. 2,50 ad eccezione della cucina che può essere di mt. 2,20;
 - 3) una camera di almeno mc. 45.

Ogni locale di abitazione deve avere almeno una finestra aperta direttamente all'esterno. La superficie illuminante di detta finestra non deve essere inferiore ad 1/10 della superficie del pavimento dell'ambiente cui serve, con un minimo di mq. 1,50, e 1/15 nei locali sottotetto.

E' esclusa dal computo della superficie di diretta illuminazione, la parte inferiore delle finestre per un'altezza di cm. 60 dal pavimento. E' considerata superficie illuminante delle finestre, quella netta a serramento chiuso.

I sottotetti saranno di massima graditi a ripostiglio; se abitabili dovranno avere accesso a mezzo di scale normali ed essere muniti di controsoffitto con camera d'aria di almeno 20 cm..

Qualora la copertura sia a terrazzo si dovrà provvedere, sotto lo strato impermeabilizzante, una camera d'aria di almeno 20 cm.. In entrambi i casi la camera d'aria può essere sostituita con materiale coibente dalle caratteristiche equivalenti a quelle della camera d'aria sopra detta.

ART. 41

Ogni alloggio di almeno una camera, nel qual caso quest'ultima non potrà avere volume inferiore a mc. 45, deve essere dotato di cucina e di locale per servizi igienici.

E' ammessa la costruzione del cucinino quando costituisca accessorio ad altro locale regolamentare. I due locali devono comunicare con un'apertura di almeno mq. 3,50. Il cucinino non deve avere superficie inferiore a mq. 1,50; deve essere munito di cappa con aspiratore meccanico o canna fumaria e deve avere gli impianti di una cucina normale.

Ogni locale per i servizi igienici dovrà essere munito di W.C., lavabo, bidet fisso ad acqua corrente, vasca da bagno o doccia. La superficie minima del locale sarà di mq. 2,75 e ricevere aria e luce direttamente dall'esterno con finestra dalla superficie non inferiore a mq. 0,50 oppure essere dotato di canna d'aspirazione singola con sezione costante di almeno 1/50 di mq. e ventilazione attivata da mezzi meccanici.

Per i locali destinati a dormitori per più persone (convitti, laboratori, opifici, ecc.) vi sarà una latrina regolare almeno ogni 10 persone od ogni 5 camere, e, nel caso vi siano persone di sesso diverso, le latrine dovranno essere nettamente distinte per uomini e donne.

Il pavimento delle latrine deve essere ricoperto in piastrelle impermeabili e le pareti, fino a mt. 1,50 ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili e lavabili.

S C A L E

E' vietata la costruzione di scale buie o illuminate dall'alto. Esse devono essere illuminate con finestre aperte sull'esterno. E' tollerata l'illuminazione con lucernari per le scale che disimpegnano due piani compreso il terreno. La larghezza delle rampe e dei pianerottoli non potrà essere inferiore a mt. 1,10.-

C O R T I L I

Con eccezione per la zona del vecchio centro urbano, negli edifici di nuova costruzione sono vietati i cortili chiusi e le chiostre.

I cortili aperti non potranno avere larghezza minore della loro rientranza ed in ogni caso non minore di mt. 3.-

ART. 42

Le condutture di scarico per le latrine e le cucine devono essere di idoneo materiale impermeabile con giunti bene sigillati a perfetta tenuta, del diametro interno di almeno cm. 10 per le latrine e cm. 6 se per cucine, collocate in opera in modo da rendere il possibile ogni permeazione nei muri. Dette condutture devono essere prolungate fino al tetto per la necessaria ventilazione con diametri minimi di cm. 6.. Le suddette condutture di fognatura domestiche devono essere separate all'imbocco con le tubazioni stradali, con si-

fone a chiusura idraulica.

Qualora non esista lo smaltimento razionale, lo scarico delle fognature domestiche nel condotto stradale deve avvenire attraverso fossa settica, a tenuta da svuotare periodicamente.

ART. 43

Le cucine devono essere munite di acquajo con relativo scarico, e di fornello completo di cappa di aspirazione o di aspiratore o di altro sistema idoneo. Ogni canna di camino, nelle case da costruirsi a nuovo, dovrà servire un solo focolare, camino, stufa, calorifero, cucina. Esse saranno costruite con tubi di fibrocemento o canne murate impermeabili ed in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Saranno prolungate oltre il colmo del tetto e completate dei fumaioli solidamente assicurati. Deve essere assicurato con ogni mezzo razionale ed idoneo che il fumo e le scorie non provochino disturbi agli abitanti.

Sono ammesse le canne collettive ramificate per l'esalazione dei vapori delle cucine. Le suddette canne non possono essere utilizzate per la contemporanea emissione di gas di combustione di stufe, camini, scaldabagni, o scalda acqua o di ogni altra apparecchiatura che possa costituire, col suo funzionamento, pericolo di esplosione. Per l'intonaco delle cucine, cucinini o comunque vani in cui si effettui la cottura delle vivande, è obbligatorio usare materiale che lasci traspirare i muri e non sia luogo a formazioni di muffe.

ART. 44

Anche i vani scala devono essere sufficientemente illuminati ed aereati direttamente dall'esterno ed avere pareti lisce e lavabili per una altezza di m. 1,50.

I pavimenti di tutti i locali di abitazione, degli androni, dei pianerottoli delle scale, devono essere costituiti da materiali impermeabili e lavabili.

E' vietata la pavimentazione con materiale poroso o polveroso.

ART. 45

I locali portineria sono considerati come abitazione e quindi devono corrispondere a tutte le prescrizioni del presente regolamento. Comunque l'alloggio del portiere, ove esiste, deve essere composto di almeno due camere utili oltre cucina e latrina e la superficie complessiva non deve essere inferiore di mq. 60.

ART. 46

Tutte le coperture di fabbriche devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi coperti di canali di gronda, sufficientemente ampi da ricevere e tradurre le acque pluviali ai tubi di sfogo. In detti canali di gronda, come nei tubi di sfogo, è assolutamente vietato d'immettere acque lorde o di lavatura domestica provenienti dagli acquai, servizi igienici, ecc.

I tubi di sfogo dovranno essere in numero sufficiente e preferibilmente in ferro o ghisa negli ultimi 3 metri, pel corso dei quali saranno incastrati nel muro esterno della casa, quando sia prospiciente strade o piazze pubbliche.

I tubi di sfogo dovranno inoltre essere allacciati alla rete di smaltimento delle acque piovane o bianche, in quanto esistente. E' fatto comunque tassativo divieto di immettere le acque piovane nella fognatura comunale predisposta per la raccolta delle acque nere.

ART. 47

Le case dovranno essere approvvigionate con acqua dichiarata potabile dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e dal Medico Provinciale.

ART. 48

I pozzi neri devono, in genere, essere aboliti o quanto meno limitati alle zone prive di rete nera intendendosi per tali le zone da cui la rete fognante disti oltre i 400 metri.

Qualora vengano autorizzati il proprietario sarà responsabile della loro corretta manutenzione e tempestiva vuotatura evitando in modo tassativo ogni inquinamento del suolo.

I pozzi neri e serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzetti degli acquai, bottini degli orinatoi), devono corrispondere alle seguenti condizioni:

- a) distare dall'edificio di almeno metri uno ed essere indipendenti dai muri perimetrali, del fabbricato; fra il muro della casa e la parete del pozzo nero si interporrà uno strato di argilla o di calcestruzzo;
- b) distare almeno metri 25 da qualunque pozzo o cisterna di acque, ubicata a monte e non a valle;
- c) essere costruiti a completa tenuta, quindi avere il fondo e le pareti dello spessore di almeno 50 centimetri, costruite in muratura e con malta idraulica e in calcestruzzo cementizio, rivestite da intonaco cementizio a forte tenore di cemento;
- d) essere di piccole dimensioni, ad angoli arrotondati e fondo con cavo e con apertura superiore munita di chiusino o di altro mezzo che si opponga alla benchè minima esalazione;
- e) essere muniti di canna di ventilazione sporgente oltre il tetto della casa.

La vuotatura dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne, delle orine e dei lavatoi ecc.) dovrà essere fatta con sistemi idonei ed inodori con disinfezioni prima e dopo. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere fatta dopo le ore 8 antimeridiane.

Nel praticare la vuotatura dei pozzi neri, delle fogne, ecc. e nell'eseguire le riparazioni ai medesimi, si dovranno prendere tutte le precauzioni che saranno indicate dall'Ufficiale Sanitario, per prevenire la asfissia degli operai ed altre nocive conseguenze.

b) Abitazioni Esistenti

ART. 49

Nelle case esistenti si dovrà togliere possibilmente l'addossamento dei terrapieni ai muri costruendo una intercapedine per tutta l'altezza della parete da isolare. Le abitazioni aventi il piano terreno sprovvisto di pavimento, dovranno essere pavimentate costruendo un vespaio a camera d'aria (muretti e tavelloni) convenientemente drenate e ventilate e sopraelevando il piano del pavimento di 10 cm. rispetto al terreno circostante.

ART. 50

Le pareti di tutte le stanze dovranno essere intonacate.

I proprietari delle case sono obbligati a provvedere prontamente a quelle riparazioni di fabbricati, la cui trascuratezza possa riuscire di pericolo alla salute ed alla incolumità delle persone.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche o ordinarne lo sgonbero.

ART. 51

Ferma restando l'osservanza dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e degli articoli 89 e 91 del regolamento san. gen. 3 febbraio 1901, n. 45, ed in virtù dell'art. 97 del regolamento medesimo, si dovranno considerare come insalubri anche le abitazioni nelle quali a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, si riscontrino:

- a) grado così notevole di umidità del pavimento e delle pareti, da riuscire pregiudizievole alla salute;
- b) mancanza di pavimentazione;
- c) mancanza di ogni intavellatura, impalcatura o soffitto, che protegga l'ambiente abitato dalle intemperie;
- d) mancanza di condotto di scarico del fumo del focolare;
- e) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- f) mancanza d'acqua potabile;
- g) mancanza di servizi igienici.

Pertanto il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ordinerà i provvedimenti di risanamento assegnando un congruo periodo di tempo in rapporto alla quantità ed alla qualità dei lavori. Ove non siano attuabili sufficienti miglioramenti o i proprietari si rifiutino di attuarli il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, dichiarerà la casa in tutto o in parte inabitabile e ne ordinerà la chiusura.

c) Abitazioni collettive

ART. 52

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi e le collettività in genere, ecc. devono avere locali separati per il bagni, l'in-

fermiera e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere quotidianamente pulite e, all'occorrenza, disinfettate.

Le sale cinematografiche ed i teatri debbono essere dimensionati secondo le norme vigenti.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè e tutte le collettività ecc. devono essere provvisti di un numero sufficiente di latrine ed orinatoi per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. La latrina deve avere il pavimento ricoperto di piastrelle greificate o similari e le pareti ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili fino a m. 1,50 e contenere un lavandino nell'interno.

Latrine ed orinatoi, costruiti con pavimento di piastrelle impermeabili e lavabili, devono essere tenuti in perfetto stato di manutenzione e di nettezza da parte dei proprietari dell'esercizio: da tali locali non devono provenire esalazioni o odori molesti.

Gli orinatoi possono essere collocati in antilatrina ventilata o locali appartati con pavimento greificato e pareti piastrellate fino a m. 1,50. Tali orinatoi devono essere adeguatamente aereati e forniti di cacciata d'acqua.

Ogni esercizio pubblico o aperto al pubblico deve essere dotato di almeno una latrina aereata direttamente dall'esterno.

Eventuale diverso sistema di aereazione dovrà essere preventivamente autorizzato dall'ufficiale sanitario.

Per quanto altro non previsto nel presente articolo saranno osservate le disposizioni vigenti in materia.

d) Alberghi

ART. 53

Indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dalla legge sulla pubblica sicurezza, e da quanto è prescritto ai fini dell'edilizia, per la apertura e la trasformazione di alberghi, occorrerà, ai fini igienico-sanitari, anche l'autorizzazione dell'Ufficio Sanitario. Per ottenere la prescritta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno all'Ufficiale Sanitario il progetto sia delle nuove costruzioni, che delle trasformazioni di locali ad uso di albergo.

Anche quando non si debba eseguire alcuna trasformazione di locali sarà trasmessa all'Ufficiale Sanitario la pianta di tutti i locali da occupare.

Contro il rifiuto di autorizzazione da parte dell'Ufficiale Sanitario è possibile inoltrare ricorso al Medico provinciale competente.

La decisione del Medico provinciale è provvedimento definitivo.

Chi eserciterà l'industria alberghiera nonostante il rifiuto della prescritta autorizzazione sarà punito a termini di legge.

-ART. 54

Per quanto riguarda i campeggi ed i complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale si debbono intendere qui riportate integralmente le disposizioni di cui alla legge 31/3/1958, numero 326, dal D.P.R. 20/6/1961 n. 869, nonché le precisazioni di cui all'allegato della circolare del Ministero della Sanità n. 146 del 5/8/1971, che deve intendersi qui riprodotta integralmente.

Per gli stabilimenti balneari, fermo restando quanto disposto dal punto 20 delle I.M. 20/6/1896 - Titolo III, dal 3° comma dello articolo 2 del D.C.G. 20/5/1928, dall'art. 194 del T.U. Leggi Sanitarie 27/7/1934, n. 1265, anche per quanto riguarda il rilascio dell'autorizzazione ad esercitare, nonché dall'art. 16 del presente Regolamento, il responsabile dovrà curare la massima pulizia del tratto di spiaggia in concessione asportando qualsiasi genere di immondizie e/o residui anche marini, senza peraltro sporcare o depositarli nelle zone confinanti, e far sì che l'attrezzatura, che fa parte dello stabilimento balneare, sia mantenuta in ordine e non contrasti col decoro in genere.

L'Ufficiale Sanitario, qualora richiesto, non potrà rilasciare nulla osta ai fini igienico-sanitario nel caso in cui lo stabilimento balneare non disponga di un adeguato numero di servizi igienici e docce ai sensi della normativa e disposizioni vigenti.

La disposizione di cui al terzo comma del presente articolo non si applica per i tratti di spiaggia pubblica e/o libera su cui non esista un chiosco fisso o comunque non necessiti del rilascio del predetto nulla-osta sanitario.

Qualora trattasi di spiaggia libera con diritto di terzi alla installazione di un chiosco-bar, senza uso di cabine, questi dovrà avere, a disposizione dei frequentatori, almeno una doccia ed un servizio igienico.

Rimane salva comunque ogni disposizione in merito emessa od emettenda dalle Autorità Sanitarie Superiori o da altri organi competenti a rilasciare l'autorizzazione al funzionamento.

e) S t a l l e

ART. 55

Nei limiti di quanto prescritto dall'art. 21 della presente normativa le stalle saranno ampie opportunamente ventilate ed illuminate. Dovranno avere una cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame grosso, e la metà per il bestiame minuto.

Il pavimento della stalla, con pendenza adeguata, sarà lastriato con materiale impermeabile ed avrà gli scoli necessari per condurre le urine in apposito pozzetto, ed al letamaio, mediante condotti a fondo concavo ed impermeabile.

I pozzetti dovranno rispondere a tutte le condizioni costruttive richieste per i pozzi neri.

Le pareti, le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere costruite in modo da potersi facilmente pulire ed in caso di bisogno con-

Le finestre dovranno essere munite di reticelle di protezione contro le mosche. Le stalle devono essere distanti dalle abitazioni almeno metri 20. Ogni stalla deve essere fornita di luce artificiale e di acqua potabile ed essere tenuta costantemente pulita.

ART. 56

Il letame dovrà essere raccolto in concimaie. Per le case sparse la concimaia dovrà essere distante almeno 30 metri dall'uscita dell'abitazione e dai depositi o condutture di acqua, qualora le stalle abbiano una capacità non superiore a 20 capi grossi di bestiame. Nell'eventualità di capacità maggiori, l'Ufficio Sanitario determinerà caso per caso la maggiore distanza occorrente.

E' assolutamente vietato versare nelle concimaie i rifiuti fecali umani.

E' vietato costruire stalle e concimaie nell'aggregato urbano. Le concimaie devono essere, in ogni caso, costruite a regola d'arte e d'igiene secondo le istruzioni dell'Ufficio Sanitario e del Tecnico comunale.

ART. 57

I locali destinati ad uso porcile, pollaio, conigliera, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno 20 m. La costruzione di tali locali deve essere conforme alle norme tecniche e dovrà essere regolarmente autorizzata.

Nell'aggregato urbano non potranno essere tenute porcilaie o altri allevamenti animali che possano arrecare malattie, o dar luogo ad inconvenienti igienici.

ART. 58

Gli stalli pubblici autorizzati dal Sindaco, sentito il Veterinario comunale e l'Ufficio Sanitario per le rispettive competenze, dovranno essere costantemente puliti e non si potrà tenere un maggior numero di bestie di quello che sarà determinato dal Sindaco, tenuto conto che ogni bestia deve avere a sua disposizione una cubatura che sarà disposta con decreto dell'Autorità provinciale competente la quale indicherà anche le caratteristiche delle concimaie.

ART. 59

Chiunque tiene in esercizio una stalla é tenuto a servirsi della concimaia esistente presso la stalla per il deposito di letame e a conservare la concimaia stessa in perfetto stato di funzionamento.

Presso le stalle, le concimaie, i porcili, i pollai, le conigliere, deve essere costantemente osservata la pulizia; i locali devono essere periodicamente disinfettati e si devono osser

vare le norme della lotta contro le mosche.

ART. 60

Per l'apertura di locali adibiti alla produzione, al deposito, al commercio di generi alimentari e bevande, nonché di stabilimenti industriali, di opifici, di officine, di laboratori, di tipografie, di autorimesse pubbliche, di lavanderie, di allevamenti per animali domestici e da cortile, ecc. ed in genere per ogni attività lavorativa sottoposta a vigilanza igienico-sanitaria, l'interessato deve richiedere l'autorizzazione sanitaria o il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, secondo la competenza ovvero di entrambi, quando si tratta di coincidenza delle due competenze.

Tale procedura va seguita anche nel caso di trasferimento dell'azienda ad altra persona o società e per il rinnovo annuale.

Nel caso che all'atto di qualsiasi ispezione per l'apertura o il rinnovo di esercizi sottoposti a vigilanza sanitaria, si riscontrassero deficienze igieniche riguardanti i locali e le attrezzature, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale, inviterà il proprietario a provvedere o a completare i lavori secondo la norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato all'importanza dei lavori.

Il proprietario, a lavori ultimati, richiederà per iscritto il controllo dei lavori disposti.

In caso di mancato adeguamento verrà revocata l'autorizzazione concessa.

CAPO III

SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA ED IGIENE DELLE SCUOLE

ART. 61

Il servizio di medicina scolastica é regolato dalle disposizioni contenute nel D.P.R. II/2/1961, n° 2647 e dal Regolamento approvato con D.P.R. 22/12/1967, n° 1518, e nell'ambito del territorio comunale, per tutte le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, dal vigente regolamento del poliambulatorio scolastico.

L'Ufficiale Sanitario, in collaborazione con l'Autorità Comunale e scolastica, controlla, promuove e coordina il servizio al fine di conseguire i migliori risultati.

ART. 62

Il servizio di medicina scolastica comprende la profilassi, la medicina preventiva, la vigilanza igienica, il controllo dello stato di salute di ogni scolaro e si avvale della collaborazione della scuola nell'educazione igienico-sanitaria.

Le prestazioni sanitarie di medicina preventiva e d'urgenza

al personale della scuola sono gratuite.

ART. 63

Presso il Comune sarà destinato un ufficio apposito o con altro ufficio sanitario, per le necessità dei sanitari addetti al servizio di medicina scolastica. Presso ogni edificio scolastico verrà ricavato un apposito locale da adibirsi ad ambulatorio di medicina scolastica. Nel caso che ciò non sia possibile, potrà essere autorizzato dall'Ufficiale Sanitario l'esercizio ambulatorio della medicina scolastica al di fuori degli edifici scolastici, purché in sede propria, distinta da altri servizi di medicina sociale.

Gli altri enti pubblici e di privati gestori di scuole avranno analoghi obblighi nei rispettivi istituti, circa la fornitura dei locali.

ART. 64

L'idoneità dei locali, anche in relazione alla loro attrezzatura, verrà accettata dall'Ufficiale Sanitario il quale dovrà fare le proposte atte ad eliminare eventuali deficienze riscontrate;

ART. 65

Presso la sala di visita medica saranno tenuti costantemente aggiornati dal medico responsabile del servizio scolastico:

- a) il registro delle visite effettuate;
- b) il registro delle vaccinazioni, rivaaccinazione ed altre operazioni immunitarie eseguite nelle scuole;
- c) il registro delle disinfezioni e disinfestazioni;
- d) il registro inventario dell'arredamento e dello strumentario.

Debbono pure essere custoditi dal medico scolastico responsabile in apposito armadio a chiave, i documenti soggetti a segreto professionale e d'ufficio e particolarmente:

- 1) le cartelle sanitarie scolastiche individuali del tipo prescritto dal Ministero della Sanità;
- 2) i rapporti delle indagini domiciliari;
- 3) i risultati degli accertamenti diagnostici;
- 4) gli atti di ufficio, ivi comprese la corrispondenza intercorsa con i famigliari e con i sanitari curanti e le note scambiate con il capo dell'istituto o direttore della scuola e con gli insegnanti.

Le cartelle sanitarie con annessa documentazione seguono, con le cautele suindicate, il passaggio di classe e di scuola degli alunni e devono essere conservate, dopo la cessazione della frequenza ed a cura del Comune, per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni e quindi distrutte.

Rimane salva la facoltà ai genitori e/o agli stessi interessati di richiedere ed ottenere, nel predetto periodo di conservazione, copia delle stesse.

ART. 66

Le norme per l'incarico ed il trattamento economico dei sanitari addetti al servizio di medicina scolastica, nonché quelle per l'assunzione e il trattamento dell'eventuale personale sanitario ausiliario saranno stabilite da apposito regolamento.

ART. 67

A mente dell'articolo 22 del D.P.R. 22 dicembre 1967, n.° 1518, il servizio di medicina scolastica provvede a:

sottoporre a visita preliminare all'inizio dell'anno scolastico, tutti i soggetti, allo scopo di accertare gli eventuali impedimenti ad una normale frequenza scolastica;

selezionare gli alunni che abbisognano di più approfonditi accertamenti;

visitare accuratamente almeno una volta nel corso dell'anno gli alunni frequentanti, allo scopo di controllarne lo sviluppo psico-fisico;

eseguire le reazioni tuberculiniche registrandone l'esito e far eseguire l'indagine schermografica, di norma al primo e al quarto anno della scuola elementare ed al terzo anno della scuola media;

eseguire visite straordinarie o periodiche ai soggetti che richiedono speciale osservazione ed a quelli che lasciano la scuola definitivamente o che passano ad altre scuole ed istituti;

avviare a visita specialistica presso idonee istituzioni i soggetti che hanno bisogno di particolari accertamenti al fine di proporre l'eventuale assegnazione alle scuole speciali, alle classi differenziali o a centri e istituzioni particolari di cura e di rieducazione.

E' altresì compito del medico scolastico responsabile, nell'ambito delle sue attribuzioni, di collaborare con i dirigenti scolastici, con gli insegnanti e con le famiglie e con i centri medico-psico-pedagogici, al fine sia di ottenere il miglior rendimento scolastico, sia di evitare o limitare le cause di affaticamento mentale.

La stessa collaborazione sarà posta in atto per promuovere o coordinare le iniziative più idonee per lo svolgimento di ogni attività di educazione sanitaria, secondo i programmi e le istruzioni della superiore autorità sanitaria.

ART. 68

In ordine alla vigilanza igienica il medico responsabile, coadiuvato dal personale sanitario ausiliario controlla che siano mantenuti in ordine e in efficienza i locali, gli arredi, le attrezzature e gli impianti di illuminazione, di riscaldamento e di ventilazione.

Vigila sulla pulizia personale degli alunni, in stretta collaborazione col corpo insegnante, si accerta che sia fatto uso conveniente e assiduo delle docce ed esercita la vigilanza sulle

condizioni di pulizia dei servizi igienici.

Svolge altresì opera assidua di sorveglianza sui locali di cucina e annessi e sulle suppellettili, sulle provviste di generi alimentari, sul rispetto delle tabelle dietetiche, sulla confezione e distribuzione della refezione scolastica, nonché sui requisiti igienici di qualsiasi cibo o bevanda distribuiti, sotto qualunque forma, nelle scuole e negli istituti.

Quando le condizioni degli edifici o dei locali adibiti a sede di scuola o di istituti educativi, o lo stato dei servizi igienici, o delle attrezzature, o degli impianti suddetti si presentino con strutture e caratteri contrastanti con quelli prescritti dalle norme sulla edilizia scolastica o siano, oltreché disadatti, antigienici e di nocimento per gli alunni frequentanti, il medico scolastico responsabile ne rende edotto l'ufficiale sanitario che è tenuto a darne immediata comunicazione al direttore della scuola o al capo dell'istituto, al Sindaco, al medico provinciale e al provveditore agli studi.

Per le esigenze di ordinaria manutenzione dei locali, impianti e servizi, l'ufficiale sanitario rende edotta l'autorità comunale.

ART. 69

Per quanto concerne i rapporti con il personale insegnante ed i famigliari degli alunni, il medico scolastico responsabile deve:

· concordare con il personale direttivo della scuola i giorni e l'ora del ricevimento dei famigliari degli alunni;

· prendere contatti, tramite la direzione della scuola o dell'istituto e, ove occorra, anche direttamente con i famigliari degli alunni, per chiedere o riferire notizie relative alla salute degli stessi;

· tenere costantemente informato il personale direttivo della scuola, di ogni evenienza di carattere igienico sanitario, fornendo pareri su qualunque quesito che comunque interessi l'igiene scolastica e la salute somato-psichica dello scolaro.

Ad analogo compito informativo è tenuto il personale direttivo della scuola nei confronti del medico scolastico responsabile.

ART. 70

Il medico scolastico responsabile ha il compito di:

· curare la compilazione dei dati statistici;

· inviare mensilmente all'ufficiale sanitario una relazione sull'azione svolta comprensiva di:

- a) notizie statistiche concernenti il numero e il genere delle visite effettuate e gli accertamenti specialistici e di laboratorio; i colloqui ed i rapporti con i famigliari degli alunni;
- b) classificazione degli esiti;
- c) rilievi epidemiologici;
- d) eventuali interventi di profilassi immunitaria o chemioanti-

- biotica;
- e) prestazioni di pronto soccorso;
- f) attività di educazione sanitaria;
- g) proposte ritenute opportune ai fini di un miglioramento dell'azione di medicina scolastica;
- h) riepilogo del registro dei materiali di consumo con il carico e lo scarico del mese.

Analogo adempimento sarà assolto dai direttori sanitari degli istituti pediatrici di ricovero e di cura, responsabili dei servizi di medicina scolastica.

ART. 71

La vigilanza sanitaria sull'attività ginnico-sportiva degli alunni iscritti agli istituti di istruzione secondaria spetta al servizio di medicina scolastica che, d'intesa con gli insegnanti di educazione fisica, determina l'idoneità dei soggetti anche in ordine alla possibilità di preparazioni di gare sportive.

ART. 72

L'ufficiale sanitario in una propria relazione da inviare al medico provinciale e al provveditore agli studi alla fine di ciascun trimestre scolastico, riepilogherà le relazioni dei medici scolastici responsabili, formulando eventualmente proposte e prospettando le iniziative necessarie per il potenziamento e il miglioramento dei servizi.

ART. 73

Il personale sanitario ausiliario, secondo le specifiche competenze, collabora:

- 1) con i medici scolastici, sia generici che specialistici, nel preparare l'occorrente per le visite mediche e nel prestare l'assistenza durante l'espletamento delle stesse; nel predisporre ed aggiornare le cartelle sanitarie scolastiche individuali; nel segnalare i casi che abbisognano di solleciti interventi; nel controllare che siano adottati i provvedimenti disposti; nel raccogliere atti e documenti necessari per l'invio dei bambini a visite specialistiche, a Centri di assistenza specializzata o ad istituzioni climatiche; nell'adottare i provvedimenti profilattici richiesti in casi di malattie infettive e contagiose; nel selezionare i bambini da avviare alle colonie estive; nel porre a disposizione del servizio-medico-scolastico i certificati delle vaccinazioni, già registrate presso l'ufficio profilattico comunale; nell'assicurare le condizioni igieniche e la pulizia dei locali e dell'arredamento; nel vigilare sulla sufficienza delle aule, dell'illuminazione, della ventilazione, del riscaldamento e dell'approvvigionamento idrico; nell'assicurare il pronto soccorso; nel riferire ai medici ogni inconveniente di carattere igienico-sanitario che interessa l'ambiente

- 2) con gli insegnanti nell'ottenere informazioni sulle condizioni psicofisiche e sul rendimento scolastico, affinché venga attuata la più ampia ed attiva collaborazione per lo svolgimento dei programmi di educazione sanitaria e propaganda igienica;
- 3) con i genitori e le famiglie degli alunni, a mezzo di visite domiciliari per: reperire utili informazioni sullo stato di salute degli scolari e dei conviventi nonché sulle condizioni sociali ed igieniche delle abitazioni; impartire consigli di carattere igienico e di assistenza medico-sociale; introdurre discussioni sui temi fondamentali riguardanti l'igiene e la medicina preventiva.
- 4) con tutti gli Enti e le istituzioni che cooperano con le Amministrazioni locali dell'organizzazione e nel funzionamento del servizio (Federazioni C.N.M.I., Consorzi provinciali antitubercolari, Centri per le malattie sociali, Patronati scolastici, Organizzazioni giovanili, ecc.);
- 5) con gli stessi scolari al fine di ottenere il miglioramento delle loro abitudini igieniche e di neutralizzare i fattori che predispongono all'insorgenza di stati patologici, minorazioni, deficienze funzionali, ecc.

ART. 74

Il servizio di medicina scolastica, ove occorra, potrà essere svolto anche nei periodi di chiusura delle scuole durante l'anno scolastico attraverso l'attività ambulatoriale e le prestazioni di istituto, in favore della popolazione scolastica iscritta.

Nel periodo di vacanza estiva i servizi sanitari scolastici funzionano, per le attività connesse con l'invio dei fanciulli alle colonie climatiche e per l'assistenza nelle colonie esistenti nell'ambito del territorio comunale.

ART. 75

Le modalità di svolgimento e gli orari dei servizi sanitari generici e specialistici verranno concordati con il capo della scuola o dell'istituto secondo le istruzioni e disposizioni impartite dal Medico Provinciale, d'intesa con il Provveditore agli Studi.

ART. 76

Quando vi sia fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusione di malattie contagiose, esse saranno chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario per il periodo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia, e, comunque, la chiusura dovrà effettuarsi almeno per il periodo di incubazione della malattia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità Sanitaria Provinciale ed al Provveditore agli Studi.

Prima di riannettervi gli allievi, si procederà ad un'accurata disinfezione generale dei banchi, delle pareti, del pavimento, e di tutti gli attrezzi scolastici, ed al controllo degli alunni.

ART. 77

I conviventi con persone colpite da malattie infettive, dovranno essere immediatamente allontanati dalle scuole, siano essi insegnanti, alunni, inservienti od altre persone che le frequentino.

L'allontanamento dalla scuola durerà il tempo che sarà ritenuto necessario dall'Ufficiale Sanitario.

I bambini esclusi dalle scuole per malattie infettive non vi saranno ri ammessi, se non in seguito a dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario, dalla quale risulti che sia trascorso tutto il periodo di contagiosità.

ART. 78

Non saranno ammessi alle scuole bambini che non abbiano ancora subito le vaccinazioni obbligatorie antivaiolose e antidipterice, nonché quella antipoliomelitica o altre vaccinazioni disposte dall'autorità competente.

Nella stagione primaverile saranno rivaccinati contro il vaiolo gli scolari che avendo superato l'ottavo anno di età non fossero ancora stati rivaccinati.

CAPO IV

IGIENE NELLE CHIESE

ART. 79

Nelle chiese e locali annessi devono essere adottate le norme igieniche contenute in questo regolamento in quanto applicabili.

CAPO V

IGIENE DEGLI ABITATI RURALI

ART. 80

Le condizioni minime di abitabilità delle case rurali debbono essere comprese nei limiti delle norme di massima stabiliti dal presente regolamento al capo 2° "Igiene dell'abitato" con riguardo allo stato di fatto esistente, ed alle speciali condizioni topografiche, climatiche ed agricole, ai sensi dell'articolo 214 del T.U.LL.SS. 27/7/1934, n°1265.

ART. 81

Il proprietario di casa rurale adibita per abitazione di coloro (affittuari coltivatori diretti - coloni - mezzadri - operai avventizi - salariati fissi ecc.) che sono addetti alla coltivazione di fondi di sua proprietà, è obbligato a mantenere lo stabile in condizioni rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatti eseguire dall'Ufficiale Sanitario gli accertamenti, ne riferisce al medico provinciale, il quale richiede all'Ufficio del Genio Civile la perizia dei lavori occorrenti e la trasmette al Sindaco. Questi comunica la perizia al proprietario, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori ritenuti strettamente necessari.

Se il proprietario omette o ritarda l'esecuzione dei lavori predetti, il Sindaco provvede d'ufficio alle riparazioni e completamenti nei modi e termini stabiliti nel T.U. della Legge comunale e provinciale approvato con R.D. 3 marzo 1934, n° 383.

ART. 82

Quando i contratti per l'esecuzione di lavori a carico dello Stato, delle provincie, dei comuni o di altri enti pubblici includono l'obbligo di assicurare l'abitazione al personale impiegato nei lavori stessi, l'assuntore del lavoro è tenuto a provvedere che nell'abitazione medesima, sia essa in locali provvisori o permanenti, vengano osservate le norme di igiene, dettate dalla autorità competente su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, per quanto riguarda cubatura, ventilazione, illuminazione, fornitura di acqua potabile, smaltimento dei rifiuti e ogni altra sistemazione necessaria a tutelare la salute delle persone alloggiate.

ART. 83

Le condizioni minime di idoneità dei ricoveri indicati nei precedenti articoli debbono essere comprese nei limiti giudicati sufficienti dall'Ufficiale Sanitario anche nei riguardi della tutela speciale delle donne e dei fanciulli ed alla difesa dei lavoratori dalla infezione malarica.

ART. 84

L'obbligo imposto ai proprietari di fondi rustici, di mantenere in condizioni di abitabilità dal punto di vista igienico le loro case adibite per abitazioni dei coltivatori dei fondi, cessa se la casa viene destinata ad uso diverso.

Similmente i proprietari dei fondi coltivati mediante l'opera temporanea di operai avventizi non aventi stabile abitazione nel Comune o nei Comuni dove i fondi sono situati, non hanno obbligo di fornire tali operai di ricovero notturno a termini di legge, se costoro dimorano stabilmente in altri comuni vicini ove

possano agevolmente recarsi la sera, a lavoro compiuto.

CAPO VI

SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI

ART. 85

L'approvvigionamento di acqua per uso potabile agli agglomerati urbani sarà fatto in seguito ad esame del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, sempre che essa risulti buona per composizione fisico-chimica e scevra da ogni indizio d'inquinamento e in seguito ad esame del luogo di derivazione, che assicuri l'impossibilità di infiltrazioni prossime o remote, capaci di alterarne in avvenire le buone condizioni. La captazione sarà eseguita dopo approvazione del progetto da parte degli organi competenti.

ART. 86

Le fontane pubbliche per uso potabile devono essere costruite in modo che non sia possibile l'inquinamento dell'acqua nel suo attingimento.

ART. 87

La distribuzione dell'acqua dalla condotta pubblica per uso domestico sarà fatta con tubi di ferro zincati allacciati direttamente alla tubazione dell'acquedotto comunale. Il controllo della quantità verrà fatto con l'istallazione di idoneo contatore. Si intendono comunque richiamate le disposizioni del vigente regolamento comunale per il servizio acquedotto.

ART. 88

L'uso di acqua destinata ad uso potabile e non proveniente da pubblici acquedotti deve essere autorizzato dal Medico Provinciale in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio provinciale di Igiene e Profilassi, a spese dell'utente, sentito anche l'Ufficiale Sanitario.

Tali controlli devono essere ripetuti almeno ogni anno.

ART. 89

Non potrà essere concesso in locazione, nessun immobile, anche stagionale, senza che sia provvisto di acque potabile.

ART. 90

La tubatura di distribuzione e di scarico dell'acqua per uso potabile non dovrà mai avere alcuna contiguità con quella per la distribuzione e scarico dell'acqua per le latrine.

- 31 -

ART. 91

Qualora ve ne fosse bisogno, i pozzi d'acqua per uso potabile e domestico dovranno essere scavati, lontano da qualunque causa di inquinamento da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione del movimento della falda liquida sotterranea.

In ogni caso dovranno distare almeno 30 metri dai pozzi neri o dai depositi di letame o d'altre immondizie e dovranno captare la falda a monte di detti pozzi neri o depositi di letame.

La loro apertura sarà contornata da uno spazio di suolo libero ed impermeabile con pendenza verso l'esterno.

ART. 92

I pozzi dovranno essere costruiti con una buona muratura rivestita internamente da uno strato di cemento o con pareti rese altrimenti impermeabili, per impedire infiltrazione di acque inquinate superficiali o profonde dal suolo circostante.

Essi dovranno essere sempre chiusi alla loro bocca, e muniti di idonei dispositivi per la presa dell'acqua.

I pozzi dovranno essere frequentemente spurgati e disinfettati in modo adeguato.

Qualunque volta un pozzo venga abbandonato, dovrà essere riempito con sabbia e ghiaia e chiuso in modo che non serva mai all'immissione di materiali luridi.

In ogni caso saranno preferiti i pozzi tubolari.

E' vietato l'attingimento direttamente con secchio.

ART. 93

Sarà permesso in via eccezionale, previa autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario, l'uso delle cisterne là dove non sia possibile provvedersi d'acqua in altro modo. I tetti destinati alla raccolta delle acque debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) non debbono sottostare ad altre abitazioni per evitare che da queste vi siano gettati materiali di rifiuto;
- 2) gli abbaini di accesso devono restare perennemente chiusi onde evitare il libero accesso agli animali od a chiunque non sia addetto ai lavori di riparazione o di pulizia;
- 3) durante i periodi di lunga siccità debbono essere puliti periodicamente e se vi nascono vegetazioni debbono essere diserbati;
- 4) debbono essere costruiti con materiali poco o punto attaccabili dall'acqua, come buoni laterizi, ardesia, eternit e simili.

ART. 94

Le pareti delle cisterne e dei loro condotti di alimentazione dovranno essere fatti di materiale assolutamente impermeabile. La prima acqua piovana deve essere esclusa dalla cisterna con me-

canismo automatico; le cisterne devono essere frequentemente spurgate e disinfettate in modo adeguato. Devono essere interrata per mantenere l'acqua fresca d'estate ed evitare il congelamento d'inverno. Avere forma preferibilmente cilindrica con fondo semi-sferico ed essere completamente coperte e munite di sfioratore (difeso con reticella metallica) per eliminare il troppo pieno. L'attingimento deve avvenire con pompa.

ART. 95

I pubblici abbeveratoi per animali saranno costruiti a diversi scompartimenti e di materiale facile a ripulirsi per evitare l'abbeveramento degli animali stessi in vasca comune.

L'acqua di rifiuto degli abbeveratoi per animali non potrà servire per i lavatoi o per altro uso domestico.

ART. 96

Ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1971, n° 125, ai fini della protezione delle acque superficiali e sotterranee dagli inquinamenti derivanti dall'uso dei detersivi, i detersivi sintetici contenuti nei prodotti destinati al lavaggio e pulizia ed i detersivi sintetici come tali, debbono essere biodegradabili almeno in misura dell'80 per cento. L'osservanza del disposto del comma precedente non dovrà avere come effetto l'uso di detersivi che, nelle condizioni normali d'impiego, possano recare danno alla salute dell'uomo e degli animali.

CAPO VII

IGIENE DEL LAVORO

ART. 97

Per le disposizioni igieniche relative all'igiene del lavoro si fa richiamo al D.P.R. 19 marzo 1956, n° 303 ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

ART. 98

Per le norme di ammissione delle donne e dei fanciulli negli stabilimenti, per i lavori faticosi, pericolosi e insalubri, per trasporto e sollevamento di pesi, per il lavoro notturno, ecc. si osservano le disposizioni vigenti.

ART. 99

Le operaie impiegate in istato di gravidanza hanno diritto di assentarsi dal lavoro in base alle norme vigenti.

ART. 100

Chiunque intenda attivare nel comune una qualsiasi industria o manifattura e comunque qualsiasi opificio grande o piccolo a tipo industriale o artigianale e comunque per qualsiasi attività ove si compie lavoro, dovrà darne avviso 15 giorni prima all'Autorità comunale la quale, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, rilascerà il permesso scritto in cui verranno richiamate le speciali cautele da osservarsi nel caso si tratti di manifatture od industrie contemplate nell'art. 216 del Testo unico 27 luglio 1934, n° 1265.

CAPO VIII

NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI

ART. 101

Per quanto non è previsto nel presente titolo si applicano, oltre che disposizioni del T.U. delle leggi sanitarie, anche:

- a) per gli alberghi le disposizioni di cui al R.D. 24 maggio 1925, n° 1102 circa l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie degli alberghi; per la lotta contro le mosche gli art. 150 e seguenti del presente regolamento;
- b) per le scuole, il R.D. 9 ottobre 1921, n° 1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, nonché le norme contenute nel D.P.R. 11 febbraio 1961, n° 264;
- c) per l'igiene del lavoro valgono le disposizioni vigenti in materia;
- d) per la classificazione di manifatture e fabbriche il D.M. 12 febbraio 1971 (G.U. 12 marzo 1971, n°64), che approva l'elenco delle industrie insalubri (vedi allegato A al presente regolamento e allegato B norme applicative ed esplicative);
- e) nonché le altre disposizioni vigenti in materia.

ART. 102

Chi intende costruire, ampliare od adattare un edificio od un locale per adibirlo a lavorazioni industriali cui debbono presumibilmente essere addetti più di tre operai, è tenuto a darne notizia all'Ispettorato del lavoro, mediante lettera raccomandata od in altro modo equipollente. La notifica deve contenere una descrizione dell'oggetto delle lavorazioni, delle principali modalità delle stesse e delle caratteristiche dei locali e degli impianti, corredata da disegni di massima, in quanto occorrono. Salve restando le norme contenute nell'articolo 48 del D.P.R. 19 marzo 1956, n° 303, l'installazione di impianti industriali e artigianali che comportino emissione all'esterno sotto forma di vapori, gas, e altre esalazioni, scolo di acque, rifiuti solidi o liquidi deve essere preventivamente denunciata all'Autorità comunale che, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescriverà le norme necessarie per prevenire o impedire eventuali danni e pericoli alla

salute pubblica.

Nel caso di inadempimento il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, può provvedere d'ufficio nei modi e termini stabiliti dalla legge.

ART. 103

Nel caso di funzionamento in atto, senza il predetto nulla osta, il Sindaco potrà emettere ordinanza di chiusura a tempo indeterminato, senza che il proprietario o conduttore o comunque responsabile possa vantare la benché minima pretesa anche di ordine finanziario, e ne autorizzerà la riapertura qualora il responsabile dimostri di avere adempiuto all'obbligo di cui all'art. 216 e/o 217 del T.U.LL.SS. vigenti e di aver ottenuto il nulla osta igienico sanitario.

ART. 104

Nell'aggregato urbano è vietata la fabbricazione ed anche la manipolazione di concimi chimici che possono essere dannosi o molesti alla salute pubblica; ne è solo permesso il deposito in sacchi. La fabbricazione dei concimi deve essere fatta nelle campagne distanti da ogni agglomerato di case.

ART. 105

Nei locali dove esistono filande non è permesso spandere materiali putrescibili o fare ammassi di crisalidi. I bigatti, gli scarti industriali delle filande, gli scoli provenienti dalle stesse, dovranno essere trasportati di notte ed in luoghi lontani da agglomerati di case.

Nei posti dove avviene tale lavorazione occorre assicurare la depurazione con mezzi adeguati onde non vengano emanate esalazioni che possano essere moleste o dannose agli abitanti.

ART. 106

Non sono permessi depositi di straocivendoli, ossa, corna e simili nell'aggregato urbano.

I depositi di ossa e corna devono essere isolati e distanti dall'abitato non meno di 500 metri.

Comunque qualsiasi deposito dovrà essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario. Detta concessione sarà annuale e revocabile qualora sorgano situazioni in contrasto con l'igiene e la sicurezza pubblica o risulti deturpato l'ambiente naturale circostante.

ART. 107

Fermo restando quanto disposto dal Regolamento Comunale per il servizio della fognatura nera, l'immissione di acque di rifiuti industriali nella rete di fognatura è subordinata all'...

rizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, previo accertamento dell'innocuità di tali acque nei confronti dei manufatti e dei processi biologici di depurazione dei liquami da farsi a spese dell'interessato.

ART. 108

E' vietato immettere nell'atmosfera fumi non completamente combustibili o polveri di qualsiasi genere ed è prescritta, all'occorrenza, l'adozione di idonei depuratori al fine di evitare qualsiasi inquinamento dell'ambiente naturale.

I forni di combustione devono essere adeguati alla natura dei combustibili. La combustione per riscaldamento, per usi industriali o usi domestici deve avvenire con metodi razionali riguardanti il locale dove è installata la caldaia, il tipo di caldaia, il camino, la quantità del combustibile e la conduzione dell'esercizio sentito il parere dei Vigili del Fuoco.

Comunque è vietato mettere in funzione qualsiasi impianto che immetta fumi nell'atmosfera senza la preventiva autorizzazione del Sindaco da rilasciarsi su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 109

Fatte salve, in materia di scarico in acque pubbliche, le Competenze del Presidente della Giunta Provinciale a norma del D.P.R. 10/6/1955, n°987, nonché ogni altra competenza prevista dalla legge, qualsiasi scarico di acqua conseguente ad attività industriale, artigianale, zoo-agricola che avviene nel Comune deve formare oggetto di domanda di autorizzazione al Sindaco, affinché possa essere attuato quanto disposto dagli artt. 226 e 227 del T.U. Leggi sanitarie 27/7/1934, n° 1265.

La segnalazione, oltre agli estremi delle eventuali autorizzazioni previste dalle leggi, deve indicare altresì le caratteristiche chimiche e biologiche delle acque di scarico e la destinazione finale.

ART. 110

Nessuno può immettere, direttamente o indirettamente, acque di scarico di qualunque natura nelle fogne, in cave in genere, in acque considerate pubbliche e che comunque possano interessare la pubblica salute, senza l'autorizzazione del Sindaco. Tale autorizzazione viene concessa su parere dell'Ufficiale Sanitario, che potrà richiedere opportuni accertamenti tecnici al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, al Genio Civile, all'Ufficio Tecnico Comunale ed agli Istituti di ricerca, nelle parti di loro competenza. Sulla base delle risultanze tecniche l'Ufficiale Sanitario redigerà la relazione per i provvedimenti del Sindaco. I sopralluoghi e le analisi saranno a carico degli interessati. Nell'autorizzazione saranno indicate la quantità e le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle acque da versare.

ART. III

Per ogni ulteriore scarico in acque ovvero modifica delle caratteristiche organolettiche, chimiche, fisicochimiche e biologiche delle acque di scarico, é necessaria una nuova autorizzazione del Sindaco, che la rilascia ai sensi di quanto stabilito negli articoli precedenti. Anche in tali casi l'Ufficiale Sanitario potrà richiedere gli accertamenti previsti dall'art. 2, primo comma, sempre fatte salve le competenze che la legge attribuisce al Presidente della Giunta provinciale.

ART. II2

Le prescrizioni di cui agli articoli 220 e 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie riguardanti i progetti di edilizia, quando non si tratti di scarichi da adibirsi ad usi industriali, debbono essere integrati dalla progettazione dei sistemi di smaltimento delle acque di rifiuto.

ART. II3

Le caratteristiche di massima cui dovrà riferirsi l'acqua di scarico originata da attività industriali, zootericole ed artigianali sono quelle indicate nella circolare n° 105 del 2/7/1960 del Ministero della Sanità che si intende qui riprodotta integralmente. Il giudizio sul funzionamento degli impianti di depurazione dovrà essere dato sulla base dei criteri stabiliti nel progetto stesso.

ART. II4

Nel caso che si rendano necessari gli accertamenti tecnici previsti dall'art. 2, le spese per i sopralluoghi e le analisi faranno carico alle ditte interessate. I titolari dovranno altresì essere invitati a provvedere, entro i limiti di tempo più brevi possibili, ad adottare un adeguato impianto di trattamento che sia riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario dopo gli opportuni accertamenti.

ART. II5

Qualora il titolare di uno scarico non provveda ad eliminare l'inconveniente contestatogli, il Sindaco gli notifica la sospensione dell'attività che provoca gli inquinamenti indipendentemente dalla quantità o qualità dell'inquinamento stesso.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede alla revoca definitiva dell'autorizzazione allo scarico, salve ed impregiudicate le altre sanzioni previste dalle leggi in materia.

ART. II6

ritorio comunale, nonché nei canali stradali, o scaricare nel greto o nei terreni golenali, immondizie, materie putrescibili, rifiuti luridi di qualsiasi genere, solidi, liquidi, industriali che possano recare pregiudizio igienico?

ART. II7

Il Sindaco entro tre mesi dall'entrata in vigore delle presenti norme procederà al censimento degli scarichi industriali, zootecnici ed artigianali esistenti nel territorio del Comune,

ART. II8

Per quanto si riferisce alle condizioni già esistenti per scarichi non rispondenti a quanto previsto dagli articoli del presente regolamento, il Sindaco inviterà i responsabili degli scarichi ad uniformarsi alle disposizioni di cui sopra nel più breve tempo possibile e comunque determinato, sentiti i pareri dell'Ufficiale Sanitario, dell'Ufficio Tecnico del Comune e del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

TITOLO 3°

ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO

CAPO I

NORME GENERALI

ART. II9

Sono soggetti a vigilanza per la tutela della pubblica salute, la produzione ed il commercio delle sostanze destinate all'alimentazione, a norma di quanto disposto con la Legge 30 aprile 1962, n° 283, con le modificazioni ed integrazioni contenute nella Legge 26 febbraio 1963, n° 44I.

A tale scopo, l'Ufficiale Sanitario od i Vigili a ciò delegati, potranno compiere visite od ispezioni in qualunque tempo e luogo e disporre il prelievo di campioni che saranno inviati per gli esami e la analisi, al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

ART. I20

L'eventuale prelievamento di campioni verrà fatto tenendo conto delle disposizioni contemplate dal R.D. 15 ottobre 1925, n° 2033, dal regolamento 1° luglio 1926, n° 136I, dal T.U. Leggi Sanitarie, dalla Legge 26 febbraio 1963, n° 44I, dal regolamento per l'esecuzione della legge 4 luglio 1967, n° 580 o da altre leggi o regolamenti.

Il numero dei campioni, da prelevarsi secondo le modalità tecniche, sarà limitato a tre, qualora non venga diversamente previsto dalle citate disposizioni, ed il quantitativo di prodot-

to prelevato dovrà essere sufficiente all'esecuzione delle analisi.

ART. 121

L'Ufficiale Sanitario, quando accerti la nocività di sostanze di qualsiasi natura destinate all'alimentazione, ne ordina il sequestro cautelativo a meno che non ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana, previo specifico e circostanziato verbale.

ART. 122

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianti, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

ART. 123

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

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

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

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

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

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

Sono parimenti soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, anche se disciplinati da leggi speciali:

- a) la produzione, il commercio, la detenzione e la pubblicità degli additivi chimici destinati alla preparazione delle sostanze alimentari;
- b) la produzione ed il commercio di surrogati o sucedanei delle sostanze alimentari.

Tale disposizione non si applica ai surrogati o ai succedanei disciplinati da leggi speciali, salvo il controllo del Ministero della Sanità per quanto attiene alla composizione, all'igiene ed al valore alimentare di essi.

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

ART. 124

Tutti i locali di cui all'articolo precedente e comunque adibiti al commercio in genere, dovranno avere un'altezza di mt. 3,50, essere asciutti e ben ventilati e corrispondere alle norme prescritte dalla legge sull'igiene del lavoro.

Un'altezza inferiore potrà essere tollerata a giudizio dell'Ufficiale Sanitario per gli esercizi esistenti.

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

Il piano dei banchi dovrà essere costruito in materiale lavabile. Gli scaffali dovranno essere tali da proteggere efficacemente le merci. Dovrà comunque essere evitato ogni contatto diretto fra queste e il pubblico.

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

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

I locali devono essere disinfettati periodicamente.

Il gabinetto igienico deve essere quotidianamente lavato e disinfettato.

ART. 125

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

I proprietari e conduttori di esercizi, industrie, depositi, magazzini ed in genere di qualsiasi immobile, sono tenuti a prendere tutte le disposizioni opportune per evitare la diffusione di odori molesti agli abitanti vicini ed a chi passa lungo le vie attigue anche se detti odori non siano di pregiudizio alla salute. Ove, malgrado diffida, permanga detta molestia, l'Autorità comunale, senza pregiudizio delle misure contravvenzionali relative, potrà ordinare l'adozione delle misure atte a farne cessare la

causa o, se insufficiente, potrà ordinare la chiusura del locale.

ART. 126

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

ART. 127

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

L'accesso dovrà avvenire attraverso un'antilatrina.

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

ART. 128

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

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

ART. 129

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. Esso è tenuto a sottoporsi a visite mediche di controllo annuali e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

E' vietato assumere e mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.

I contravventori di cui al primo comma del presente articolo sono puniti con l'ammenda fino a L. 20.000 ed i contravventori alle disposizioni di cui al secondo comma, con l'ammenda fino a L. 50.000.

Quest'ultima ammenda si applica altresì a carico di chi, pur a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia

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

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

ART. 130

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

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

ART. 131

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

ART. 132

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

Limitatamente alla frutta e verdura potrà essere concessa dal Sindaco, in deroga alla presente normativa, apposita autorizzazione per la durata di un anno o frazione di esso, previo pagamento degli eventuali diritti e sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario e potrà essere rinnovata di anno in anno.

L'autorizzazione potrà essere concessa a condizione che la merce venga esposta su appositi contenitori decorosi, attrezzati per proteggere la merce dal contatto di animali, dai passanti, dagli elementi esterni e che tengano la merce sollevata di almeno cm. 70 da terra e che non sporgano oltre cm. 100 dal muro perimetrale del fabbricato.

Comunque detta sporgenza non potrà superare in nessun caso la larghezza del marciapiede antistante l'esercizio oggetto dell'autorizzazione stessa.

Inoltre dovranno essere rispettate le disposizioni di cui al successivo art. 167, in quanto applicabili.

L'autorizzazione dovrà contenere elencate tutte le presenti prescrizioni e quelle stabilite caso per caso dall'Ufficiale Sanitario oltre all'obbligo di far apporre, dall'esercente e bene in vista, almeno due cartelli con la scritta "vietato toccare la merce".

In caso di inosservanza di dette prescrizioni é ammessa l'ammenda minima di L. 10.000. In caso di recidività l'ammenda non potrà essere inferiore a lire 40.000 e nel caso di ulteriore inosservanza l'autorizzazione verrà immediatamente revocata con l'ap-

plicazione dell'ammenda nella misura prevista per i casi di recidività.

ART. 133

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

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

ART. 134

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

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

Il latte pastorizzato deve essere conservato in frigorifero sino al momento della vendita.

ART. 135

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

ART. 136

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

ART. 137

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

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

ART. 138

La vendita ambulante delle sostanze alimentari, ad eccezione di frutta, verdura, gelati e dolci, è vietata.

Può essere consentita per altri generi alimentari a coloro che sono in possesso di licenza ambulante in "posto fisso" sempre che ne abbiano ottenuta autorizzazione sanitaria ed il luogo pre-

scelto non contrasti con le norme di polizia stradale.

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

ART. 139

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

ART. 140

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

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

Non è consentito pesare le sostanze alimentari insieme a più di un foglio di carta e comunque dovrà essere rispettata la normativa vigente.

ART. 141

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

ART. 142

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

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

ART. 143

Le sostanze alimentari poste in vendita dovranno corrisponde-

re alle caratteristiche merceologiche prescritte dalle vigenti disposizioni: dovrebbero essere anche rispettate tutte le norme generali o particolari previste per la loro preparazione e commercio.

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

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

ART. 144

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

ART. 145

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

ART. 146

E' vietato lavare la frutta e le verdure destinate alla vendita e al consumo con acqua non potabile.

ART. 147

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

ART. 148

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

ART. 149

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

- Boletus edulis (porcino)
- Amanita caesarea (uovolo, cocco)
- Armillaria mellea (agarico, chiodini, famiglia buona)
- Clavaria flava (manina gialla)

Morchella rotunda (spugnola gialla)
Morchella deliciosa (spugnola deliziosa)
Psalliota campestris di coltivazione (prataiolo, champignon)
Tricholoma Georgii (prugnolo)
Lepiota proreria (mazza di tamburo)
Cantharellus cibarius (gallinaccio)
Lactarius deliciosus (agarico delizioso);

è da ogni altra specie dichiarata commestibile dal veterinario comunale.

ART. 150

In relazione alle disposizioni dell'art. 16 del R.D. 9-5-1929, n° 994, modificato dal D.P.R. 11 agosto 1963, n° 1504 il contenuto minimo di materia grassa del latte alimentare è fissato nel 3,15 per cento. Non sarà però permessa la titolazione del latte che deve essere genuino ed integro.

CAPO II

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - LIEVITO

ART. 151

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

ART. 152

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

ART. 153

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

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

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

ART. 154

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

Il pane deve essere venduto a peso.

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

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati.

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

La pasta di "semola di grano duro" é ottenuta dalla trafilazione di impasti preparati con la semola.

Quella di "semolato" é ottenuta con la trafilazione di impasti preparati con il semolato.

ART. 155

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

E' vietata la preparazione e lavorazione, per essere poste in commercio o in vendita, di pane, pasta alimentare o pasticceria, in locali non riconosciuti preventivamente idonei dall'Ufficiale Sanitario.

CAPO III

OLII VEGETALI E UOVA

ART. 156

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

ART. 157

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

CAPO IV

GHIACCIO E GELATI

ART. 158

La fabbricazione e la vendita di ghiaccio per uso alimentare debbono essere autorizzate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale

Sanitario.

Non é ammessa la vendita di ghiaccio che non provenga da acqua potabile.

Il ghiaccio dovrà essere conservato in idonei contenitori che lo preservino da ogni causa di inquinamento.

Il personale addetto alla manipolazione del ghiaccio dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'art 14 della legge 30 aprile 1962, n° 283.

ART. 159

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

I gelati di cioccolato non possono essere preparati che usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao.

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

E' permessa la produzione e la vendita dei gelati contenenti fecolacei, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati "gelati ottenuti con prodotti artificiali" e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 3 almeno di altezza.

ART. 160

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

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

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

ART. 161

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

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

Per la vendita ambulante dei gelati, il mezzo di trasporto (triciclo, carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito, lavabile e deve contenere tutti gli oggetti necessari al

riparo dalla polvere e dagli insetti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualora non intervenga altra ordinanza difforme la carica batterica non dovrà superare 200.000 germi per cm. cubo con assenza del bacterium coli in cc. 0,01.

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

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

ART. 163

E' vietata la vendita di panna non pastorizzata.

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

ART. 164

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

ART. 165

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

Nessuna autorizzazione commerciale per la vendita di prodotti alimentari e bevande è valida senza il nulla-osta sanitario, che dovrà essere rinnovato annualmente.

TITOLO 4°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

CAPO I

NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

ART. 166

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

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

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

- b) le stoviglie e in genere gli accessori da tavola, devono essere tenuti al riparo dalle mosche;
- c) i locali tutti, compresi i retrobottega, devono essere mantenuti puliti; i rifiuti e le spazzature devono essere tenuti in bidoni metallici o di plastica col coperchio;
- d) la pulizia delle stoviglie e dei recipienti deve essere praticata con particolare scrupolo, con molta acqua corrente, dando affidamento di completa detersione dei vasi.

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

CAPO II

NEGLI SPACCI DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

ART. 167

Negli spacci di vendita al pubblico di generi alimentari all'ingrosso od al minuto oltre alle altre prescrizioni del presente regolamento d'igiene si devono osservare le seguenti norme:

- a) i preparati di carne, il pane, la pasta, i dolci, la frutta, le conserve, le verdure, ed in genere qualsiasi sostanza alimentare che si consumi senza previa cottura, lavaggio, odepellamento o simili, devono essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, dalla polvere e da qualsiasi altra causa di contaminazione, con l'impiego di mezzi adatti come retine metalliche, campane di vetro, veli, ecc.;
- b) è vietata l'esposizione fuori dello spaccio delle sostanze di cui alla lettera a); salvo quanto precisato all'art. 132 del presente regolamento;
- c) i locali tutti adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in bidoni metallici o di plastica con coperchio. Tali bidoni devono essere tenuti ad una certa distanza; devono essere periodicamente lavati e disinfettati.

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

In tutti i locali di cui agli artt. 166 e 167 del presente regolamento è proibito tenere o far entrare cani, gatti ed animali in genere.

Limitatamente agli esercizi muniti di licenza di P.S., con esclusione delle latterie, sarà permessa la sosta momentanea di detti animali, purché accompagnati dal proprietario, non arrechino disturbo agli avventori ed i cani siano muniti di museruola.

Comunque la sosta deve limitarsi al solo tempo strettamente

necessario al ristoro.

Sono fatte salve le disposizioni di cui all'art. II del R.D. 24-5-1925, n° 1102.

ART. 168

Ancorché già previste negli altri articoli del presente Regolamento, da altri Regolamenti comunali o altre leggi dello Stato, per gli esercizi pubblici e commerciali dovranno altresì osservarsi le seguenti norme igieniche generali:

- 1) Chiunque intende assumere l'esercizio di alberghi, locande, dormitori, affittacamere, pensioni, trattorie, osterie, caffè, o qualunque altro esercizio ove si vendano al minuto generi alimentari, o si consumino, vino, birra, liquori o altre bevande anche analcoliche, o sale pubbliche per bigliardi o altri giochi o stabilimenti di bagni o locali per rimesse, stallaggio e simili, deve ottenere, oltre ad ogni altra autorizzazione o licenza prescritta dalle leggi vigenti, apposita autorizzazione sanitaria.
~~Detta autorizzazione, ad eccezione di quella riferentisi alle sale pubbliche per bigliardi o per altri giochi, locande per rimesse, stallaggio e simili, dovrà essere rinnovata ogni anno, previa visita, da effettuarsi dall'Ufficiale Sanitario e/o dal veterinario per quanto di competenza o da personale all'uopo delegato, atta ad accertare la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie necessarie al funzionamento dell'esercizio stesso.~~ ①
- 2) I locali di pubblico esercizio, di qualsiasi specie, non devono mai essere in promiscuità con le abitazioni civili e loro annessi.
- 3) Tutti i locali di pubblico esercizio di alimentari devono avere pavimento e zoccolatura sino a metri due di altezza circa di materiale lavabile ed impermeabile.
Il banco di vendita degli esercizi alimentari deve essere dotato di piastra di marmo o di altro materiale idoneo, nonché di un sopralzo di vetro, in modo che al cliente sia permesso di vedere la merce esposta senza la possibilità di toccarla.
- 4) I bar, caffè, osterie e chioschi devono avere locali aerati ed illuminati con luce naturale, avere un'altezza minima di m. 3,50 dal piano terra; i pavimenti e zoccolatura fino a m. 1,50 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile.
Il banco dovrà essere costruito a regola d'arte ed essere dotato di acqua potabile corrente con relativo scarico e piastra di marmo o di altro materiale idoneo. Nonché di una vetrina per l'esposizione e protezione delle paste e dolciarie in genere poste in vendita.
I servizi igienici (latrine, antilatrine, orinatoi, lavabi) devono essere annessi al locale stesso ed essere forniti di acqua corrente e chiusura idraulica con relativo pavimento e zoccolatura impermeabile e lavabile.

① Modificato con DCC n. 46 del 19/5/1991

Nel caso in cui, nei suddetti locali, vi sia affollamento di persone si dovrà applicare un apposito aeratore per il ricambio dell'aria viziata. Gli esercenti hanno l'obbligo di tenere accesa una luce alla posta principale dell'esercizio dall'imbrunire alla chiusura. (art. 185 del R.D. 6-5-1940, n° 635).

Nel caso che il banco-bar sia provvisto di più vasche sarà proibito lavare e sciacquare nella stessa vasca. Nel caso esista una sola vasca il risciacquo non potrà essere effettuato nella stessa vasca ancorché corrente, ma effettuato con apposita azione distinta.

- 5) Gli alberghi, ristoranti e trattorie, oltre ad osservare tutte le norme previste per i bar, caffè, ecc., devono avere la cucina con pavimento avente congrua pendenza e zoccolatura sino a m. 2 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile, acqua potabile corrente, apposita cappa per lo scarico del gas combustibile e piastra di marmo sul banco. La cucina stessa dovrà essere sistemata in un vano a parte in modo che il pubblico non sia costretto a passarvi. In quanto attinenti ed applicabili si intendono qui riportate le norme contenute nel R.D. 12/10/1919, n° 2099 e regolamento approvato con R.D. 24/5/1925, n° 1102 e legge 16/6/1939, n° 1112.
- 6) Le gelaterie, oltre a possedere le caratteristiche previste per i bar, caffè, ecc., devono avere tutte le carabine stagnate a nuovo una volta all'anno. Per la preparazione e cottura del gelato, dovrà esserci apposito locale a parte avente pavimento e zoccolatura sino a mt. 2 di altezza in materiale lavabile ed impermeabile e dotato altresì di acqua potabile corrente.
- 7) Le rivendite di latte devono avere pavimento e zoccolatura come i laboratori per gelaterie. Il pavimento stesso dovrà avere congrua pendenza per il facile deflusso delle acque di lavaggio che dovranno essere immesse nella rete fognaria previa applicazione nella condotta di almeno una valvola e sifone. Le rivendite devono essere fornite di frigoriferi ed acqua sicuramente potabile, sia per il lavaggio dei recipienti che per la pulizia dell'intero locale. Il lavaggio degli attrezzi dovrà essere effettuato con acqua calda e detergente.
I locali delle rivendite non dovranno mai essere adibiti a destinazione ad abitazione e l'eventuale latrina non deve avere comunicazione alcuna con il locale di vendita. Il banco dovrà essere dotato di piastra di marmo o di altro materiale idoneo.
- 8) Le macellerie devono avere pavimenti e zoccolatura fino a mt. 2 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile. Il banco deve essere coperto di piastra di marmo o di altro materiale idoneo, ed essere dotato di soprizzo in vetro in modo che al cliente sia permesso di vedere la carne esposta.

Il pavimento dovrà avere le stesse caratteristiche delle rivendite di latte ed i servizi igienici non devono essere in comunicazione con la macelleria.

Per la installazione di celle frigorifere atte alla conservazione della carne, occorre l'autorizzazione delle Autorità Sanitarie Provinciali competenti.

All'esterno ed all'interno del negozio sarà apposto un apposito cartello con l'indicazione della specie delle carni (ovina, bovina, ecc.) per le quali si è autorizzati alla vendita.

- 9) Le salumerie devono avere tutte quelle caratteristiche richieste per la macellerie. Queste però non possono vendere carne di qualsiasi specie se non munite di autorizzazione in conformità dell'art. 29 del R.D. 20/12/1928, n° 3298.
- 10) I laboratori di lavorazione delle carni devono possedere tutte quelle caratteristiche previste per le macellerie (escluso il sopralzo in vetro) e devono portare altresì all'esterno del locale apposito cartello con l'indicazione delle specie delle carni che vi si lavorano. (art. 53 del R.D. 20/12/1928, n° 3298).
- 11) Le pollerie, come le salumerie ed i laboratori, devono avere le stesse caratteristiche delle macellerie.
- 12) Le pasticcerie devono avere apposito locale per la preparazione dei dolci. I laboratori di preparazione devono avere le stesse caratteristiche richieste per le macellerie ed essere inoltre dotati di acqua potabile corrente e di chiusure idrauliche, servizi igienici e lavabi non comunicanti col laboratorio. Gli indumenti del personale dovranno essere riposti in appositi armadi.
- 13) Le rivendite di generi alimentari vari devono avere pavimenti e zoccolatura fino a 2 metri di altezza di materiale impermeabile e lavabile, nonché appositi scaffali per la sistemazione dei vari prodotti. I prodotti alimentari dovranno essere tenuti separati da quelli non alimentari. Nel caso in cui le rivendite siano autorizzate al commercio di detersivi ed infiammabili, questi dovranno essere distinti dagli alimentari e portare la scritta, in modo chiaro e ben visibile, "PERICOLOSI PER USI DOMESTICI ED ALIMENTARI". (art. 168 R.D. 3/8/1890, n° 7045).
Il pane e la pasta dovranno avere apposito angolo ed essere tenuti in scansie a parte con banco e bilancia propria (art. 25 legge 4/7/1967, n° 580).
Anche la frutta e verdura dovranno essere sistemate in angoli appartati con propria bilancia.
Il banco di vendita dovrà essere fornito di piastra di marmo unita o di altro materiale idoneo con relativo sopralzo di vetro.
Per tutti i prodotti alimentari si avrà la massima cura di non lasciarli a contatto diretto col pavimento.
- 14) I panifici devono avere il pavimento e zoccolatura fino all'altezza di metri 2 di materiale lavabile ed impermeabile in tutti i locali. Devono altresì avere impastatrice meccanica ubicata in vano a parte. La farina dovrà essere siste-

mata in locali diversi da quelli ove è sistemato il forno e l'impastatrice con assoluto divieto di deposito anche momentaneo nel locale antilatrina.

Gli stessi devono essere dotati di cassetta di medicazione, acqua corrente potabile, servizi igienici, impianto per la doccia degli operai (qualora il numero degli addetti sia superiore a 3 oltre il titolare) armadi per la custodia degli indumenti ed ogni altra prescrizione ritenuta necessaria, caso per caso, dall'Ufficiale Sanitario. L'esercizio della panificazione è soggetto ad autorizzazione rilasciata dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura che la concederà previo accertamento dell'efficienza degli impianti e della loro rispondenza ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari e sull'igiene del lavoro, giustamente disposto dall'art. 3 e seguenti della Legge 31/7/1956 n° 1002.

- 15) Le rivendite di pane e paste devono possedere le stesse caratteristiche previste per i panifici (solo per quanto riguarda pavimento e zoccolatura) ed avere apposite scansie per la conservazione del pane e delle paste alimentari, nonché il banco con piastra di marmo e soprizzo di vetro.
- 16) Le rivendite di frutta, verdura, erbaggi devono anch'esse avere le caratteristiche previste per i negozi di generi alimentari vari, nonché apposita vasca con acque corrente potabile per il lavaggio della frutta e verdura. La frutta e la verdura stessa devono essere tenute in scansie ed in appositi cesti sollevati dal piano terra. Non si devono sovrapporre ceste o gabbiette fra di loro.
- 17) I depositi di prodotti alimentari debbono avere pavimenti e zoccolatura fino a 2 metri circa di materiale lavabile ed impermeabile e devono essere altresì ben aereati. I prodotti alimentari posti in detti depositi non dovranno essere a diretto contatto con il pavimento.
- 18) In tutti i locali precedentemente citati dovrà essere tenuta la massima pulizia. All'uopo, al mattino ed al pomeriggio prima dell'apertura, si dovrà effettuare un'accurata pulizia, sia ai pavimenti che ai mobili ed attrezzi (coltelli, pinze, bilance, affettatrici, tritacarne, grattuge, frigoriferi, cucchiari, bicchieri, piatti, pentole, biancheria in genere, ecc.). Per la pulizia del pavimento si dovrà aver cura di evitare che la polvere si sollevi e vada a posarsi sui generi alimentari. Anche nell'uso dei panni per spolverare dovranno essere usati gli accorgimenti idonei per ovviare all'inconveniente sopra citato.

ART. 169

La disposizione da cui all'art. 168 punto I) è estesa agli esercizi di parrucchiere, barbiere, ed affini per i quali sono fatte salve tutte le disposizioni igieniche previste dall'apposito regolamento comunale.

A tal uopo il Sindaco dovrà, entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento, far eseguire apposito censimento di tutte le attività soggette a vigilanza igienico-sanitaria esistenti nel comune e comunicare le risultanze del censimento stesso all'Ufficio d'Igiene.

A tale Ufficio è concesso un ulteriore periodo di sei mesi per far adottare gli opportuni provvedimenti atti a regolarizzare ai fini igienico-sanitari, ogni esercizio esistente.

Nel caso siano riscontrate gravi deficienze sia funzionali che d'impianto ogni titolare dovrà eseguire le opere all'uopo stabilite, caso per caso, dall'Ufficiale Sanitario.

Qualora il titolare o responsabile dell'esercizio o negozio non voglia e/o non possa eseguire i necessari lavori, e sempreché vi sia pericolo per la salute pubblica, il Sindaco potrà ordinare la chiusura dell'esercizio o negozio stesso. In tal caso il titolare ha diritto, entro un periodo di tre anni, a poter aprire un altro esercizio identico in altro punto del territorio comunale, sempreché il punto prescelto non contrasti con le disposizioni di altri Regolamenti Comunali riguardanti dette attività e sia riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

CAPO III

NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI SOSTANZE

ALIMENTARI, NELLE COLLETTIVITA', NEGLI OSPEDALI, ECC.

ART. I70

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

- a) le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;
- b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni contenuti in recipienti metallici col coperchio di metallo o di plastica, devono essere asportati giornalmente. I depositi dei residui delle lavorazioni suscettibili di ulteriori lavorazioni, devono essere protetti dall'invasione delle mosche in modo adeguato.

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

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

CAPO IV

NELLE SCUDERIE E STALLE

ART. I71

Fermo restando quanto disposto dal precedente articolo 21 le scuderie e le stalle in genere devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche.

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

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

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

CAPO V

NEI DEPOSITI DI LETAME, DI POLLAME E DI ANIMALI VIVI

ART. I72

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

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

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

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

ART. I73

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

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

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

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

ART. 174

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

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

ART. 175

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario Comunale ognuno per la parte di sua competenza, concede la licenza di costruire e tenere stabili destinati all'allevamento e deposito di animali (polli, cincilla, visoni, ecc. ecc.) a scopo industriale e commerciale, al di fuori dell'aggregato urbano salvo revoca qualora non si osservino le norme igieniche.

Detti stabili devono distare dall'ultima casa dell'aggregato urbano non meno di m. 500; in aperte campagna dovranno invece distare non meno di m. 100 dalla più prossima casa di abitazione.

ART. 176

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

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

CAPO VI

DISPOSIZIONI FINALI

ART. 177

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

TITOLO 5°

MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

ART. 178

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

- a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, rosolia, parotide epidemica, febbre tifoide e infezione da paratifi, enterite coleriforme (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria amebica e amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi, ittero infettiva, malaria pustola maligna, morve nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da balatico, tetano, epatite virale, febbre "Q", idattiosi, nevrassiti virali;
- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea e glandolare con seni fistolosi;
- c) malattie veneree, tracoma, e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvovaginiti infantili;
- e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

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

Per le malattie veneree valgono le disposizioni contenute nella legge 25 luglio 1956, n° 837 e nel D.P.R. 27 ottobre 1962, n° 2056, con riferimento al successivo articolo 180.

ART. 179

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, salvo quanto disposto dal seguente art. 164, deve essere fatta immediatamente al Sindaco ed allo Ufficiale Sanitario (che ne informano il Medico provinciale) per ciascuna malattia infettiva e diffusiva, anche nei casi sospetti specificati nel presente articolo, nei casi appresso indicati, sugli appositi moduli forniti gratuitamente del Comune.

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

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

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

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

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

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

nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

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

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

negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;

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

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

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

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;

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

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

in qualsiasi collettività femminile.

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

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

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

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

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

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

ART. 180

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

I casi ricordati all'art. 178 (lettera a: oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da balatico; lettera c: malattie veneree p.d. ; lettera d: vulvovaginiti infantili) rientrano ora nell'obbligo generale, sancito dalla legge n°837 del 25-7-1956, della denuncia di ogni caso di malattia venerea, che non sia già stato accertato da altro sanitario. La denuncia è obbligatoria da parte di ogni medico anche libero professionista, è anonima, va compilata sugli appositi moduli e va indirizzata al Medico Provinciale.

ART. 181

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

Nel caso di manifestazione di malattia infettiva e diffusiva od il manifestarsi di altre forme antiigieniche personali (pidocchi, ecc.) l'Ufficiale Sanitario potrà far adottare tutte le misure ritenute necessarie per l'eliminazione e/o la delimitazione della malattia manifestata.

A tal uopo l'Ufficiale Sanitario, od il personale tecnico e/o ausiliario dell'Ufficio Igiene debitamente delegato, potrà accedere alle abitazioni private od in ogni altro luogo pubblico o privato in cui risulti stata manifestata la malattia. Le misu-

ART. 182

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

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

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

ART. 183

La vaccinazione antivaioleosa è obbligatoria e viene abbinata a quella antidifterica ed antitetanica e verrà eseguita entro il secondo anno di vita.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione all'ottavo anno di età, e ogniquale volta sia ritenuto necessario dall'Autorità sanitaria nel pericolo di diffusione del vaiuolo.

ART. 184

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

- a) Per il personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per le persone addette ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendenti di istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte;
- d) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 di detto decreto;
- e) per le persone addette alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche.

La spesa è a carico del datore di lavoro.

ART. 185

La vaccinazione antidifterica e antitetanica deve associarsi a quella antivaioleosa ed è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 7/3/1940.

La vaccinazione antidifterica e antitetanica deve essere ripetuta entro 25-40 giorni dalla prima inoculazione e successiva-

mente richiamata trascorso un periodo di tempo non inferiore a mesi 6 e non superiore a mesi 14.

Nel Comune vengono indette due sessioni ordinarie gratuite di vaccinazioni pubbliche antidifteriche-antitetaniche e antivaiose associate, rispettivamente, in primavera e in autunno, e sessioni straordinarie tutte le volte che l'Autorità Sanitaria lo riterrà necessario.

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

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

La vaccinazione antigliomelitica é obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età ai sensi della Legge 4 febbraio 1966, n° 51 e con le modalità di cui al D.M. 25/5/1967 e così di casi nei riguardi di altre vaccinazioni. Per altro il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può rendere obbligatoria qualsiasi tipo di vaccinazione, qualora le esigenze profilattiche lo consiglino o lo impongono.

Le vaccinazioni di legge devono essere effettuate dal medico condotto giusto il disposto dell'art. 54 del T.U. leggi sanitarie vigenti 27/7/1934, n° 1265 e devono essere eseguite secondo le disposizioni del capo I del presente regolamento ed in armonia con quanto disposto dalle leggi e disposizioni in materia.

ART. 186

La vaccinazione antitetanica é obbligatoria ai sensi di quanto disposto dall'art. I della legge 20 marzo 1968, n° 419:

- a) per le seguenti categorie di lavoratori dei due sessi più esposti ai rischi dell'infezione tetanica: lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti e addetti ai lavori di sistemazione e preparazione delle piste degli ippodromi, spazini, cartonieri, stradini, sterratori, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asfaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici. Per tali lavoratori la vaccinazione é resa obbligatoria a partire dalle nuove leve di lavoro;
- b) per gli sportivi all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI;
- c) per tutti i bambini nel secondo anno di vita (da associarsi alla vaccinazione antidifterica).

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIEART. 187

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

- a) requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, proteggere o chiudere pozzi o pompe. I proprietari ne concederanno immediatamente l'occupazione, salvo regolarla nei modi prescritti dalle leggi sulle espropriazioni per l'utilità pubblica dove occorra;
- b) disporre per l'istituzione di locali d'isolamento per la cura degli ammalati colpiti dalla malattia contagiosa. La direzione di tale servizio sarà affidata all'Ufficiale Sanitario;
- c) su proposta dell'Ufficiale Sanitario potrà decretare la chiusura di una o più scuole o classi informandone subito il Medico Provinciale e l'Autorità scolastica;
- d) disporre con ordinanza l'esecuzione di vaccinazioni profilattiche e di altre disposizioni atte ad impedire la diffusione delle malattie infettive.

ART. 188

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

ART. 189

Ogni impiegato o in qualsiasi modo dipendente dal Comune, deve eseguire, in rapporto ai servizi di pubblica igiene e da altre disposizioni vigenti in materia, gli ordini dati dal Sindaco o, nei limiti di quanto previsto dall'art. 2 del D.P.R. II/2/1961 n° 264, dall'Ufficiale Sanitario.

Contro i trasgressori verranno presi i provvedimenti previsti dal Regolamento Organico, senza pregiudizio delle altre pene in cui potrebbero incorrere.

ART. 190

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

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

Quando si sviluppi nel Comune un caso di febbre puerperale, l'Ufficiale Sanitario provvederà, con mezzi che la scienza suggerisce, ad impedire ogni possibile contagio.

Ai sensi del D.M. 17 maggio 1930, per i provvedimenti da prendere in caso anche semplicemente sospetto di infezione puerperale, la ostetrica dovrà tassativamente attenersi alle disposizioni del regolamento sull'esercizio ostetrico.

ART. 191

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

ART. 192

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

ART. 193

Nei luoghi pubblici e collettivi in genere sarà rigorosamente vietato sputare per terra.

In caso di bisogno ed in mancanza dei recipienti speciali previsti dall'art. 12 della legge 24/5/1925, n°1102, dovrà essere fatto uso di apposito effetto personale o della toeletta.

ART. 194

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

ART. 195

In caso di morte per tubercolosi nelle case private, ed in caso di trasloco dell'infermo all'ospedale o ad altre dimora, si procederà alla disinfezione degli ambienti e degli oggetti di uso personale del malato. Penalmente la disinfezione in caso di malattia

ART. 196

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

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

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

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

Il contravventore alle disposizioni del primo comma é punito con ammende conformi alle disposizioni vigenti in materia.

ART. 197

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

CAPO III

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

ART. 198

L'Ufficiale Sanitario é tenuto ad ispezionare almeno due volte all'anno ed ogni qualvolta ne fosse richiesto dal Sindaco o dalle autorità superiori gli alberghi e le locande esistenti nel Comune e a riferire sulle loro condizioni igieniche.

Per gli alberghi valgono le norme vigenti in materia.

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

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

ART. 199

Le norme relative alla Polizia Mortuaria sono contemplate nel Regolamento Generale approvato con R.D. 21 dicembre 1942, n° 1880 (Gazzette ufficiale 16 giugno 1943, n° 139).

Le norme particolari al Cimitero del Comune sono previste nell'apposito Regolamento Comunale approvato e debitamente omologato.

ART. 200

I medici incaricati della constatazione di morte ai sensi dell'art. 103 del T.U.L.S. 27/7/1934, n° 1265 dovranno denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi di morte per le malattie indicate nel D.M. 15/10/1923 e successive modificazioni nonché quelli dovuti a malattie diffuse contemplate in speciali ordinanze.

ART. 201

Il trasporto dei cadaveri all'obitorio, alla chiesa ed al cimitero dovrà avvenire con i mezzi appositamente destinati al servizio trasporti funebri e deve essere eseguita nelle ore prescritte dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 202

Per l'autopsia, imbalsamazione e cremazione di cadaveri dovranno essere osservate le norme prescritte dal Regolamento Generale di Polizia Mortuaria.

ART. 203

Ad eccezione dei casi in cui vengono ordinate dall'Autorità Giudiziaria, non possono essere permesse esumazioni straordinarie di salme per il periodo dal 1° maggio al 30 settembre. Le esumazioni saranno comunque eseguite nelle ore nelle quali il pubblico non ha accesso al Cimitero e secondo le direttive che verranno diramate all'uopo dall'Ufficiale Sanitario.

TITOLO 7°

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITÀ

ART. 204

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

ART. 205

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

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

La non ottemperanza all'ingiunzione comporta provvedimenti di

carattere sanzionatorio e amministrativo, compresa la sospensione ed il ritiro del nulla-osta da parte dell'autorità competente.

ART. 206

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

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

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

ART. 207

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

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

ART. 208

A meno che non disposto diversamente in precedenti articoli, per tutte le situazioni esistenti, che risulteranno in contrasto col presente regolamento, la persona responsabile è tenuta a provvedere alla bisogna, a propria cura e spesa, al fine di adeguarsi alla presente normativa entro 6 mesi dall'approvazione del presente regolamento.

Potranno far eccezione alla presente norma le situazioni particolari in cui non vi sia, a parere dell'Ufficiale Sanitario, pericolo per la salute pubblica, e sia tecnicamente accertata l'impossibilità di eseguire le migliori prescritte.

ELENCO DELLE INDUSTRIE INSALUBRI
(Decreto Ministero Sanità 12 febbraio 1971)

Allegato A

INDUSTRIE DI PRIMA CLASSE

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1	Abrasivi: produzione di abrasivi sintetici (carburo di silicio, coridone, ecc.)	dispersione di fumi e polveri inerti.
2	Accumulatori: fabbricazione	gas nocivi, fumi, rumori, acque di scarico inquinate.
3	Acetati di cellulosa e altri esterici da cellulosa: produzione	emissione di vapori di acido acetico, anidrite acetica, altri acidi e solventi.
4	Acetati di oli di flemma, acetati di amile e alcoli omologhi superiori: produzione	vapori tossici, pericoli di incendio
5	Acetilene: produzione da carburo	scarico di rifiuti e fanghi, cattivi odori, incendi, pericolo di esplosione.
6	Aceto: produzione	odori molesti, acque di scarico
7	Acetone: produzione	odori di difficile abbattimento
8	Acido acetico: ottenuto con vari procedimenti, compreso quello della piroschissione del legno; produzione	emanazioni nocive e moleste.
9	Acido arsenico ed arsenioso: produzione	emissione di fumi di arsenico e suoi derivati.
10	Acido benzoico (per ossidazione del toluene): produzione	vapori di clorotoluolo, toluolo, cloro, acido cloridrico.
11	Acido bromidrico	acque madri con tracce di alogenuri, perdite accidentali di cloro e bromo, acque luride.
12	Acido cianidrico	pericolo di esplosioni, inquinamento idrico e atmosferico, acque reflue ricche di cianuri

(1) Indicare nella circolare del Ministero della Sanità in data

13	Acido cloridrico	emanazioni di acido cloridrico.
14	Acido fluoridrico	emanazioni nocive, vapori velenosi.
15	Acido formico	emanazioni di vapori pungenti e caustici.
16	Acido fosforico: produzione	emanazioni nocive
17	Acidi grassi: produzione - immagazzinamento ed estrazione dei grassi animali e vegetali - produzione degli oli essiccativi e del linoleum	emanazione di vapori di solfuro di carbonio, odori sgradevoli.
18	Acido nitrico	inquinamento dell'aria per i gas di spurgo tra i quali ossidi di azoto.
19	Acido ossalico: produzione	vapori di ossido di carbonio e acido formico.
20	Acido picrico	pericoli di esplosione, produzione di vapori di fenolo e acido solforico.
21	Acido pirolegnoso: produzione	cattivi odori a seconda dei suoi componenti principali.
22	Acido solforico	vapori di acido solforico, anidride solforosa, ossidi di azoto.
23	Acido solforoso: produzione	emanazione di anidride solforosa.
24	Acqua regia: produzione	odori molesti, pericoli di incendio.
25	Acrilati: produzione	cattivi odori, acque di scarico nocive.
26	Acroleina: produzione	vapori tossici e molesti.
27	Agglomerati di combustibile in genere: preparazione	polveri, fumo, rumore, se con processo a caldo anche emanazioni nocive.
28	Aggressivi chimici: produzione e deposito	emanazioni nocive, pericolo di fughe.
29	Agrumi, frutta, legumi: deposito con trattamento mediante gas	pericolo di esplosione per i gas impiegati nel trattamento, acque di scarico.

- 30 Albumina di sangue: produzione cattivi odori.
- 31 Alcoli amilici: produzione cattivi odori, vapori di cloro e acido cloridrico, fughe di cloro in determinati processi.
- 32 Alcool etilico: produzione - per cattivi odori, acque di scarico. fermentazione - per idrolisi dell'acido distilfosforico e dal solfato dietilico
- 33 Aldeide acetica (acetaldeide): produzione emanazioni nocive e moleste.
- 34 Aldeidi: produzione pericolo di incendi ed esplosioni, vapori irritanti.
- 35 Allevamenti di animali. cattivi odori, rumori, rifiuti solidi e liquidi.
- 36 Allevamento di vermi da pesca processi putrefattivi, odori nauseabondi.
- 37 Alluminio: produzione elettrolitica. emanazioni nocive.
- 38 Amianto: produzione elettrolitica. polveri nocive, rumori.
- 39 Amile acetato: produzione perdite per sfiato di acetato di amile, acido acetico, alcool amilico.
- 40 Anidride acetica: produzione emanazioni nocive e moleste.
- 41 Anidride carbonica: produzione - fumi e vapori nocivi, cattivi odori. da fermentazione metanica di materie cellulosiche
- 42 Anidride cromica e cromati: produzione dispersione di acidi, fumi, polveri di cromo e derivati.
- 43 Anidride fosforica: produzione emanazioni nocive.
- 44 Anidride ftalica: produzione vapori irritanti.
- 45 Anidride solforosa: produzione emanazione di anidride solforosa.
- 46 Amine alifatiche: produzione emanazioni nocive, cattivi odori inquinamento acque.
- 47 Amine aromatiche: produzione emanazioni nocive, cattivi odori.

40	Antiparassitari: contenenti zolfo, alogeni e fosforo: produzione e lavorazione	cattivi odori, acque ed emanazioni nocive.
49	Antimonio: produzione e metallurgia	fumi, acque di rifiuto inquinate.
50	Argento: produzione	fumi di argento accompagnati da fumi di arsenico, antimonio e piombo.
51	Arsenico: produzione	fumi di arsenico e anidride arseniosa.
52	Asfalti e bitumi naturali, scisti bituminose: preparazione e lavorazione	cattivi odori, fumi, rumori.
53	Benzina: produzione e lavorazione	emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli di incendio ed esplosioni.
54	Benzolo ed omologhi: produzione da cokerie	emanazioni nocive, pericoli di incendio.
55	Berillio e composti: produzione ed impiego	polveri, rumori, fumi, acque inquinate.
56	Bozzoli: lavorazione	odori molesti, acque putrescibili.
57	Bromo: produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
58	Bromuri alcalini: produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
59	Budella: lavorazione	odori nauseabondi, acque di rifiuto maleodoranti.
60	Calcio carburo (carburo di calcio): produzione	polveri, emissione di acetilene, possibilità di esplosione, rumori.
61	Calcio cianamide: produzione	polveri, rumori (vedi n. 60).
62	Calcio nitrate: produzione	emissione di vapori nitrosi.
63	Calzature in gomma: produzione	emanazioni nocive dei solventi, possibilità di incendi.

- | | | |
|----|---|--|
| 64 | Canapa: lavorazione | emanazioni nauseabonde, polveri, acque rifiuto di odore nauseante. |
| 65 | Cantine industriali e lavorazione delle vinacce | odori sgradevoli, acque di rifiuto. |
| 66 | Carbone animale: produzione | cattivi odori. |
| 67 | Carbone attivo: produzione | emanazioni di acido cloridrico, ossido di zinco, acque acide. |
| 68 | Carbone per elettrodi: produzione | emanazioni sgradevoli e di polveri. |
| 69 | Carbonio ossicloruro (fosgene) | sviluppo di acido cloridrico e anidride carbonica, eventuali fughe di gas. |
| 70 | Carbonio solfuro | pericolo di incendi, odori sgradevoli. |
| 71 | Carbonio tetracloruro: produzione | pericolo di incendio e di esplosione, emanazioni nocive. |
| 72 | Carni e pesci: lavorazione e conservazione industriale | odori sgradevoli, acque rifiuto putrescibili. |
| 73 | Carpenterie metalliche (martellerie e carrozzerie) | rumori assordanti. |
| 74 | Cartiere: produzione di paste cellulosiche | acque di rifiuto nocive, rumori, pericoli insiti nella conduzione dell'impianto, emanazioni nocive a seconda del metodo impiegato. |
| 75 | Cascami di legno: lavorazione con colle animali | cattivi odori, polveri, rumori. |
| 76 | Caseifici e lavorazioni connesse | odori sgradevoli, acque putrescibili. |
| 77 | Catramatura cartoni, tele, ecc. | cattivi odori, emanazioni nocive. |
| 78 | Catrame: produzione per distillazione | cattivi odori, emanazioni nocive, pericolo di incendio, acque di rifiuto nocive. |
| 79 | Gomma sintetica ed altri oggetti di gomma con uso di solventi: produzione | cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericolo di incendio. |

7	Carb. elettrici (Smaltite di)	fumi, emanazioni nocive.
31	Gelophane: produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli di incendi, acque di rifiuto nocive.
32	Celluloide: produzione	emanazioni moleste, pericoli di esplosione e incendio.
33	Cellulosa: produzione	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.
34	Cementi: produzione	polveri, rumori.
35	Centrali termoelettriche	gas di combustione derivanti dal carbone e dagli oli pesanti, rumori.
36	Ceramiche, terre cotte, maioliche e porcellane: produzione industriale	fumi; polveri, rumori.
37	Cianuri e composti del cianogeno	emanazioni tossiche, pericolo di esplosione.
38	Clorati di sodio e potassio: produzione di cloro	emanazioni tossiche, fughe di gas, pericoli di incendio e di esplosione.
39	Cloriti: produzione	pericoli di esplosione e di emanazioni tossiche.
40	Cloro: produzione, impiego e deposito	emanazioni tossiche, pericolo di fughe.
41	Cloro biossido: produzione e impiego	emanazioni tossiche ed irritanti, pericolo di esplosione.
42	Cloroformio: produzione	emanazioni nocive, pericolo di incendio.
43	Cloruro di etile: produzione	pericolo di esplosione, emanazioni nocive.
44	Cloruro di vinile - manomemo: v. 160 dell'elenco della prima classe; polimero v. 182 dell'elenco della prima classe	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli di incendio e di esplosione.
45	Cloruro ferrico: produzione	pericoli per la presenza di cloro.

96	Cloruro mercurico: produzione	emanazioni nocive, acque di scarico.
97	Cloruro di zolfo: produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli dovuti alla presenza di cloro.
98	Coke: produzione	emanazioni nocive, polveri, rumori, pericoli di incendio, fumi, acque di rifiuto nocive.
99	Colle e gelatine animali: produzione	odori nauseabondi, pericolo di incendio.
100	Colloidio: produzione	emanazioni nocive, pericolo di incendio ed esplosione.
101	Concerie: preparazione e deposito	pericoli di incendio, emanazioni nocive, fughe di prodotti tossici, odori nauseabondi.
102	Concianti, scorze: preparazione	polveri, cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
103	Concimi chimici artificiali (perfosfati, urea, nitrato di calcio) produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
104	Concimi da residui animali: lavorazione	cattivi odori, polveri, acque di rifiuto nocive.
105	Conserven alimentari animali: produzione	cattivi odori, rumori, acque di rifiuto nocive.
106	Dermoide: produzione	pericolo di incendio, cattivi odori.
107	Distillazione del legno	emanazioni nocive, cattivi odori, pericolo di incendio.
108	Distillazione delle ossa	emanazioni nocive, cattivi odori, pericolo di incendio.
109	Ebanite: produzione	emanazioni nocive di solfuro di carbonio e tetrocloruro di carbonio, pericoli di incendio.
110	Esplosivo: produzione e deposito	pericoli di esplosione ed incendio, emanazione ed acque di rifiuto nocive.
111	Etere solforico: produzione	pericoli di incendio e di esplosione, cattivi odori.

12	Macchine ossidanti: produzione e deposito	esplosione.
13	Fecolerie	cattivo odore, acque di rifiuto putrescibili.
14	Fenolo e clorofenoli: produzione	odori sgradevoli ed acque di rifiuto nocive.
15	Ferro, ghisa, acciaio: produzione	fumi, polveri, rumori.
16	Ferro percloruro: produzione	pericoli per la presenza di cloro.
17	Ferro leghe e silicio: produzione	fumi e polveri.
18	Fibre tessili artificiali, produzione di: nitrocellulosiche - rayon viscosa - idrocarburi fluorurati - fluorostilene - poliarstani.	a seconda del tipo: gas nitrosi e solforosi, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, fluoro, etilene, cattivi odori.
19	Filande	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
20	Flottazione	possibile inquinamento delle acque, odori sgradevoli.
21	Fluoro: produzione e impiego	emanazioni nocive, polveri.
22	Fonderie di rottami di recupero	emanazioni nocive, fumi, polveri, odori sgradevoli.
23	Formaggio	odori sgradevoli, acque di rifiuto putrescibili.
24	Fosforo	emanazioni nocive per presenza di ossido di carbonio e fosfina, pericolo di incendio, odori irritanti.
25	Gas illuminante: produzione di gas di cokerie	polveri, fumi, emanazioni nocive, pericolo di incendio, cattivi odori.
26	Gas povero (gas misto) produzione	vapori nocivi, polveri, pericoli di incendio.
27	Gas tossici dell'elenco allegato al R.D. 9 gennaio 1927, n° 147 e successive modifiche: produzione, deposito e impiego.	pericoli insiti nella loro natura.

- 128 Gelatine: produzione odori nauseanti, pericoli di incendio, acque di rifiuto nocive.
- 129 Gomma: vulcanizzazione con zolfo e derivati e lavorazione con isocianati e perossidi - rigenerazione emanazioni nocive, odori molesti e nauseabondi.
- 130 Grassi animali: fusione e colatura odori molesti e nauseabondi, acque di rifiuto nocive.
- 131 Grafite artificiale: produzione emanazioni di anidride solforosa, fumi, catrami, nero fumo.
- 132 Gres: produzione polveri silicee ed emanazioni nocive.
- 133 Idrocarburi liquidi: frazionamento e purificazione cattivi odori, emanazioni nocive, pericolo di incendio, acque di rifiuto nocive.
- 134 Idrogeno: produzione per elettrolisi da soluzioni di KCl e NaCl pericoli di esplosioni ed incendi, emanazioni nocive di gas cloro.
- 135 Idrossido di potassio: produzione possibili fughe di cloro, pericolo di esplosione.
- 136 Idrossido di sodio: produzione possibili fughe di cloro, pericolo di esplosione.
- 137 Impermeabilizzazione dei tessuti con solventi: lavorazione con caucciù e gomme sintetiche cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericoli di incendi.
- 138 Impianti e laboratori nucleari: impianti nucleari di potenza e di ricerca per il trattamento dei combustibili nucleari, per la preparazione e fabbricazione di materie fissili e combustibili nucleari - laboratori ad alto livello di attività radiazioni ionizzanti.
- 139 Impianti di depurazione e trattamento dei rifiuti solidi e liquami cittadini odori molesti.
- 140 Industrie metalmeccaniche (acciaio) rumori eccedenti

41 Intermedi per coloranti: produzione	emanazioni nocive, acque di rifiuto nocive.
42 Iodio: produzione	emanazioni nocive e odori penetranti.
43 Ipeccloriti: produzione	emanazioni di cloro.
44 Leghe metalliche contenenti piombo, oromo, arsenico, cadmio, antimonio	polveri, rumori, eventuali pericoli di incendio, inquinamento delle acque.
45 Legno: conservazione con resine termoindurenti - carbonizzazione.	emanazione di sostanze fenoliche formaldeide, distillato di catrame.
46 Lino: preparazione	odori sgradevoli e nauseabondi.
47 Litargirio: produzione	emanazioni nocive, polveri.
48 Macelli	odori sgradevoli, rumori, acque di rifiuto nocive.
49 Macinazione di minerali	polveri e rumori.
50 Magnesio: produzione e metallurgia.	polveri e rumori.
51 Mangimi ed alimenti sintetici per bestiame: preparazione industriale delle materie prime	fumi, acque di scarico nocive.
52 Mercaptani	odori nauseanti, possibile inquinamento dell'aria e dell'acqua.
53 Mercurio fulminato	pericolo di esplosioni e incendio, emanazioni nocive.
54 Mercurio e sali: produzione	vapori di cloro, mercurio e cloruro di mercurio, acque nocive.
55 Metalli, metallurgia dei metalli (tutti quelli non considerati come singola voce): produzione	polveri, rumori, pericoli di incendio, inquinamento acque.
56 Minerali non metallici (marmo, talco): lavorazione	polveri e rumori.
57 Minerali solforati (arrostimento)	emanazione di anidride solforosa, polveri.
58 Negro fumo: produzione	pericoli di incendio ed esplo-

- sione.
- 159 Nikel: produzione e metallurgia polveri, rumori.
- 160 Nitro, cloro, ciano e solfoderivati organici: produzione emanazioni nocive, possibile inquinamento delle acque, pericoli di incendio ed esplosione.
- 161 Nitrocellulosa: produzione pericoli di incendio e di esplosione, possibile inquinamento delle acque.
- 162 Nitroglicerina pericoli di esplosione ed incendio, inquinamento delle acque.
- 163 Officine metallurgiche: fucine, forge, laminatoi, estrusione tubi rumori, polveri, fumi.
- 164 Oli animali cattivi odori, inquinamento delle acque.
- 165 Oli essenziali dispersioni di profumi, pericoli di incendio, inquinamento delle acque.
- 166 Oli minerali emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli di incendio ed esplosione.
- 167 Ossa e sostanze cornee: depositi - torrefazione odori molesti, inquinamento delle acque, polveri.
- 168 Pelli fresche: essiccamento e deposito odori nauseabondi, acque di rifiuto putrescibili.
- 169 Percloroetilene emanazioni nocive.
- 170 Pergamena e pergamine: produzione acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.
- 171 Petrolio: raffinerie emanazioni nocive, pericoli di incendio ed esplosione.
- 172 Piombo: produzione emanazioni nocive, polveri, rumori.
- 173 Piombo: produzione dei seguenti composti: arseniato di Pb - litargirio - minio - biossido di Pb - carbonato basico (bianco di piombo) - cromato di Pb emanazioni nocive.

produzione	
5 Piombo tetrametile: produzione	emanazioni tossiche.
Polveri metalliche: produzione	rumori, polveri, pericoli di esplosione ed incendio.
7 Pomice: lavorazione	polveri, rumori.
9 Piume e penne: lavorazione e deposito di materiale fresco	esalazioni sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
11 Potassa caustica: produzione	pericolo di esplosione e fughe di cloro.
13 Rame: produzione (con esclusione della raffinazione elettrolitica) metallurgia	polveri, rumori, fumi.
14 Rame solfato: produzione	emanazioni nocive di anidride solforosa, fumi.
12 Resine sintetiche. quelle non considerate come singole voci	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli di incendio e di esplosione.
3 Salmi: produzione con mattazione	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
4 Sangue: lavorazione	odori nauseabondi, acque di rifiuto.
10 Saponi: estrazione con solventi	emanazioni nocive, pericoli di esplosione ed incendio.
6 Sordigne	cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
15 Sostanze: distillazione (v. benzina)	emanazioni nocive, pericoli di incendio ed esplosione.
8 Souderie e maneggi	acque di rifiuto nocive, rumori, cattivi odori.
10 Sostanze: preparazione	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
16 Sostanze: produzione	polveri, fumi, emanazioni di solventi.
17 Saldatura dei metalli	polveri, emanazioni nocive.
18 Smeriglio	dispersioni di fumi, polveri inerti.

193 Sodio carbonato: produzione	emanazioni ed acque di rifiuto nocive.
194 Sodio clorato e perclorato: produzione	emissioni di cloro, pericoli di incendio e di esplosione.
195 Sodio idrossido: produzione	emanazioni nocive di cloro, pericolo di incendio ed esplosione.
196 Sodio: produzione	emanazioni nocive di cloro, pericolo di incendio ed esplosione.
197 Sodio solfuro: produzione	emanazioni nocive, cattivi odori.
198 Solfiti, bisolfiti, metasolfiti, iposolfiti: produzione	emanazioni ed acque di rifiuto nocive, cattivi odori.
199 Solfocloruro: produzione	emanazioni nocive ed irritanti, pericolo di incendio e di esplosione, cattivi odori.
200 Solventi alogenati, se nell'elenco dei gas tossici: produzione ed impiego.	eventuali fughe di prodotti tossici.
201 Sommaco: produzione	cattivi odori, acque inquinate.
202 Spazzatura ed immondizia: deposito e trattamento	odori sgradevoli e nauseanti, polveri, acque nocive.
203 Stagno: produzione	polveri, rumori, eventuali pericoli di incendio e di inquinamento delle acque.
204 Stazioni di disinfezione	emanazioni nocive.
205 Tabacchi: manifatture	odori, polveri, rumori.
206 Tannici, estratti e scorze concianti: produzione	odori ed acque inquinate.
207 Titanio ossido	acque acide per acido solforico e ricche di ferro.
208 Torba: lavorazione	polveri, fumi.
209 Trattamenti termici dei metalli (stabilimenti industriali)	rumori, fumi, polveri.
210 Trielina: produzione	perdite accidentali di solvente.

211 Zinco e derivati: produzione e arrostitamento del solfuro	dispersione di gas nocivi inquinamento delle acque.
212 Zolfo grezzo: lavorazione	emanazioni nocive, polveri di zolfo, pericoli di incendio.
213 Zolfo: produzione da acido solfidrico	emanazioni nocive di anidride solforosa e idrogeno solforato.
214 Zuccherifici	odori sgradevoli, acque di scarico a forte domanda di ossigeno.
215 Zucchero, raffinerie	fumi, odori, polveri.

INDUSTRIE DI SECONDA CLASSE

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

10	Acido lattico: produzione	odori molesti.
11	Acido salicidico: produzione	odori molesti di fenolo.
12	Acido tarterico: produzione	odori sgradevoli.
13	Acqua ossigenata e perali: produzione	pericolo d'esplosione.
14	Acquavite: produzione	odori molesti.
15	Alcool allilico: produzione	cattivi odori, vapori nocivi.
16	Alcool etilico: produzione da acetilene	pericolo di incendio ed esplosione, vapori.
17	Alcool metilico: produzione	inquinamento per perdite accidentali di ossido di carbonio, cattivi odori.
18	Aldeide formica	perdite accidentali, pericoli di incendio e di esplosioni.
19	Allume: produzione	emanazioni nocive.
20	Alluminio: trasformazione	emanazioni molesti, polveri.
21	Allumina	polveri, acque di rifiuto basiche.
22	Alluminio solfato: produzione	emanazioni nocive.
23	Amido: produzione	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
24	Ammoniaca: produzione	fughe accidentali di ammoniaca.
25	Anidride carbonica: produzione da calcare - sottoprodotto di fermentazione alcolica - dal gas d'acqua - dal coke	fumi, gas nocivi, polveri.
26	Antibiotici: produzione	materiali putrescibili di scarto pannelli di micelio, acque dei brodi culturali contenenti piccole quantità di antibiotici (pericolo a lungo termine).
27	Bario idrossido: produzione	polvere, emanazioni nocive.
28	Bario perossido: produzione	acque inquinate, perdite di idrogeno solforato.

29	Benzolo ed omologhi: produzione da impianti petrolchimici	emanazioni nocive, pericoli di incendio.
30	Bevande fermentate: produzione	odori molesti, acque di rifiuto putrescibili.
31	Bianco di zinco: produzione	fumi e polveri.
32	Burro	odori molesti, acque di rifiuto putrescibili.
33	Caceo: torrefazione	fumi ed odori molesti.
34	Caffè e surrogati: torrefazione industriale	fumi ed odori molesti.
35	Calce, calcio ossido: produzione	fume e polveri.
36	Galderai	rumori assordanti.
37	Calzature in cuoio: produzione	rumori, odori ed esalazioni moleste, vapori dei collanti.
38	Candeggio	gas nocivi, acque inquinate.
39	Candele di cera, stearina, paraffina: produzione	odori molesti.
40	Cappellificio: produzione	polveri, rumori, acque di rifiuto putrescibili esalazioni moleste.
41	Cartoni speciali per confezione di valige ed altro	odori, acque di rifiuto putrescibili.
42	Cascami di legno: lavorazione con resine sintetiche	cattivi odori, polveri, rumori.
43	Celle loide: lavorazione	emanazioni moleste, pericolo di esplosione e di incendio.
44	Cementi: manufatti (ad eccezione del cemento amianto) prefabbricati, tubi	polvera, rumori.
45	Cerchiacca: produzione	fumi, odori sgradevoli.
46	Citrato di calcio: produzione	acque di rifiuto nocive.
47	Colcoater (rosso inglese o di Prunfer e sesquiossido di ferro): produzione	polveri, emanazioni moleste.

- 48 Coloranti, esclusi gli intermedi acque di rifiuto colorate, acide e tranne quando comportano lavorazioni già contemplate a parte: produzione
- 49 Concimi chimici artificiali: produzione - fosfato ammonico, sali di potassio, altri concimi inorganici e preparazione di concimi complessi. emanazioni nocive (acido cloridrico, fluoridrico, ecc.), polveri, cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
- 50 Conserve alimentari vegetali: produzione odori, rumori, acque di rifiuto nocive.
- 51 Cotone: trattamenti cattivi odori, rumori, polveri.
- 52 Cremor di tartaro odori, acque di rifiuto nocive.
- 53 Crini e piume: trattamenti rumori e polveri.
- 54 Cuoio rigenerato: produzione cattivi odori.
- 55 Decaffeinizzazione con solventi vapori nocivi, cattivi odori.
- 56 Destrina: produzione odori molesti, acque di rifiuto.
- 57 Deterpenazione delle essenze odori penetranti, pericolo di incendio.
- 58 Detersivi: produzione polveri, acque di scarico.
- 59 Essenze, profumi: produzione cattivi odori, pericolo di incendio per i solventi.
- 60 Falegnamerie industriali rumori, polveri.
- 61 Farmaceutici: produzione emanazioni nocive, acque di scarico.
- 62 Fecce di vino: essiccazione cattivi odori, fumi.
- 63 Fiammiferi: produzione incidentali emanazioni nocive di composti fosforati, polveri, pericolo di incendio.
- 64 Fibre tessili artificiali: produzione - cuproammoniacali - acetilcellulosiche - poliammidiche - poliesteri - propileniche polietileniche e poliviniliche sali di rame, acque di rifiuto nocive, emanazioni di ammoniaca, acetone, anidride acetica, etilene, acido cloridrico, anidride ftalica, xilolo, pericolo di incendio.

Fonderie di 2 ^a fusione o rifusione	emanazioni nocive.
Friggitorie	odori sgradevoli.
Galvanoplastica	emanazioni nocive (cianuri, vapori solforosi, ossidi di azoto), acque di rifiuto nocive.
Gas illuminante: produzione - da prodotti petroliferi - da metano	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli di incendio.
Macchine: produzione	dispersione di polveri, rumori.
Molitura	acque reflue a forte domanda di ossigeno, odori sgradevoli.
Mucosio	acque di scarico putrescibili.
Gomma: altre lavorazioni non complete in 1 ^a classe.	odori molesti.
Materiali drogati: produzione	odori sgradevoli.
Meccanica	polveri.
Meccanica: produzione: elettrolisi da soluzioni di idrossido di sodio - da vapor d'acqua su carbone - da metano e acqua - trattamento in altre lavorazioni: segue la loro classificazione	pericolo di incendio ed esplosione, gas tossici.
Meccanica: lavorazione dei tessuti con oli, resine e cere	odori molesti, pericolo di incendio.
Reattori e laboratori nucleari: laboratori a medio e basso livello di attività	radiazioni ionizzanti.
Trattamenti: produzione	acque di rifiuto nocive, polveri.
Tutta (filatura e tessitura)	polveri, acque di rifiuto, odori.
Trattamenti plastici: produzione	odori molesti.

80	Lana: preparazione e purificazione	fughe di acido cloridrico, odori sgradevoli.
81	Lana: filatura	polveri, rumori.
84	Lana meccanizzata: lavorazione	polveri, acque putrescibili.
85	Lanolina: produzione	fughe di acido cloridrico, odori sgradevoli.
86	Laterizi: produzione	fumi, polveri.
87	Leghe metalliche con esclusione di quelle contenenti Piombo - Cromo - Arsenico - Cadmio - Antimonio: produzione	polveri, rumori, eventuali pericoli di incendio ed inquinamento acque.
88	Legno: ignifugazione	possibilità di inquinamento.
89	Lisciva da bucato: produzione	polveri, emanazioni nocive.
90	Litopone: produzione	presenze di idrogeno solforato, acque di rifiuto nocive.
91	Lucidi per calzature: produzione	odori sgradevoli, pericoli di incendio.
92	Magnesio: liofilatura in sali fusi	polveri, fumi.
93	Mangimi ed alimenti sintetici per bestiame: insillaggio	odori molesti.
94	Margarina: produzione	cattivi odori, acque di rifiuto.
95	Materie concianti: produzione industriale	polveri, acque di scarico nocive, pericolo di incendio.
96	Materie plastiche, escluse quelle considerate in altre voci: produzione	odori, vapori nocivi.
97	Mulini	polveri, rumori.
98	Naftalina: produzione	odori molesti.
99	Officine metallurgiche: altre lavorazioni non considerate, con esclusione delle fucine, forge, laminatoi, estrusione tubi	polveri, rumori.
100	Peli animali, per pennelli ed	emanazioni nocive, polveri.

e impiego

- | | |
|---|--|
| 11 Epossidici: produzione | odori nauseabondi, fughe di prodotti tossici, acque di scarico nocive, pericolo di incendio. |
| 12 Etilene dicloroacetilene | perdite accidentali, vapori nocivi. |
| 13 Etilenici: produzione per via | possibilità di inquinamento idrico ed atmosferico, pericolo di incendio ed esplosione. |
| 14 Ferro, composti: produzione di ossido di Pb - carbonato di Pb - stearato di Pb | emanazioni nocive. |
| 15 Pitture all'acqua | acque di scarico inquinate, fumi. |
| 16 Piume e penne: lavorazione e deposito materiale secco | polveri. |
| 17 Resine naturali | cattivi odori, pericoli di incendio. |
| 18 Sassi: lavorazione | polveri, rumori. |
| 19 Salamoie: conservazione carni e pesci | odori sgradevoli, acque di rifiuto putrescibili. |
| 20 Saponi: sola lavorazione - produzione | acque di rifiuto nocive. |
| 21 Solventi alogenati: produzione e impiego di altri non compresi nell'elenco dei gas tossici | perdite accidentali. |
| 22 Sostanze: produzione | acque di scarico. |
| 23 Sostanze di disinfezione | odori molesti. |
| 24 Stracci: cernita e deposito | polveri, cattivi odori. |
| 25 Sulfuro: lavorazione | polveri, rumori, pericoli di incendio. |
| 26 Taffetà, cerate, tele cerate: produzione | cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli di incendio. |
| 27 Tinture e candeggiamento di fibre | acque di scarico nocive, emanazioni nocive. |

- | | |
|---|--|
| 118 Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini | odori, emissioni nocive, pericolo di incendio. |
| 119 Vetrerie | emissioni nocive, fumi, polveri. |
| 120 Zincatura per immersione in bagno fuso | dispersione di polveri e fumi. |
| 121 Zinco e derivati: produzione con processo elettrolitico | emissioni nocive, inquinamento delle acque. |

NORME ESPLICATIVE ED APPLICATIVE

CONTENUTE NELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLA SANITA'-DIVISIONE IV - IN DATA 23 SETTEMBRE 1971, n°162

- 1)- la indicazione della lavorazione o della sostanza, riportate sul nuovo elenco senza alcuna precisazione, si riferisce a tutte le fasi della lavorazione, mentre le voci per le quali sono riportate particolari indicazioni si intendono limitate alle sole fasi citate;
- 2)- il nuovo elenco, per quanto disposto dagli articoli 102 e seguenti del R.D. 3 febbraio 1901, n° 45 e dagli articoli 216 e 217 del T.O. delle leggi sanitarie, si applica anche alle industrie e lavorazioni iscritte nell'elenco successivamente alla loro installazione;
- 3)- la prescrizione di cui all'articolo 216 per le industrie di prima classe di essere "isolate nella campagna ed essere tenute lontano dalle abitazioni", si intende rispettata quando l'industria di cui trattasi é a distanza tale dalle abitazioni da non fare risentire su di esse i suoi effetti molesti;
- 4)- non é necessario indicare, ai fini dell'applicazione dell'elenco, la distinzione tra "impresa industriale" ed "attività artigianale" poiché, ogni volta che uno stabilimento raggiunge dimensioni e impiega lavorazioni tali da comportare una molestia, se non adotta particolari accorgimenti, é ovviamente considerato di prima o seconda classe qualora sia compreso nell'elenco. Ciò può per esempio, riferirsi alle voci 156 (I), 73 (I), 35 (I), 67 (II), ecc.;
- 5)- la classificazione delle industrie con più lavorazioni va fatta per ciascuna di esse e tali lavorazioni, ai fini della insalubrità, debbono seguire gli obblighi ad esse derivanti dalla loro specifica classificazione, come singola lavorazione, negli elenchi delle industrie insalubri;
- 6)- qualora in attuazione degli adempimenti di cui agli articoli 103 - 104 - 105 del regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-2-1901 si renda necessario fare prescrizioni di carattere tecnico, si dovranno prevedere termini adeguati ai tempi necessari alla loro attuazione. Per gli aspetti inerenti all'inquinamento atmosferico, le norme transitorie di cui al D.P.R. 15-4-'71, n° 322 - regolamento di esecuzione della legge 13-7-66 n° 615 limitatamente al settore delle industrie - dovranno essere seguite nelle zone di controllo di cui alla legge 615 mentre potranno essere tenute presenti nei comuni non ancora classifica-

7)- per quanto riguarda la rumorosità si potranno tenere presenti le seguenti indicazioni di massima: il rumore dovrà essere rilevato alla cinta dello stabilimento, al suolo e ad una distanza uguale all'altezza del muro. Si danno i seguenti limiti massimi indicativi: 60 decibel B di giorno e 40 decibel A di notte; è ammessa una tolleranza di 20 decibel oltre il rumore di fondo, con un massimo di 45 decibel A di notte e 60 decibel B di giorno, quando il rumore di fondo è inferiore a questi valori.

Per quanto si riferisce ad alcuni quesiti pervenuti su specifiche voci dell'elenco, si specifica per alcune di esse quanto segue:

- 2 (II) - Accumulatori: carica - non si ritiene possa riferirsi alle officine di elettrauto che solo saltuariamente ed in numero limitato possono avere sotto carica alcune batterie per auto;
- 34 (II) - Caffé e surrogati: torrefazione industriale - per torrefazione industriale si intende ogni produzione che non sia effettuata per esclusivo uso e consumo dell'esercizio stesso, salvo quanto detto al punto 4);
- 49 (XI) - Concimi chimici artificiali: produzione; fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, altri concimi inorganici e preparazione di concimi complessi. Sono da intendersi ivi compresi anche i concimi prodotti con residui vegetali e materiali ricavati a rifiuti solidi;
- 51 (II) - Cotone: trattamenti - tale dizione deve intendersi comprensiva di ogni trattamento precedente la filatura, indicata a parte, e quindi include la torcitura, gasatura, ecc.;
- 68 (II) - Galvano plastica - tale voce è comprensiva della galvanostegia che ne rappresenta una particolare tecnica di impiego;
- 110 (II) - Salumi (sola lavorazione): produzione - tale voce non si riferisce ai piccoli laboratori per la produzione di insaccati a freddo ed autorizzati ai sensi dell'articolo 50 del R.D. 20-12-1928, n° 3298 ed annessi alle rivendite di carni fresche: è da ritenere infatti che la eventuale molestia prodotta da tali laboratori sia la stessa delle rivendite cui sono abbinati;
- 118 (II) - Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini - oltre ai tipi di verniciatura indicati, vi possono essere comprese alcune tecniche di verniciatura o di rivestimento protettivo, decorativo ecc.;
- 169 (I) e 102 (II) - Perclorocetilene - per la prima classe deve intendersi: produzione; per la seconda: impiego.

IL MINISTRO
F.to NANNOTTI

Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale in data.....

N. 115 del 12/12/1974 - 1974, N. 73



IL SINDACO

[Handwritten signature]

Il Segretario Capo
(Giuseppe di Brogna)
Il Segretario Comunale

[Handwritten signature]

Publicato all'albo pretorio addi 11 giugno.....1974..

giorno (1).....(2).....opposizioni.



Il Segretario comunale

[Handwritten signature]
(Giuseppe di Brogna)

Approvato dalla Sezione Provinciale del Comitato di con-

di SAVONA

previo esame delle due deliberazioni
affermative, N. 73 e 115 del 31/5/74 e 6/12/74, entrambe divenute
attuali di senj di legge, per decorrenza di termini -

Visto: Il Sindaco

[Handwritten signature]

Il Segretario comunale

[Handwritten signature]
(Giuseppe di Brogna)

Publicato per quindici giorni consecutivi all'Albo pretorio

del Comune, e cioè dal 18 GENNAIO...1975 al 2 FEBBRAIO...1975

(2) SENZA.....opposizioni.

Dal Municipio, addi 3 FEBBRAIO.....1975

Visto: Il Sindaco

[Handwritten signature]

Il Segretario comunale

[Handwritten signature]

Emesso dal Ministero per l'Interno sentito il Ministero
della Sanità ai sensi dell'articolo 345 del Testo Unico delle
leggi sanitarie approvato con R. decreto 27 luglio 1934, n°1265,
con la nota prefettizia del.....N.....

Il Segretario comunale

(1) Festivo o di mercato - (2) Con o senza.



COMUNE DI BORGHIETTO S. SPIRITO

Provincia di Savona

Verbale di deliberazione del CONSIGLIO COMUNALE

N. 238 Reg. Delib.

Oggetto: ... ALTERNATIVE ED INTEGRAZIONI AL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE ...

L'anno millenovecentottantasei addi ventinove del mese di luglio alle ore 19.30, in Borghetto S. Spirito e nella Sede Municipale, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente legge comunale e provinciale, si è riunito il Consiglio Comunale in sessione ordinaria seduta pubblica di prima convocazione.

All'appello risultano i Signori:

1) FIGINI dr.	Gianluigi
2) CIRAVEGHA geom.	Giovanni
3) BARONE cav.	Silvano
4) ALLEGRI dr.	Gianpaolo
5) GRASSO	Giancarlo
6) <u>...</u>	<u>...</u>
7) TORRE	Silvio
8) ROSSO	Paolo
9) <u>...</u>	<u>...</u>
10) BADINO ins.	Riccardo
11) SANDRONE dr.	Clemente
12) POLLERO	Luciano
13) VILLA	Pietro
14) MOLLE dr.	Iose
15) GUERRA	Iole
16) LAURINO dr.	Angelo
17) PASICHINO	Ubaldo
18) <u>...</u>	<u>...</u>
19) CARMINATI reg.	Mario
20) FANTONI	Ezio

Totale

Presente	Absente
SI	
	1
SI	
SI	
SI	
SI	
	1
SI	
SI	
SI	
SI	
17	

Assiste alla seduta il segretario comunale capo Sig. PAOLO RAIANNO ESPOSITO

Il Sig. ... nella sua qualità di SINDACO assunta la presidenza e constatata la legalità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta per la trattazione della seguente pratica segnata all'oggetto:

OGGETTO: MODIFICHE ED INTEGRAZIONI AL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE.

dà atto che escono dalla Sala il Sindaco Dr. Giulio FIORI ed il Consigliere Dr. Ubaldo. Assume la presidenza l'Assessore delegato Giovanni CIRAVEGA.

L'Assessore all'Igiene e Sanità Pubblica, ALLEGRI Giuseppe informa i Signori Consiglieri Comunali che il responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Arnaldo CHINI, con nota n.136/86 in data 17/11/86, ha rappresentato la necessità che il vigente Regolamento Comunale di Igiene venga modificato ed integrato in conformità quanto disposto dall'art.35, 14° comma della Legge 23/2/73, n.47, in materia di impianti edilizi, in particolare per il rilascio di certificati di abitabilità e di utilità anche in deroga ai requisiti fissati da norme regolamentari.

Infatti l'attuale Regolamento Comunale è in materia più restrittivo di quanto non lo siano le disposizioni fissate dal D.M. 5/7/75, per cui si richiede una diversità di trattamento tra gli edifici abitativi nelle norme sul rendimento ed in relazione alla possibilità di deroga offerta dal citato art.35 della Legge n.47 rispetto alle altre costruzioni.

Occorre poi chiarire e meglio disciplinare quelle parti del vigente Regolamento che attengono ai locali destinati ad attività artigianali.

Fertanto propone l'approvazione delle modifiche ed integrazioni agli articoli 100-124-208 del vigente Regolamento Comunale di Igiene, così come redigenti dall'Ufficio Tecnico Comunale.

Interviene successivamente l'Assessore Ciravega Ubaldo, che ha ascoltato ed ad alcune richieste di chiarimento avanzate dal Consigliere Sandona ed ha illustrato la portata e le caratteristiche delle modifiche proposte, alla luce del Regolamento delle stesse.

Non essendovi ulteriori interventi, il punto viene posto in votazione.

IL CONSIGLIO COMUNALE

UDITA la relazione dell'Assessore all'Igiene e Sanità Pubblica, ALLEGRI Giuseppe, e preso atto della lettura della modifiche ed integrazioni proposte per il vigente Regolamento Comunale di Igiene;

VISTE le note n.136/86 in data 17/11/86 e n.142/86 in data 20/11/86 del responsabile del servizio Igiene e Sanità Pubblica della 5° Unità Sanitaria Locale di Arezzo;

VISTO il vigente Regolamento di Igiene, approvato con deliberazione n.10 del 31/5/1974 e n.115 del 9/12/74;

RITENUTA la necessità, per motivi tecnici ed igienici, di procedere alla modifica ed integrazione degli articoli 100-124 e 208 del vigente Regolamento Comunale di Igiene;

CON VOTAZIONE UNANIME approvata con delibera n.10 del 11/12/86, i Consiglieri presenti e votanti,

D E L 2 E R R A

- L'art. 40, punto "B", viene modificato come segue:

- 1) L'altezza netta, misurata dal pavimento al soffitto, di mt.2,70 per i locali al P.T., a prescindere che questi sia sopraelevato dal livello del terreno esterno e comunque con la dimostrazione che questi sia idoneamente ispermealizzato;
- 2) Ai piani superiori sarà di mt.2,70 misurata come sopra;
- 3) Per i vani sottotetto a copertura inclinata l'altezza all'imposta può essere ridotta a mt.1,80 e l'altezza media di mt.2,50;
- 4) Per i locali disimpegno, accessori, ripostigli, bagni ecc. l'altezza minima potrà essere di mt.2,40;
- 4bis) Per i locali disimpegno, accessori, ripostigli, bagni ecc. in locali sottotetto con falde inclinate l'altezza media dovrà essere comunque di mt.2,20;
- 5) Per i locali preesistenti all'entrata in vigore della Legge 28/2/85, n.47 e successive modificazioni ed integrazioni e che risultino essere stati oggetto di sanatoria o comunque esistenti al 17/3/85 l'altezza minima è stabilita in mt.2,30.

- All'art. 100 vengono aggiunti i seguenti commi:

Per i locali destinati ad attività artigianali, compresa l'eventuale vendita di prodotti propri, le altezze minime sono stabilite come segue:

- A) Attività artigianali, rientranti nelle industrie insalubri di cui agli artt. 150 e 217 del T.U.L.L.SS. 27/7/1934, n.1265:
Altezza minima mt. 2,70;
- B) Attività artigianali non rientranti nelle industrie insalubri di cui al punto A):
Altezza minima mt. 2,40;
- C) Attività artigianali limitate al solo punto di appoggio dell'impresa incluso il deposito di materiale e con limitate operazioni su materiali che, comunque, non producono rumori e/o polveri se non in modesta quantità:
Altezza minima mt. 2,20;

Per i locali preesistenti all'entrata in vigore della Legge 28/2/1985, n.47 e successive modificazioni ed integrazioni, e che risultino essere stati oggetto di sanatoria o comunque esistenti alla data del 17/3/1985, l'altezza minima è stabilita anche in presenza di pavimento interno abbassato, rispetto al piano di calpestio esterno del locale, purché tale differenza non sia superiore a ca.50.

- L'art. 124, 1° comma, viene modificato come segue:

- 1) Tutti i locali di cui all'art. precedente e comunque adibiti al commercio in genere, dovranno avere una altezza pari o superiore a quella prevista per i locali adibiti ad abitazione e stabiliti dall'art.40 del presente Regolamento ed essere asciutti e ben ventilati.
- 2) Viene applicato inoltre per il punto 1) quanto riportato al punto 5) dell'art. 40.

- All'art.208 viene aggiunto il seguente comma:

- 3° Comma: Le disposizioni del presente Regolamento prevalgono su tutte le altre disposizioni previste dai vari Regolamenti Comunali e riguardanti le altezze dei locali destinati ad abitazioni, al Commercio in genere nonché alle attività artigianali.

* * * * *

Si dà atto che rientra nella sala il Sindaco Dr. Gianluigi FIGINI.-

Fatto, approvato e sottoscritto

IL PRESIDENTE

F.to GIOVANNI CIRAVEGNA

IL CONSIGLIERE ANZIANO

F.to SILVANO BARONE

IL SEGRETARIO CAPO

F.to Raimondo ESPOSITO

Il retroesteso verbale di deliberazione, per delega ricevuta, è stato letto, approvato e sottoscritto dalla Giunta Municipale in seduta del _____ con atto N. _____

IL PRESIDENTE

F.to _____

L'ASSESSORE ANZIANO

F.to _____

IL SEGRETARIO CAPO

F.to _____

Per attestazione del messo comunale, certifico che la presente deliberazione è in corso di pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi dal 22 DIC. 1986

Copia della stessa è stata inviata al CO.RE.CO - Sezione di Savona in data _____ n. 25993

Borghetto S. Spirito, li 22 DIC. 1986

IL SEGRETARIO CAPO

F.to Raimondo ESPOSITO

La presente deliberazione è divenuta esecutiva in data _____

Al seguito di pubblicazione all'Albo pretorio per 15 giorni consecutivi, non essendo soggetta a controllo ai sensi dell'art. 17, comma 2°, della R.L. 24-6-1976, n. 20.

Essendo pervenuta il _____ al CO.RE.CO. - Sezione di Savona, che non ha formulato rilievi entro 20 giorni dal ricevimento.

Borghetto S. Spirito, li _____

Il Segretario Capo

Il CO.RE.CO. - Sezione di Savona nella seduta del _____ con ordinanza

n. _____ ha richiesto chiarimenti ed elementi integrativi di giudizio.

È stata fornita risposta al CO.RE.CO. con lettera n. _____ del _____ deliberazione

in seguito alla quale la presente deliberazione è divenuta esecutiva

è stata annullata

in data _____

Borghetto S. Spirito, li _____

Il Segretario Capo

Copia conforme all'originale rilasciata in carta libera per uso amministrativo.

Borghetto S. Spirito, li 22 DIC. 1986

Visto: IL SINDACO

IL SEGRETARIO CAPO

Ry

Adi...