

COMUNE DI VINOVO
Provincia di Torino

REGOLAMENTO LOCALE
DI
IGIENE

V.D.G.C n. 128 = 22/06/78.

<u>pag. 1</u>	<u>Art. 1</u>
Autorità ed Organi sanitari	

<u>pag. 2/3</u>	<u>Art. 2</u>
Attribuzioni dell'Ufficiale Sanitario	

<u>pag. 4</u>	<u>Art. 3</u>
Prestazioni nell'interesse dei privati da parte dell'Uffice Sanitario e degli addetti tecnico-sanitari dell'Ufficio Sanitario del Comune	

<u>pag. 5</u>	<u>Art. 4</u>
Tenuta dei registri delle arti e professioni	

<u>pag. 6</u>	<u>Art. 5</u>
Servizi di vigilanza Igienico Sanitaria	

<u>pag. 7</u>	<u>Art. 6</u>
Vigilanza veterinaria	

<u>pag. 8</u>	<u>Art. 7</u>
Assistenza Medico-Chirurgica-Ostetrica-Veterinaria	

<u>pag. 9</u>	<u>Art. 8</u>
Diritto di ispezione sanitaria - Ispezioni sanitarie - Divieti per il Personale di vigilanza	

<u>pag. 10</u>	<u>Art. 9</u>
Autorizzazioni di Polizia Sanitaria - Revoche	

<u>pag. 11</u>	<u>Art. 10</u>
Registrazione del titolo	

<u>pag. 12</u>	<u>Art. 11</u>
Ambulatori Medico-Chirurgici e Veterinari	

<u>pag. 13</u>	<u>Art. 12</u>
Gabinetti di analisi cliniche, per RX e per terapia con RADIUM	

<u>pag. 14</u>	<u>Art. 13</u>
Autorizzazione e requisiti degli ambulatori	

<u>pag. 15</u>	<u>Art. 14</u>
Licenza di commercio per oggetti sanitari - Pubblicità sanitaria	

<u>pag. 16</u>	<u>Art. 15</u>
Autorizzazione della pubblicità sanitaria	

<u>pag. 17</u>	<u>Art. 16</u>
Piante officinali ed erboristeria	

pag. 18Art. 17

Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico

pag. 19Art. 18Registro dei parti e degli aborti - Assistenza ai parti -
Denunce

pag. 20Art. 19

Donatori di sangue professionali

pag. 21Art. 20Elenco dei poveri aventi diritto alle assistenze sanitarie
gratuite

pag. 22Art. 21Obbligo della residenza nel Comune del Medico Condotta e mo-
dalità per sua richiesta permesso di assenza

pag. 23Art. 22Obbligo della residenza nel Comune della Ostetrica Condotta,
salvo se assunta in forma consortile, e modalità per sua ri-
chiesta permesso di assenza

pag. 24Art. 23Obbligo della residenza nel Comune del Veterinario Condotta,
salvo se assunto in forma consortile, e modalità per sua ri-
chiesta permesso di assenza

pag. 25Art. 24Obbligo della residenza nel Comune dell'Ufficiale Sanitario
e modalità per sua richiesta permesso di assenza

pag. 26Art. 25Possibilità di adibire l'Ostetrica Condotta in settori socio
sanitari

pag. 27Art. 26

Servizio farmaceutico

pag. 28Art. 27

Orario dell'esercizio delle Farmacie

pag. 29Art. 28

Depositi di rifiuti sul suolo

pag. 30Art. 29

Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

pag. 31Art. 30

Acque luride e rifiuti liquidi - Acque meteoriche

pag. 32Art. 31Deflusso delle acque superficiali e sotterranee - Protezione
delle falde acquifere

pag. 33 Art. 32

Pulizia del suolo pubblico

pag. 34 Art. 33

Scarichi pubblici

pag. 35 Art. 34

Irrigazioni a scopo agricolo - Concimazione - Disinfestazione con sostanze tossiche

pag. 36 Art. 35

Macerazione di piante tessili

pag. 37 Art. 36

Cave

pag. 38 Art. 37

Battitura e spolveratura di effetti personali e di uso domestico

pag. 39 Art. 38

Spazi di ragione privata

pag. 40 Art. 39

Lavatoi pubblici

pag. 41 Art. 40

Lavaggio botti od altri recipienti su pubbliche vie

pag. 42 Art. 41

Divieto insudiciare e danneggiare manufatti pubblici

pag. 43 Art. 42

Rumori molesti - Divieto di soddisfare bisogni corporali, da parte delle persone, lungo le vie e spazi pubblici

pag. 44 Art. 43

Divieto del lancio di materie esplosive, ecc., in luoghi pubblici - Divieto giuochi del pallone, ecc. in luoghi pubblici o privati

pag. 45 Art. 44

Divieto dell'abbandono di cavalli od altri animali da tiro o da soma in luoghi pubblici - Divieto di affidare la guida o la custodia di cavalli od altri animali a persone non idonee

pag. 46 Art. 45

Divieto di lasciar vagare animali da cortile in luoghi pubblici - Divieto di far insudiciare luoghi pubblici da parte di animali domestici

pag. 47Art. 46

Divieto della circolazione di cani senza piastrina numerata
Obbligo dell'installazione di cartelli agli stabili ove sus
sistono cani da guardia

pag. 48Art. 47

Accompagnamento dei tori, dei bovini ed ovini nei luoghi pub
blici - Sicurezza da adottare per i tori presentati alla vi-
sita delle Commissioni di approvazione per la monta

pag. 49Art. 48

Trasporto, interrimento, spese di trasporto di animali in-
fetti morti e rifiuti animali macellati

pag. 50Art. 49

Vigilanza sulle acque potabili

pag. 51Art. 50

Provvista dell'acqua potabile negli abitati

pag. 52/53Art. 51

Allacciamento alla conduttura degli acquedotti

pag. 54Art. 52

Fontanelle

pag. 55Art. 53

Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

pag. 56Art. 54

Pozzi

pag. 57Art. 55

Risanamento pozzi esistenti - Chiusura dei pozzi

pag. 58Art. 56

Cisterne

pag. 59Art. 57

Acque inquinate

pag. 60Art. 58

Disposizioni di carattere generale per le costruzioni edili-
zie

pag. 61Art. 59

Domande per lavori edilizi

pag. 62Art. 60

Ricostruzioni e riattamenti dei fabbricati esistenti

pag. 63Art. 61

Vigilanza sulle costruzioni, ricostruzioni e demolizioni

pag. 64 Art. 62
Aree fabbricabili - Altre aree libere

pag. 65 Art. 63
Fondazione e terreno fabbricabile

pag. 66 Art. 64
Protezione dall'umidità

pag. 67 Art. 65
Spessore dei muri esterni

pag. 68 Art. 66
Demolizione, scavi, materiali da risulta, materiali edilizi

pag. 69/70 Art. 67
Cortili

pag. 71 Art. 68
Cortili secondari

pag. 72 Art. 69
Pozzi di luce e chiostrine

pag. 73 Art. 70
Pavimento dei cortili

pag. 74/75 Art. 71
Locali sotterranei

pag. 76 Art. 72
Altezza degli ambienti

pag. 77 Art. 73
Soffitte abitate - Sottotetti

pag. 78/79 Art. 74
Ampiezza delle finestre e requisiti per la areazione degli ambienti

pag. 80 Art. 75
Superficie degli ambienti

pag. 81 Art. 76
Pavimenti e pareti

pag. 82/83 Art. 77
Scale

pag. 84 Art. 78
Cucine

<u>pag. 85/86/87</u>	<u>Art. 79</u>
Apparecchi di riscaldamento - Canne fumarie - Impianti distribuzione gas	

<u>pag. 88</u>	<u>Art. 80</u>
Lavatoi e stenditoi	

<u>pag. 89</u>	<u>Art. 81</u>
Antenne radio, TV, ecc.	

<u>pag. 90</u>	<u>Art. 82</u>
Portinerie	

<u>pag. 91</u>	<u>Art. 83</u>
Grondaie	

<u>pag. 92</u>	<u>Art. 84</u>
Alloggi temporanei per lavoratori agricoli	

<u>pag. 93</u>	<u>Art. 85</u>
Autorizzazione del Sindaco per uso edifici	

<u>pag. 94</u>	<u>Art. 86</u>
Fabbricati antigienici e/o pericolanti	

<u>pag. 95</u>	<u>Art. 87</u>
Permessi per fognature	

<u>pag. 96</u>	<u>Art. 88</u>
Dimensioni, areazione ed illuminazione delle camere da bagno	

<u>pag. 97/98</u>	<u>Art. 89</u>
Numero delle camere da bagno e degli acquai	

<u>pag. 99</u>	<u>Art. 90</u>
Condotti di acquai e bagni	

<u>pag. 100</u>	<u>Art. 91</u>
Edifici isolati - Pozzi neri - Bottini mobili - Fosse Imhoff e impianti di sub-irrigazioni	

<u>pag. 101</u>	<u>Art. 92</u>
Requisiti dei pozzi neri	

<u>pag. 102</u>	<u>Art. 93</u>
Requisiti delle fosse Imhoff	

<u>pag. 103/104</u>	<u>Art. 94</u>
Requisiti degli impianti di sub-irrigazione	

<u>pag. 105</u>	<u>Art. 95</u>
Vuotatura dei pozzi neri	

pag. 106Art. 96

Allaccio delle fognature domestiche con i collettori comunali - Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e simili

pag. 107Art. 97

Stalle e scuderie, allevamenti

pag. 108Art. 98

Depositi ed esercizi di vendita di animali

pag. 109Art. 99

Pulizia di animali e veicoli - Rimesse

pag. 110/111Art. 100

Norme comuni con le altre abitazioni per case coloniche o abitazioni rurali

pag. 112Art. 101

Stalle

pag. 113Art. 102

Concimaie

pag. 114Art. 103

Porcili, ovili, pollai, conigliere

pag. 115Art. 104

Abbeveratoi

pag. 116Art. 105

Distanze accessori colonici

pag. 117Art. 106

Altri accessori colonici - Utilizzazione del piano terra della casa colonica

pag. 118Art. 107

Manutenzione delle case coloniche

pag. 119Art. 108

Strade abitazioni rurali

pag. 120/121Art. 109

Allevamenti intensivi

pag. 122/123Art. 110

Pubblici esercizi: autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario - Caratteristiche generali

<u>pag. 124</u>	<u>Art. 111</u>
Personale dei pubblici esercizi	***
<u>pag. 125/126</u>	<u>Art. 112</u>
Caratteristiche di alcuni pubblici esercizi	***
<u>pag. 127</u>	<u>Art. 113</u>
Costruzioni alberghiere - Caratteristiche generali	***
<u>pag. 128/129/130</u>	<u>Art. 114</u>
Cucine ed annessi di alberghi, ristoranti, trattorie, comunità	***
<u>pag. 131</u>	<u>Art. 115</u>
Guardaroba e lavanderia	***
<u>pag. 132</u>	<u>Art. 116</u>
Camere d'albergo	***
<u>pag. 133</u>	<u>Art. 117</u>
Camere da bagno negli alberghi	***
<u>pag. 134</u>	<u>Art. 118</u>
Infermeria di albergo	***
<u>pag. 135</u>	<u>Art. 119</u>
Abitazioni collettive	***
<u>pag. 136</u>	<u>Art. 120</u>
Dormitori ed abitazioni temporanee per operai (esclusi gli operai agricoli)	***
<u>pag. 137</u>	<u>Art. 121</u>
Dormitori pubblici	***
<u>pag. 138/139</u>	<u>Art. 122</u>
Requisiti dei locali di pubblico spettacolo e di riunione	***
<u>pag. 140</u>	<u>Art. 123</u>
Pulizia e disinfezione nei locali di pubblico spettacolo e di riunione	***
<u>pag. 141</u>	<u>Art. 124</u>
Chiusura di esercizi pubblici - Divieti	***
<u>pag. 142</u>	<u>Art. 125</u>
Piscine	***
<u>pag. 143</u>	<u>Art. 126</u>
Campings e villaggi turistici	***
<u>pag. 144</u>	<u>Art. 127</u>
Alberghi diurni	***

pag. 145 Art. 128

Latrine pubbliche

pag. 146 Art. 129

Finalità dell'Amministrazione Comunale in merito all'igiene sul lavoro

pag. 147 Art. 130

Rapporti con la popolazione ed i lavoratori per un'efficace tutela sanitaria

pag. 148/149 Art. 131

Obbligo della domanda al Sindaco per costruire, attivare, rilevare, trasformare od ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere

pag. 150 Art. 132

Autorizzazione all'esercizio di attività industriali, ecc.

pag. 151/152 Art. 133

Ambienti di lavoro degli opifici, ecc.

pag. 153 Art. 134

Opifici con emanazioni sgradevoli

pag. 154 Art. 135

Locali in cui si spandono liquidi e grassi

pag. 155 Art. 136

Pulizia dei locali di lavoro - Depositi di immondizie, di rifiuti e di materiali insalubri

pag. 156 Art. 137

Obblighi del datore di lavoro

pag. 157 Art. 138

Provvedimento contro i fumi, polveri, vapori nei luoghi di lavoro

pag. 158 Art. 139

Difesa dalle sostanze nocive - Difesa dalle lavorazioni nocive - Prevenzione malattie infettive

pag. 159 Art. 140

Industrie con materie putrescibili

<u>pag. 160</u>	<u>Art. 141</u>
Industrie insalubri, pericolose, rumorose, moleste	

<u>pag. 161</u>	<u>Art. 142</u>
Deposito di cenci	

<u>pag. 162</u>	<u>Art. 143</u>
Stabilimenti o depositi di automezzi usati destinati alla demolizione	

<u>pag. 163</u>	<u>Art. 144</u>
Servizio di pronto soccorso nelle Aziende industriali ed in quelle commerciali - Camera di medicazione - Personale sanitario	

<u>pag. 164</u>	<u>Art. 145</u>
Accertamento della idoneità lavorativa	

<u>pag. 165</u>	<u>Art. 146</u>
Mense aziendali e ambienti di ristoro nei luoghi di lavoro - Sale di allattamento	

<u>pag. 166</u>	<u>Art. 147</u>
Impianto dei meccanismi - Lavori all'aperto	

<u>pag. 167/168</u>	<u>Art. 148</u>
Autorimesse pubbliche o condominiali	

<u>pag. 169</u>	<u>Art. 149</u>
Autolavaggi annessi o meno ad autorimesse	

<u>pag. 170</u>	<u>Art. 150</u>
Lavanderie comuni o a secco - Veicoli adibiti al trasporto della biancheria	

<u>pag. 171/172</u>	<u>Art. 151</u>
Disciplina degli scarichi aventi caratteristiche inquinanti (Autorizzazione allo scarico, Accertamenti preventivi, Limiti di accettabilità, Sanzioni)	

<u>pag. 173</u>	<u>Art. 152</u>
Igiene delle scuole	

<u>pag. 174</u>	<u>Art. 153</u>
Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici	

<u>pag. 175/176/177</u>	<u>Art. 154</u>
Requisiti dei locali delle Scuole materne	

<u>pag. 178/179/180/181</u>	<u>Art. 155</u>
Requisiti dei locali delle altre scuole	

pag. 182 Art. 156

Asili nido e sale di custodia

pag. 183 Art. 157

Particolari sull'obbligo della pulizia in tutti i locali degli edifici scolastici

pag. 184 Art. 158

Obbligo della presentazione del certificato di avvenute vaccinazioni obbligatorie per essere ammessi a frequentare le scuole

pag. 185 Art. 159

Disinfezione, disinfezzazione e pulizia degli automezzi adibiti al trasporto degli alunni

pag. 186 Art. 160

Ordinanza di chiusura delle scuole in casi di malattie infettive - Disinfezione nelle scuole a seguito malattie infettive

pag. 187 Art. 161

Visite sanitarie agli scolari - Istituzione posto di Medico Scolastico

pag. 188 Art. 162

Controllo stato salute alunni, Personale docente e non docente - Educazione fisica

pag. 189 Art. 163

Ispezioni normali e straordinarie sanitarie nelle scuole

pag. 190 Art. 164

Obbligo del pronto soccorso nelle scuole da parte del Medico Scolastico, dell'Ufficiale Sanitario, del Medico Condotta, dell'Ostetrica Condotta

pag. 191 Art. 165

Obbligo della relazione annuale da parte del Medico Scolastico

pag. 192/193 Art. 166

Disposizioni generali per le sostanze alimentari e bevande

pag. 194 Art. 167

Autorizzazione sanitaria relativa alla produzione, preparazione, ecc. delle sostanze alimentari e bevande

pag. 195 Art. 168

Caratteristiche degli esercizi adibiti a preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande

<u>pag. 196</u>	<u>Art. 169</u>
Norme per la manutenzione degli esercizi	

<u>pag. 197/198</u>	<u>Art. 170</u>
Norme per la tutela delle sostanze alimentari e delle bevande	
<u>pag. 199</u>	<u>Art. 171</u>
Personale addetto alla produzione, preparazione, ecc., di sostanze alimentari e bevande	

<u>pag. 200</u>	<u>Art. 172</u>
Sostanze alimentari e bevande non idonee all'uso	

<u>pag. 201</u>	<u>Art. 173</u>
Divieto vendita promiscua di sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari	

<u>pag. 202</u>	<u>Art. 174</u>
Confezioni, etichette per sostanze alimentari e bevande	

<u>pag. 203</u>	<u>Art. 175</u>
Trasporto delle sostanze alimentari e bevande	

<u>pag. 204/205</u>	<u>Art. 176</u>
Suppellettili da cucina ed oggetti diversi destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande	

<u>pag. 206</u>	<u>Art. 177</u>
Norme per il controllo della idoneità degli oggetti destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande	

<u>pag. 207</u>	<u>Art. 178</u>
Venditori ambulanti	

<u>pag. 208</u>	<u>Art. 179</u>
Revoca dell'autorizzazione sanitaria	

<u>pag. 209</u>	<u>Art. 180</u>
Chiusura degli esercizi per revoca autorizzazione sanitaria o senza autorizzazione sanitaria	

<u>pag. 210</u>	<u>Art. 181</u>
Cereali non idonei per l'alimentazione	

<u>pag. 211</u>	<u>Art. 182</u>
Sfarinati	

<u>pag. 212</u>	<u>Art. 183</u>
Confezione per la vendita di sfarinati	

<u>pag. 213</u>	<u>Art. 184</u>
Sfarinati non idonei all'alimentazione	

pag. 214Art. 185

Pane

pag. 215Art. 186

Divieto di aggiunta di sostanze estranee al pane - Sostanze permesse

pag. 216Art. 187

Pane speciale

pag. 217Art. 188

Grissino

pag. 218Art. 189

Spacci di vendita del pane

pag. 219Art. 190

Norme per la tenuta del pane negli spacci

pag. 220Art. 191

Trasporto del pane - Divieto vendita ambulante del pane

pag. 221Art. 192

Paste alimentari

pag. 222Art. 193

Confezioni per la vendita delle paste alimentari

pag. 223/224Art. 194

Paste alimentari speciali

pag. 225Art. 195

Paste speciali all'uovo - Paste speciali secche

pag. 226Art. 196

Paste alimentari non idonee all'alimentazione

pag. 227Art. 197

Esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione - Depositi e spacci di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta

pag. 228Art. 198

Mais

pag. 229/230Art. 199

Riso - Confezioni per la vendita del riso

pag. 231Art. 200

Grassi animali e vegetali, oli vegetali non idonei all'alimentazione

<u>pag. 232</u>	<u>Art. 201</u>
Strutto - Lardo - Burro	

<u>pag. 233</u>	<u>Art. 202</u>
Confezioni per la vendita del burro	

<u>pag. 234</u>	<u>Art. 203</u>
Divieti a garanzia delle genuità del burro	

<u>pag. 235</u>	<u>Art. 204</u>
Olio di oliva - Olio di semi	

<u>pag. 236</u>	<u>Art. 205</u>
Confezioni per la vendita di olio di oliva e olio di semi	

<u>pag. 237</u>	<u>Art. 206</u>
Olio di oliva e olio di semi - Prescrizioni e divieti	

<u>pag. 238</u>	<u>Art. 207</u>
Margarina - Grasso idrogenato - Confezioni per la vendita di margarina e grasso idrogenato	

<u>pag. 239</u>	<u>Art. 208</u>
Norme per gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita dei grassi animali, vegetali e degli olii vegetali	

<u>pag. 240</u>	<u>Art. 209</u>
Vaccheria - Produzione e commercio del latte	

<u>pag. 241</u>	<u>Art. 210</u>
Latte proveniente da altri Comuni	

<u>pag. 242</u>	<u>Art. 211</u>
Registro di stalla - Elenco produttori di latte	

<u>pag. 243</u>	<u>Art. 212</u>
Requisiti del latte	

<u>pag. 244</u>	<u>Art. 213</u>
Divieti di vendita del latte	

<u>pag. 245/246</u>	<u>Art. 214</u>
Trasporto e vendita del latte	

<u>pag. 247</u>	<u>Art. 215</u>
Produzione, trasporto e vendita della panna e dei formaggi	

<u>pag. 248/249</u>	<u>Art. 216</u>
Uova	

pag. 250/251/252
Prodotti d'uovo

Art. 217

pag. 253

Art. 218

Vendita di frutta, verdura, legumi, ortaggi, tuberi - Di
vieti

pag. 254

Art. 219

Divieto vendita promiscua di frutta, verdura, ortaggi, fun
ghi, legumi, tuberi con altre sostanze alimentari e con be
vande

pag. 255

Art. 220

Vendita dei cocomeri e meloni

pag. 256

Art. 221

Lavaggio, annaffiatura, concimazione di frutta, verdura,
ortaggi, funghi, legumi e tuberi

pag. 257/258

Art. 222

Vendita dei funghi e tartufi

pag. 259

Art. 223

Ghiaccio artificiale

pag. 260

Art. 224

Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, the,
cioccolato, droghe, spezie, aceto, vino, spiriti, birra,
camomilla, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate,
acque minerali

pag. 261

Art. 225

Laboratori di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsia
si specie

pag. 262

Art. 226

Vendita di articoli di pasticceria e di prodotti dolciari di
qualsiasi specie

pag. 263

Art. 227

Pizze, pizzette, maritozzi, ciambelle, panini imbottiti,
sanwiches, toasts

pag. 264

Art. 228

Gelati

pag. 265

Art. 229

Fabbricazione, conservazione, vendita dei gelati - Cautele

pag. 266

Art. 230

Autorizzazione sanitaria per la produzione, deposito, vendita,
somministrazione dei gelati - Divieti

<u>pag. 267</u>	<u>Art. 231</u>
Autorizzazione sanitaria per la produzione, il trasporto e la vendita di alimenti surgelati	

<u>pag. 268</u>	<u>Art. 232</u>
Caratteristiche della confezione degli alimenti surgelati	

<u>pag. 269</u>	<u>Art. 233</u>
Disposizioni generali sulle macellazione, lavorazione e vendita delle carni	

<u>pag. 270</u>	<u>Art. 234</u>
Carni da macello	

<u>pag. 271</u>	<u>Art. 235</u>
Indicazione degli spacci adibiti alla vendita delle carni	

<u>pag. 272</u>	<u>Art. 236</u>
Requisiti dei locali di macellazione	

<u>pag. 273</u>	<u>Art. 237</u>
Locali di deposito e di vendita delle carni	

<u>pag. 274</u>	<u>Art. 238</u>
Visite sanitarie per la macellazione - Macellazione d'urgenza	

<u>pag. 275</u>	<u>Art. 239</u>
Registro delle macellazioni - Bollatura delle carni	

<u>pag. 276/277</u>	<u>Art. 240</u>
Trasporto di carne mediante autoveicoli	

<u>pag. 278</u>	<u>Art. 241</u>
Carni insaccate	

<u>pag. 279</u>	<u>Art. 242</u>
Condizioni dei locali destinati alla lavorazione delle carni	

<u>pag. 280</u>	<u>Art. 243</u>
Carni alterate - Rimozione dei residui	

<u>pag. 281</u>	<u>Art. 244</u>
Controlli sanitari per gli spacci di carne, ecc.	

<u>pag. 282</u>	<u>Art. 245</u>
Frigoriferi per la conservazione delle carni	

<u>pag. 283</u>	<u>Art. 246</u>
Tripperie - Carni congelate	

pag. 284 Art. 247
Vigilanza sanitaria veterinaria sugli animali da cortile
e selvaggina

pag. 285 Art. 248
Divieto di vendita di animali morti per malattia, affetti
da malattie, ecc.

pag. 286 Art. 249
Disposizioni generali sui prodotti ittici

pag. 287 Art. 250
Divieti per la vendita di pesci, crostacei e molluschi

pag. 288 Art. 251
Luoghi di vendita di pesci e crostacei

pag. 289/290 Art. 252
Caratteristiche dei locali adibiti a vendita e deposito di
pesce

pag. 291 Art. 253
Baccalà - Merluzzo

pag. 292 Art. 254
Presidi sanitari - Autorizzazione alla vendita - Divieti

pag. 293 Art. 255
Oggetti di uso personale e/o domestico

pag. 294 Art. 256
Colori nocivi - Colori arseniacali

pag. 295 Art. 257
Giocattoli

pag. 296 Art. 258
Detersivi

pag. 297 Art. 259
Obbligo di denuncia delle malattie infettive

pag. 298 Art. 260
Obblighi del Personale sanitario, laureato, e ausiliario,
e dei cittadini per la lotta contro le malattie infettive

pag. 299/300 Art. 261
Malattie soggette a denuncia

pag. 301 Art. 262
Misure profilattiche contro malattie infettive

pag. 302/303
Disinfezioni

Art. 263

pag. 304/305

Art. 264

Provvedimenti diversi per la profilassi delle malattie in
fettive

pag. 306

Art. 265

Malattie infettive soggette a profilassi internazionale

pag. 307/308

Art. 266

Vaccinazioni obbligatorie

pag. 309

Art. 267

Altre vaccinazioni obbligatorie

pag. 310

Art. 268

Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie in
fettive degli animali all'uomo

pag. 311

Art. 269

Norme per ostacolare la vita e la moltiplicazione delle
mosche

pag. 312/313

Art. 270

Norme per la protezione dei pubblici esercizi e dei luoghi
ove si compiono operazioni interessanti le sostanze alimen
tari e le bevande

pag. 314

Art. 271

Vendita ambulante in occasione di feste patronali o fiere
o altre feste

pag. 315

Art. 272

Autorizzazione all'apertura degli esercizi di barbieri, par
rucchieri ed affini

pag. 316

Art. 273

Caratteristiche dei locali degli esercizi di barbieri, par
rucchieri ed affini - Arredamento

pag. 317/318

Art. 274

Suppellettili - Strumentario - Norme igieniche di conduzio
ne per gli esercizi di barbiere, parrucchiere ed affini

pag. 319

Art. 275

Prevenzione, controllo e repressione dello inquinamento
atmosferico

pag. 320

Art. 276

Denuncia di morte

<u>pag. 321</u>	<u>Art. 277</u>
Accertamento della morte	

<u>pag. 322</u>	<u>Art. 278</u>
Periodo di osservazione prima della tumulazione	

<u>pag. 323/324</u>	<u>Art. 279</u>
Caratteristiche dei feretri	

<u>pag. 325</u>	<u>Art. 280</u>
Trasporto delle salme	

<u>pag. 326</u>	<u>Art. 281</u>
Sepulture	

<u>pag. 327/328</u>	<u>Art. 282</u>
Rimozione delle salme	

<u>pag. 329</u>	<u>Art. 283</u>
Luoghi ove é vietato fumare - Derghe	

<u>pag. 330/331</u>	<u>Art. 284</u>
Caratteristiche degli impianti di condizionamento e di ventilazione	

<u>pag. 332/333/334/ 335/336</u>	<u>Art. 285</u>
Periodi di contumacia per esigenze profilattiche	

<u>pag. 337</u>	<u>Art. 286</u>
Applicabilità del Regolamento	

<u>pag. 338</u>	<u>Art. 287</u>
Penalità	

ALLEGATO

"Norme integrative del Regolamento comunale d'igiene per la prevenzione, il controllo e la repressione dell'inquinamento atmosferico del Comune di Vinovo"

Dette Norme sono racchiuse in 5 Titoli, in 76 articoli ed in 99 pagine.

Art. 1

Alla tutela della Sanità Pubblica ed all'osservanza delle Leggi e dei Regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale, provvedono il Sindaco o l'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune o l'Assessore delegato all'Ecologia del Comune e l'Ufficiale Sanitario Comunale, secondo le rispettive competenze.

I servizi Municipali di Igiene e Sanità sono eseguiti dallo Ufficiale Sanitario Comunale ed anche dal Personale dell'Ufficio Sanitario del Comune, col concorso, ove occorra, degli altri Uffici Municipali.

Il servizio di Vigilanza Sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle Leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e provvedimenti adottati dalla Autorità competente in materia di Igiene e Sanità Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la Sanità Pubblica, di favorire la Educazione Sanitaria della popolazione, di controllare efficacemente tutte le manifestazioni in contrasto con la sua normale attuazione.

Art. 2

L'Ufficiale Sanitario Comunale, quale Organo pe riferico della Regione, dipende direttamente dal Medico Provinciale e, nell'esercizio delle sue funzioni, é Ufficiale di Governo.

L'Ufficiale Sanitario Comunale, oltre alle attribuzioni previste dalle Leggi in vigore, ha la direzione dell'Ufficio Sanitario del Comune, e:

- a) Vigila sulle condizioni igienico sanitarie del Comune e ne tiene informato il Sindaco ed il Medico Provinciale;
- b) Adotta i provvedimenti in materia di Sanità Pubblica che non comportino spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- c) Cura l'osservanza delle Leggi e dei Regola menti sanitari ed assiste, in forma immediatata, gli Organi dell'Amministrazione Comunale, ed in particolare l'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune e l'Assessore delegato all'Ecologia del Comune, nella elaborazione e nella esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- d) Vigila sull'igiene delle Scuole, degli Istituti di Educazione e di Istruzione, delle Comunità in genere, degli opifici e di tutti gli stabilimenti ove si compie lavoro in comune nonché dei Mercati Rionali;
- e) Riferisce al Medico Provinciale ed al Sindaco o agli Assessori delegati, di cui al paragrafo c) del presente articolo, ogni trasgressione alle Leggi e Regolamenti sanitari, fermo restando l'obbligo del referto ai sensi dell'art.365 del Codice Penale, e dell'art.4 del Codice di Proc. Penale, e denuncia tutto ciò che, nell'interesse della Sanità Pubblica, possa richiedere speciali provvedimenti ed anche straordinari;

- f) Raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale scritta sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle disposizioni del Medico Provinciale, trasmettendola, entro il quindici gennaio di ogni anno solare, all'Organo Regionale competente, all'Organo Provinciale competente ed al Sindaco del Comune;
- g) Vigila sull'applicazione del presente Regola-mento;
- h) Vigila su tutti i servizi sanitari del Comune;
- i) Sopraintende, unitamente all'Assessore delegato al Personale del Comune, al Personale ad -detto all'Ufficio Sanitario del Comune desti-nandolo, sentito il Sindaco o l'Assessore de-legato all'Igiene e Sanità o l'Assessore dele-gato all'Ecologia del Comune, all'esplⁱcazio-ne dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- l) Promuove le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle Leggi, Decreti e Regolamenti sanitari;
- m) Esercita tutte le altre attribuzioni a Lui demandate dalle Leggi e dai Regolamenti.

Art. 3

All'Ufficiale Sanitario Comunale, per le sue prestazioni professionali nell'interesse esclusivo dei privati, di cui agli artt. 42 e 43 del Testo Unico delle LL.SS.n. 1265 del 27 luglio 1934, compete un compenso in conformità delle tariffe vigenti.

Tale compenso é dovuto anche dagli Enti Pubblici quando esercitano attività private, commerciali od industriali.

Nel compenso devono essere comprese le spese di trasporto da corrispondere al sanitario.

Agli addetti tecnico-sanitari dell'Ufficio Sanitario del Comune che hanno coadiuvato effettivamente l'Ufficiale Sanitario Comunale nelle prestazioni di cui al 1° comma del presente articolo spetta la compartecipazione ai compensi prevista dalle sopracitate Norme.

Art. 4

A norma delle vigenti disposizioni di Legge, lo Ufficiale Sanitario Comunale provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1) Degli esercenti le professioni sanitarie, le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- 2) Delle persone tenute all'obbligo della tessera di idoneità sanitaria;
- 3) Dei negozi, depositi e fabbriche di prodotti chimici e farmaceutici;
- 4) Degli esercizi pubblici soggetti a Licenza del Questore;
- 5) Degli stabilimenti industriali, normali ed insalubri, officine, laboratori, fabbriche ed opifici in genere;
- 6) Dei barbieri, parrucchieri ed affini;
- 7) Degli esercizi di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande di cui all'art. 166 del presente Regolamento, ivi compresi i lattivendoli.

Gli Esercenti le professioni, le arti, le industrie, le attività ed i mestieri sopraelencati, hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio del Comune.

Art. 5

I servizi di vigilanza Igienico Sanitaria sono di-
stinti nei seguenti rami:

- a) Vigilanza sulle professioni sanitarie, profes-
sioni sanitarie ausiliarie delle professioni sa-
nitarie;
- b) Vigilanza sulle condizioni del suolo, dell'abi-
tato e delle acque superficiali in genere ed in
specie sugli acquedotti, sulle fognature e sul-
l'abitabilità delle case;
- c) Vigilanza sulle case coloniche e loro annessi;
- d) Vigilanza sanitaria sulle condizioni delle scuo-
le e delle collettività in genere, delle abita-
zioni e servizi collettivi;
- e) Vigilanza sugli opifici e stabilimenti o fabbri
che ove si compia lavoro in comune;
- f) Vigilanza sui generi alimentari, sulle bevande
e sugli oggetti di uso domestico, sia a livello
di luoghi di produzione, preparazione, conserva-
zione, vendita, deposito, manipolazione, confe-
zione, somministrazione, sia a livello di mezzi
di trasporto e scali ferroviari, sia a livello
di Personale addetto, sia a livello di materie
prime e di oggetti, utensili e simili usati;
- g) Vigilanza sugli esercizi pubblici soggetti a li-
cenza del Questore e sui locali di pubblico spet-
tacolo ivi compresi gli stabilimenti balneari, le
piscine e gli alberghi diurni;
- h) Vigilanza sulle malattie infettive e contagiose
dell'uomo e degli animali ed applicazione delle
misure per prevenirle ed impedirne la diffusio-
ne (servizio di vaccinazione e disinfezione, di
disinfestazione, di derattizzazione, ecc.);
- i) Vigilanza sulle malattie veneree;
- l) Sorveglianza sulla Polizia Mortuaria in esecu-
zione del Regolamento speciale Governativo e del
presente Regolamento.

Art. 6

Per la vigilanza veterinaria il Comune dispone di un Ufficio Veterinario Comunale.

Il Veterinario Comunale preposto alla direzione dell'Ufficio Veterinario Comunale, quale Ufficiale Governativo, dipende direttamente dal Veterinario Provinciale e:

- a) Provvede alla applicazione delle disposizioni concernenti la Polizia Veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di ordine animale; esercita una speciale vigilanza sulla igiene delle stalle e sugli animali destinati alla produzione del latte, sulle carni fresche, congelate, surgelate, insaccate, comunque preparate, sui pesci freschi, congelati, sugli allevamenti intensivi di animali;
- b) Vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informati il Veterinario Provinciale, il Sindaco e l'Assessore delegato alla Igiene e Sanità del Comune;
- c) Vigila sulla esecuzione delle Leggi e dei Regolamenti interessanti i servizi veterinari; di ogni trasgressione fa denuncia al Veterinario Provinciale ed al Sindaco;
- d) Propone al Veterinario Provinciale ed al Sindaco o all'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune i provvedimenti necessari nell'interesse del servizio;
- e) Assiste il Sindaco nella esecuzione dei provvedimenti di sua competenza;
- f) Dà parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterina -
ria;
- g) Segnala all'Ufficiale Sanitario Comunale i casi di zoonosi e riceve dall'Ufficiale Sanitario Comunale le comunicazioni nei casi di malattie accertate nell'uomo;
- h) Esercita tutte le altre attribuzioni a Lui demandate dalle Leggi e dai Regolamenti.

Art. 7

Il Comune assicura l'assistenza Medico-Chirurgica-Ostetrica-Veterinaria tramite il Medico Condotta, l'Ostetrica Condotta ed il Veterinario Condotta.

Il Personale sanitario suindicato ha l'obbligo di cooperare alla esecuzione dei provvedimenti di igiene e sanità ordinati dall'Autorità Sanitaria Comunale e da Autorità superiori, nonché ha l'obbligo di attendere ai particolari compiti di istituto stabiliti dalle Leggi generali.

Art. 8

Chiunque sia in possesso di cose o eserciti attività soggette a vigilanza sanitaria ha l'obbligo di non impedire o comunque intralciare le ispezioni, i controlli, gli accertamenti svolti nell'interesse dell'igiene e della sanità ed inoltre ha l'obbligo di presentarsi, se invitato, all'Ufficiale Sanitario Comunale, a fornire notizie che siano richieste circa l'osservanza delle Norme obbligatorie cui é tenuto.

Le ispezioni, gli accertamenti, i controlli per la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguiti dall'Ufficiale Sanitario Comunale direttamente o a mezzo di Personale dell'Ufficio Sanitario Comunale e devono riguardare tutto quanto possa interessare la Sanità Pubblica.

Il Personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli igienico-sanitari é munito di documento di riconoscimento rilasciato dal Sindaco, ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria.

Quando chi procede all'ispezione sanitaria trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale con la indicazione dei motivi addotti per il rifiuto, o quanto meno deve redigere un verbale di constatazione da rimettere all'Ufficiale Sanitario Comunale per gli ulteriori eventuali provvedimenti.

Al Personale addetto ai servizi di ispezione é categoricamente proibito:

- a) Di applicarsi direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;
- b) Di comunicare i risultati e le conclusioni delle ispezioni, accertamenti e controlli a persone estranee.

Art. 9

Sono autorizzazioni di Polizia Sanitaria le licenze, le iscrizioni in appositi registri, le approvazioni e simili atti amministrativi.

Le autorizzazioni personali (che non possono dar luogo a rapporti di rappresentanza, salvo i casi previsti espressamente dalla Legge) hanno la durata di anni uno a decorrere dal giorno del rilascio; le autorizzazioni reali (licenze di abitabilità e simili) sono permanenti e si intendono di pieno diritto trasmesse ai successori ed aventi causa di coloro che le hanno ottenute.

Oltre alle condizioni stabilite dalla Legge e dal presente Regolamento, chiunque ottenga una autorizzazione di Polizia Sanitaria é tenuto ad osservare le prescrizioni che l'Autorità Sanitaria ritenga di imporgli nell'interesse dell'igiene e sanità.

Le autorizzazioni di Polizia Sanitaria possono essere revocate in qualsiasi momento in caso di abuso del titolare o dei suoi successori o aventi causa e ogni qual volta si ravvisi la mancanza di uno o più requisiti all'atto del rilascio o codificati successivamente da altre Leggi e Regolamenti.

Il titolare di una autorizzazione di Polizia Sanitaria é tenuto ad esibirla ad ogni richiesta degli Organi di vigilanza e di controllo; l'autorizzazione sanitaria degli esercizi aperti al pubblico deve essere tenuta esposta in posizione ben visibile. Le spese occorrenti per l'esecuzione d'Ufficio di provvedimenti ordinati dall'Autorità Sanitaria Comunale e non eseguiti dagli interessati, sono poste a carico degli inadempienti.

Chiunque intende aprire un esercizio o svolgere attività soggette a vigilanza sanitaria deve preventivamente munirsi dell'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria competente.

Indipendentemente dal procedimento penale, il Sindaco ordina la chiusura degli esercizi aperti senza autorizzazione e l'inibizione delle attività svolte senza autorizzazione.

Art. 10

I medici chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere e gli infermieri diplomati, gli erboristi, i tecnici di radiologia medica, i massaggiatori, i masso-fiso-terapisti, gli infermieri generici, le puericultrici, le vigilatrici di infanzia, gli ottici, gli odontotecnici, i meccanici ortopedici ed ernisti, i capi bagnini, gli istruttori yoga, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono far registrare il titolo all'Ufficio Sanitario del Comune entro il primo mese di residenza nel Comune.

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune, devono presentare all'Autorità Comunale i titoli di abilitazione.

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

E' fatto obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in un registro che viene tenuto dallo Ufficio Sanitario Comunale, ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

L'Ufficiale Sanitario Comunale é tenuto a denunciare al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie, professioni sanitarie ausiliarie, arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 11

Nessuno può mantenere in esercizio o aprire ambulatori senza l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale o il Veterinario Comunale.

Il rilascio dell'autorizzazione é subordinato al pagamento della Tassa di Concessione Governativa. Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti senza autorizzazione; ordina altresì la chiusura degli ambulatori nei quali fossero constatate violazioni alle Leggi e Regolamenti od a prescrizioni dettate dall'autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti adottati il Sindaco ne dà notizia rispettivamente al Medico Provinciale ed al Veterinario Provinciale.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria ed autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione, sia generica che specialistica, compresa l'odontoiatria.

Per l'esercizio di ambulatorio si intende anche il trasporto di malati e feriti.

Art. 12

Per i gabinetti di analisi cliniche e per i gabinetti od Istituti ove si usano apparecchi radiologici o si esercita terapia con RADIUM od altre sostanze radioattive, la competenza é del Presidente della Giunta Regionale (D.P.R.n.4 del 14 gennaio 1972).

Art. 13

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente art.11, gli interessati devono presentare domanda al Sindaco, corredata con i seguenti documenti:

- 1) Planimetria dei locali;
- 2) Descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) Dichiarazione di un Dr. in medicina e chirurgia od in medicina veterinaria, da cui risulti che assume la direzione tecnica dell'ambulatorio, controfirmata dal richiedente;
- 4) Certificato attestante l'iscrizione del Direttore all'Ordine Professionale;
- 5) Elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita in caso di ampliamento o modifiche.

Il titolare dell'autorizzazione deve notificare al Sindaco ogni cambiamento del Direttore Tecnico.

I locali da adibire ad ambulatorio devono possedere i requisiti igienici stabiliti dalle Norme generali di igiene del lavoro.

Devono comunque essere ben areati, illuminati , con pavimenti e zoccolature, alte ml.2,00 da terra, eseguiti con materiali lavabili e disinfettabili, ben connessi, non fessurabili, resistenti agli urti; gli angoli devono essere arrotondati. Inoltre gli ambulatori devono essere dotati di un servizio igienico completo per il Personale addetto e di una sala di attesa per il pubblico con annesso servizio igienico completo.

Art. 14

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi ed altri prodotti speciali, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o non proponga alla vendita altra persona abilitata.

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, non ché dell'Ufficiale Sanitario Comunale e del Veterinario Comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e quella relativa agli stabilimenti balneari.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette é subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti disposizioni.

Art. 15

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'articolo 14, del presente Regolamento, gli interessati devono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere le autorizzazioni alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presente le seguenti Norme:

- a) l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione della autorizzazione e dalla quietanza dell'Ufficio del Registro comprovante il pagamento della prescritta tassa di concessione governativa;
- b) con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- c) di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili).
Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici, ecc.) non é ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;
- d) nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- e) circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura "specialista" é ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. "ulcera gastro-duodenale", "vene varicose", "malattie ~~venerre~~ e della pelle", ecc.).
- f) sulle insegne e targhe delle farmacie deve essere esposto, oltre il titolo commerciale, il cognome, il nome, il titolo accademico del direttore, l'orario dell'esercizio diurno ed il turno domenicale e notturno.

Art. 16

Chiunque intende raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche e da profumo comprese nell'elenco approvato con R.D. del 26 maggio 1932) deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco.

Chiunque intende coltivare, raccogliere ed utilizzare con preparazioni piante officinali deve conseguire il diploma di erboristeria, rilasciato dalle Scuole di erboristeria, presso le Fa-coltà di Farmacia Universitarie.

Detto diploma che non dà diritto di vendere al minuto, diritto riservato ai farmacisti, deve essere registrato presso l'Ufficio Sanitario Comunale.

Non é considerato erborista, né raccoglitore, chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quan-tità non superiore a quella consentita nell'elenco approvato con R.D. del 26 maggio 1932.

Le piante officinali soggette alle disposizioni di cui sopra sono:

aconico, adonici, angelica, arnica, artemisia, assenzio gentile, maggiore, pontico alpino, ro-mano, bardana, belladonna, brionia, calamaro a-romatico, camomilla, comune, cardo santo, centau-rea minore, cicuta maggiore, colchico, coloquintide, digitale, dulcamara, elleboro bianco, edula cam-pana, erborota, fanfara, fallandrio, frangula, frassino da manna, genziana, ginepro, giusquiamo, im-peratoria, issopo, iva, lavanda vera, lavanda spigo, licopodio, limonella, liquirizia, melissa, pinomugo psillo, polio montano, dabina, saponaria, scilla ma-rittima, spincervino, stafisaglia, stramonio, tanaceto, tiglio, timo volgare, valeriana.

Art. 17

E' vietato occupare suolo pubblico per eseguire le operazioni relative alle arti sanitarie e per la vendita di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto di uso esterno, erbe, piante, piante indigene ed esotiche, fiori, semi, radici, sostanze di natura venefica od anche soltanto pe_ricolose.

Art. 18

Ogni Ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in registri separati, forniti dall'Ufficio Sanitario del Comune completi di tutte le notizie richiestevi, subito dopo avervi assistito.

I registri devono essere vistati dall'Ufficiale Sanitario Comunale ogni mese.

Al fine di ciascun trimestre, l'Ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale Sanitario Comunale, che tratta quello dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale.

Il contenuto del registro dei parti e degli aborti deve essere segreto, salvo il disposto dell'art. 5 della Legge n. 1070 del 23 giugno 1927.

Il parto deve essere assistito da una Ostetrica o da un Medico-Chirurgo e, qualora ne sia mancata la presenza al momento della nascita per causa di forza maggiore, il padre o altra persona, che abbia assistito al parto, ha l'obbligo di promuoverne l'intervento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.

L'Ostetrica od il Medico-Chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza al parto, che deve essere presentato all'Ufficiale Sanitario Comunale da chi é tenuto a fare la dichiarazione di nascita.

I Medici-Chirurghi e le Ostetriche che abbiano assistito al parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario Comunale la nascita di ogni infante deforme, i casi di lesione da cui possa derivare una futura inabilità permanente, anche se parziale, la nascita di neonati di peso inferiore a 2,500 kg. indipendentemente dalla durata della gravidanza.

L'aborto deve essere assistito da un Medico-Chirurgo il quale é tenuto a farne denuncia circostanziata al Medico Provinciale entro 2 giorni dall'accertamento.

Art. 19

Sono donatori di sangue professionali coloro che cedono il sangue dietro compenso.

Essi devono essere iscritti, previa domanda, muniti di certificato di visita medica preliminare, presso l'Ufficio Sanitario Comunale e devono essere muniti di una tessera rilasciata dall'Ufficio Sanitario Comunale sulla quale oltre ai dati relativi alla identificazione, deve essere riportato il gruppo " A B O " ed il tipo Rh di appartenenza.

Successivamente saranno riportati i dati relativi agli esami ed ai prelievi a cui il donatore viene sottoposto.

Il donatore professionale deve assicurarsi che le Segreterie dei Centri trasfusionali, anche se situate in altri Comuni, notifichino i prelievi eseguiti all'Ufficio Sanitario del Comune.

Art. 20

Entro il 15 dicembre di ogni anno la Giunta Municipale procederà a stilare un elenco degli aventi diritto alla assistenza gratuita medica, ostetrica e farmaceutica nonché al ricovero ospedaliero.

L'elenco di cui sopra può essere aggiornato nel corso dell'anno.

Nel caso in cui vi siano Enti od Istituti che provvedono in tutto od in parte all'assistenza gratuita per i poveri, sia medica sia ostetrica sia farmaceutica e sia ospedaliera, il Comune si atterrà alle disposizioni emanate dallo Stato o dalla Regione o dalla Provincia.

In mancanza di disposizioni il Comune ha solo l'obbligo di completare, ove occorre, l'assistenza gratuita. Un apposito Regolamento comunale, che disciplinerà la materia, conterrà le modalità per la formazione dello elenco dei poveri nonché le condizioni alle quali devono attenersi il Medico Condotta, l'Ostetrica Condotta ed i Farmacisti nell'espletamento del servizio sanitario gratuito.

Coloro che, pur non essendo compresi nell'elenco dei poveri, dimostrino di trovarsi in condizioni di bisogno tali da non potere affrontare le spese per la tutela della propria salute e degli altri familiari a carico, possono essere autorizzati, dall'Amministrazione Comunale, ad usufruire sia dell'assistenza medica ed ostetrica, sia della fornitura gratuita dei medicinali, sia del ricovero ospedaliero.

Art. 21

Il Medico Condotta ha l'obbligo di risiedere nel Comune.

In caso di richiesta di potersi allontanare dal servizio il sopracitato sanitario deve provvedere alla sua sostituzione con altro sanitario abilitato all'esercizio della professione.

La richiesta del permesso di assenza, prima del la esecuzione, deve essere inoltrata, per iscritto, al Sindaco.

Nella domanda deve essere riportato il cognome , il nome ed il recapito stabile del sostituto ed inoltre deve essere allegata una dichiarazione del sostituto attestante l'accettazione dell'in-carico e l'impegno di risiedere nel Comune durante il periodo della sostituzione.

E' a facoltà del Sindaco concedere o meno il percesso.

In caso di diniego il Sindaco ne informerà anche il Medico Provinciale.

Art. 22

L'Ostetrica Condotta ha l'obbligo di risiedere nel Comune ad eccezione se é stata assunta in forma consortile con altri Comuni.

In caso di richiesta di potersi allontanare dal servizio la sopracita Ostetrica deve provvedere alla sua sostituzione con altra Ostetrica abilitata allo esercizio professionale.

La richiesta del permesso di assenza, prima della esecuzione, deve essere inoltrata, per iscritto, al Sindaco.

Nella domanda deve essere riportato il cognome, il nome ed il recapito stabile della sostituta ed inoltre deve essere allegata una dichiarazione della sostituta attestante l'accettazione dell'incarico e l'impegno di risiedere nel Comune durante il periodo della sostituzione.

E' a facoltà del Sindaco concedere o meno il permesso.

In caso di diniego il Sindaco ne informerà anche il Medico Provinciale.

Art. 23

Il Veterinario Comunale Condotta ha l'obbligo di risiedere nel Comune ad eccezione se é stato assunto in forma consortile con altri Comuni.

In caso di richiesta di potersi allontanare dal servizio il sopracitato sanitario deve provvedere alla sua sostituzione con altro sanitario abilitato all'esercizio professionale.

La richiesta del permesso di assenza, prima della esecuzione, deve essere inoltrata, per iscritto al Sindaco.

Nella domanda deve essere riportato il cognome , il nome ed il recapito del sostituto ed inoltre deve essere allegata una dichiarazione del sostituto attestante l'accettazione dell'incarico e lo impegno di risiedere nel Comune durante tutto il periodo della sostituzione.

E' a facoltà del Sindaco concedere o meno il permesso.

In caso di diniego il Sindaco ne informerà anche il Veterinario Provinciale.

Art. 24

L'Ufficiale Sanitario Comunale ha l'obbligo di ri
siedere nel Comune.

In caso di richiesta di potersi allontanare dal ser
vizio il sopracitato sanitario provvede alla sua
sostituzione con altro sanitario abilitato all'eser
cizio professionale.

La richiesta del permesso di assenza, prima della
esecuzione, deve essere inoltrata, per iscritto, al
Sindaco.

Nella domanda deve essere riportato il cognome, il
nome ed il recapito del sostituto ed inoltre deve
essere allegata una dichiarazione del sostituto at
testante l'accettazione dell'incarico e l'impegno
di risiedere nel Comune durante tutto il periodo del
la sostituzione.

E' a facoltà del Sindaco concedere o meno il permes
so.

In caso di diniego il Sindaco ne informerà anche il
Medico Provinciale.

Art. 25

Qualora l'attività professionale dell'Ostetrica Condotta, a favore degli aventi diritto all'assistenza ostetrica gratuita, dovesse risultare, in base all'elenco dei poveri, notevolmente limitata, detta Ostetrica può essere adibita, dal Sindaco o dall'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune o dall'Ufficiale Sanitario Comunale, ad esplicare la sua opera in seno ad altri servizi socio sanitari comunali.

Art. 26

Il servizio farmaceutico é disciplinato dagli articoli che vanno dal n.104 al n.130 del T.U. delle Leggi Sanitarie n.1265 del 1934 con modifiche di cui alla Legge n.475 del 2 aprile 1968 (e relativo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R.n.1275 del 21 agosto 1971), nonché della Legge n.221 dell'8 marzo 1968 e delle Norme integrative contenute nella Legge n.40 del 5 marzo 1973 (=indennità di residenza per le farmacie rurali).

Art. 27

In conformità alle Norme fissate dall'Autorità Sanitaria Provinciale, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale, stabilisce gli orari di apertura e di chiusura delle Farmacie.

Un avviso relativo ai predetti orari deve essere esposto, a cura del responsabile dell'esercizio, bene in vista al pubblico in ciascuna Farmacia.

Art. 28

Fermo restando quanto disposto dai Regolamenti speciali del Comune per ciò che riguarda la nettezza stradale, é vietato gettare, depositare, spargere, accumulare sul suolo pubblico o di uso pubblico, o privato, nei canali di acqua correnti per l'aggregato urbano, nelle bocche di fogne, nelle caditoie stradali, nei corsi d'a-cqua e lungo le loro sponde, immondizie, leta-me, sterco, materie putriscibili e qualsiasi materiale di rifiuto, lurido o nocivo o molesto o di offesa al pubblico decoro, anche se in via temporanea.

Il concessionario del suolo pubblico é tenuto a provvedere alla pulizia dello spazio di suolo avuto in concessione.

Art. 29

Il Comune deve garantire il servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani in tutti i centri e nuclei abitati, da eseguirsi con carri chiusi, idonei ad evitare qualsiasi spandimento ed esalazione e tali da poter essere lavati e disinfettati facilmente.

Il Comune deve altresì garantire un idoneo smaltimento dei rifiuti solidi urbani a mezzo di forni inceneritori o di campi di scarico controllati, siti gli uni e gli altri a non meno di ml. 2.000 (duemila) dai centri abitati, ml. 1.000 (mille) dai nuclei abitati, ml. 500 (cinquecento) dalle case isolate.

Gli stabilimenti di smaltimento devono essere recintati con rete metallica alta ml. 2,00 (due).

E' vietata la cernita e l'utilizzazione agricola o industriale dei rifiuti solidi urbani.

Fino al momento della loro asportazione, le spazzature ed in genere tutti i rifiuti domestici, da qualunque fabbricato provenienti, sia ad uso pubblico che privato, devono essere tenuti in recipienti chiusi e saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di Nettezza Urbana.

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

Nelle case di nuova costruzione dovrà essere previsto, possibilmente, un locale destinato al deposito dei recipienti delle immondizie.

Detto locale deve avere dimensioni sufficienti per contenere i recipienti in dotazione allo stabile, deve avere il pavimento e le pareti in materiale liscio ed impermeabile e deve essere dotato di idonea presa d'aria prolungata oltre il tetto dell'edificio e deve essere mantenuto sempre in buono stato di pulizia.

Art. 30

In qualsiasi superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, é vietato spargere, disperdere, scaricare (sotto qualsiasi forma e per qualsiasi causa) rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza (materiale di latrine, acque sporche, luride, immonde, colorate, di lavaggio, nocive, putrescibili, di offesa al decoro ed all'igiene, acque residue delle industrie, ecc.).

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

Nei corsi d'acqua e lungo le loro sponde, che scorrono nel territorio Comunale, nonché nei fossi naturali o artificiali, nelle cunette e nelle caditoie stradali, non possono essere immesse che le sole acque meteoriche.

Resta perciò vietata l'immissione delle acque luride e dei rifiuti liquidi di cui al 1° comma del presente articolo.

E' vietato eseguire la pulizia sul suolo pubblico o ad uso pubblico di automezzi, carri, strumenti di uso agricolo ed altri oggetti e qualsiasi operazione di lavaggio esclusa quella del suolo stesso.

E' altresì vietato eseguire le medesime operazioni di pulizia su spazi di ragione privata qualora le acque di lavaggio si riversino sul suolo pubblico o su altre proprietà private e quando comunque dia no luogo ad inconvenienti.

Art. 31

E' vietato il disperdimento delle acque luride e dei rifiuti liquidi di cui all'art.30 attraverso il sottosuolo comunque ottenuto (pozzi assorbenti, pozzi trivellati, ecc.).

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

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro nel sottosuolo che possa causare l'inquinamento delle falde acquifere.

E' pure vietato di modificare il deflusso delle acque superficiali, di sbarrare od altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo agricolo od industriali, senza l'autorizzazione della Autorità Sanitaria Comunale.

Il Sindaco fa sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordina il ripristino dello stato dei luoghi o i lavori necessari per assicurare lo scolo permanente delle acque.

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

Non sono permessi gli sbarramenti di acqua a scopo agricolo od industriale che possono creare impaludamenti dannosi alla salute pubblica.

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

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo o industriale, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari o conduttori di terreni agricoli dovrà essere posta in atto ogni precauzione e devono essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

Le acque stagnanti devono essere in ogni caso prosciugate.

Art. 32

La pulizia delle strade e di tutto il suolo pubblico o soggetto a pubblica servitù nei centri e nuclei abitati spetta al Comune.

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico deve essere sempre fatta previa abbondante annaffiatura con acqua riconosciuta idonea allo scopo.

Tale disposizione deve osservarsi anche dai proprietari di stabili, botteghe, negozi, ecc. che intendono eseguire per proprio conto la spazzatura del suolo pubblico prospiciente la loro proprietà e provvedere ad asportare le immondizie.

Essi debbono attenersi all'orario fissato dall'Autorità Comunale.

Lo scarico di legna o carbone sul suolo pubblico può compiersi solamente con le opportune precauzioni, onde impedire il sollevamento della polvere.

Alla fine delle operazioni, deve essere praticata la più diligente pulizia del suolo, previo abbondante annaffiamento.

Art. 33

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale portatovi (dal quale devono essere assolutamente esclusi i rifiuti solidi e liquidi indicati negli artt. 28, 29, 30 del presente Regolamento) deve essere bene spianato a cura di coloro che lo trasportano per impedire che si formino cavità od altre irregolarità che possano comunque favorire il ristagno delle acque meteoriche.

Art. 34

Le irrigazioni a scopo agricolo per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo in località lontane dall'abitato ed a condizione che l'acqua vi abbia continuo ricambio e che non si producano im paludamenti.

Coloro che, a scopo agricolo, spargono sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazio ne con appositi cartelli recanti la dicitura "TERRENO AVVELENATO".

I liquami provenienti dalle fogne, dai pozzi ne ri, dalle porcilaie ed altri materiali fecali provenienti da allevamenti intensivi, possono essere utilizzati come concime solo per terreni in attesa di semina o sui quali vegetano piante di alto fusto, nelle zone rurali distanti non meno di ml.1.000 (mille) dai centri abitati , ml.500 (cinquecento) dai nuclei abitati, ml.100 (cento) da case isolate, dalla pubblica via, da pozzi, acquedotti, serbatoi, sorgenti, cisterne di acqua potabile, e purché vengano finemente di stribuiti sui terreni con apposite pompe e quin di ricoperti di terra.

E' vietato il loro uso per innaffiare erbaggi, verdure ed in genere tutte le culture destinate ad essere consumate esclusivamente o prevalente mente crude.

Art. 35

Nei corsi d'acqua e nei bacini di uso pubblico é vietata la macerazione del lino, della canapa ed in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi soltanto negli appositi bacini di macerazione, costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute.

Chi intende impiantare tali bacini, deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale.

I bacini di macerazione devono distare almeno ml.1.000 (mille) da ogni centro abitato, almeno ml.500 (cinquecento) da ogni nucleo abitato, ed almeno ml.100 (cento) da case isolate, dalla pubblica via, da pozzi, acquedotti, serbatoi, sorgenti, cisterne d'acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico idonei a giudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Durante la macerazione l'acqua deve ricoprire integralmente i materiali da macerarsi e deve essere ricambiata di frequente.

Terminata la macerazione, la vasca deve essere ripulita ed i residui che vengono estratti devono essere interrati o diversamente distrutti.

Art. 36

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiali, senza licenza del Medico Provinciale.

Il parere del Sindaco, se richiesto dal Medico Provinciale, viene espresso sentito l'Ufficio Sanitario e l'Ufficio Tecnico Comunali.

Il fondo delle cave, sempre che sia possibile, deve emergere sul livello degli scoli e consentire, mediante canale scaricatore, il regolare deflusso delle acque.

In dette cave é rigorosamente vietato versare i materiali solidi e liquidi contemplati dagli articoli 28, 29, 30 del presente Regolamento, qualunque sia la provenienza.

Art. 37

Sul suolo pubblico o aperto al pubblico é vietato battere o spolverare qualsiasi effetto personale e di uso domestico.

Negli spazi scoperti di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli, ecc.) é vietato battere o spolverare effetti personali o di uso domestico compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi da maggio a settembre ed oltre le ore 10,00 per i rimanenti mesi dello anno.

Negli spazi coperti (loggiati, pianerottoli, trombe delle scale, ecc.) le operazioni di cui sopra sono sempre vietate.

E' altresì vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali e domestici appartenenti a famiglie nelle quali si sono verificati casi di malattie infettive e diffusive; essi saranno affidati agli appositi stabilimenti di disinfezione.

E' vietato esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici, non ché gli spazi privati condominiali; in ogni caso deve essere evitata la molestia derivante dallo sgocciolamento.

Art. 38

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli an
diti, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i
portici, le scale, le cantine, ed in genere tutti
i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenu
ti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati
e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi depo
sito che possa cagionare sconci, umidità, cattive
esalazioni, costituire offesa all'igiene e al de
coro o menomare l'areazione naturale.

Negli stessi ambienti é vietato esercitare o tene
re industrie, botteghe artigiane, magazzeni, depo
siti di sostanze varie, accumuli di materiale, qua
lunque esso sia, e tutto ciò che possa produrre
polvere, gas, odori sgradevoli, esalazioni, dimi
nuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione de
gli ambienti o l'illuminazione naturale; del pari
é vietato ricoprire, a qualsiasi altezza, gli spa
zi interposti alle abitazioni, i cortili, le cor
ti interne, e simili con vetrate o qualsiasi al
tro mezzo.

Analogamente gli spazi di ragione privata, quali
i giardini, le zone verdi, le aree fabbricabili,
le adiacenze dei fabbricati e simili, devono esse
re sempre tenuti puliti ed ordinati e comunque in
stato tale da non offendere il decoro e l'igiene.
Alla pulizia di detti spazi di ragione privata so
no tenuti solidariamente i proprietari, gli inqu
lini e coloro che, per qualsiasi titolo, ne abbia
no l'uso.

Per le case di abitazione plurifamiliari ove é
stato costituito il condominio, la responsabilità
ricade anche su questo.

Art. 39

I lavatoi pubblici per gli effetti di uso personale o oggetti di uso domestico, devono essere formati da distinti comparti, ciascuno fornito di propria bocca di immissione dell'acqua e di scarico.

Le pareti devono essere intonacate ed il pavimento deve essere eseguito con materiale liscio, impermeabile e fornito di idonee pendenze.

Nei pubblici lavatoi non si possono lavare effetti o oggetti appartenenti a famiglie in cui si sono verificati casi di malattie infettive.

Ai lavatoi non può essere distribuita acqua che abbia servito per altro uso domestico, industriale o agricolo.

Le acque di rifiuto dei lavatoi non devono essere immesse in canali d'acqua che possono servire per uso potabile o domestico, né devono essere usate per lavaggio di erbaggi o altri materiali d'uso alimentare per l'uomo e per gli animali.

E' proibito lavare biancheria ed altri indumenti in acque luride o comunque sporche ed inquinate.

E' altresì vietato lavare biancheria nelle pubbliche fontanelle, nei canali attraversanti l'abitato e nei fiumi a monte delle abitazioni.

E' inoltre vietato gettare immondizie di qualsiasi natura sotto le pubbliche fontanelle e di collocarvi in modo permanente secchi, tinozzi e simili.

Art. 40

E' vietato lavare o risciacquare botti, tini od altri recipienti da cantina o non da cantina sulle pubbliche vie, sui pubblici vicoli e sui pubblici spazi.

Tali operazioni devono essere compiute nelle immediate vicinanze di scoli d'acqua privati, in modo che le acque sudice non si versino su spazi viabili non solo pubblici ma anche privati.

Art. 41

E' proibito insudiciare o danneggiare, in qualsiasi modo, i monumenti (il Monumento ai Caduti é considerato pubblico monumento in base alla Legge numero 559 del 21 marzo 1926), i sedili, gli impianti di illuminazione, le opere od altri manufatti pubblici, come pure i muri esterni di qualunque edificio pubblico o privato.

Art. 42

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

Le arti e i mestieri che sono causa di frastuono devono essere comunque sospesi dalle ore 20,00 al le ore 7,00.

I venditori di qualsiasi merce devono astenersi da ogni grido dalle ore 20,00 alle ore 7,00.

E' vietato produrre vibrazioni, con macchine od altri mezzi, tali da essere avvertite nelle case di civile abitazione.

A tutte le persone, circolanti nel territorio comunale, é proibito, sotto comminatoria della pena prevista dall'art.726 del Codice Penale di soddisfare i propri bisogni corporali lungo le vie e negli spazi pubblici dell'abitato, fuori dai luoghi a ciò destinati.

Divieto del lancio di materie esplosive, ecc:
in luoghi pubblici - Divieto giuochi del pal-
lone, ecc. in luoghi pubblici o privati

pag. 44

Art. 43

E' vietato il lancio di materie esplosive ed atti consimili, in luoghi pubblici, in quanto possono recare spavento o molestia al pubblico nonché offendere la sicurezza personale dei cittadini.

Sono proibiti nelle piazze, nei vicoli, nelle vie, lungo i pubblici passaggi ed in qualunque luogo pubblico o privato, se non recinto, i giuochi della palla, delle bocce, del pallone, del calcio e simili, della trottola e gli altri giuochi pericolosi od incomodi ai passanti.

Divieto dell'abbandono di cavalli od altri animali da tiro o da soma in luoghi pubblici - Divieto di affidare la guida o la custodia di cavalli od altri animali a persone non idonee

pag. 45

Art. 44

Al fine di non recare nocumento fisico a chiunque, é vietato abbandonare senza custodia, in qualunque tempo ed in qualunque luogo pubblico, cavalli od altri animali da tiro o da soma.

Equivale ad abbandono il legare l'animale ad una inferriata o ad altro sostegno sulla pubblica via o vicolo o piazza, senza alcuna persona idonea che lo custodisca.

E' vietato a chiunque affidare la guida di cavalli o di altri animali da tiro o da soma a persone non idonee, nei luoghi pubblici.

Viene anche vietato far custodire cavalli, animali da soma o da tiro ed altri animali da persone non idonee, nei luoghi pubblici.

Art. 45

E' vietato lasciar vagare, senza custodia, anitre, polli, tacchini, faraone, oche ed altri animali da cortile in luoghi pubblici.

I proprietari di animali domestici (cani e gatti), sono tenuti a non fare insudiciare, da detti animali, con bisogni corporali, tutti i luoghi pubblici ed in particolare i portici pedonali.

Qualora si verificasse ciò il proprietario dell'animale od il suo accompagnatore é tenuto a provvedere immediatamente alla pulizia della zona insudiciata.

Art. 46

I cani, in tutti i luoghi pubblici od aperti al pubblico, devono essere muniti di collare con piastrina numerata e di idonea museruola.

Nel vagare, detti animali, devono essere condotti, da persona idonea, sempre al guinzaglio, con museruola e con piastrina numerata.

I cani da guardia devono essere custoditi in modo che non possano recare danno a persone o cose.

E' vietato, in modo speciale, far vagare cagne in stato di calore.

Per i cani senza museruola ed i cani randagi saranno adottate le misure prescritte dagli artt. 83, 84 e 85 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 del 8 febbraio 1954.

Si puntualizza inoltre che é impedito a chiunque di ostacolare l'opera dell'accalappiatore dei cani e di favorire la fuga di quelli che stessero per essere accalappiati.

Per quanto non riportato nel presente articolo si richiamano le Norme per la detenzione di cani e la profilassi della rabbia canina di cui al Regolamento Veterinario di cui sopra.

Quanto sopracitato vale anche in quelle particolari zone residenziali del Comune ove giardini, vie, viali, piazze e slarghi hanno la caratteristica di proprietà private ma frequentati da vari condomini ed inquilini. Negli stabili ed in qualunque luogo ove ci sono cani da guardia é obbligatorio apporre un cartello ben visibile e ben leggibile indicante il pericolo per i passanti di avvicinarsi od entrare negli stabili stessi.

Art. 47

Al fine di non arrecare nocumento fisico a chiunque, tori, bovini ed ovini possono transitare nei luoghi pubblici se accompagnati da persona idonea. Qualora i sopracitati animali sono superiori a due capi le persone accompagnatrici devono essere in numero di 2, se superiori a 4 capi le persone idonee devono essere superiori a 2.

Per ogni toro deve esserci, come minimo, un accompagnatore e detto animale deve essere munito di anello nasale di contenzione ed applicato in modo molto valido.

Ai detentori o conduttori di tori, aventi 2 o più denti di adulto, é fatto obbligo di presentare detti animali alla visita delle Commissioni di approvazione per la monta muniti di anello nasale di contenzione.

Art. 48

Il trasporto degli animali, morti per malattia in fettiva, al luogo dove dovranno essere infossati, deve essere effettuato sotto la direzione del Veterinario Comunale e con la sorveglianza della Po lizia Urbana.

Il trasporto deve essere praticato mediante apposito carro od altro mezzo di trasporto che impedi sca la dispersione dei materiali infetti e con tut te quelle altre cautele che verranno indicate, di volta in volta, dal Veterinario Comunale.

In qualunque caso l'interrimento deve essere eseguito a distanza di almeno mt.500 dall'abitato, in fossa profonda non meno di mt.2 oppure (sempre a tale profondità) in luogo appartato dal fondo del la proprietà cui l'animale appartiene e comunque a distanza di almeno mt.100 dalle abitazioni.

La posizione della falda idrica, specie in rappor to all'approvvigionamento idrico, deve essere tenuta presente.

La carogna, prima di essere ricoperta di terra ben battuta, deve essere profondamente incisa e cospar sa di abbondante calce idrata o miscela di Laplace. Le spese per il trasporto, la distruzione ed il sep pellimento delle carogna degli animali di cui sopra sono a carico dei rispettivi proprietari.

Le parti di rifiuto degli animali macellati sono sog gette alle medesime disposizioni sopracitate.

Qualora il Comune é consorziato per la profilassi del le malattie infettive degli animali e la zoonosi, val gono le disposizioni contenute in un eventuale Regolamento.

Art. 49

Le acque destinate per bevanda e per qualsiasi uso domestico o simile devono presentare costantemente i caratteri di potabilità riconosciuti dall'Autorità Sanitaria.

Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dell'Ufficiale Sanitario Comunale: essa viene fatta sopra le opere di presa, la condotta, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.

Ogni sospetta o constatata alterazione di questa acqua sarà immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale al Sindaco od all'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune per gli opportuni provvedimenti.

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

Il Personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifica.

Art. 50

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

Per le parti di territorio Comunale prive di condutture idriche, l'acqua sarà di pozzo tubolare, purché possibile.

Le case non fornite di acqua, potabile e sufficiente, sono dichiarate inabitabili dal Sindaco e fatte sgombrare.

Nel raggio di distribuzione dell'acqua potabile, tutte le case dovranno essere provviste della detta acqua in tutti i piani ed appartamenti ed in tutti i vani destinati ad uso di cucina, di w.c., bagno e simili, mediante apposita conduttura.

Gli esercizi pubblici, i laboratori, le officine, gli stabilimenti, gli stallaggi, le rimesse per automobili, gli alberghi, i teatri, i cinematografi, i circoli, i luoghi di pubblico convegno, gli uffici pubblici e privati purché aperti al pubblico, le scuole, gli Istituti di qualunque grado, le collettività in genere, gli spacci, le fabbriche, i depositi, i negozi, i chioschi, i posteggi e simili di generi alimentari e bevande, i negozi di barbiere, parrucchiere ed affini, le farmacie, i depositi di medicinali e simili devono essere forniti di acqua di pozzo riconosciuta salubre e sufficiente dall'Ufficiale Sanitario Comunale; inoltre devono avere una dotazione propria, si da non diminuire quella per appartamenti eventualmente a loro annessi.

Il riconoscimento della salubrità dell'acqua é eseguito dall'Ufficiale Sanitario Comunale a cura dell'interessato oppure d'Ufficio.

E' vietato ai proprietari di immobili affittati per uso abitazione di impedire l'erogazione dell'acqua potabile ai singoli appartamenti.

Gli inquilini non possono alterare, anche se in via temporanea, il deflusso dell'acqua per uso domestico.

Art. 51

Le prese dell'acqua dalle condotte pubbliche devono essere fatte direttamente dal tubo stradale ad afflusso libero e continuo, diurno e notturno, misurato e contrassegnato automaticamente da appa-
recchio a contatore, escluso l'impiego di vasche e serbatoi di qualsiasi dimensione, che potranno eccezionalmente essere permessi solo quando l'acqua debba servire ad uso industriale, per bagni, per i w.c. ecc..

Dove sia inevitabile il sistema della distribuzione dell'acqua per mezzo di serbatoi, questi devono essere costruiti con materiali che non possono alterare la purezza dell'acqua dopo lunga permanenza; non saranno mai rivestiti internamente in piombo, né ricoperti con vernice contenente piombo.

I serbatoi saranno tenuti costantemente chiusi con coperchio o collocati in luoghi chiusi a chiave, ma di facile accesso per le riparazioni e le pulizie. L'acqua di sopravanzo nei serbatoi non deve essere mai scaricata con tubi diretti nelle canne dei w.c. e delle fogne per acque nere e in genere di rifiuto.

I tubi di distribuzione dell'acqua potabile devono essere di materiale idoneo; quelli di piombo ordinario sono tollerati solo per le ultime diramazioni di distribuzione interna.

Entro tre mesi dalla data dell'avvenuto allacciamento, saranno soppressi e riempiti con materiali inerti tutti i pozzi d'acqua, le cisterne, i serbatoi di acqua e simili, già in uso in precedenza (da parte dei proprietari).

Nei casi di condominio di uno stesso stabile o in circostanze particolari di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino il passaggio di tubi conduttori di acqua; in caso di inadempienza il Sindaco provvede d'Ufficio.

Chi intende utilizzare con impianti fissi acqua di sottosuolo, di sorgente, di cisterna, ecc., deve chiedere l'autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale.

E' strettamente vietato eseguire collegamenti diretti tra l'acquedotto cittadino ed impianti privati, che non possono mai essere autorizzati, nemmeno se provvisti di sicurezza.

Chi intende sollevare con mezzi meccanici acqua dallo

acquedotto cittadino, deve chiedere l'autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale e l'Ufficio Tecnico Comunale.

Per le autorizzazioni di cui ai commi 8 e 10 del presente articolo, il Comune si riserva in ogni tempo visite di controllo, nonché il diritto di revocarle.

Art. 52

Le pubbliche fontanelle devono essere alimentate con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficiale Sanitario Comunale, circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta delle acque di superficie.

E' proibito usare l'acqua delle fontanelle per qualunque operazione di lavaggio da eseguire nelle loro immediate vicinanze.

Non possono essere costruite fontanelle in luogo aperto al pubblico senza l'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale.

E' vietato gettare rifiuti, solidi e liquidi, nelle immediate vicinanze delle fontanelle.

Art. 53

Le sorgenti degli acquedotti devono avere una zo
na di protezione determinata dall'Autorità Sani-
taria e demarcata con recinzioni idonee.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pasco
lo, coltivazioni e costruzioni di qualsiasi spe-
cie; devono essere messi a dimora alberi di alto
fusto.

Le condutture degli acquedotti, se non protette da
uno strato impermeabile, devono avere una zona di pro-
tezione larga ml.3,50, delimitata da appositi segna-
li; la zona deve essere lasciata libera e incolta.

Le condutture degli acquedotti devono essere in ogni
caso indipendenti da reti fognanti, qualunque esse sia-
no, devono trovarsi ad una quota superiore a queste ed
a opportuna distanza, si da evitare che vi possono es-
sere infiltrazioni di acque di fogna nella rete idri-
ca.

Le precauzioni di cui al presente comma valgono anche
per le diramazioni interne degli edifici.

E' vietato alterare, guastare in qualsiasi modo gli a-
cquedotti e le loro dipendenze, nonché di praticare pre-
se d'acqua abusive.

E' vietato gettare, spandere, accumulare, scaricare, di-
sperdere i materiali solidi e liquidi di cui agli arti-
coli 28, 29, 30 del presente Regolamento nelle zone di
protezione o comunque in posizione tale da costituire
pericolo di inquinamento per sorgenti, pozzi, cisterne,
condutture, serbatoi e quanto altro annesso alla capta-
zione, alla raccolta, al trasporto ed alla distribuzio-
ne dell'acqua potabile.

Art. 54

I pozzi per uso domestico, nella zona del Comune nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Per ragioni speciali e dietro richiesta del proprietario, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale, può consentire che l'acqua del pozzo sia adibita ad ogni altro uso tranne quello di bevanda o domestico.

In tal caso però il proprietario dovrà munire ogni bocca di presa di un cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara: "ACQUA NON PoTaBILE".

Detti pozzi devono essere:

- a) Ubicati a monte ed a distanza non inferiore a ml.20 da abitazioni, stalle, letamai, concimaie, pozzi neri, fosse biologiche, impianti di sub-irrigazione, deposito di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;
- b) Costruiti in tubi di cemento o di acciaio o in buona opera muraria, con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 cm.;
Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero ad una sufficiente profondità del livello minimo della falda acquea;
- c) Chiusi con manufatti ben costruiti, tali da impedire l'ingresso della polvere, delle mosche, di piccoli animali, e di ogni altra causa di inquinamento o insudiciamento;
- d) Circondati da una pedana di protezione, in cemento, del raggio di almeno ml.2,00, con adatta pendenza verso l'esterno del suo perimetro;
- e) L'attingimento deve essere assicurato da pompe riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

I pozzi, se la falda idrica é troppo superficiale, devono essere approfonditi e, al fondo di essi, occorre applicare un filtro con ghiaia e sabbia.

Se non sia dichiarata ed accertata dall'Ufficiale Sanitario Comunale la potabilità dell'acqua di un pozzo, é vietato farne uso per l'alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura dei recipienti destinati a contenere dette sostanze e bevande.

I pozzi devono essere purgati almeno una volta all'anno.

Art. 55

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

Qualora però esso si rifiuti, il Sindaco ordina la esecuzione dei lavori di Ufficio, a spese del proprietario.

I pozzi abbandonati devono essere resi inservibili dai proprietari mediante interrimento con sabbia e ghiaia di fiume.

Art. 56

Le cisterne sono permesse solo ove non sia possibile assicurare in altra maniera la provvista dell'acqua.

Esse devono essere costruite in modo da fornire acqua potabile, riconosciuta tale dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Le cisterne dovranno avere un ampio pozzetto ove l'acqua possa depurarsi per decantazione o per infiltrazione, costruito in modo da potersi facilmente pulire e lavare.

Tanto le cisterne quanto i pozzetti devono essere areati per mezzo di opportune aperture sboccantanti a sufficiente altezza da terra.

L'attingimento deve essere eseguito tramite pompe riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 57

E' vietato vendere, fornire e distribuire a scopo alimentare acqua contaminata o insalubre.

E' vietato inquinare in qualsiasi modo l'acqua di sorgenti, pozzi, condutture, serbatoi, cisterne, fonti, canali, acquedotti e delle falde acquifere sotterranee.

Art. 58

Per le costruzioni edilizie, oltre all'osservanza delle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio Comunale, nel Piano Regolatore Generale del Comune, nelle Norme di attuazione del Piano stesso, nonché delle disposizioni di Legge in vigore in materia urbanistica e edilizia, devono essere applicate le Norme, aventi finalità di carattere igienico, contenute negli articoli seguenti.

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le precauzioni per garantire l'incolumità pubblica.

I cantieri edili devono essere isolati con recinzioni e devono essere provvisti di un idoneo servizio di latrine per gli operai; queste devono essere tali da non offendere il decoro e l'igiene e devono essere soppresse appena possibile.

Nessuno può servirsi per l'esecuzione di opere edilizie dell'acqua defluente dalle fontane pubbliche.

Art. 59

Chi vuole intraprendere la costruzione di un nuovo edificio, qualunque sia l'uso cui é destinato, oppure lavori di costruzione, di ampliamento o di semplice riattamento, di qualsiasi importanza, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco per ottenere il permesso, con le Norme indicate nel Regolamento Edilizio.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa e da disegni dai quali risultino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, l'ubicazione dell'allaccio alla condotta dell'acquedotto ovvero l'ubicazione del pozzo laddove non sia possibile l'impianto della condotta dell'acqua potabile, l'ubicazione dei w.c., delle colonne di scarico e dell'allacciamento al collettore della fognatura Comunale o l'indicazione di altro sistema idoneo allo smaltimento delle acque luride e di rifiuto, nonché l'ubicazione dei mondezze, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi), il sistema adottato per impedire eventuali esalazioni nocive ed, in genere, se siano rispettate tutte le norme stabilite dal presente Regolamento e da quello edilizio.

Il rilascio del nulla-osta dell'Ufficiale Sanitario Comunale é sempre subordinato all'accertamento preventivo della esistenza delle opere di urbanizzazione primaria, fatta eccezione delle costruzioni in zona rurale.

Il sindaco decide sulla domanda presentata, previo parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale e sentiti l'Ufficio Tecnico Comunale e la Commissione Edilizia Comunale.

Analogamente, prima di procedere alla demolizione di un fabbricato, o di una parte di esso, o comunque di opera edile, deve essere presentata domanda al Sindaco, corredata con tutte le indicazioni atte ad individuare l'immobile.

Art. 60

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per riattamento di una sua parte, il Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale e dell'Ufficio Tecnico Comunale e, quando occorra, della Commissione Edilizia Comunale, può fare, caso per caso, speciali concessioni quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportarsi agli stessi fabbricati.

Dette concessioni, però, si intendono limitate a ciò che é intrinseco al fabbricato stesso (sulle superfici minime degli ambienti abitabili, loro altezza e cubatura, ecc.), restando vietati quei lavori di sopraelevazione, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dalle Leggi Urbanistiche o dal Regolamento Edilizio Comunale, o dal Piano Regolatore Generale o dalle Norme di attuazione di questo.

Art. 61

Agli effetti di quanto prescritto negli articoli precedenti, il Sindaco, mediante Personale dello Ufficio Sanitario Comunale, Tecnico Comunale e Polizia Urbana Comunale, può fare sempre vigilare i lavori e visitare i fabbricati durante il periodo della costruzione, o ricostruzione, o riattamento, o riparazione, per assicurarsi che tutte le opere siano eseguite nel rispetto del presente Regolamento, di quello Edilizio Comunale ed in conformità al progetto approvato.

Deve essere sempre lasciato libero l'accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al Personale delegato dall'Amministrazione Comunale per accertare la osservanza delle Leggi e di tutte le prescrizioni regolamentari e speciali.

Art. 62

Tutte le aree fabbricabili non edificate devono essere recintate in modo da evitare che in esse possano accedere estranei e depositarvi immondizie. Esse inoltre dovranno essere sistemate in maniera tale da assicurare il deflusso delle acque meteoriche.

I proprietari rispondono comunque direttamente dello stato di dette aree nei confronti del decoro e dell'igiene.

Tutte le aree libere non fabbricabili, devono essere coltivate a giardino o orto a seconda della zona dove sorgono, a cura dei rispettivi proprietari.

Le aree libere interposte tra fabbricati, devono essere pavimentate se di superficie inferiore a mq.50,00 mentre devono essere sistemate con aiuole e simili se di superficie superiore .

Le aree libere costituenti le adiacenze dei singoli fabbricati, devono essere sistemate in modo decoroso e tale da garantire il deflusso delle acque meteoriche.

Art. 63

Non é permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di le^utame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri, per cui sia rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo cor^urispondente sia bonificato a giudizio dell'Uffi^uciale Sanitario Comunale.

E' proibito edificare sopra un suolo il cui li^uvello sia uguale o più basso di quello di corsi d'acqua o bacini acquei vicini, per cui sia dif^uficile o impossibile il deflusso delle acque me^uteoriche e di quelle di rifiuto o luride, se ta^ule livello non sia rialzato sufficientemente.

Se il terreno é abitualmente umido od esposto al^ula invasione delle acque sotterranee, si deve mu^unirlo di idoneo drenaggio per impedire che l'a^ucqua entri nei locali sotterranei o siti al pia^uno terra.

Le abitazioni presso i rilievi o terrapieni non sostenute da muri, debbono distare da essi alme^uno ml.3,00 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamen^uto delle acque meteoriche e di infiltrazione.

Qualora sul lato prospiciente ripe, terrapieni e simili, sostenuti o no da muri, si aprano finestre di locali di abitazione o di laboratori o opifici, devono essere soddisfatte le esigenze di distanza minima prescritte per le chiostrine ed i cortili.

Un terreno, per essere dichiarato fabbricabile, de^uve avere i mezzi di scolo delle acque luride e me^uteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasio^uni di acque superficiali o di sottosuolo.

Art. 64

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato, materiale che presenti segni di inquinamento e l'uso di materiali igroscopici.

E' pure vietato l'uso della terra proveniente da luoghi malsani o di altri materiali inquinati o provenienti dalla demolizione di muri, pavimenti, pareti vecchie, salnittrati, umidi.

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti, le fondazioni devono essere separate, sopra il piano stradale, dai muri che supportano, per mezzo di materiali impermeabili atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti anche attraverso l'intonaco.

I piani terra che non siano sovrapposti ai locali scantinati, devono essere sopraelevati dal piano di campagna o dal marciapiede o dalla strada di almeno cm.30 (trenta) mediante vespai muniti di cunicoli di areazione con aperture protette per impedire la penetrazione di insetti, topi ed altri piccoli animali.

I locali seminterrati, o scantinati devono avere i muri e i pavimenti protetti dall'umidità mediante idonea intercapedine e materiali impermeabilizzanti, qualunque sia la loro destinazione.

Il perimetro dei fabbricati, quando non esiste il pubblico marciapiede o la massicciata stradale, deve essere protetto dalle acque meteoriche mediante un marciapiede o cunetta raccordata alla fognatura.

Deve inoltre essere ricoperto da una zoccolatura di pietra o di cemento idrofugo.

Le coperture a terrazza devono avere pendenza non inferiore all'1%, devono essere convenientemente impermeabilizzate ed avere un numero di pluviali con bocchettoni sufficienti ad assicurare il pronto scarico delle acque piovane; tali bocchettoni devono essere muniti di griglie metalliche a cuffia in modo da evitare l'ostruzione. Il pavimento della terrazza deve avere una quota inferiore a quello delle stanze che immettono in esse.

I tetti, comunque realizzati, devono essere a perfetta tenuta d'acqua e devono garantire che la umidità non passi nei locali sottostanti.

Art. 65

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate devono essere intonacati e stuccati. Il loro spessore non deve essere inferiore a centimetri 30 se costruiti in mattoni, a cm.45 se costruiti in sassi e pietrame.

Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altro materiale oltre a quelli accennati in questo articolo, deve fare una speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui allo art.59 specificando le caratteristiche del materiale impiegato (porosità, permeabilità, capacità per l'acqua, potere di assorbimento capillare, coefficiente di conducibilità, ecc.).

Sono sempre vietati i muri esterni in legno per le case di abitazione.

Oltre a quanto sopradDETTO devono essere anche osservate le prescrizioni e gli standards consigliati dal Ministero dei Lavori Pubblici o da altri qualificati e competenti Organi Pubblici.

Art. 66

Nelle demolizioni si deve procedere con cautela, adoperando tutti i mezzi che l'arte suggerisce, a ciò che rimanga sempre libero e sicuro il transito sulle strade e sia garantita l'incolumità pubblica e degli addetti al cantiere.

Si deve evitare il sollevamento della polvere sia usando tutte le opportune cautele durante il trasporto, sia innaffiando abbondantemente i manufatti da demolire.

E' vietato gettare materiali demoliti o altro da ponti, dall'interno dei fabbricati, dai tetti; essi si devono esseri calati a terra entro appositi recipienti o fatti scendere attraverso condotti chiusi.

Una volta giunti a terra, devono essere ammucchiati nell'ambito dello steccato delimitante il cantiere, quando non siano versati direttamente dai canali ai mezzi di trasporto.

E' vietato ogni deposito di materiali di demolizione sul suolo pubblico fuori dalla recinzione del cantiere.

E' vietato il deposito in tutti gli spazi di ragione privata di terra o materiali provenienti comunque dalle opere di demolizione o di costruzione per un tempo superiore ai 20 gg.

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

Quando detti materiali sono impregnati di sostanze sudicie, essi devono essere immediatamente sgomberati.

Il costruttore deve mantenere la via pubblica costantemente pulita su tutta l'estensione dei lavori e nelle immediate vicinanze.

Chiunque trasporta materiale edilizio di qualsiasi natura e con qualsiasi mezzo, deve provvedere che non si verifichino spargimenti durante il tragitto; quando ciò non é possibile, il trasportatore deve, immediatamente, provvedere alla pulizia della parte di suolo pubblico interessato allo spargimento.

I materiali da costruzione possono essere scaricati solo all'interno del cantiere; mai comunque sul suolo pubblico.

I lavori di scavo dovranno essere eseguiti adottando tutte le cautele atte ad impedire qualsiasi rovina o franamento.

Art. 67

L'area dei cortili non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici, senza detrazione dei vuoti, dei muri che le recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alle cornici di coronamento dei muri perimetrali.

L'altezza massima dei muri prospicienti sui cortili non deve essere superiore a una volta e mezzo la normale media tra le pareti opposte.

La normale minima condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto non deve essere inferiore a ml.6,00.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato aperto sul cortile.

Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle Norme fissate appresso per le chiostrine medesime.

Per i muri di fabbrica in arretrato rispetto ad uno o più lati di un cortile è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento.

Le superfici corrispondenti alla proiezione orizzontale dei balconi scoperti non saranno detratte da quelle dei cortili qualora non superino la quarta parte della superficie del cortile stesso.

La superficie dei balconi rientranti non verrà computata come area libera di cortile.

La superficie dei balconi chiusi sarà sempre detratta dal computo dell'area libera dei cortili.

Nei cortili è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che possono essere causa di insalubrità o di molestia per gli inquilini.

Nei cortili aventi un lato necessariamente aperto è consentita un'altezza di fabbricato corrispondente al doppio della larghezza media del cortile, quante volte il lato necessariamente aperto non sia inferiore alla larghezza media del cortile stesso e sempre che questa larghezza media non sia inferiore a ml.6,00.

Sull'ammissibilità di costruzione negli interni dei cortili delibera il Sindaco, uditi i pareri della Commissione Edilizia Comunale, dell'Ufficiale Sanitario Comunale e dell'Ufficio Tecnico Comunale.

In ogni caso la copertura di detti fabbricati deve essere facilmente accessibile per la pulizia e gli ambienti sottostanti debbono risultare bene areati nelle proporzioni degli altri ambienti normali.

Agli effetti dell'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Regolamento, i giardini vanno considerati in tutto come cortili.

E' vietato coprire i cortili con vetro o altri materiali quando ciò compromette il ricambio d'aria.

Art. 68

Fatta eccezione per le case di tipo popolare, é permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dar luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi ed una sola stanza abitabile per appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano sempre che l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze, oltre l'ingresso e gli accessori.

Ogni cortile secondario deve avere un'area minima di un dodicesimo della somma delle superfici dei muri che lo circondano.

La normale minima misurata tra una finestra e il muro opposto deve essere di ml.4 se i muri prospicienti il cortile non superano ml.10,00 di altezza, di ml.4,50 se l'altezza é compresa tra ml.10,00 e ml.16,00 e di ml.5 se l'altezza é superiore a ml.16,00.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 69

E' permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, acquai, stanze da bagno, corridoi, esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni.

Ogni chiostrina deve avere un'area libera uguale almeno ad un quindicesimo della somma delle superfici dei muri che la limitano, e la normale misurata tra una finestra ed il muro opposto, dovrà essere di ml.2,50 se la chiostrina non supera i ml.10,00 di altezza, di ml.3,00 se l'altezza é compresa tra ml.10,00 e 12,00 e di ml.3,50 se l'altezza é compresa tra ml.12,00 e 16,00.

L'altezza si computa a partire dal pavimento del locale più basso illuminato dalla chiostrina fino alla sommità del coronamento dei muri perimetrali.

Le chiostrine devono essere areate dal basso, per mezzo di corridoi o passaggi, ed essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

E' vietato coprire con vetro o altro materiale le chiostrine ed i pozzi di luce per non compromettere il ricambio dell'aria.

Art. 70

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche.

Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno un metro lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo il muro.

Art. 71

E' vietato adibire ad uso di abitazione i locali che sono, anche solo parzialmente, sotterranei. L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (opifici e simili) sarà tollerato solo quando essi hanno un'altezza netta di ml.3,00, sono fuori terra per almeno un terzo della loro altezza, il pavimento e le pareti sono efficacemente difesi contro l'umidità, le finestre apertisi all'aria libera hanno dimensioni complessive di almeno un ottavo della superficie del pavimento, é previsto un efficace scolo delle acque di rifiuto e luride, la loro profondità non é superiore al doppio dell'altezza.

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, di autorizzare la abitabilità di locali seminterrati, qualora possiedano i seguenti requisiti:

- a) Altezza minima tra il pavimento ed il soffitto di ml.3,00 di cui almeno due fuori terra;
- b) Intercapedine ventilata e fognata non meno di cm.50 intorno ai muri esterni, a partire da un piano inferiore di cm.30 dal piano del pavimento interno;
- c) Vespaio ventilato sotto il pavimento di un'altezza minima di cm.40;
- d) Superficie finestrata minima pari ad un ottavo della superficie del vano;
- e) Profondità degli ambienti abitabili non superiore al doppio dell'altezza.

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

Nel caso di fabbricati con portico, le aperture in parola potranno essere praticate nelle soglie degli intercolonni escluse quelle agli imbocchi dei portici, purché la larghezza non superi i cm.50 e dovranno essere chiuse da robuste inferriate come detto

sopra collocate esattamente a livello delle soglie stesse.

I locali sotterranei adibiti a deposito di combustibili dovranno essere bene areati e non avere di retta comunicazione coi locali di abitazione.

E' vietata l'emissione di vapori, pulviscoli, gas, dalle aperture che danno aria al locale sotterraneo.

Art. 72

L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione é fissata in ml.2,70, riducibili a ml.2,40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

Per i sottotetti destinati ad abitazione, se sono a tetto orizzontale l'altezza non può essere inferiore a ml.2,70 mentre se sono a tetto inclinato il punto più basso non deve essere inferiore a ml.2,20 e l'altezza media deve essere sempre non inferiore a ml.2,70.

Negli edifici con portici é consentita la costruzione di un piano ammezzato, con apertura sotto i portici stessi e negli altri lati del fabbricato, purché gli ambienti dell'ammezzato non abbiano la altezza inferiore a ml.2,40 e non siano adibiti ad abitazione permanente.

Art. 73

I sottotetti dell'abitazione devono sempre essere provvisti di contro tetto con strato di aria interposta per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche.

Tale strato d'aria dovrà sempre esistere qualunque sia il sistema di copertura della casa ed avere uno spessore non inferiore a cm.15.

E' tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a un dodicesimo della superficie del pavimento e, quando l'ambiente abbia una finestra sola, non inferiore a mq.1,25.

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

Art. 74

Tutti i locali degli alloggi, eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegni, corri^{doi}, vani scala e ripostigli, debbono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata alle de^{stinazioni} d'uso.

Per ciascun locale di abitazione, l'ampiezza del^{la} finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2% e comunque la superficie fine^{strata} apribile non dovrà essere inferiore a $1/8$ della superficie del pavimento.

Per gli edifici compresi nell'edilizia pubblica residenziale occorre assicurare l'adozione di di^{mensioni} unificate di finistre e dei relativi in^{fissi}.

I locali (servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani scala, ripostigli) per i quali non é obbliga^{toria} l'illuminazione e la ventilazione naturale diretta, nel caso le caratteristiche edilizie non consentono l'apertura di finestre, devono essere dotati di ventilazione meccanica centralizzata con cui immettere aria opportunamente captata e con re^{quisiti} igienici confacenti.

Per gli ammezzati é richiesta un'ampiezza di luce delle finestre di almeno un sesto ($1/6$) della su^{perficie} del pavimento.

Gli ambienti non potranno comunque avere profondi^{tà} superiore al doppio dell'altezza.

I bal^{coni} non devono avere aggetto superiore a ml.1,50; é consentita la costruzione di balconi con maggior aggetto purché la sottostante finestra ab^{bia} dimensioni proporzionalmente maggiore del mini^{mo} prescritto.

Per assicurare una buona ventilazione naturale si

consiglia di dotare le finestre di aperture a W
sistas o altro sistema equivalente che é obbliga
torio per le cucine e le camere da bagno; inol -
tre é da assicurare l'aspirazione di fumi, vapo-
ri ed esalazioni nei punti di produzione (cucine,
gabinetti, ecc.) prima che si diffondano.

Art. 75

Per ogni abitante deve essere assicurata una su
perficie abitabile non inferiore a mq.14, per i
primi 4 abitanti, e mq.10, per ciascuno dei suc
cessivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie
minima di mq.9, se per una persona, e di mq.14,
se per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza
di soggiorno di almeno mq.14.

La superficie degli ambienti di abitazione non
deve essere mai inferiore a mq.9,00.

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

Nessun locale può essere destinato ad uso di a
bitazione per numero di persone che, a giudizio
dell'Ufficiale Sanitario Comunale, non sia in
proporzione con la superficie, con la cubatura
e con le condizioni di ventilazione dell'ambien
te.

Art. 76

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiali ben connessi ed a superficie dura, liscia e piana e costruiti con materiale non polveroso e non fessurabile e tale da non offrire ricovero ai parassiti ed alla polvere.

Allo scopo di isolare acusticamente ciascun pavimento dal sottostante solaio deve essere posto tra essi uno strato di cm.2 di sabbia o di scorie di carbon fossile o di altro materiale poroso.

I materiali usati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera devono garantire una adeguata protezione acustica agli ambienti per quanto concerne i rumori da calpestio, rumori da traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Sempreché non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta, stoffa e decorarsi con stucchi e colori, purché non contengano sostanze nocive.

Art. 77

Le scale debbono essere costruite con materiale resistente al fuoco.

Possono essere tollerate scale in legno o simili solo quando sono a servizio di un unico appartamento distribuito su due piani.

Le scale possono essere arieggiate ed illuminate o direttamente dall'esterno a mezzo di finestre in ogni piano (di dimensioni minime di metri quadri 1,00), ovvero con sistemi meccanici centralizzati, di cui all'art.74 del presente Regolamento.

Potrà essere consentita l'areazione dall'alto alle seguenti condizioni:

- a) Che la superficie delle finestre complessivamente sia pari o superiore al 2% del volume del vano scala, considerando l'altezza dal piano terreno alla copertura;
- b) Che la tromba delle scale abbia una superficie libera di mq.1,80 per edifici di tre piani aumentata di mq.0,60 per ogni piano successivo;
- c) Che le finestre siano agevolmente apribili dall'ultimo pianerottolo con aste di regolazione;
- d) Che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scala.

Nei vani scale é assolutamente vietata l'apertura di finestre di qualsiasi tipo per l'areazione di locali contigui.

Sarà tollerata a scopo esclusivo di illuminazione di ingresso, l'istallazione di finestre in vetro cemento o con telai fissi.

Le pareti dei vani scale devono essere rivestiti ad una altezza di ml.1,50 con materiali impermeabili di facile lavatura e disinfezione.

Le scale devono essere agevoli e sicure, sia alla salita che alla discesa, e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le scale debbono avere larghezza di rampa commi-
surata al numero degli alloggi serviti e con mi-
nimo di ml.1,10.

La pedata non deve essere inferiore a cm.28 per
tutta la ampiezza del gradino.

L'alzata non deve essere superiore a cm.18.

Sono vietate le scale a chiocciola per gli edifi-
ci plurifamiliari e pubblici o ad uso pubblico;
esse sono tollerate solo all'interno delle case
unifamiliari private per accedere esclusivamente
alla soffitta o ai seminterrati e purché munite
di idonee balaustre di sostegno, interne ed e-
sterne, realizzate in modo tale da costringere
l'uso della parte più ampia delle scale la quale
in quel punto dovrà avere una pedata minima di
cm.30.

Le scale non devono avere comunicazione diretta
con i locali del piano terreno adibiti a negozio,
autorimesse, officine, ecc. e neppure con il lo-
cale dello scantinato adibito a centrale termica.
Le ringhiere dei vani scala debbono rispondere ai
dovuti requisiti di sicurezza e stabilità.

Art. 78

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

I focolari devono essere impiantati sopra volti in muratura o sopra a materiale incombustibile. Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori ed i prodotti della combustione a canne murali indipendenti prolungate fino al tetto e terminanti con solidi fumaioli, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno per un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario perché le esalazioni del fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini e debbono essere muniti di idonee mitre ventilatrici.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione del tiraggio, a condizione che lascino libera almeno per un quarto la sezione della canna.

I "cucinini" sono ammessi solo se costituiscono parte di altro locale di abitazione regolamentare e purché siano provvisti di diretta areazione e illuminazione mediante finestre prospettanti su spazio regolamentare. Inoltre non possono avere superficie inferiore a metri quadri 6,00, con il lato minore non inferiore a ml. 1,80.

E' ammesso il "posto di cottura" annesso al locale di soggiorno purché comunichi ampiamente con quest'ultimo, nel senso che non deve avere "divisori" e non deve costituire locale a sé stante, e purché sia dotato di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

La cucina deve avere la finestra o le finestre munite di reticelle metalliche per la difesa contro le mosche e non deve avere comunicazione diretta con la camera da bagno.

Art. 79

Gli alloggi devono essere dotati di impianti di riscaldamento.

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere compresa tra i 18 °C e i 20 °C; deve essere, in effetti, rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti abitabili e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

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

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

E' vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia di riscaldamento centrale, uno scaldabagno sopra un condotto già impiegato alla evacuazione di prodotti di altro focolaio.

Sono ammessi i condotti ramificati purché riconosciuti idonei e privi di inconvenienti.

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Le canne dei camini, dei caloriferi e simili devono essere costruite con tubature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta, con pareti non trasudanti, ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici.

Allorquando un condotto di fumo o di calore (acqua, aria calda, vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere queste mediante una controcanna, la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere una sezione tale da creare una intervapredine di almeno centimetri 3 in cui possa circolare aria.

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

E' vietata la costruzione di canne da camino nei muri adiacenti ai fienili ed ai depositi di materiale facilmente combustibile.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente indispensabile (non più di 2 negli edifici a 3 piani) e le deviazioni dalla verticale non dovranno essere mai superiori ai 30°, salvo le camere di raccordo tra focolai e canne.

Le pareti esterne delle canne dovranno avere spessore tale da evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio.

E' vietato il passaggio in locali di abitazione di condotti da fumo che servono apparecchi di una potenza calorifera superiore a 30.000 Calorie/h.

I tubi da fumo in metallo dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

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

Per gli impianti termici dei grandi edifici valgono le disposizioni dell'art.138 del presente Regolamento.

Sono proibiti tutti gli apparecchi e sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibili che abbiano per effetto di produrre esalazioni moleste o insalubri.

I caloriferi ad aria calda e gli impianti di condizionamento d'aria devono essere alimentati con aria presa direttamente dall'esterno mediante bocca sita a conveniente altezza dal terreno ~~a seconda delle caratteristiche delle località~~ a seconda delle caratteristiche delle località.

I tubi che servono alla distribuzione del gas nel l'interno degli edifici a qualunque uso destinati, devono essere collocati in modo da riuscire il più facilmente ispezionabili.

Tutte le canne fumarie debbono sporgere dalla coper tura dei fabbricati per almeno un metro e devono es sere munite di idonee mitra ventilatrici.

Art. 80

Ogni fabbricato con almeno 8 alloggi deve essere munito di lavatoio provvisto di una capace vasca a 2 scomparti con sfioratore per il troppo pieno e di un bucatoio con fornacella.

Indipendentemente da quanto sopra, ogni casa di civile abitazione deve avere previsto il punto di installazione di un lavabiancheria automatico.

Ogni fabbricato deve altresì essere munito di uno stenditoio coperto e adeguatamente ventilato, dotato di fil di ferro zincato o di plastica o di metallo plastificato nella misura minima di ml.5 (cinque) per ogni alloggio.

Art. 81

A chiunque é vietato installare antenne per TV, ra
dio riceventi o trasmittenti od altro di simile se
non assicurate in modo da renderne impossibile la
caduta.

In particolare le antenne installate sui tetti o
sulle terrazze di copertura degli edifici devono
essere ancorate anche con tiranti in acciaio onde
evitare di essere divelte dalle intemperie.

Art. 82

Gli ambienti adibiti a 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 2 camere utili oltre cucina e gabinetto con servizi igienici.

La superficie complessiva dell'appartamento non deve essere inferiore a mq.60.

Art. 83

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

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

I condotti non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso dalle docce orizzontali alla fogna privata, che andrà ad immettere in quella pubblica, e devono essere mantenuti sempre in perfetta efficienza.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Deve essere evitato lo spandimento delle acque meteoriche sul suolo specie se, in vicinanza dei muri perimetrali degli edifici, esso non é stato reso impermeabile.

I giardini, gli orti, i prati, le aree fabbricabili, i cortili e tutti gli spazi aperti annessi agli edifici devono essere provveduti di canali per lo smaltimento delle acque meteoriche, disposti in modo da salvaguardare le mura.

Art. 84

Ai proprietari di terreni coltivati mediante l'opera, anche temporanea, di persone non aventi abitazione stabile nel Comune, o nei Comuni dove i terreni stessi sono posti, é fatto obbligo di fornire, ai lavoratori in questione, ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie, tenuto conto delle condizioni e della natura della località.

Tale obbligo viene meno nel caso in cui i prestatori d'opera dimorino stabilmente in altri Comuni viciniori ove possono agevolmente recarsi, a lavoro compiuto.

In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatti eseguire accertamenti dall'Ufficiale Sanitario Comunale, ne riferisce all'Assessorato Regionale alla Sanità per le opportune richieste da avanzare all'Ufficio del Genio Civile ai fini della perizia dei lavori occorrenti.

A perizia eseguita questa sarà trasmessa al Sindaco che la comunica al proprietario, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari. Se vi é ritardo o mancanza esecuzione dei lavori predetti, il Sindaco provvede d'Ufficio per i lavori stessi nei modi e nei termini stabiliti nel T.U. della Legge Comunale e Provinciale approvato con R.D. n.383 del 3 marzo 1934, con spese a carico del responsabile del ritardo o dell'omissione.

Art. 85

Gli edifici o parte di essi di nuova costruzione, nonché gli ampliamenti, le sopra elevazioni e i fabbricati ristrutturati, indipendentemente dalla loro destinazione, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorché, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale e l'Ufficio Tecnico Comunale, ciascuno per quanto di loro competenza, risulti che i lavori siano terminati e siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, e nel rispetto delle Norme del presente Regolamento, che i muri siano convenientemente prosciugati, che non ci sia difetto di aria e di luce, che sia assicurato il rifornimento idrico, il corretto smaltimento dei rifiuti, il deflusso delle acque meteoriche, e che non sussistano cause di insalubrità o di pericolo.

Qualora non possa essere concessa l'abitabilità o l'usabilità, ne viene data notizia motivata al proprietario dell'edificio.

Nessuno può occupare, sotto qualsiasi forma e per qualsiasi motivo, con mobili, arredamenti, e quanto altro, comunque non facente parte in senso stretto della costruzione, qualsiasi edificio o parte di esso, senza aver prima ottenuto l'autorizzazione di cui al comma 1.

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui al 1° comma del presente articolo, la costruzione deve essere visitata a cura dell'Ufficio Sanitario e dell'Ufficio Tecnico Comunali, dietro domanda del proprietario, una prima volta quando sono ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, soffitti, divisori), una seconda volta a lavori ultimati e comunque non prima di cinque mesi, per controllare il sussistere dei requisiti necessari perché l'edificio sia idoneo ad essere abitato o usato.

Nel caso sussistano cause di insalubrità o di pericolo, il proprietario deve essere invitato a provvedere per la loro eliminazione entro un termine stabilito di volta in volta.

Art. 86

Il Sindaco ordina lo sgombero delle case, degli appartamenti, degli ambienti, dei fabbricati an tigienici e/o pericolanti e procede contro coloro che li cedono per abitazione o per altri usi. Il Sindaco può dichiarare inabitabile o non usabile e far chiudere un edificio o parte di esso se riconosciuto antigienico dall'Ufficiale Sanitario Comunale, ovvero se riconosciuto staticamente pericolante, in tutto o in parte, dall'Ufficio Tecnico Comunale.

Il Sindaco ordina la demolizione dei fabbricati o parte di essi, quando ciò sia richiesto per motivi igienici, di decoro, di pericolo.

Art. 87

Nessun lavoro di esecuzione di nuove fognature o di riparazione e modificazione di fogne esistenti può essere eseguito senza l'autorizzazione del Sindaco, che la concede solo quando risulti, da progetti particolareggiati, l'ottemperanza alle disposizioni del presente Regolamento e di quello Edilizio.

Per nessun motivo ed in nessun caso sarà permesso lo scarico diretto sul terreno o nelle cunette stradali, o nei fossi (naturali o artificiali) o nei fiumi, o nel mare, su qualunque spazio pubblico o privato, delle colonne di scarico di latrine ed acquai o di liquami effluenti da pozzi neri con sfioro da fosse settiche, fosse Imhoff e simili.

Art. 88

Le camere da bagno devono avere dimensioni non inferiori a mq.6,00 col lato minore non inferiore a ml.2,00, pavimenti impermeabili, e pareti rivestite, fino all'altezza minima di ml.2,00, di materiale impermeabile di facile lavatura. Per garantire la perfetta impermeabilità del pavimento, sotto al rivestimento, deve essere messa in opera una lastra di piombo ovvero deve essere eseguito un trattamento con asfalto.

Oltre al vaso all'inglese, la camera da bagno deve comprendere: bidet, lavandino, vasca da bagno. Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere fatto ad angoli curvi.

Le pareti divisorie delle camere da bagno con altri locali devono avere spessore non inferiore a ml.0,12.

La superficie delle camere da bagno può essere limitata a mq.4, qualora la vasca sia sostituita dalla doccia.

Le camere da bagno devono inoltre essere ben ventilate ed illuminate per mezzo di finestre, dotate di wasistas, dalle dimensioni minime di mq.1,20 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa, ovvero possono essere areate con impianti di aspirazione meccanica adeguati e comandati dallo stesso interruttore che comanda l'accensione della luce di illuminazione. Nelle camere da bagno sprovviste di apertura allo esterno é proibita l'istallazione di apparecchi a fiamma libera.

Le camere da bagno devono essere tenute sempre perfettamente pulite e quelle in comune lo sono sotto la responsabilità del proprietario dello stabile, opificio, dormitorio, collegio, comunità, pubblico esercizio, locali di pubblico spettacolo e ritrovo, ecc..

Le camere da bagno non devono avere diretta comunicazione con ambienti di abitazione, passaggi interni, cucine e coi vani delle scale, anche se dotate di anti-bagno; esse devono essere accessibili solo dai corridoi o altri locali di disimpegno.

Art. 89

I fabbricati di nuova costruzione o riattati, devono avere un numero di camere da bagno e di acquai corrispondente a quello degli appartamenti. Le camere da bagno e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti. I fabbricati di nuova costruzione o riattati che comprendono anche dei negozi, devono avere uno o più w.c. ad uso dei negozi stessi.

Ove esiste impianto di acqua condotta e fognatura dinamica, saranno obbligatori i sifoni a chiusura idraulica con bocca di ispezione e cassette per la vatura e cacciata di acqua.

Quando l'applicazione del sistema suindicato non sia possibile per mancanza di acqua condotta o di fognatura a sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di scarico riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Le condutture di scarico devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili, riparabili, e devono costruirsi con materiale impermeabile; i pezzi o segmenti delle canne di caduta dovranno essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Saranno, di regola, verticali, prolungate sopra il tetto della casa e coronate da mitra ventilatrice, disposte e costruite in modo da non arrecare danno o fastidio al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti ad esercizi che comunque riguardano le sostanze alimentari e le bevande o ad opifici di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dai w.c. non potranno essere immessi nella fognatura pubblica senza che siano passati, alla uscita del fabbricato, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

La manutenzione dei tratti di fognatura privata é a carico dei singoli proprietari, i quali devono provvedere tempestivamente per eventuali riparazioni e per tutto quanto necessario.

Art. 90

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

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

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiale impermeabile.

I tubi incassati attraverso i muri, tramezzi, pavimenti, spazi vuoti non facilmente accessibili (come vespai, intercapedini, ecc.) devono essere di ferro, ghisa o acciaio, senza giunture nello spazio non ispezionabile.

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

Art. 91

I pozzi neri sono tollerati solo nelle località prive di acquedotto e per edifici unifamiliari, isolati, siti in zona rurale, con latrine sfornite di cassette per lavatura a cacciata d'acqua. I bottini mobili sono tassativamente proibiti. Nelle zone prive di fognatura dinamica, lo smaltimento dei liquami luridi e di rifiuto degli edifici provvisti di acquedotto, potrà essere effettuato realizzando in loco un trattamento primario, atto a modificare le caratteristiche del liquame brutto, seguito da un trattamento secondario, atto a rendere innocuo il liquame chiarificato. Il trattamento primario deve essere effettuato con vogliando il liquame brutto in una o più fosse tipo Imhoff; il trattamento secondario del liquame chiarificato effluente dalla Imhoff deve essere effettuato a mezzo di sub-irrigazione, semplice o drenata, a seconda del tipo di terreno. L'effluente dalla Imhoff potrà anche essere versato in un corso d'acqua, qualora in periodo di magra sia garantita una diluzione tale da mantenere invariata la stabilità relativa dell'acqua recipiente e da non determinare danni per la piscicoltura, né condizioni di malsania per le zone circostanti. Possono essere così trattati i liquami luridi e di rifiuto provenienti da case rurali, aziende agricole, piccole porcilaie.

Art. 92

I pozzi neri devono essere costruiti in luoghi privati scoperti e distaccati di almeno ml.2 dai muri del fabbricato con lo spazio interposto riempito di argilla battuta. Ad evitare infiltrazioni nel terreno, intorno alle pareti e sotto il fondo del pozzo nero deve essere posto uno strato di argilla battuta non inferiore a cm.40.

I pozzi neri devono essere costruiti in muratura dello spessore minimo di cm.40 o in cemento armato. All'interno devono essere intonacati con malta di cemento, dello spessore di cm.2. Gli spigoli devono essere arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.

L'immissione della colonna di scarico deve avvenire senza intercettatore; il pozzo deve avere un tubo di ventilazione del diametro minimo di 10 cm. prolungato fino oltre il tetto del fabbricato.

Il fondo deve avere configurazione concava; poco al di sopra del punto più profondo deve trovarsi la bocca inferiore del tubo di estrazione, disposto verticalmente, del diametro di mm.70-80; il tubo di estrazione deve attraversare la copertura del pozzo nero e terminare in un apposito pozzetto secondario sovrastante dove la bocca superiore termina ed é chiusa con tappo a vite.

Lo svuotamento del pozzo nero deve avvenire per tale via, sicché non deve essere necessario aprire il tombo principale, che sarà rimosso solo per ispezionare e pulire il pozzo nero già vuotato.

I pozzi neri non devono avere una profondità superiore ai ml.2, devono distare non meno di ml.20 da pozzi di acqua potabile, sorgenti, condotte, serbatoi, cisterne, fontane, e devono essere siti a valle di queste.

I pozzi neri devono avere una capacità minima di 400 litri a persona.

Per nessuna ragione i pozzi neri possono in parte o in tutto essere resi perdenti, né essere forniti di tubo di sfioro, qualunque sia il destino dei liquami effluenti (terreno, cunette stradali, fossi naturali o artificiali, fiumi, torrenti, mare, ecc.).

Art. 93

Le fosse Imhoff devono essere del tipo chiuso e si te all'esterno dell'edificio, a distanza non inferiore a ml.2, dalla fondazione, con lo spazio interposto riempito di argilla battuta. Ad evitare in filtrazioni nel terreno, intorno alle pareti e sotto al fondo delle fosse deve essere posto uno strato di argilla battuta non inferiore a cm.40.

Le fosse Imhoff devono essere dimensionate in rapporto a 120 litri per abitante per quanto riguarda la camera di digestione dei fanghi (comparto di digestione dei fanghi viene considerato lo spazio interposto tra il fondo e una linea immaginaria tracciata a cm.20 al di sotto del punto più basso della feritoia di passaggio dei materiali che sedimentano), mentre la capacità del comparto di sedimentazione de ve essere calcolata per un periodo di detensione di 5 ore.

Le fosse Imhoff devono essere munite di tubo di area zione prolungato oltre il tetto del fabbricato, del diametro minimo di 10 cm.

La copertura deve consentire una facile rimozione della crosta superficiale e l'agevole svuotamento perio dico del fango digerito,

L'operazione deve essere eseguita almeno una volta ogni anno ed il fango estratto deve essere interrato.

E' altresì ammesso il suo uso come concime, con l'esclu sione tassativa dei vegetali da consumare crudi.

All'atto dell'entrata in funzione e dopo ogni operazio ne di pulizia, le fosse Imhoff devono essere riempite d'acqua; sul fondo si deve deporre alcuni chili di clo ruro di calce.

Le fosse Imhoff devono distare non meno di ml.20 da poz zi di acqua potabile, sorgenti, condotte, serbatoi, ci sterne, fontane e devono essere site a valle di queste.

Art. 94

Il trattamento secondario con impianti di sub-irrigazione, semplice o drenata può effettuarsi quando:

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

La sub-irrigazione viene effettuata disponendo delle tubazioni perdenti di calcestruzzo o di terra cotta non verniciata, a giunti aperti, senza bicchiere, in una o più file, alla profondità di cm.30-50 sotto il piano di campagna. La tubazione disperdente deve avere una lunghezza minima di ml.5 per abitante servito; ovvero quella determinata con la prova della percolazione.

La tubazione disperdente deve essere immessa in trincee aventi alla base una larghezza non inferiore a cm.40 e deve essere completamente circondata da uno strato di pietrame e pietrisco a media pezzatura avente uno spessore non inferiore a cm.30. Prima del reinterro, sul pietrame, si dispongono fogli di carta da imballo.

Lo sviluppo totale richiesto può essere realizzato con tracciati diversi delle condotte: affiancate a pettine o a spina di pesce in caso di terreni pianeggianti o con pendenze assai modeste, a serpentina, in caso di terreni acclivi. La pendenza media deve essere mantenuta entro il 2-3%.

Alla testata della rete di su-irrigazione è buona norma inserire una vaschetta munita di sifone di cacciata, sicché il liquame sversato interessi rapidamente tutta la rete.

Per i terreni impermeabili é necessario dare alle trincee una profondità di ml.1,70 e una larghezza alla base di ml.1,00. Alla base sono disposti tubi drenati immersi in pietrisco a grossa pezzatura (diametro medio cm.10) per uno spessore di cm.25; segue uno strato di pietrisco a pezzatura media (diametro cm.7-4 cm.) per uno spessore di cm.50; quindi un altro strato di pietrisco a pezzatura minuta (diametro cm.4-2) per uno spessore di cm.30. Su tale drenaggio, sarà posta la rete di sub-irrigazione come per i terreni permeabili.

Il liquame depurato raccolto dalla condotta di drenaggio deve avere la possibilità di sversare in un fosso naturale o in un corso d'acqua. La condotta drenante deve essere areata con pozzetti che arrivano al piano di campagna.

I tubi costituenti le condotte disperdenti devono avere una sezione compresa tra mm.150-200 per i rami principali e mm.100-150 per i secondari.

Gli impianti di su-irrigazione devono trovarsi a non meno di ml.8 dalle fondazioni del fabbricato servito (il collegamento tra la fossa Imhoff e condotta disperdente deve essere impermeabile); la rete in ogni suo punto deve distare almeno ml.20 da pozzi di acqua potabile, sorgenti, condotte, serbatoi, cisterne, fontane e deve essere posta a valle di questi.

Art. 95

I proprietari devono provvedere in tempo alla vuotatura dei pozzi neri con sistemi inodori quando le materie da asportarsi abbiano raggiunto una distanza di cm.20 dalla faccia interna della lapide. La vuotatura dei pozzi neri con sistemi non inodori é permessa soltanto nelle ore che decorrono dalla mezzanotte all'alba in qualsiasi stagione, eccettuati i mesi di luglio e agosto, e solo per quelli siti in zona rurale.

Il trasporto delle materie estratte deve farsi con recipienti a tenuta stagna e portati nei luoghi destinati dall'Autorità Comunale.

Il materiale estratto può essere interrato o usato come concime, ma con le precauzioni di cui all'articolo 34 del presente Regolamento.

Art. 96

Tutte le acque nere e di rifiuto di ogni genere delle costruzioni devono essere immesse nella fognatura comunale mediante appositi condotti sotterranei (fognoli privati), provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte, con materiali e tecniche stabiliti dall'Ufficio Tecnico Comunale.

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti devono essere soppressi quando, per la costruzione di canali di fognature, sia possibile convogliare in essi tutti i rifiuti liquidi.

Tale soppressione deve essere effettuata non oltre sei mesi dalla data di compimento della fognatura. Verificandosi tale evenienza, il Sindaco ordina agli interessati l'esecuzione dei lavori necessari da svolgere sotto la sorveglianza degli Uffici Sanitario e Tecnico Comunali. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'Ufficio, a spese degli interessati.

- Naturalmente, prima di qualsiasi demolizione, si deve procedere alla vuotatura, pulizia e disinfezione di tutti i pozzi neri, fosse settiche e fognature locali. Quando non sia possibile realizzare nessuno dei sistemi previsti dal presente Regolamento per la raccolta e lo smaltimento delle acque luride e di rifiuto, i privati dovranno presentare il progetto per un impianto di depurazione biologica da approvarsi nei modi di Legge.

VEDASI
D.C.C. n° 23/92Art. 97

Non é permessa l'apertura e la riattivazione di stalle e scuderie nonché di letamai e concimaie di qualsiasi tipo, nell'interno della cittadina, e degli altri centri e nuclei abitati. Non é permesso allevare e tenere, a qualsiasi titolo, animali in genere ed in particolare bovini, equini, suini, caprini, ovini, animali da cortile, sia nell'interno del centro abitato del capoluogo che degli altri centri abitati e nuclei abitati.

Le suddette strutture e animali possono essere tenuti solamente negli edifici posti in aperta campagna e in zona rurale, sia isolati che riuniti in piccolissimi gruppi a distanza dai centri e nuclei abitati tale da garantire la pubblica igiene e con le Norme previste per le case coloniche.

Nei centri e nuclei abitati sono vietati gli ammassi di crisalidi dei bachi da seta e l'essiccamento dei bozzoli. Questi devono essere trasportati fuori dell'abitato, nel tempo e nelle località riconosciute idonee dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Nei centri e nuclei abitati non é permessa alcuna attività inerente alla mattazione di animali, compresi quelli da cortile, ed alla lavorazione delle carni, con la sola eccezione dei piccoli laboratori a conduzione familiare per la lavorazione delle carni suine fresche.

Nei piani di lottizzazione o particolareggiati di zone già adibite ad uso agricolo e comunque con presenza di stalle, porcilaie, concimaie e simili, deve essere prevista l'eliminazione di tale strutture da completarsi prima dell'attuazione del piano stesso.

Allorché il P.R.G. preveda zona rurale, deve esservi una fascia di rispetto profonda non meno di ml.50 attorno ai centri abitati e ml.20 attorno ai nuclei abitati, nella quale valgono i divieti di cui al presente articolo.

Art. 98

E' vietato tenere nell'ambito dei centri abitati depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali, anche se non destinati alla alimentazione.

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

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

Art. 99

E' vietata eseguire la pulizia degli animali e lo ro attrezzi e dei veicoli a trazione animale, sia sul suolo pubblico che privato, sia all'interno che all'esterno di edifici, nell'ambito dei centri e dei nuclei abitati.

Le rimesse per vetture e veicoli a trazione animale devono essere ubicate fuori dai centri abitati; quan do non servono soltanto a semplice deposito di vetture e di veicoli a trazione animale, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di pavimenti impermeabili, di zoccolatura impermeabile alta ml.2, di scoli con sifone a chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio, di cui deve essere garantito l'idoneo smaltimento.

Art. 100

Per case coloniche o abitazioni rurali si intendono quelle necessarie alla conduzione del fondo, come da dichiarazione rilasciata dall'Ispettorato dell'Agricoltura.

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto dai susseguenti articoli, sono soggette a tutte le Norme relative alle comuni case civili di abitazione e alle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio.

Ogni casa colonica deve essere provvista di acqua potabile (ove non sia possibile l'uso dell'acquedotto consortile, si provvederà a mezzo di pozzi costruiti secondo le Norme di cui al precedente articolo 54); inoltre deve essere munita di acquaio e di regolare camera da bagno sita nell'interno dell'abitazione e completa di tutti gli accessori, eseguita secondo le prescrizioni di cui all'articolo 87 e seguenti del presente Regolamento.

Le acque luride e di rifiuto devono essere raccolte in una fossa Imhoff, di adeguata capacità, e l'effluente chiarificato smaltito con il sistema della sub-irrigazione.

E' tollerato il pozzo nero a tenuta, da sottoporre a vuotatura periodica, solo se la scarsità di acqua potabile sarà tale da limitare il consumo idrico pro capite a 20 litri al giorno.

I cortili, le aie, gli orti, i giardini devono essere provvisti di efficiente scolo, si da evitare imputamenti, comunque provocati, in prossimità della casa.

Deve altresì essere curato il regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa.

Le spazzature e i rifiuti domestici devono essere interrati a non meno di ml.50 di distanza dalla casa e dai pozzi, sorgenti, condotte, serbatoi, cisterne e fontane di acqua potabile.

Le camere di abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le case di civile abitazione.

Gli accessori propri della casa colonica (stalla, porcile, concimaia, pollai, fienili, ecc.) devono essere costruiti come corpo di fabbrica separato dall'abitazione vera e propria.

Le nuove costruzioni rurali devono essere poste su terreni bene asciutti, la cui falda freatica sia sufficientemente profonda.

Art. 101

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica.

Le pareti ed il soffitto devono essere intonacati con cemento.

Devono avere un'altezza media non inferiore a ml.3 e dimensioni tali da assicurare almeno mc.30 di aria per ogni capo di bestiame grosso e mc.20 per ogni capo di bestiame minuto. Devono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre, con aperture e wasistas, e di canne di aspirazione, in numero congruo, prolungate fino ad oltre il tetto. Tutte le aperture devono essere provviste di reticelle antimosche. Il soffitto e le pareti devono essere tinti in azzurro. Le mangiatoie e le rastrelliere devono essere di materiale lavabile e disinfettabile. Il pavimento deve essere lavabile, disinfettabile, liscio, ben connesso, non fessurabile, impermeabile, resistente agli urti e deve essere dotato di cunette di scolo impermeabili per le urine ed altri liquami luridi, condotte con condutture a tenuta al pozzetto annesso alla concimaia.

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

E' assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati o comunque sudicio.

Le stalle non devono servire ad abitazione, né per deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

E' vietato eseguire nelle stalle lavori di carattere industriale, artigianale, commerciale, compresi quelli che hanno per scopo la preparazione, la confezione ed il trasporto dei prodotti del fondo agricolo, compreso il latte.

Art. 102

Tutte le stalle devono essere provviste di conci
maie.

Le concimaie devono essere costruite con platee impermeabili, muretti perimetrali, pozzetto a te
nuta per la raccolta del colaticcio.

La superficie della platea deve essere calcolata in ragione di mq.3 per capo bovino e la capacità del pozzetto in ragione di mc.1 per capo bovino (la profondità del pozzetto non deve essere supe
riore a ml.2,00).

Il fondo della platea deve avere una pendenza del 2% verso la mezzeria, dove si realizza un canalet
to a fondo concavo di ml.0,40 che sversa nel pozzetto. La platea deve poggiare su un vespaio di alme
no ml.0,20 di altezza.

Ad evitare che dal pozzetto esca liquame, in caso di mancata utilizzazione, che dia luogo a ristagni o rivoli luridi, il pozzetto deve essere costruito come una fossa settica a due scomparti e l'effluen
te derivante deve essere smaltito con il sistema della sub-irrigazione (adeguatamente ampliato può essere utilizzato quello per le acque luride e immonde della casa).

La concimaia in ogni caso deve evitare il contatto diretto del letame con il terreno e il formarsi di ristagni o rigagnoli di colaticcio sul terreno.

Gli ammassi di letame fuori concimaia sono ammessi solo all'atto della concimazione del terreno.

Art. 103

I porcili, gli ovili, i pollai, le conigliere non possono formare corpo con la casa di abitazione ; devono essere costruiti con gli stessi criteri previsti per le stalle e inoltre il pavimento deve avere pendenza idonea a facilitare lo scolo delle urine e degli altri liquami luridi da convogliare, con conduttura impermeabile, alla fossa settica della concimaia.

Art. 104

Gli abbeveratoi devono essere posti a giusta distanza dal pozzo e da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiali di facile lavatura (cemento) con angoli arrotondati.

Ove sia possibile, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento.

Gli abbeveratoi non devono mai essere alimentati dallo stesso rubinetto di presa d'acqua per uso domestico e non possono essere adibiti ad altri usi.

Art. 105

Gli accessori colonici destinati a ricovero ed al la tenuta degli animali (bovini, ovini, suini, ca prini, equini, animali da cortile, ecc.) di cui a gli artt.101, 102 e 103 del presente Regolamento, devono essere siti sottovento e alla distanza minima di ml.20 dalla casa di abitazione, dalle stra de, da pozzi, condutture, sorgenti, serbatoi, ci-sterne, fontane di acqua potabile.

La concimaia può far corpo con gli accessori di cui sopra, ferme restando le distanze indicate per questi.

Art. 106

I fienili, gli essiccatoi, ed altri accessori colonici, che non sono destinati al ricovero e alla tenuta degli animali, devono essere distaccati dalla casa colonica, alla distanza minima di ml.10.

Il piano terra della abitazione deve essere adibito a servizi ed ivi potranno essere realizzate, secondo le regole dell'arte e del presente Regolamento, il forno, le vasche per il bucato, il ricovero degli attrezzi agricoli, il magazzino, la vasca alimentata con acqua potabile, per lavare e rinfrescare gli ortaggi e le tinaie, purché ubicate in locali non comunicanti con l'abitazione. I locali siti al piano terra devono avere un livello superiore di almeno cm.30 a quello del piano di campagna.

Nei luoghi sottoposti ad inondazione deve essere prescritto un dislivello proporzionalmente maggiore.

In mancanza di scantinati, tutti i locali al piano terra devono essere muniti di vespai ben ventilati alti almeno cm.30, secondo le Norme di cui all'art.64 del presente Regolamento.

Art. 107

Spetta al proprietario della casa rurale mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente Regolamento e, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dagli Uffici Sanitario e Tecnico Comunali, comunica al proprietario della casa i lavori necessari, fissandogli un termine per l'esecuzione.

Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati, il Sindaco provvederà di Ufficio in conformità all'art.153 della Legge Comunale e Provinciale n.148 del 4 febbraio 1915.

Nello stesso modo si provvede qualora i proprietari dei fondi coltivati da operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune, non procurino agli operai ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie.

Quando le case coloniche non sono suscettibili di miglioramento, saranno dichiarate dal Sindaco in tutto o in parte inabitabili e fatte sgombrare.

E' proibita la costruzione di nuove case con creta e argilla (atterrati). Quelle esistenti, anche se adibite ad uso stalla, capanna, deposito attrezzi agricoli e simili, devono essere distrutte.

Art. 108

Le abitazioni rurali debbono essere collegate al la più vicina strada comunale o vicinale da una strada percorribile in ogni epoca dell'anno, al fine di permettere il normale accesso del Medico, dell'ambulanza e di evitare danni fisici agli abitanti delle case da probabili incidenti causati dallo stato della strada.

Art. 109

Gli allevamenti intensivi di qualsiasi specie animale (suini, bovini, animali da cortile, ecc.) sono considerati industrie insalubri di 1^a classe (art.216 T.U. LL.SS.) e come tali devono essere ubicati in zona rurale e a distanza non inferiore a ml.1000 (mille) dai centri abitati, ml.500 (cinquecento) dai nuclei abitati, ml.100 (cento) dalle case isolate, ml.20 (venti) dalle strade.

Le case coloniche, o altri edifici abitativi annessi agli allevamenti di cui sopra devono essere ubicati alla distanza minima di ml.20 (venti).

Le distanze suindicate devono considerarsi definitive come zone di rispetto e non possono essere ridotte a seguito di ulteriore sviluppo edilizio successivo alla realizzazione dell'allevamento intensivo.

Le caratteristiche costruttive generali degli allevamenti intensivi sono quelle stabilite per le stalle annesse alle case coloniche, adeguate, avviamente, alle dimensioni degli stessi.

Qualora l'Ufficiale Sanitario Comunale ritenga non idoneo, perché non proporzionato, lo smaltimento dei materiali luridi con fosse Imhoff, impianti di sub-irrigazione e concimaie, deve essere prescritto un impianto di depurazione ad ossidazione totale.

Le caratteristiche dell'effluente dell'impianto di depurazione devono essere tali da rientrare nei limiti stabiliti per gli scarichi industriali, di cui all'art.151 del presente Regolamento.

Le concimaie annesse ad allevamenti intensivi devono obbligatoriamente essere fornite di impianto di sub-irrigazione.

Il ricambio dell'aria degli allevamenti intensivi deve essere sempre garantito non solo con mezzi naturali (wasistas e canne d'aspirazione), ma anche con mezzi meccanici d'aspirazione a funzionamento elettrico.

Gli edifici adibiti ad allevamenti intensivi devono essere circondati da piante aromatiche e resinose quali il sambuco, l'eucalipto, il rosmarino, la mortella,

l'alloro, ecc.

Gli allevamenti intensivi devono avere sempre disponibilità adeguata di acqua, pompe a pressione, scorta di disinfettanti e disinfestanti; deve essere assicurata la lotta integrale contro le mosche.

Art. 110

Oltre alla autorizzazione della Legge di P.S., chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, pensioni, locande, dormitori, affittacamere e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero anche temporaneo, per mercede, deve ottenere una speciale autorizzazione dall'Ufficiale Sanitario Comunale, che deve essere tenuta sempre esposta in posizione ben visibile.

A tal uopo i richiedenti devono produrre apposite domande, allegando il progetto della nuova costruzione o della trasformazione dei locali, ovvero, quando non si debba eseguire alcuna trasformazione, la pianta in scala 1:100 di tutti i locali da occupare compresi i servizi accessori. L'autorizzazione di cui al primo comma del presente articolo è prescritta altresì per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, i circoli ricreativi, sale per biliardi o altri giuochi, ed in genere per tutti gli esercizi per cui è obbligatoria l'autorizzazione del Questore.

Ai pubblici esercizi si applicano tutte le Norme di cui agli artt. 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96 del presente Regolamento e degli articoli, sempre del presente Regolamento: 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180.

Devono avere assicurato il rifornimento di acqua potabile e l'idoneo smaltimento dei rifiuti liquidi di qualsiasi genere.

I pubblici esercizi, di qualsiasi specie, non devono mai essere in promiscuità con le abitazioni civili e gli annessi di queste e comunque con locali

adibiti ad altro uso; essi devono essere accessibili direttamente e solamente dalla pubblica via.

Nei pubblici esercizi deve essere assicurata in ogni tempo la massima pulizia, sia dell'arredamento, sia dei locali.

Oltre alla esecuzione delle ripuliture ordinarie quotidiane e periodiche, almeno una volta all'anno ed ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, deve essere eseguita una ripulitura generale e profonda, accompagnata da accurata disinfezione e disinfezione.

Art. 111

Il Personale dei pubblici esercizi, prima della assunzione, deve essere sottoposto alla visita presso l'Ufficio Sanitario Comunale, che rilascia apposita tessera sanitaria, secondo le modalità di cui all'art.171 del presente Regolamento.

E' fatto divieto ai proprietari e conduttori dei pubblici esercizi di assumere (anche in prova) Personale sprovvisto della tessera sanitaria, la quale é obbligatoria anche per i proprietari e conduttori medesimi, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

L'Ufficiale Sanitario Comunale, dietro denuncia, provvede all'allontanamento del Personale affetto da malattie infettive e diffusive, anche nei casi sospetti.

Art. 112

I bars, i caffè, le osterie, le mescite, le vendite di bevande analcoliche, le birrerie, e simili, devono avere le seguenti caratteristiche di massima:

- a) essere ubicati in locali ben illuminati con luce naturale e ben areati con aperture a wasistas integrate da canne di ventilazione e aspiratori elettrici;
- b) avere una superficie minima di mq.30 e una altezza non inferiore a ml.3;
- c) avere un adeguato retrobottega, comunque non inferiore ad un quinto della superficie complessiva;
- d) avere il rivestimento delle pareti alto ml.2 ed il pavimento, in tutti i locali che compongono l'esercizio, eseguiti con materiale liscio, ben connesso, non fessurabile, lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, e con angoli arrotondati;
- e) avere almeno un servizio igienico costituito da bagno e antibagno, aventi l'uno e l'altro complessivamente una superficie non inferiore a mq.3,00, areati a mezzo wasistas, illuminati direttamente dall'esterno e forniti di protezione meccanica contro le mosche. Il bagno deve essere dotato di un vaso alla turca a cacciata d'acqua e da un lavandino; l'antibagno di un lavandino e di uno specchio. Il pavimento ed il rivestimento delle pareti del servizio igienico devono avere le caratteristiche indicate al punto "d"; inoltre, il pavimento deve avere il fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. Il servizio igienico non può essere utilizzato quale ripostiglio o comunque per usi non inerenti.

- f) Deve essere assicurata la lotta contro le mosche, in particolare le finestre del servizio igienico e del retrobottega devono essere dotate di reticelle antimosche, la vetrina di ingresso di tende a bacchette o strisce di plastica, le finestre del locale di tende alla veneziana e simili;
- g) avere un arredamento idoneo e decoroso ed in particolare un banco di vendita dotato di lavello in acciaio inossidabile o altro materiale idoneo, a due scoparti, fornito di acqua potabile corrente e relativo scarico, una o più vetrine idonee ad esporre gli articoli venduti e a proteggerli dalla polvere, dalle mosche, da qualsiasi causa di insudiciamento, e ad impedire che i clienti possano servirsi da soli. Per i soli esercizi pubblici di cui al presente articolo già in attività può essere tollerato che siano sprovvisti di servizio igienico; però sarà consentita la sola vendita al banco, rimanendo vietata la esposizione di tavoli e sedie e l'esercizio di qualunque gioco. Per i chioschi e gli esercizi stagionali si applicano le Norme del presente articolo circa le loro caratteristiche di massima. A giudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale sono ammesse deroghe per ciascuna caratteristica, compresa la superficie minima e l'altezza.

Art. 113

Gli alberghi e i ristoranti devono sorgere in località salubre ed essere costruiti nel rispetto di tutte le Norme igieniche relative alle costruzioni edilizie ed inoltre con tutti gli accorgimenti e i requisiti dettati dalla necessità di poter sempre eseguire una corretta profilassi delle malattie infettive e diffuse e di poter sempre assicurare il decoro e l'igiene indispensabili per una comunità.

Le costruzioni alberghiere devono aver assicurato il rifornimento di acqua potabile ed il collegamento con la fognatura comunale per lo scarico di tutti i rifiuti liquidi, nessuno escluso.

Le costruzioni alberghiere devono essere concepite in modo da tenere ben distinta la zona dei servizi (cucina, guardaroba, lavanderia, centrale termica, ecc.) dalla zona destinata agli alloggi. Devono essere assicurate integralmente le Norme per la lotta contro le mosche. I servizi devono essere adeguati alla capacità recettiva.

Art. 114

Le cucine ed annessi devono essere ubicate in lo cali sufficientemente ampi, di altezza non inferiore a ml.3, ben areate, con aperture a wasistas e canne e cappe di aspirazione integrate da mezzi meccanici (aspiratori elettrici), ben illumina te direttamente dall'esterno. L'illuminazione artificiale deve essere ottenuta con luce diffusa. Il pavimento deve essere eseguito con materiale liscio, non fessurabile, ben connesso, facilmente lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, con angoli arrotondati e fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. Il rivestimento delle pareti deve essere alto ml.2 ed avere le stesse caratteristiche fisiche del pavimento.

Allo scopo di assicurare un percorso a senso unico dal punto di arrivo delle derrate alimentari al punto di consumazione, la "Cucina" deve essere distinta nelle seguenti parti: a) Dispensa; b) Preparazione; c) Cottura; d) Distribuzione; e) Consumazione (sala ristorante); f) Ricezione e lavaggio suppellettili di qualsiasi specie.

Ogni parte deve avere un arredamento confacente al le operazioni che ivi si devono svolgere.

In particolare:

- a) la dispensa deve essere accessibile dalla pubbli ca via per ricevere i rifornimenti ed ivi saranno tenute tutte le scorte alimentari in appositi armadi e contenitori, eseguiti con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e tali da ripararle convenientemente dalle mosche, dalla pol vere e da qualsiasi causa di insudiciamento. Le derrate deperibili saranno tenute nelle celle fri gorifere; la carne deve essere tenuta separata da tutte le altre derrate in una o più celle fri gorifere; dovrà altresì essere assicurata la completa e necta separazione tra cibi cotti e cibi crudi, i

quali devono essere tenuti in distinti armadi e distinti frigoriferi.

Le celle frigorifere devono essere totalmente lavabili e disinfettabili, avere angoli arrotondati, pavimento con fognolo di scarico munito di sifone a chiusura idraulica.

- b) Nella zona preparazione devono essere eseguite tutte le operazioni relative al lavaggio, al depezzamento ed alla manipolazione degli alimenti. I banchi di lavoro devono essere o in acciaio inossidabile o in marmo. I lavelli devono essere in acciaio inossidabile.
- c) Nella zona cottura devono essere eseguite esclusivamente le operazioni relative alla cottura degli alimenti già preparati; ogni focolare deve avere cappe e canne di aspirazione, eventualmente integrate da un turbo-aspiratore.
- d) Nella zona distribuzione devono essere ricevuti gli alimenti già cotti o che non hanno bisogno di cottura e devono essere eseguite tutte le operazioni preliminari perché siano pronti ad essere serviti.
- e) Nella zona consumazione (sala ristorante) gli alimenti e bevande devono essere serviti ai singoli tavoli.

La sala ristorante, oltre ad avere i requisiti indicati al 1° e 2° comma del presente articolo deve essere sita in locale illuminato direttamente dall'esterno; l'altezza, mai inferiore ai ml. 3,00, deve essere proporzionata alla superficie.

La sala ristorante deve essere dotata di armadio per la biancheria pulita.

- f) La zona lavaggio deve assicurare la recezione ed il lavaggio di tutte le suppellettili che provengono dalle zone preparazione, cotture, distribuzione, sala ristorante e la restituzione a ciascuna degli oggetti ben lavati e asciutti.

I conduttori dei pubblici esercizi devono curare la perfetta lavatura delle stoviglie, delle posate, delle pentole e di tutto quanto altro inerente alla preparazione, manipolazione, cottura, distribuzione, somministrazione e consumo degli alimenti e bevande e la loro tenuta al riparo dalle mosche e dalla polvere.

Devono essere usati detersivi contenenti cloro o composti di cloro e periodicamente, almeno una volta al mese, devono essere disinfettati tenendoli immersi per 5 ore in una soluzione di varechina al 50%.

Le suppellettili di ferro smaltato quando presentano scrostature anche lievi debbono essere sostituite.

Alla cucina deve essere annesso il servizio igienico per il Personale, costituito da un bagno con antibagno avente le caratteristiche di cui all'articolo 112, punto "e", del presente Regolamento.

Alla sala ristorante deve essere annesso il servizio igienico per il pubblico costituito da due gruppi, uno per maschi e uno per femmine. Ciascun gruppo sarà costruito con le caratteristiche di cui al precitato art.112; l'antibagno del servizio uomini deve essere ampio il doppio per sistemare non meno di due orinatoi.

L'apertura della porta avverrà in modo da salvaguardare la decenza.

Devono essere previsti due gruppi di servizi igienici distinti per sesso ogni 30 posti a sedere.

Alla cucina ed annessi devono essere applicate tutte le Norme per la lotta contro le mosche; tutte le finestre devono avere la protezione meccanica contro le mosche da mantenere sempre integra e pulita; tutti i rifiuti devono essere contenuti in appositi bidoni o sacchetti di plastica a chiusura ermetica. Tutte le suppellettili, nessuna esclusa, e la biancheria, devono essere tenute in appositi armadi, al riparo dalla polvere e dalle mosche e da qualsiasi causa di insudiciamento.

Il Personale addetto alla cucina deve indossare una sopraveste bianca sempre perfettamente pulita e un copricapo bianco idoneo a raccogliere e contenere i capelli.

La superficie della cucina ed annessi, con esclusione della sala ristorante, deve essere dimensionata nel rapporto di mq.1,00 per ogni posto servito.

La superficie della sala ristorante deve essere dimensionata nel rapporto di mq.1,50 per ogni posto a sedere.

Art. 115

Ogni albergo deve avere un guardaroba centrale dove deve essere tenuta la biancheria di scorta in idonei armadi e dove devono essere eseguiti i lavori di rammendo e stireria.

La biancheria deve arrivare al guardaroba ben lavata e asciutta.

Ogni piano deve avere un armadio guardaroba per le necessità giornaliere. Deve essere previsto anche un armadio guardaroba per la cucina e per la sala ristorante.

Il ritiro della biancheria sporca deve essere esclusivamente eseguito con appositi carrelli forniti di sacchi di tela che passano essere ben chiusi; solo così confezionata essa può circolare per l'albergo e raggiungere la lavanderia.

La lavanderia deve essere ubicata in locali di altezza non inferiore a ml.3,00, ben areati e illuminati direttamente con l'esterno. E' ammesso ricorrere all'integrazione della illuminazione naturale purché ottenuta con impianto a luce diffusa.

L'areazione deve essere assicurata sia con le aperture a wasistas sia con numero congruo di canne di aspirazione integrate da aspiratori elettrici.

La lavanderia deve assicurare anche il lavaggio dei sacchi di trasporto della biancheria sporca.

Alla lavanderia deve essere annesso uno stenditoio ovvero sistemi meccanici in alternativa idonei ad assicurare la rapida e perfetta asciugatura della biancheria. La lavanderia deve assicurare anche la sterilizzazione della biancheria.

La biancheria pulita, sterilizzata e asciugata, deve essere restituita al guardaroba centrale a mezzo di ceste di vimini o altri idonei contenitori usati solo a tale scopo.

Per quanto non previsto dal presente articolo si applicano le Norme previste dall'art.150 del presente Regolamento.

La biancheria deve essere fornita di bucato ad ogni nuovo ospite e venire ricambiata a brevi periodi; gli effetti lettericci devono essere conservati con la massima pulizia.

Art. 116

Negli alberghi, pensioni, locande, affittacamere, le camere da letto debbono avere una cubatura di almeno mc.24 per quelle ad un letto e di mc.42 per quelle a due letti. La superficie minima sarà rispettivamente di mq.8 e 14; l'altezza non inferiore a ml.3,00.

Le suindicate dimensioni verranno considerate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

Per le camere con più di due letti, la cubatura e la superficie minima sono quelle risultanti dalla minima stabilita per le camere a due letti, aumentate per ogni letto in più, di un minimo rispettivamente di mq. e mc. pari alla differenza di cubatura e superficie tra le camere ad 1 e quelle a 2 letti.

Le finestre debbono comunicare direttamente con lo esterno e devono avere una superficie sufficiente ad assicurare una buona aerazione.

I pavimenti devono essere eseguiti con materiale impermeabile, lavabile, ben connesso, non fessurabile; è consentito l'uso di pavimenti di legno e di altri tipi simili a quelli di legno, purché con le caratteristiche suindicate.

Tutte le camere devono essere fornite di lavandino con acqua corrente.

Le camere destinate all'alloggio dei clienti devono essere provviste di numero progressivo da applicarsi all'esterno della porta; quelle adibite ai vari servizi devono portare ben visibile sulla porta di accesso la scritta dell'uso cui il locale stesso è destinato.

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettericci ed arredi di uso personale già usati, salvi quelli provenienti da altri alberghi che abbiano cessato l'esercizio. In via di eccezione, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi siano appartenuti a persone affette di malattie contagiose, si può consentire l'acquisto, purché siano sottoposti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 117

Gli alberghi, le pensioni, le locande, le affitta camere, devono avere almeno una camera da bagno per ogni piano nel rapporto massimo di 1 ogni 10 persone.

Le camere da bagno comuni e i corridoi di accesso devono essere, durante la notte, sufficientemente illuminate.

Preferibilmente ogni camera deve essere fornita di una camera da bagno completa di vaso all'inglese o turca, bidet, lavandino, vasca da bagno o doccia, specchio con mensola, prese di corrente, acqua portabile calda e fredda, eseguita secondo le regole dell'arte e del presente Regolamento.

Preferibilmente devono avere l'illuminazione e la aerazione diretta con l'esterno. E' tuttavia ammessa l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica, comandate dallo stesso interruttore. Le caratteristiche di esecuzione sono quelle stabilite dall'art.88 del presente Regolamento.

Art. 118

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiori a 100, debbono avere uno o più ambienti appartati per il ricovero temporaneo di infermi che siano riconosciuti affetti o anche solo sospetti di malattie contagiose, fino al loro allontanamento. Detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il Personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti. Gli alberghi devono essere forniti di cassetta di pronto soccorso.

Art. 119

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, gli educandati, le case di lavoro, di ritiro e tutti gli edifici ove convivono più persone, ferme le disposizioni generali circa l'igiene dell'abitazione e dei pubblici esercizi, devono avere:

- a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di mc.30 di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc.20. Nei dormitori debbono esservi servizi opportuni per una conveniente ventilazione (aperture a wasistas, canne di ventilazione, aspiratori elettrici);
- b) un locale speciale per servizi igienici (i bagni devono essere uno ogni sei individui);
- c) un locale separato per infermeria;
- d) un locale isolato per raccogliervi individui che eventualmente si ammalino di malattie infettive e contagiose;
- e) una doccia per ogni 10 individui;
- f) un orinatoio per ogni 10 individui;
- g) un lavandino per ogni 5 individui.

Tutte le abitazioni collettive sono assoggettate alle disposizioni per la lotta contro le mosche e, almeno una volta all'anno, devono essere ripulite in tutte le loro parti e disinfettate.

Non si possono aprire abitazioni collettive senza la autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il Personale comunque addetto alle abitazioni collettive deve essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale, con le modalità di cui all'art.171 del presente Regolamento.

Art. 120

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli o
perai (esclusi quelli agricoli in quanto regola
mentati dall'art.84 del presente Regolamento) de
vono essere tali da proteggere adeguatamente i me
desimi dall'umidità e dalle vicende atmosferiche.
Se si tratta di baracche o di tipi baraccati, la
loro capacità può essere limitata a mc.15 per per
sona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella
stabilita nel precedente articolo.

Per tutto quanto riguarda la provvista d'acqua, la
lontananza da concimaie ecc. valgono le Norme sta
bilite per le case coloniche.

Art. 121

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

- a) le zoccolature, alte almeno ml.2,00, e i pavimenti di materiale facilmente lavabile, disinfezzabile, ben connesso, non permeabile, resistente agli urti;
- b) i letti distribuiti in modo che ogni individuo usufruisca di almeno mc.30;
- c) una latrina almeno per ogni 10 letti, un rubinetto per ogni 5, una doccia per ogni 10 letti e un orinatoio per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfezione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica dell'individuo;
- e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati durante le ore notturne e uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Il conduttore del dormitorio é obbligato a fare richiesta del medico per i primi urgenti soccorsi quando qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia.

Art. 122

I teatri, i cinematografi, i circoli e, in genere, tutti i locali di pubblico spettacolo e di riunione di persone debbono essere ben aerati anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di bagni, distinti per sesso, per pubblico, ed artisti.

I bagni debbono avere i requisiti minimi di cui all'art. 112 punto "e" e art. 114, comma 10 del presente Regolamento e devono essere situati in posizione di facile accesso al pubblico.

Nei teatri, nei cinematografi ed in genere, nei locali di pubblico trattenimento, sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti, non proporzionali alla capacità degli ambienti.

Negli intervalli degli spettacoli, quando è possibile, deve provvedersi alla ventilazione, aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione delle correnti d'aria e azionando tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, compressori di aria e ozonizzatori deodoranti).

I sistemi di ventilazione debbono essere idonei e fornire non meno di mc. 0,54 d'aria fresca e sterile per minuto e per ogni persona presente, quando il cubo di aria orario individuale sia non inferiore a 32.

Gli impianti di condizionamento d'aria devono assicurare i seguenti parametri:

- a) inverno: temperatura 18 - 20 °C, umidità 40-60%;
- b) estate: temperatura inferiore di 7 °C a quella esterna, umidità relativa 40-50%.

La velocità del movimento dell'aria nella zona occupata dal pubblico, dal pavimento fino a ml. 2,00 di altezza non deve mai superare 0,70 m/sec..

Con l'impianto di ventilazione a regime di velocità il movimento d'aria non deve superare 0,25 m/sec. alla altezza di ml. 1,00

Le bocche di uscita delle canne di estrazione dell'aria viziata dovranno essere collocate in modo da non pregiudicare le condizioni di salubrità e di benessere delle abitazioni vicine. L'isolamento acustico delle sale deve essere curato in modo che le condizioni di benessere delle abitazioni non siano disturbate da rumori classificati come molesti dall'art.42 del presente Regolamento.

Con riguardo alla stagione fredda devono essere pure evitati i repentini raffreddamenti dei locali. I camerini per gli artisti, per le masse corali, ecc. dovranno essere costruiti con le Norme di igiene e dilizia, essere provvisti di finestre che si aprono all'aria libera e di pavimento e zoccolatura di materiale lavabile, disinfettabile, impermeabile, ben connesso, non fessurabile.

Quando vi siano sale per fumatori, queste dovranno essere provviste di speciali apparati di aspirazione e ventilazione per l'allontanamento rapido del fumo e perché questo non penetri facilmente nella sala degli spettacoli.

Detti locali devono essere provvisti di un numero sufficiente di porte di entrata e di uscita sì da assicurare il rapidissimo sgombero senza pericolo alcuno.

Art. 123

I locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura a umido, da compiersi giornalmente.

Almeno due giorni alla settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti.

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, ecc., deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o, in mancanza di queste, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

L'impiego di dette pompe aspiratrici è assolutamente prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo o circoli di ritrovo) devono essere disinfettati mediante l'impiego di apposite pompe.

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi o sostanze da cui possa derivare l'imbrattamento dei pavimenti con pregiudizio dell'igiene dei locali.

I rifiuti e le spazzatura devono essere raccolti in recipienti chiusi fino alla loro asportazione.

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

In tutti i luoghi pubblici e di riunione, nei cinematografi e teatri, deve avere libero accesso il Personale dell'Ufficio Sanitario Comunale.

Art. 124

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale e l'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune, qualora le condizioni dei pubblici esercizi ed affini, non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti alla esecuzione dei lavori necessari, ne ordina la chiusura.

L'Ufficiale Sanitario Comunale, indipendentemente dall'ordinanza di competenza del Sindaco, ritira la speciale licenza sanitaria di cui all'art.110 del presente Regolamento e ne dà notizia per gli ulteriori provvedimenti all'Autorità di Pubblica Sicurezza.

E' vietato cucinare, produrre, preparare, manipolare, confezionare sostanze alimentari e bevande all'aperto o in luoghi o locali non rispondenti ai requisiti minimi richiesti per le cucine degli esercizi pubblici (alberghi, ristoranti, trattorie) e delle comunità, per quanto concerne sia le caratteristiche strutturali, sia l'arredamento, sia l'attrezzatura, sia il rifornimento dell'acqua potabile, sia la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti solidi e liquidi, di qualsiasi genere.

Art. 125

Le piscine pubbliche o aperte al pubblico, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dalla Autorità Sanitaria Comunale, la quale, prima di consentire l'esercizio, deve assicurarsi, oltre del perfetto stato sanitario ed igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed interrotta depurazione delle acque e la permanente pulizia della vasca.

Le piscine devono avere:

- 1) spogliatoi, distinti per sesso, con pareti, pavimenti e suppellettili facilmente lavabili e disinfettabili;
- 2) camerini per il bagno di pulizia, obbligatori prima di entrare nella piscina, rispondenti ai seguenti requisiti:
 - a) avere un'altezza di almeno ml.3,00 e una superficie di base non inferiore a mq.4 per i bagni in vasca e non inferiore a mq.2 per i bagni a doccia;
 - b) avere uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq.2 che preceda per i bagni a doccia;
 - c) essere raggruppati in modo da assicurare la distinzione per sesso;
 - d) avere i pavimenti e i rivestimenti delle pareti (quest'ultimi fino a ml.2,00 di altezza) di materiale liscio, lavabile e disinfettabile, ben connesso, non fessurabile, con angoli arrotondati, resistenti agli urti;
 - e) essere riscaldati mediante impianto centralizzato;
 - f) avere un campanello di allarme posto presso ogni vasca da bagno o doccia;
 - g) il materiale delle vasche da bagno deve essere liscio, impermeabile, ben connesso, non fessurabile, con angoli arrotondati, resistenti agli urti;
 - h) mezzi idonei onde procedere, dopo ogni bagno, alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria;
- 3) w.c. in numero non inferiore a uno ogni dieci camerini.

Art. 126

L'istituzione e l'esercizio di campings, villaggi turistici e simili, qualunque sia la forma di gestione, sono sottoposti a vigilanza sanitaria. Tali attività potranno essere svolte in località ritenute salubri ed idonee dall'Ufficiale Sanitario Comunale. Esse devono aver garantito l'approvvigionamento idrico e lo scarico dei rifiuti liquidi e solidi a norma del presente Regolamento; inoltre dovranno disporre di adeguati impianti igienici (w.c., lavandini, docce, ecc.) e servizi (cucina, ristorante, supermarket, ecc.) nel rispetto delle Norme previste del presente Regolamento.

Art. 127

Sono alberghi diurni i gruppi di servizi aperti al pubblico comprendenti, oltre alla sala d'attesa e alla cassa, gabinetti, toelette, bagni, barbiere, parrucchiere, lustrascarpe, stirature e smacchiature di abiti, guardaroba, custodia di valigie e di pacchi.

Gli alberghi diurni sono soggetti a tutte le Norme generali e speciali previste dal presente Regolamento, e devono rispondere ai requisiti stabiliti di volta in volta dall'Ufficiale Sanitario Comunale a seconda delle attività svolte.

Art. 128

Le latrine pubbliche sono costruite a cura dello Ufficio Tecnico Comunale, che ne assicura anche la manutenzione. I progetti sono sottoposti al parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Le pulizie giornaliere e la disinfezione, con cloro di calce o creolina o latte di calce, devono essere effettuate dai "netturbini" del Comune.

L'Ufficiale Sanitario Comunale ha l'obbligo di controllare, tutti i lunedì mattina (feriali), detti locali ed intervenire in casi di inadempienza non ché riferire immediatamente al Sindaco o all'Assessore delegato al Personale del Comune.

Art. 129

L'Amministrazione Comunale si propone lo scopo di tutelare l'integrità psico-fisica dei lavoratori e di intervenire in modo preventivo e con una con temporanea azione di controllo contro le cause certe e probabili di alterazione dell'equilibrio psico-fisico, interne ai luoghi di lavoro, per ri durre ed eliminare i disagi, i rischi, le sofferenze e le malattie vere e proprie determinate da un certo tipo di organizzazione del lavoro, dalle caratteristiche degli attuali processi produttivi e dell'ambiente nel quale si svolgono le attività lavorative.

Art. 130

Al fine di realizzare un'efficace tutela sanitaria nei luoghi di lavoro, il Comune potrà avvalersi della collaborazione di tutte le strutture sanitarie esistenti nell'ambito del territorio e potrà richiedere, quando ciò sia necessario, l'intervento di singoli tecnici specialisti o di Istituti dell'Università o del Politecnico. Il servizio si configura come strumento che interviene sulla base delle esigenze reali all'interno dei luoghi di lavoro, attuando un rapporto diretto con i Consigli di Fabbrica e con le altre strutture sindacali ed organizzative dei lavoratori e volgendo il suo compito allo studio ed alla individuazione dei fattori socio-ambientali di rischio per i lavoratori.

Obbligo della domanda al Sindaco per costruire, attivare, rilevare, trasformare od ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere

pag. 148

Art. 131

Chiunque intenda costruire, attivare, rilevare, trasformare od ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve farne domanda al Sindaco, prima di iniziare qualsiasi attività.

La domanda dovrà essere accompagnata, oltre che dalla documentazione prevista dal Regolamento Edilizio, da una dettagliata relazione contenente:

- 1) duplice copia del progetto firmato dal proprietario e dal progettista;
- 2) descrizione dei materiali e del sistema di distribuzione dell'acqua;
- 3) descrizione dei sistemi adottati per l'allontanamento delle acque piovane, delle acque luride e delle materie nere, e, per queste ultime, i sistemi di depurazione;
- 4) descrizione dei sistemi adottati per l'allontanamento dei liquidi e dei gas usati durante la lavorazione;
- 5) elenco delle materie prime impiegate e le singole trasformazioni alle quali saranno sottoposte;
- 6) descrizione dell'impianto di riscaldamento con nulla osta dei VV.FF.;
- 7) descrizione dei sistemi antiincendio con nulla osta dei VV.FF.;
- 8) elenco delle lavorazioni effettuate;
- 9) elenco dei prodotti chimici impiegati nei trattamenti;
- 10) i componenti (gassosi, liquidi e solidi) degli scarichi;
- 11) il numero delle persone addette alle lavorazioni principali ed a quelle secondarie, nonché quello degli impiegati di ogni ordine e grado;

- 12) una planimetria in scala degli ambienti di la
voro e dei macchinari in questi disposti;
- 13) descrizione di un armadio farmaceutico, con
relativi medicinali, per il pronto soccorso.

In difetto della documentazione richiesta non a-
vrà corso il procedimento per il rilascio della
licenza edilizia.

Art. 132

Il Sindaco, sentito il parere favorevole degli organi tecnici del Comune e dell'Ufficiale Sanitario Comunale, salvi i diritti dei terzi e salve le altre licenze che dovessero essere conseguite, rilascia l'autorizzazione all'esercizio.

La autorizzazione ha validità per un anno e dovrà essere rinnovata alla sua scadenza; è fatto obbligo al Direttore dello stabilimento di comunicare al Comune ogni cambiamento di lavorazione ed ogni variazione di impianti.

Entro un anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento, tutte le industrie, opifici, laboratori già esistenti dovranno essere muniti del regolare permesso di esercizio.

Art. 133

I locali di lavoro oltre ad avere le condizioni generali di salubrità stabilite per i locali di abitazione, devono essere:

- a) di altezza non inferiore a ml.3,00, di cubatura non inferiore a mc.10 per ogni operaio e di superficie minima di mq.2 per lavoratore; asciutti e ben difesi dagli agenti atmosferici e dall'umidità;
- b) provvisti in tutte le loro parti di pavimenti impermeabili, forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica, e di pareti a superficie liscia (gli ambienti adibiti a lavorazione di sostanze maleodoranti, tossiche, infettive, devono avere una zoccolatura alta ml.2,00 di materiale lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, ben connesso);
- c) tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'attività svolta;
- d) provvisti di un sufficiente ricambio d'aria, anche ad ambiente chiuso, assicurato da aperture a wasistas, ubicate sui lati contrapposti, canne e cappe di aspirazione, aspiratori elettrici;
- e) illuminati in modo che gli operai possano attendere al loro lavoro senza sforzo dell'organo visivo (l'area finestrata deve essere non inferiore a un quarto della superficie del pavimento), (l'illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea);
- f) provvisti di abbondante acqua potabile, conservata e condotta in guisa da escludere ogni contaminazione per parte dei prodotti e rifiuti dello opificio o per altra causa qualunque; la provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale;
- g) riscaldati con sistemi riconosciuti idonei (gli indici di temperatura effettiva e di calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere);

- h) provvisti di gruppi di servizi igienici, completamente isolati dai locali di lavoro, costituiti da fontanella a zampillo, bagno, antibagno, spogliatoio, doccia; nelle Aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 5, i gruppi devono essere distinti per sesso; i bagni devono essere in numero non inferiore a uno ogni trenta operai occupati per turno; (le caratteristiche minime dei servizi igienici devono essere quelle stabilite dal presente Regolamento agli artt. 88 e 112); gli antibagni per gli uomini devono comprendere uno o più orinatoi;
- i) provvisti di lavandini ad acqua corrente (deve essere evitato l'uso di vaschette o di catinelle ad acqua ferma) uno ogni 5 operai occupati per turno, con un minimo obbligatorio di due, dotati di mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi, a cura del Proprietario (i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio minimo di cm. 60 per posto).

E' vietato adibire a locali di lavoro i seminterrati quando non é possibile assicurare condizioni di areazione, illuminazione, difesa dalla umidità, tali da non pregiudicare lo stato di salute degli operai.

Art. 134

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore o nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, il proprietario deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per procurarne lo smaltimento (aspirazione rapida dei gas o vapori sul luogo stesso di produzione), senza peraltro arrecare disturbo al vicinato.

Art. 135

I pavimenti dei locali nei quali si spandono liquidi, deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili, con la pendenza necessaria ad assicurare il deflusso, collegate con le fogne a mezzo di sifone idraulico e griglie idonee a trattenere i materiali sospesi.

Nei locali suindicati gli operai devono avere sovrascarpe di gomma ed il pavimento deve essere coperto da un graticolato di legno posto a conveniente altezza.

Il pavimento dei locali dove si lavorano materie grasse capaci di imbrattarlo, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno o altre sostanze idonee a trattenere il sudiciume.

Art. 136

Il datore di lavoro deve mantenere puliti i locali di lavoro, facendo eseguire la pulizia fuori dall'orario di lavoro o in modo da ridurre al minimo gli inconvenienti per il Personale addetto alle lavorazioni.

Nelle adiacenze dei locali di lavoro e delle loro dipendenze, il datore di lavoro non può tenere depositi di immondizie o di rifiuti e di altri materiali solidi o liquidi capaci di svolgere emanazioni insalubri, a meno che non vengano adottati mezzi efficaci per evitare le molestie o i danni che tali depositi possono arrecare ai lavoratori ed al vicinato.

Art. 137

Il datore di lavoro é tenuto ad essere informato sulle caratteristiche e proprietà dei materiali impiegati nelle lavorazioni e sui vapori e sulle polveri che da questi possono svilupparsi nel corso della lavorazione. Tali informazioni devono costituire la base delle soluzioni tecniche adottate per evitare agli addetti alle lavorazioni qualsiasi forma di danno che possa derivare dal contatto con materiali o con i vapori o le polveri sviluppati.

Le informazioni di cui al comma precedente dovranno essere comunicate ai lavoratori in base all'art.4 del D.P.R. n.303 del 19 marzo 1965.

Art. 138

Ogni opificio dove si sviluppano fumi, polveri, vapori deve essere provvisto di sistemi idonei ad abbatterli o aspirarli sui luoghi stessi di produzione per impedire che si diffondano nei locali di lavoro, ovvero possano spandersi nelle vicinanze del l'opificio stesso; i camini, devono avere un'altezza, rispetto al colmo dei tetti esistenti in un raggio di ml.30, non inferiore a ml.5,00, per impedire che i fumi, le polveri e i vapori da essi effluenti possano disturbare e danneggiare il vicinato.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibisce l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa di insalubrità, molestia, pericolo o danno alla salute pubblica.

I proprietari di opifici, compresi i panifici, debbbono evitare che l'effluente dei camini possa co-munque determinare inconvenienti per il vicinato.

Art. 139

Ferme restando le Norme di cui al R.D. n.147 del 9 gennaio 1927 e successive modificazioni, le materie prime non in corso di lavorazione, i prodotti ed i rifiuti che abbiano proprietà tossiche o caustiche, specialmente se sono allo stato liquido o se sono facilmente solubili o volatili, devono essere custoditi in recipienti a tenuta e muniti di buona chiusura.

I recipienti devono portare una scritta che ne indichi il contenuto ed avere le indicazioni e i contrassegni di cui all'art.355 del D.P.R. n.527 del 27 aprile 1955.

Il datore di lavoro é tenuto ad effettuare in luoghi separati le lavorazioni pericolose o insalubri allo scopo di non esporvi anche i lavoratori addetti ad altre lavorazioni.

Il datore di lavoro é tenuto ad adottare tutti i mezzi tecnici atti ad eliminare ogni danno che possa derivare ai lavoratori dalle lavorazioni nelle quali si impiegano sostanze nocive o comunque in grado di sviluppare vapori tossici e dannosi.

Negli opifici dove si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse, appena giunte in fabbrica, ad opportuno trattamento disinfettante, senza danneggiarle.

Anche i residui devono essere trattati per impedire che possano comunque causare inquinamenti o favorire la diffusione di malattie infettive.

I locali devono essere tali da potersi facilmente lavare e disinfettare.

Gli operai devono usare ogni cautela atta ad evitare il contagio.

Art. 140

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, o capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si usa praticare disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare e lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento e alla distanza maggiore possibile dalla case e dalle strade circostanti.

Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni e recinte con muri di altezza non inferiore a ml.3,00.

Le materie fermentescibili e comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli non possono essere accumulate negli stabilimenti in quantità maggiore di quella compatibile col turno di lavorazione di cui lo stabilimento risulta capace e devono conservarsi in appositi recipienti impermeabili, impedendo la putrefazione di esse e lo sviluppo di odori sgradevoli, mediante l'aggiunta di sostanze disinfettanti assorbenti, deodoranti e moschicide.

Queste precauzioni devono prendersi, nel caso di sostanze che sviluppino emanazioni ripugnanti, anche durante la loro rimozione ed il loro trasporto.

Quest'ultimo deve farsi in recipienti e carri adatti con coperchio a chiusura ermetica, che vengono lavati e debbono essere, quando occorra, disinfettanti.

Art. 141

Gli opifici compresi nell'elenco delle industrie insalubri di 1^a classe, o pericolose perché soggette a rischio di incendio o di scoppio, o rumorose, o capaci di produrre forti vibrazioni, o comunque moleste, devono essere collocati in aperta campagna, fuori dai centri e nuclei abitati.

La distanza dai centri e nuclei abitati deve essere fissata di volta in volta dall'Ufficiale Sanitario Comunale, a seconda dell'attività svolta dall'opificio; essa comunque non potrà essere mai inferiore ai ml.100 per i nuclei abitati, e ai ml.200 per i centri abitati.

Gli opifici di cui al primo comma del presente articolo devono avere comunque una zona di rispetto profonda almeno ml.50.

Gli opifici compresi nell'elenco delle industrie insalubri di 2^a classe possono essere permessi anche all'interno dei nuclei e centri abitati a condizione che il proprietario provi di poter ovviare a tutti gli inconvenienti derivanti dal ciclo di lavorazione con l'applicazione di speciali cautele, ritenute idonee dall'Ufficio Tecnico Comunale e dallo Ufficiale Sanitario Comunale.

Dove si lavorano materie asfissianti, tossiche, infettanti, e comunque nocive alla salute, il proprietario deve mettere in atto tutte le cautele per salvaguardare la salute degli operai e per impedire che tali materie possano causare danni all'esterno dell'opificio.

Art. 142

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere ubicati fuori dello abitato. E' permesso ai conduttori di tale esercizio di usare nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta dei cenci, esclusa assolutamente la cernita.

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

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

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa o altro materiale organico in deposito; quello che eventualmente si sia accumulato nella giornata, deve essere allontanato nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

Indipendentemente dall'Autorizzazione di Pubblica Sicurezza, per esercitare l'attività di cenciaiuolo, raccoglitore di oggetti usati, residui, rottami e simili, deve essere richiesta l'autorizzazione al Sindaco, che la concede sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale.

Chi esercita detta attività deve indossare una tuta idonea e deve essere provvisto di sacco impermeabile e veicolo con cassa a chiusura ermetica, facilmente lavabile e disinfettabile.

E' vietato il trasbordo dei cenci da un sacco all'altro o da un veicolo all'altro in luogo pubblico o aperto al pubblico.

Art. 143

Coloro che gestiscono stabilimenti o depositi di automezzi usati destinati alla demolizione, oltre a farne dichiarazione preventiva all'Autorità locale di Pubblica Sicurezza, come prescritto dall'art.126 del T.U.P.S. n.773 del 18 giugno 1931, devono chiedere l'autorizzazione del Sindaco, il quale la rilascia sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale nonché dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Gli stabilimenti di demolizione ed i depositi degli automezzi usati, devono in ogni caso distare almeno 500 ml. dai centri abitati, ed essere chiusi con una recinzione fissa che ne impedisca completamente la vista.

Detti stabilimenti sono soggetti a periodiche ispezioni dell'Ufficiale Sanitario Comunale, il quale darà le disposizioni necessarie per la lotta contro i topi e gli insetti nocivi.

Art. 144

Nelle Aziende industriali ed in quelle commercia
li il datore di lavoro deve tenere i presidi sa
nitari indispensabili per prestare le prime imme
diate cure ai lavoratori feriti o colpiti da ma
lore improvviso.

I presidi sanitari sono quelli specificati dal
D.M. del 28 luglio 1958.

L'Ufficiale Sanitario Comunale ha l'obbligo di
controllare trimestralmente i suindicati presidi
sanitari indispensabili.

Sono obbligate a tenere la camera di medicazione
le Aziende industriali che occupano più di 5 di
pendenti quando sono ubicate lontano dai posti pub
blici permanenti di pronto soccorso e quando le at
tività che in esse si svolgono diano origine a gas
ed a vapori tossici.

Sono obbligate a tenere la camera di medicazione
anche le Aziende industriali che occupano più di
50 dipendenti soggetti all'obbligo delle visite me
diche periodiche a norma degli artt. 33, 34 e 35
del D.P.R. n. 303 del 19 marzo 1956.

La camera di medicazione deve essere conveniente
mente aerata e illuminata, riscaldata nella stagio
ne fredda e fornita di un lettino con cuscino e 2
coperte di lana; di acqua per bere e lavarsi; di sa
pone e di asciugamani.

Nelle Aziende deve essere affisso, in luogo ben vi
sibile, un catello indicante, il cognome, il nome
ed il domicilio od il recapito del medico a cui si
può ricorrere ed il numero del suo telefono, oppu
re quello del posto di pronto soccorso pubblico più
vicino all'Azienda.

Art. 145

L'accertamento della idoneità lavorativa deve essere effettuato a cura dell'Ufficio di Igiene e Sanità del Comune attraverso le strutture sanitarie locali.

I lavoratori addetti a lavorazioni nocive, devono essere sottoposti successivamente nei periodi indicati nella tabella allegata al D.P.R. n.303 del 19 marzo 1956, a visita medica per constatare il loro stato di salute.

Per le lavorazioni che presentano più cause di rischio e che pertanto sono indicate in più di una voce della tabella, i periodi da prendere a base per le visite mediche sono quelle più brevi.

L'Ufficio di Igiene e Sanità del Comune può prescrivere l'esecuzione di particolari esami medici, integrativi della visita, quando li ritenga indispensabili per l'accertamento dello stato di salute dei lavoratori.

I lavoratori, occupati nella stessa Azienda in lavorazioni diverse da quelle indicate nella tabella, quando esse siano eseguite nello stesso ambiente di lavoro ed esponcano, a giudizio dei lavoratori i rischi della medesima natura, devono essere sottoposti alle visite mediche previste precedentemente.

Le visite mediche sono altresì obbligatorie per i lavoratori occupati in lavorazioni diverse da quelle previste nella tabella, ma che esponcano a rischi della medesima natura, quando le lavorazioni stesse siano soggette all'assicurazione obbligatoria contro le malattie professionali ai sensi del D.P.R. n.1124 del 30 giugno 1965 o risultino pregiudizievoli alla salute dei lavoratori che vi sono addetti.

Art. 146

Le Aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli per la refezione, devono avere un refettorio, separato dai luoghi di lavoro, avente le caratteristiche delle sale-ristorante previste dall'art. 114 del presente Regolamento.

Se l'Azienda dispone di una propria cucina, questa deve avere le caratteristiche di cui all'art. 114 del presente Regolamento. In tal caso, il proprietario dell'Azienda deve chiedere l'autorizzazione all'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il Personale addetto deve essere in possesso della tessera d'idoneità sanitaria, rilasciata dallo Ufficiale Sanitario Comunale.

Refettori e cucine, nei luoghi di lavoro, devono essere ispezionati ogni due mesi, come massimo, dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

In tutti gli opifici ove siano occupate almeno 30 donne coniugate di età inferiore a 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento, salubre e decorosa, convenientemente arredata, tenuta sempre in perfetto stato di pulizia, e provvista di acqua potabile e di riscaldamento.

Art. 147

I datori di lavoro debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni, perché l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la stabilità delle costruzioni, specialmente posando gli apparecchi e gli ordigni, capaci di produrre forti vibrazioni, sopra apposite fondazioni isolanti. Nelle fabbriche ove si adoperano macchine di lavoro, devono essere eseguite le Norme di Legge per la prevenzione degli infortuni.

E' proibito, salvo in casi eccezionali e solo con il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, effettuare lavorazioni di tipo continuo all'aperto sotto semplici tettoie.

Art. 148

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche o condominiali devono essere conformi alla Norme generali sulle finalità dell'Amministrazione Comunale in merito all'igiene sul lavoro e comunque:

- a) i pavimenti devono essere impermeabili, ben connessi e non fessurabili e con pendenza idonea da assicurare lo scolo delle acque di lavaggio;
- b) le pareti devono avere una zoccolatura lavabile e disinfettabile alta almeno ml.2,00;
- c) le fimestre e i lucernari prospicienti cortili e simili devono consentire una buona illuminazione naturale e impedire la fuoriuscita di gas o di esalazioni moleste o nocive, con pregiudizio per la salubrità delle abitazioni circostanti;
- d) il ricambio d'aria deve essere forzato a regime di decompressione in modo da garantire almeno 4 ricambi orari. Il sistema aspirante deve convogliare l'aria estratta ad una altezza non inferiore a ml.5 rispetto al colmo dei tetti esistenti in un raggio di ml.30, e non deve attraversare locali adibiti ad abitazione. Le canne di aspirazione devono avere bocche di presa, in numero e con sezione adeguata alla cubatura dei locali, site alternativamente alla base del soffitto ed al piano di calpestio, per assicurare l'aspirazione sia dei gas leggeri che pesanti. Il funzionamento degli aspiratori non deve dar luogo a rumori o vibrazioni moleste. Il funzionamento dell'impianto deve essere tale da garantire le seguenti massime di CO, CO₂, Pb: 0,01%, 1,5%, 0,15 mg/mc rispettivamente.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di opifici. Devono essere posti in atto tutti gli accorgimenti idonei ad impedire la diffusione alle abitazioni vicine o sovrastati di vibrazioni e rumori.

I locali accessori, allo stesso piano o al piano inferiore, ripostigli, magazzini, buche di ispezione, ecc., devono essere collegati con l'impianto di areazione dell'autorimessa. Le buche di ispezione macchine devono

essere eseguite con materiale lavabile, ben connesso, non fessurabile ed avere il fognolo di scarico con le stesse caratteristiche di quello previsto per gli autolavaggi.

In ogni autorimessa deve essere installato almeno un w.c. con anti w.c. eseguito secondo le Norme del presente Regolamento. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere previsti gruppi di servizi igienici distinti per sesso e per il Personale, completi di docce e spogliatoio.

Lo spazio adibito a guardiola deve essere ben areato; il lettino per il guardiano notturno deve essere sollevato dal pavimento almeno ml.1,00.

Art. 149

Gli autolavaggi, sia che siano annessi o meno ad autorimesse, devono essere conformi alle Norme generali di igiene del lavoro e inoltre: devono essere forniti di cabina o locale di lavaggio chiuso, con telai in ferro e vetro, o altri materiali equivalenti; devono avere le pareti con rivestimento alto ml.2,00 facilmente lavabile, ben connesso, non fessurabile, e il pavimento, eseguito con materiale avente le medesime caratteristiche, dotato di uno o più fognoli di scarico delle acque di lavaggio, collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali e detersivi, prima della immissione nella fognatura pubblica. I locali adibiti ad autolavaggio devono avere garantito il ricambio d'aria analogamente alle autorimesse, con sistemi meccanici a decompressione. Gli autolavaggi devono essere forniti di idonei w.c.. Devono essere posti in atto tutti gli accorgimenti idonei ad impedire la diffusione alle abitazioni viciniori o sovrastanti di rumori e vibrazioni. Limitatamente allo scarico delle acque di lavaggio, le presenti Norme si applicano anche agli autolavaggi siti a cielo aperto.

Art. 150

Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere ottenuta l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale. Alla domanda deve essere allegata la planimetria dei locali, in scala 1:100.

Le caratteristiche generali dei locali adibiti a lavanderia sono quelle previste per gli opifici, inoltre:

- a) la biancheria sporca deve essere tenuta sempre distinta dalla biancheria pulita;
- b) le varie fasi di lavaggio devono svolgersi a senso unico, dal punto di arrivo della biancheria sporca al punto di distribuzione di quella pulita;
- c) le lavanderie a secco devono avere assicurato un idoneo ricambio d'aria con mezzi naturali e artificiali; la quantità massima di trielina non deve superare le 100 p.p.m.; il tubo di espulsione dei vapori delle macchine lavatrici deve sfociare sopra il tetto del fabbricato e deve essere munito di un depuratore a carbone attivo; il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di circolo interno di condensazione;
- d) é vietato usare, anche temporaneamente, come dormitorio i locali adibiti a lavanderie;
- e) le lavanderie non devono comunicare né direttamente né indirettamente con locali abitati e loro accessori;
- f) il riscaldamento dei locali non deve essere eseguito con apparecchi a fuoco diretto o comunque con mezzi irradianti calore ad alte temperature (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

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

E' vietato alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettericci di ammalati di malattie infettive, prima che siano stati regolarmente disinfettati.

Art. 151

Chiunque intenda scaricare, direttamente o indirettamente, permanentemente o temporaneamente, nelle fognature comunali, oppure in cave, oppure in pozzi perdenti, oppure in corsi di acqua superficiali o profondi scorrenti nel territorio comunale o in acque pubbliche, oppure nel mare, acque usate provenienti da attività industriale, artigianale o zooagricola, dovrà ottenere l'autorizzazione allo scarico da parte dell'Autorità competente.

La domanda per l'autorizzazione deve riportare la quantità massima delle acque da scaricare (da calcolare in un'ora o in litri al secondo), nonché notizie sulle presumibili caratteristiche dell'acqua ed in particolare sulla tossicità della acqua, ed infine la località in cui si intenda disporre lo scarico.

La o le fognature degli opifici industriali, artigianali o zooagricoli, dovranno avere in luogo facilmente accessibile, all'esterno della recinzione, pozzetti d'ispezione dai quali gli organi di vigilanza possono in qualsiasi momento effettuare prelievi, anche senza alcun preavviso al titolare dell'opificio.

L'autorizzazione verrà concessa dopo che siano stati esperiti tutti gli accertamenti tecnici necessari ed in particolare dopo che sono state eseguite, con risultato favorevole, le analisi da parte del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

L'autorizzazione alla attivazione della fabbrica o altra attività che comporti scarico di rifiuti liquidi, quando è necessario, è subordinata a tutte le clausole opportune a salvaguardare il buono stato igienico delle acque recipienti e deve riportare i dati quantitativi e qualitativi che dovranno avere le acque da sversare.

Per ogni variazione di scarico di acque usate, con seguentemente ad incremento dell'attività della Ditta, oppure modifica di metodi lavorativi o a trasformazione della attività, e, comunque, nel caso che la Ditta debba scaricare acque differenti qualitativamente o quantitativamente da quelle per le quali aveva ottenuto l'autorizzazione, é fatto obbligo alla Ditta stessa di richiedere ed ottenere una nuova autorizzazione che sarà rilasciata nella stretta osservanza di tutto quanto stabilito nel presente articolo.

Per le caratteristiche delle acque di scarico originate da attività industriali zooagricole ed artigianali, nonché di qualsiasi altra provenienza, si fa riferimento alla Legge n.319 del 10 maggio 1976 (Norma per la tutela delle acque dal l'inquinamento).

Nessuno può effettuare scarichi, anche se conformi ai limiti stabiliti dal comma precedente del presente articolo, senza essere munito dell'auto rizzazione dell'Autorità competente.

Ove da controllo eseguito d'Ufficio dagli Organi di vigilanza, successivamente al rilascio della autorizzazione, si riscontrino dati non contenuti nei limiti fissati, l'Autorità competente procederà all'immediata revoca dell'autorizzazione allo scarico.

L'inosservanza del provvedimento di revoca comporta la denuncia all'A.G..

Art. 152

Le Scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene delle abitazioni, oltre a quelle contenute nelle Leggi generali.

Le Scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia. Si avrà ogni cura per impedire il sollevamento della polvere. E' vietata la spazzatura a secco.

L'apertura di Scuole, pubbliche e private, asili, corsi di preparazione ad esami, corsi di lingue, di arti e simili, é condizionata ad attestato dell'Ufficiale Sanitario Comunale, comprovante l'idoneità e la salubrità dei locali.

Le suppellettili delle Scuole devono essere riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario Comunale. Il materiale didattico deve essere sottoposto a disinfezione almeno una volta all'anno e quando particolari condizioni epidemiche lo richiedano.

E' vietata, nell'ambito degli edifici scolastici, la detenzione di animali di qualunque specie.

Art. 153

L'area da destinarsi alla costruzione di un edificio scolastico deve essere dichiarata idonea dalla apposita Commissione Provinciale.

Essa deve avere i seguenti requisiti:

- a) essere situata in località aperta, possibilmente alberata, di forma regolare e pianeggiante;
- b) essere lontana da depositi e scoli di materie di rifiuto, da acque stagnanti, da strade polverose e di grande traffico, da officine rumorose e dalle quali provengano esalazioni moleste e nocive, da mercati, da cimiteri e da tutto ciò che possa arrecare nocumento o disturbo alla vita scolastica;
- c) non deve essere ubicata in zone franose o potenzialmente tali;
- d) deve avere accessi comodi ed ampi muniti di tutte le opere stradali che assicurino una perfetta viabilità;
- e) deve consentire l'arretramento dell'ingresso principale rispetto al filo stradale in modo da offrire sufficiente sicurezza all'uscita degli alunni;
- f) non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali;
- g) l'area coperta non deve essere superiore ad un terzo dell'area totale.

Art. 154

I locali degli edifici delle Scuole materne devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) il vestibolo nel quale i bambini sono consegnati alla Scuola da chi li accompagna deve immettere direttamente nell'atrio (può essere sostituito da una tettoia);
- b) l'atrio, potendo essere destinato anche alla raccolta e allo smistamento dei bambini nelle sezioni, in cui è eventualmente divisa la Scuola, ed essendo destinato al soggiorno ed alle attività di movimento, deve essere di ampiezza tale da permettere ai bambini di sostarvi senza disagio;
- c) lo spogliatoio deve avere ampiezza tale da consentire ai bambini libertà di movimento;
- d) il locale per lo svolgimento delle attività di pulizia deve essere dotato: di fontanelle a getto parabolico per l'acqua da bere; di lavabi a comando individuale, sistemati ad altezza conveniente alla statura dei bambini, in numero non minore di 4 per ogni sezione; di vaschette per la lavatura dei piedi, separate dal resto del locale per mezzo di una tramezza bassa. Esso può funzionare anche da antilatrina;
- e) i gabinetti devono: essere almeno 3 per ogni aula scolastica; essere divisi l'uno dall'altro mediante tramezzi di materiale lavabile, alti circa ml.1,30 e profondi ml.1,20; avere una lunghezza non minore di ml.0,80; essere provvisti ciascuno di piccola tazza di porcellana di forma ovoidale a grosso labbro di altezza non superiore a cm.25 (il gabinetto per adulti deve avere le stesse caratteristiche di quello degli insegnanti delle Scuole elementari); devono essere preceduti da antibagno ed installati accanto al locale destinato allo svolgimento dell'attività di pulizia e con esso in diretta comunicazione;
- f) le aule devono essere dimensionate in ragione di mq.1,80 per alunno, e devono avere l'altezza minima di ml.3,00 per un massimo di 30 alunni. Non è

indispensabile che tutte le aule siano delle medesime dimensioni ed abbiano forma rettangolare; é invece opportuno che, essendo normalmente al piano terreno, abbiano comunicazione diretta col piazzale e col terreno coltivabile. Per l'illuminazione delle aule si osservano le stesse Norme per le Scuole elementari;

- g) la mensa deve avere un'ampiezza sufficiente per raccogliere ad ogni pasto e, possibilmente in un unico turno, gli alunni della Scuola; essa deve essere dimensionata in ragione di mq.0,67 per alunno per le Scuole materne costituite da una sezione e di mq.0,40 per quelle costituite da 2 o più sezioni;
- h) la cucina convenientemente attrezzata per la preparazione dei pasti caldi, deve essere preferibilmente attigua alla mensa e con essa in comunicazione anche per mezzo di passavivande. La cucina deve essere fornita di dispensa per il deposito e la conservazione dei generi alimentari. La cucina e locali accessori deve avere una superficie dimensionata in ragione di mq.1 per alunno per le Scuole materne costituite da una sezione, mq.0,50 per alunno per quelle costituite da due sezioni, mq.0,35 per alunno per quelle costituite da tre sezioni. Mensa e cucina debbono essere ben areate ed adeguatamente illuminate; devono essere rispettate le Norme per la lotta contro le mosche. Il Personale addetto alla mensa deve essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale o da altro Ufficiale Sanitario di altro Comune qualora detto Personale non risieda nel locale Comune;
- i) ogni Scuola materna deve avere annesso un campo giochi di almeno mq.200;
- l) la Scuola materna non deve comunicare con altre scuole, anche se ubicate nello stesso edificio, e deve comunque avere ingresso indipendente.

Tutti i locali costituenti una Scuola materna devono essere provvisti di pavimento liscio, ben connesso, lavabile, disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, munito di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

Tutte le pareti devono avere una zoccolatura alta ml.2,00 eseguita con materiale avente le stesse caratteristiche fisiche previste per il pavimento.

Le Scuole materne devono essere ubicate al piano terra.

Art. 155

I locali degli edifici destinati alle Scuole elementari ed alle Scuole secondarie devono avere i seguenti requisiti:

a) AULE:

La superficie minima di ciascuna aula delle Scuole elementari e medie deve essere dimensionata in ragione di mq.1,80 per alunno e per un massimo di 25 alunni. Per le Scuole secondarie di 2^a la superficie minima deve essere in ragione di mq.1,96 per alunno e per un massimo di 25 alunni.

L'altezza libera dell'aula deve essere non inferiore a ml.3,00.

Quando il soffitto dell'aula non sia orizzontale, l'altezza libera da computarsi sarà la media; in ogni caso però la minima non dovrà scendere al disotto di ml.2,70.

La profondità dell'aula rispetto alla parete finestrata deve essere, di norma, di ml.6,00.

La luce proveniente dalle finestre deve essere quanto più possibile adeguata e uniformemente distribuita, tanto nei posti più vicini alle finestre, quanto nei posti più lontani; l'altezza del parapetto deve essere compresa tra ml.1,10 e ml.1,30 e l'estremità superiore deve arrivare fin presso l'impostazione della volta dell'aula.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tener presente che la luce deve sempre provenire dal lato sinistro degli scolari.

Nella assegnazione del banco e del posto ai singoli scolari si dovrà tener presente della statura e delle condizioni della vista e dell'udito di ciascuno di essi.

Il rapporto fra la superficie finestrata e la superficie dell'aula deve essere compreso tra i $\frac{1}{5}$ ed $\frac{1}{7}$.

La illuminazione, nei casi in cui sia necessario, deve essere anche essa adeguata ed uniformemente distribuita; é ammessa solo se del tipo diffuso.

Occorre assicurare una intensità luminosa di al meno 300 lux sul piano dei tavoli per disegno, cucito, ricamo, sulle lavagne e cartelloni, di almeno 200 lux sul piano di lavoro per lezione, lettura, laboratori, uffici, di almeno 100 lux nei locali per riunioni, ginnastica, corridoi, scale, servizi igienici, atrii, spogliatoi, ecc. La ventilazione naturale, deve essere assicurata da aperture a wasistas integrate ove occorre da canne di ventilazione e aspiratori elettrici.

b) SPOGLIATOI:

Nel caso che la scuola disponga di appositi loca li ad uso di spogliatoio, questi debbono avere la larghezza minima di ml.1,60 ed essere convenientemente areati, illuminati e riscaldati.

c) MENSA:

La mensa e la cucina devono: essere preferibilmente ubicate al piano terreno; nel caso che la cucina sia nel seminterrato, il servizio di men sa deve essere fatto con monta-vivande; avere u na superficie proporzionata al numero degli a lunni nel rapporto di almeno mq.0,70 per ogni a lunno; essere bene areate ed illuminate dall'e sterno; rispondere in tutto, mediante ogni effi cace accorgimento, alle esigenze igieniche del delicato servizio a cui é destinata; (devono es sere curate le Norme per la lotta contro le mo sche); la cucina deve essere munita di adeguata dispensa e avere ingresso indipendente; il Per sonale addetto alla refezione deve essere in pos se della tessera di idoneità sanitaria, rilascia ta dall'Ufficiale Sanitario Comunale o da altro Ufficiale Sanitario di altro Comune qualora det to Personale non risieda nel locale Comune.

d) SERVIZI IGIENICO-SANITARI:

I servizi igienico-sanitari devono essere: w.c., orinatoi, lavabi e fontanelle per bere, e docce. I w.c. devono essere illuminati ed areati diret tamente dall'esterno e devono essere preceduti da un antibagno, anche esso illuminato ed areato di rettamente dall'esterno, accessibile solo dai lo cali di disimpegno.

I w.c. debbono essere: separati per sesso; essere collocati in modo che sia assicurato il più efficace ricambio d'aria; essere protetti dai raggi diretti del sole; avere le porte sollevate dal pavimento e munite di chiusura all'interno, tale però che il Personale addetto alla vigilanza possa aprire dall'esterno; avere impianto con sistema a caduta d'acqua con cassetta di lavaggio o altro tipo equivalente, purché dotato di scarico automatico o comandato; avere preferibilmente vasi di tipo alla turca o a tazza allungata (a barchetta) e con poggiatesta per essere usati anche alla turca; e dotati, inoltre, al piede della colonna di scarico, di un pozzetto formante chiusura idraulica.

Nei w.c. destinati ai maschi, devono essere collocati gli orinatoi.

I lavabi, gli eventuali lavapiedi e le fontanelle per bere debbono essere collocati in apposito locale che potrà anche funzionare da antibagno.

Sia i lavabi che i lavapiedi, debbono essere ad acqua grondante.

Le fontanelle per bere debbono essere dotate di acqua potabile erogata a getto parabolico.

Le finestre dei locali per i servizi igienici, debbono essere munite nella parte superiore, di vasistas, integrate ove occorre di canne di ventilazione o aspiratori elettrici.

Le docce richieste per ogni edificio scolastico, quando non sono ubicate nei locali dei lavabi, possono essere tutte o in parte, ubicate o in unico nucleo o nel nucleo dei servizi igienico-sanitari della palestra; esse debbono essere munite di apposito spogliatoio singolo o collettivo.

Esse debbono: essere munite di vaschetta o canale lavapiedi che possa servire anche per il solo lavaggio delle estremità inferiori; avere un soffione inclinato collocato in modo da investire non la testa, ma le spalle del fanciullo e, possa essere regolato facilmente con una valvola comandata a mano.

- e) Tutti gli edifici scolastici debbono avere la necessaria provvista d'acqua potabile.
- f) Per quanto concerne lo smaltimento delle materie luride, ci si deve avvalere della fognatura pubblica. Quando questa non esiste, si deve provvedere con un impianto locale, ritenuto idoneo dall'Autorità Sanitaria.
- g) Per il riscaldamento dell'edificio si deve tener presente che la temperatura dei locali scolastici non deve essere inferiore a 15 o 16 gradi centigradi; qualora ciò non avvenga per le normali condizioni climatiche, l'edificio scolastico deve essere dotato di un impianto di riscaldamento.

Quanto al sistema di riscaldamento da prescegliere è opportuno:

- 1) preferire i sistemi centrali a circolazione di acqua calda e comunque sistemi che non permettano rapide variazioni di temperatura, distribuiscano uniformemente il calore e non presentino pericoli di sorta, né chiedano personale specializzato per il loro funzionamento. Gli eventuali radiatori debbono essere posti in corrispondenza delle pareti esterne, sollevati da terra e costituiti da elementi preferibilmente lisci distanti l'uno dall'altro tanto da consentire la facile pulizia;
- 2) evitare che le superfici riscaldanti raggiungano temperature troppo elevate e scompongano il pulviscolo dell'aria;
- 3) escludere qualsiasi apparecchio di riscaldamento a combustibile che non sia munito di tubo per l'esalazione dei prodotti, o che non abbia le pareti del corpo riscaldante perfettamente impermeabili.
- h) Tutti i locali facenti parte di un edificio scolastico devono essere provvisti di pavimento liscio, ben connesso, lavabile, disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, munito di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica, e di zoccolatura alta ml.2,00 eseguita con materiale avente le stesse caratteristiche fisiche.

Art. 156

Gli asili nido e le sale di custodia nelle quali si raccolgono lattanti e fanciulli nell'età pre-scolastica, debbono corrispondere a tutti i requisiti previsti per gli edifici scolastici ed inoltre devono avere:

- altezza non inferiore a ml.3,00;
- superiorficie non inferiore a mq.20;
- superficie a disposizione di ciascun bimbo mq. 0,80;

tali locali non possono essere adibiti ad altri usi e devono essere tenuti con la massima pulizia ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Art. 157

Le aule, le palestre, gli uffici di Direzione e di Segreteria, i corridoi, gli spogliatoi ed ogni altro locale dei plessi scolastici devono essere spazzati e spolverati ogni giorno dai bidelli o da altro Personale inserviente, in orario in cui gli ambienti sono liberi dagli alunni, dai Docenti, dal Personale Direttivo e da quello di Segreteria. Detto servizio, se espletato prima dell'ingresso delle persone sopraelencate, deve essere eseguito con congruo anticipo rispetto all'entrata.

Dopo le predette operazioni di pulizia deve essere provveduto, a cura del Personale addetto alle pulizie, all'apertura delle finestre di tutti i locali ed in particolare delle aule per almeno 10 minuti. Qualora le palestre dovessero essere usufruite in ore scolastiche da altre scuole non insediate nel plesso scolastico in cui ha sede la palestra, le operazioni di pulizia delle palestre e degli spogliatoi e dei servizi igienici sono a carico del Personale addetto ed in servizio presso la scuola che ha in dotazione la palestra.

Nel caso in cui le palestre dovessero essere usufruite in ore extrascolastiche dalla Regione o dal Comune per attività sportive o ricreative, compatibili con il corretto uso degli impianti, gestite direttamente dai predetti Enti, le operazioni di pulizia delle palestre, degli spogliatoi e dei servizi igienici sono a carico del Personale alle dipendenze del Comune.

Se le palestre dovessero essere usufruite in ore extrascolastiche da Società Sportive e da libere Associazioni sportive e ricreative per attività sportive o di allenamenti, compatibili con il corretto uso degli impianti, e gestite direttamente da dette Società od Associazioni, le operazioni di pulizia delle palestre, degli spogliatoi e dei servizi igienici sono a carico delle sopradette.

Quanto contemplato dai comma 5 e 6 del presente articolo deve essere effettuato al termine di ogni seduta sportiva o ricreativa.

Art. 158

Non possono essere ammessi a frequentare gli Istituti Scolastici gli alunni che non dimostreranno, con certificato rilasciato dall'Ufficio Sanitario Comunale, di aver subito le vaccinazioni disposte dall'Autorità competente, a termini di Legge.

Art. 159

Gli automezzi, adibiti al trasporto gratuito degli alunni della scuola dell'obbligo, di proprietà del Comune, devono essere spazzati e spolverati, dal Personale addetto al trasporto, al termine del servizio giornaliero.

Detto Personale é dovuto a disinfettare e disinfestare gli automezzi ogni qualvolta lo stabilisce l'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune in concerto con l'Ufficiale Sanitario Comunale.

Quanto sopradetto deve essere eseguito dal Personale di Ditte, eventualmente appaltate dal Comune per il servizio di cui sopra.

Art. 160

In caso dell'estendersi di malattie infettive o quando vi siano fondati motivi di pericolo circa contagi infettivi, le scuole devono essere chiuse con ordinanza del Sindaco, su parere con forme dell'Ufficiale Sanitario Comunale e dello Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune, per il periodo strettamente necessario per arrestare l'epidemia.

Il Sindaco informerà sull'ordinanza emessa non solo l'Assessorato Regionale alla Sanità ma anche il Provveditore agli Studi della Provincia di Torino.

In caso di chiusura delle scuole per malattie infettive ed a seguito riapertura per cessato pericolo di contagio, prima di riammettervi gli allievi, il Sindaco o l'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune o l'Ufficiale Sanitario Comunale disporranno per un'accurata disinfezione generale delle aule, dei banchi, delle sedie, degli armadi, dei libri, delle palestre, dei servizi igienici, di tutti gli attrezzi scolastici, ecc.

Art. 161

Per assicurare la piena tutela igienico-sanitaria il Comune deve organizzare un servizio di Medicina Scolastica che si occupi non soltanto della profilassi delle malattie infettive ma anche dello sviluppo biologico dello scolaro; ciò in conformità del D.P.R. n.246 del 11 febbraio 1961, del Regolamento di esecuzione di cui al D.P.R. n.1518 del 22 dicembre 1967 ed alle disposizioni emanate dalla Regione Piemonte.

Ove non sia possibile istituire in organico il posto di Medico Scolastico, per difficoltà economiche o per altri validi motivi, il Comune deve istituire il posto stesso o in forma consortile od affidare l'incarico ad un medico generico libero professionista.

Nel caso che l'attuazione del posto non può essere realizzata nelle forme sopradette, l'incarico può essere affidato al Medico Condotta.

L'Amministrazione Comunale, prima di affidare il Servizio di Medicina Scolastica a sanitari o psicologi o logopedisti, ecc., deve richiedere ai sopradetti tutti i documenti attestanti l'esercizio alla professione specifica.

Art. 162

Il Medico Scolastico o il Medico Condotta o l'Ufficiario Sanitario Comunale (in mancanza del Medico Scolastico) sono tenuti a controllare frequentemente, per tutta la durata dell'anno scolastico, nelle scuole statali di ogni ordine e grado, lo stato di salute degli alunni frequentanti dette scuole e l'eventuale presenza di malattie contagiose disponendo, ove occorra, l'allontanamento dalla scuola degli allievi che fossero affetti (allontanamento immediato) nonché prescrivere ogni necessaria misura sanitaria cautelativa.

Il medesimo controllo con relativo immediato allontanamento viene esercitato sul Personale docente o non docente della scuola nonché sugli alunni e sul Personale insegnante e non insegnante della scuola che convive con persone affette da malattie trasmissibili.

Gli allontanati dalla scuola devono, per essere riammessi a frequentarla, presentare un certificato (in carta semplice) rilasciato dal Medico Scolastico o dal Medico Condotta o dall'Ufficiario Sanitario Comunale dal quale risulti la completa guarigione dell'interessato.

Visita medica e certificato sono effettuati gratuitamente da detti Sanitari.

Altri tipi di certificati rilasciati da altri Sanitari non hanno validità.

Dopo 5 giorni di assenza dalla scuola, determinata da malattie non contagiose, occorre un certificato di nulla-osta rilasciato o da uno dei Sanitari elencati nel presente articolo o dal medico curante. In tal caso visita e certificato non sono gratuiti.

Il Medico Scolastico o il Medico Condotta o l'Ufficiario Sanitario Comunale all'inizio di ogni anno scolastico suggerirà al Docente di educazione fisica di regolare gli esercizi ginnici in modo che agli alunni sia evitato il pericolo di lesioni e di malattie dovute al raffreddamento del corpo sudato.

Art. 163

Durante le ispezioni dei locali scolastici il Me
dico Scolastico o l'Ufficiale Sanitario Comunale
(in mancanza di questi il Medico Condotta) dovran
no accertarsi soprattutto: della potabilità della
acqua; della buona manutenzione e del soddisfacen
te stato igienico dei locali stessi (anche in re
lazione all'umidità e, d'inverno, agli impianti
di riscaldamento); dei corridoi, dei gabinetti,
ecc., adottando, ove necessario, gli opportuni prov
vedimenti ai fini della rimozione d'ogni causa d'in
salubrità o di infezioni.

Di tali provvedimenti dovranno dare tempestivo av-
viso al Sindaco, all'Assessore delegato all'Igiene
e Sanità del Comune, all'Autorità sanitaria provin
ciale, all'Assessorato regionale per la sanità, al
Provveditore agli studi della Provincia di Torino.
Le ispezioni devono assumere carattere continuati-
vo se nell'ambito del Comune vi é insorgenza di ma
lattie infettive.

In tal caso il predetto Personale sanitario deve
impartire immediatamente le adatte istruzioni di pro
filassi al fine di evitare la diffusione delle ma-
lattie in seno alle scuole dando tempestivo avviso
al Sindaco, all'Assessore delegato all'Igiene e Sa-
nità del Comune, all'Autorità sanitaria provincia-
le, all'Assessorato regionale di sanità, al Prove
ditore agli studi della Provincia di Torino.

Art. 164

A seguito richiesta di pronto soccorso sanitario avanzata o dagli Organi Direttivi o della Segreteria o da un Docente delle scuole statali ubicate nel territorio comunale il Medico Scolastico (allorché é in servizio ed in assenza dell'Ufficiale Sanitario Comunale o del Medico Condotta) é obbligato a prestare immediatamente la sua opera. L'intervento specifico deve essere gratuito e riservato, solo agli alunni e al Personale Docente o non Docente della scuola, durante le ore di lezione.

Ai medesimi obblighi sono tenuti l'Ufficiale Sanitario Comunale (in assenza del Medico Scolastico o del Medico Condotta) ed il Medico Condotta (in assenza del Medico Scolastico o dell'Ufficiale Sanitario Comunale).

L'Ostetrica Condotta é obbligata ad intervenire solo se richiesta dal Medico Scolastico o dall'Ufficiale Sanitario Comunale o dal Medico Condotta e le sue prestazioni sono a carattere gratuito.

Art. 165

Al termine dell'anno scolastico il Medico Scolastico é tenuto a presentare al Sindaco, all'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune ed all'Ufficiale Sanitario Comunale una relazione scritta riepilogativa e conclusiva delle attività svolte non solo da lui ma anche da altro Personale addetto al Servizio di Medicina Scolastica formulando, se é necessario, proposte per il miglioramento o modifiche da apportare per una maggiore tutela delle condizioni igienico-sanitarie interessanti la scuola.

Art. 166

Tutte le sostanze destinate a cibo o bevanda, non ch  i preparati da masticare, come il chewingum e analoghi, le materie prime, gli addittivi chimici ed i coloranti ammessi, sono considerati "Sostanze Alimentari e Bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

L'Ufficio Sanitario Comunale esercita la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, dovunque avvenga; sui mezzi di trasporto, sui recipienti ed utensili adibiti alle operazioni di cui sopra.

Parimenti l'Ufficiale Sanitario Comunale vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande dovunque avvenga.

L'Autorit  Sanitaria in qualunque momento ed a mezzo dei competenti Organi ed Uffici, pu  procedere ad ispezioni e prelievo di campioni di sostanze alimentari e bevande su tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate nel secondo comma del presente articolo, sugli scali e sui mezzi di trasporto.

Essa pu  altres  procedere al sequestro della merce e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione.

I campioni di sostanze alimentari e bevande da prelevare devono essere forniti gratuitamente.

L'Autorit  Sanitaria pu  altres  procedere a prelievo di campioni ed al sequestro di utensili da cucina o da tavola, recipienti, scatole, contenitori di "sostanze alimentari e bevande" con le medesime modalit .

L'Organo di vigilanza, quando ne trovi motivo, de
ve elevare contravvenzione.

Di ogni prelievo o sequestro o contravvenzione
deve compilarsi apposito verbale firmato sia dal
l'Organo di vigilanza che dal titolare dell'eser
cizio; qualora questi rifiuti di firmare, deve
farsene menzione nel verbale e indicare i motivi
addotti per il rifiuto.

Art. 167

Indipendentemente agli obblighi spettanti in forza di altre Leggi e Regolamenti, chiunque intende aprire un qualsiasi esercizio, ove si svolgono attività lavorative relative alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, prima di attivarlo, deve inoltrare apposita domanda all'Ufficio Sanitario Comunale, indicando esplicitamente il tipo di attività che si intende attuare ed il Personale addetto, corredata da una piantina in scala 1:100 di tutti i locali che compongono l'esercizio, nessuno escluso, per ottenere l'autorizzazione Sanitaria, che sarà rilasciata dall'Ufficio Sanitario Comunale o dalle altre Autorità Sanitarie, secondo le rispettive competenze.

L'autorizzazione predetta deve essere esposta nell'esercizio in sito ben visibile.

E' parimenti subordinato alla autorizzazione sanitaria, per gli esercizi già esistenti, il subingresso, il loro trasferimento in altro luogo, modifiche e ampliamenti.

Il rilascio di tale autorizzazione é condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che di funzionamento, ed alla adozione di misure necessarie ad eliminare manchevolezze e deficienze eventualmente emerse dall'accertamento stesso.

Non possono essere adibiti ad esercizi di cui al 1° comma del presente articolo i locali nei quali trovansi bocche di estrazione di pozzi neri, bocchette di ispezione di fogne, tratti di colonne di scarico e condotte in genere di acque luride o di rifiuti o altre cause di insalubrità.

Art. 168

Gli esercizi di cui al precedente art.167 devono essere ubicati in locali ritenuti idonei dalla Autorità Sanitaria.

Essi devono:

- essere tenuti lontani da qualsiasi causa di insalubrità;
- avere assicurato il rifornimento di acqua potabile e lo scarico di tutte le acque di rifiuto;
- essere sufficientemente ampi, bene areati (con wasistas, cappe, aspiratori), asciutti;
- essere forniti di pavimento eseguito con materiale impermeabile, liscio, non fessurabile, facilmente lavabile, di zoccolatura avente le medesime caratteristiche, alta almeno ml.2, di angoli arrotondati tra pareti e pavimento;
- essere dotati di una attrezzatura idonea ed arredamento confacente e decoroso;
- avere accesso solo dalla pubblica via;
- non avere comunicazione interna con locali adibiti ad abitazione o comunque non facenti parte degli esercizi stessi;
- non devono comunicare direttamente con w.c.;
- non possono essere adibiti, in tutto o in parte, ad uso diverso da quello per cui sono stati autorizzati.

Inoltre devono essere rispettate le prescrizioni igienico-sanitarie in materia di Igiene del Lavoro.

Gli spacci di sostanze alimentari e bevande, oltre ai requisiti generali di cui sopra, devono essere provvisti di lavandino e di acqua potabile; devono avere una superficie minima di mq.30 ed un'altezza non inferiore a ml.3,00; devono essere dotati di adeguato retrobottega, comunque non inferiore a 1/5 della superficie totale.

Le vasche ove si mettono in guazzo il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale liscio ed impermeabile. Per tale operazione deve adoperarsi acqua potabile corrente.

Art. 169

Gli esercizi di cui al precente art.168 devono essere tenuti costantemente con la massima pulizia ed il massimo ordine in ogni loro parte e con l'integrale osservanza delle prescrizioni per la lotta contro le mosche, di cui alla Legge n.858 del 29 marzo 1928 e del D.M. del 28 maggio 1928; inoltre, almeno una volta all'anno, o più se fosse necessario, devono essere ritinteggiati. Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere eseguite tempestivamente ogni qualvolta se ne determina la condizione.

Le immondizie, le materie putrescibili o comunque di rifiuto che si formano al loro interno, devono essere raccolte per la loro detenzione temporanea, sino al momento della loro rimozione, in recipienti con chiusura ermetica comandata da apposito pedale, giudicati idonei dalla Autorità Sanitaria. E' vietato tenere in qualsiasi locale facente parte degli esercizi di cui sopra, compresi i retrobottega ed i magazzini, in genere, qualunque oggetto o sostanza non attinente all'esercizio stesso, o che, comunque, sia fonte di molestia o di pericolo, di confusione o di sporcizia o che possa trovare impiego per produrre sofisticazioni, falsificazioni, adulterazioni.

E' vietato tenere depositi fuori degli esercizi suindicati, comunque esposte o sistemate, sostanze alimentari e bevande, anche se a semplice scopo reclamistico, ovvero rifiuti, materiali di scarico, imballaggi, contenitori vari o quant'altro annesso alla attività svolta, o di altra natura.

Art. 170

Le sostanze alimentari e bevande devono essere sem
pre tenute in modo tale da evitarne l'insudiciamen
to e l'inquinamento, non possono in ogni caso esse
re appoggiate direttamente sul pavimento, anche se
confezionate; devono essere invece tenute su appo-
sita scaffalatura o altro idoneo sostegno all'al-
tezza minima da terra di ml.0,50.

Le sostanze alimentari già cotte o soggette a faci-
le inquinamento oppure che si consumano senza cot-
tura o lavaggio o depellamento, devono essere pro-
tette a mezzo di vetrine o con altri ripari ritenu-
ti idonei dalla Autorità Sanitaria.

Tutte le sostanze alimentari suddette devono esse-
re prelevate con strumenti appositi (pinze metalli-
che, cucchiari, forchette, ecc.) a ciò idonei e di
massima pulizia e non devono essere toccate o mani-
polate dalla stessa persona che maneggia o ritira
il denaro.

E' vietato inumidire le dita con la saliva per ma-
neggiare carta da involti, come pure soffiare sui
margini dei fogli per separarli.

E' vietato avvolgere sostanze alimentari in carta
non pulita, colorata con sostanze nocive, stampata,
manoscritta o di giornali o già usata, ovvero car-
ta preparata con gesso, allune, solfato di bario o
con qualsiasi altra materia in modo che possa ecce-
dere dal peso di gr.1 per decimetro quadrato di su-
perficie.

E' vietato contenere, travasare, misurare, pesare
le sostanze alimentari e le bevande con involucri o
redipienti non idonei.

E' vietato tenere fuori dalle apparecchiature frigo-
rifere le sostanze alimentari e le bevande la cui
conservazione richiede temperature prossime o infe-
riori a 0° C.. Sostanze alimentari e bevande che
trovansi in condizioni non conformi, se rinvenute
nel corso del servizio di vigilanza, saranno seque-
strate o distrutte, secondo le direttive dell'Uffi-
ciale Sanitario Comunale.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande de
ve essere tenuto esposto in modo ben visibile un
cartello indicante il divieto per i clienti di
toccare la merce.

La carta da involgere, gli involucri, i recipien
ti, i contenitori di qualsiasi specie, devono es
sere tenuti in apposite scaffalature o armadi, nel
pieno rispetto dell'ordine e della pulizia, al ri
paro dalla polvere e da qualsiasi causa di insudi
ciamento (mosche).

Art. 171

Il Personale addetto alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande deve essere munito di apposita tessera d'idoneità sanitaria, rilasciata dallo Ufficiale Sanitario Comunale. L'obbligo é esteso anche ai titolari degli esercizi ed a tutti coloro che comunque ne fanno parte, anche se addetti solo a mansioni direttive ed amministrative. Esso é tenuto a sottoporsi a visita medica di controllo almeno ogni sei mesi, nel periodo stabilito dall'Ufficiale Sanitario Comunale, ed a speciali misure profilattiche (vaccinazione antitifico-paratifica, schermografica, tampone faringeo, esame delle feci).

E' vietato assumere o mantenere in servizio Personale addetto alle attività di cui al primo comma del presente articolo non munito di tessera di idoneità sanitaria o con manifestazioni di malattia infettiva e trasmissibile.

Il titolare di un esercizio di sostanze alimentari e bevande é tenuto a dare immediata comunicazione all'Ufficiale Sanitario Comunale dei casi di malattia infettiva e trasmissibile che si dovessero verificare tra il Personale.

E' vietato attendere alle attività di cui al primo comma a coloro che sono a conoscenza di essere affetti da manifestazioni di malattia infettiva e trasmissibile.

Il Personale addetto alle attività di cui al primo comma del presente articolo deve indossare vestaglie e giacche bianche, o comunque di colore chiaro, perfettamente pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta pulizia personale, con particolare riguardo alle mani ed alle unghie; inoltre, specie se addetto alle cucine, ai forni, agli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione in genere, deve portare anche una cuffia idonea a raccogliere e contenere i capelli.

Art. 172

Negli esercizi di cui all'art. 167 é vietata la detenzione, la vendita e la somministrazione, anche gratuita o a titolo di compenso ai propri dipen - denti, di sostanze alimentari e bevande sofisticate, adulterate, alterate, falsificate, guaste, con segni di decomposizione, anche incipiente (scatolami gonfi o bombati), corrotte, infette, ammuffite per causa spontanea o provocata, che possano comunque riuscire insalubri o nocive, sia immedia - tamente, sia per uso continuato.

Le sostanze alimentari e le bevande che trovansi in tali condizioni, se rinvenute nel corso del servizio di vigilanza sanitaria, saranno sequestrate e quindi distrutte secondo le direttive dell'Uffi - ciale Sanitario Comunale.

Di tali sostanze alimentari e bevande potrà esse - re consentita la sosta temporanea solo se sistema - te nei contenitori appositi per la detenzione del - le immondizie, delle materie putrescibili, o, co - munque di rifiuto di cui al secondo comma dello art. 169.

E' pure proibito nella produzione, preparazione, manipolazione, confezione, vendita e somministra - zione delle sostanze alimentari e delle bevande, l'uso di acqua contaminata o corrotta.

E' vietata la vendita di sostanze alimentari e be - vande, anche se non nocive, se non sono risponden - ti per natura, sostanza e qualità alla denomina - zione base con la quale sono state designate.

E' vietata la vendita di sostanze alimentari e be - vande private in parte delle loro proprietà nu - trienti o mescolate con materie di qualità inferio - re.

E' vietato vendere sostanze alimentari e bevande adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pub - blicitarie, marchi, attestati di qualità e di genui - tà da chiunque rilasciati, nonché disegni illustra - tivi tali da sorprendere la buona fede o indurre in errore gli acquirenti circa la loro natura, sostan - za, qualità, e proprietà nutritive o vantando azio - ni medicamentose.

Art. 173

E' ammessa la vendita promiscua delle sostanze a limentari e bevande con prodotti non alimentari se consentiti, agiudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di ge neri non alimentari di odore sgradevole e facilmente trasmissibile, (petrolio, benzina, carburo di calcio, saponi non incartati o simili), di tut ti i prodotti che possono alterare le qualità or ganolettiche delle sostanze alimentari e delle be vande o che possono conferire a queste caratteristiche di pericolo per i consumatori, e dei presi dii sanitari.

Art. 174

Le sostanze alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o sulle etichette appostevi, a caratteri leggibili ed indelebili, la denominazione del prodotto, nonché il nome, la ragione sociale, il marchio depositato, la sede della Ditta produttrice e dello stabilimento di produzione, l'elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di qualità presente; riferita a peso o volume, ed, infine, il quantitativo netto.

Le confezioni di cui sopra devono avere i sigilli intatti e non debbono mostrare alcun segno di manomissione.

Le sostanze alimentari e bevande per le quali é previsto un termine entro il quale devono essere consumate, devono riportare sulle etichette e sulle confezioni, a caratteri ben leggibili ed indelebili, la data di scadenza.

Eventuali quantitativi di sostanze alimentari e bevande rinvenute dal servizio di vigilanza non conformi a quanto stabilito dai precedenti commi, saranno sequestrate ed eventualmente distrutte secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 175

Gli automezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari e bevande devono avere il cassone di carico completamente indipendente dalla cabina di guida, con pareti eseguite in materiale liscio, non fessurabile, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e con angoli arrotondati; essi devono assicurare la perfetta protezione delle sostanze alimentari e bevande trasportate da ogni causa di insudiciamento e di inquinamento e devono essere sempre tenuti in perfette condizioni di pulizia e di decoro.

Gli automezzi addetti al trasporto di pane, di articoli di pasticceria, di dolci, ovvero di articoli che non siano in confezioni originali sigillate, o che siano già cotti o che siano soggetti a facile inquinamento, ovvero che si consumino senza che siano sottoposti a cottura o lavaggio o depellamento, o per i quali siano necessarie cautele particolari (carne, latte, surgelati, gelati, ghiaccio) debbono essere collaudati ed autorizzati dall'Ufficiale Sanitario Comunale o dalle altre Autorità Sanitarie secondo le rispettive competenze, e non possono essere utilizzati per nessun altro scopo. L'autorizzazione sopradde^{ta} deve essere esibita a richiesta degli Organi di vigilanza e di controllo. Gli automezzi usati per il commercio ambulante delle sostanze alimentari e bevande debbono, in ogni caso, essere collaudati ed autorizzati dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

L'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario Comunale ha la validità di un anno e, alla scadenza, deve essere rinnovata. Nel caso l'automezzo non venga più usato per il trasporto delle sostanze alimentari e bevande, l'autorizzazione deve essere riconsegnata all'Ufficio Sanitario Comunale.

Al Personale addetto agli automezzi suindicati si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art. 171 del presente Regolamento; inoltre esso risponde dello stato di pulizia e di ogni altra condizione dell'automezzo.

Le Norme di cui al presente articolo si applicano a qualunque altro tipo di veicolo o contenitore che comunque possa essere ritenuto mezzo di trasporto per sostanze alimentari e bevande.

Art. 176

E' vietato produrre, detenere per il commercio, immettere in commercio sotto qualsiasi forma, usare utensili da cucina o da tavola, recipienti, scatole, imballaggi, contenitori vari, per conservare sostanze alimentari e bevande, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10% di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati internamente con stagno contenente piombo in quantità superiore all'1%;
- c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che messi a contatto, per 24 ore, con una soluzione all'1% di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10%; sono tollerate per la saldatura esterna dei recipienti leghe contenenti piombo in misura superiore purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di 3 centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e/o rendano nocive le sostanze alimentari e le bevande;
- g) fatti di rame o di ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro estesa a tutta la superficie;
- h) di materiale colorato con sostanze nocive salvo il caso che queste restino incorporate nella massa del materiale stesso, per fusione, sicché non possano essere cedute in alcun modo;

- i) di materiale plastico o cartaceo di scarto o già utilizzato per altri scopi.

Le predette disposizioni si applicano a tutti i recipienti, utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari e le bevande durante la loro produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, sia familiari, sia artigianali, sia industriali.

Art. 177

Chi utilizza in sede industriale o commerciale recipienti, laminati, pellicole, contenitori, utensili, fogli, vernici, impianti, apparecchiature, scatole, involucri, imballaggi, strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto, di condizionamento, ed altri manufatti destinati comunque a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, è tenuto ad assicurarsi della loro idoneità allo scopo cui sono destinati e deve essere in grado di consentire all'Autorità Sanitaria la identificazione del fornitore e del produttore dell'oggetto impiegato.

Gli oggetti di cui al 1° comma venduti tal quali al dettaglio, debbono recare l'indicazione del nome o ragione sociale dell'Impresa produttrice e dell'eventuale marchio depositato, nonché la dicitura in maniera visibile, leggibile, indelebile "PER ALIMENTI" e, ove ne sia motivo, anche una dicitura dalla quale risultino le limitazioni di impiego per determinate sostanze alimentari e bevande o gruppi di esse.

Le indicazioni di cui sopra, purché leggibili ed indelebili, possono essere riportate su un talloncino saldamente assicurato all'oggetto, oppure sulla confezione quando gli oggetti siano esposti per la vendita al dettaglio in confezione chiusa allo originale.

Eventuali quantitativi non conformi alle caratteristiche sopradette, se rinvenuti nel corso delle ispezioni effettuate dal servizio di vigilanza, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 178

E' "VENDITORE AMBULANTE" chi intende vendere a domicilio degli acquirenti oppure su aree pubbliche, esclusi i banchi fissi dei mercati ed i chioschi. Per esercitare il commercio ambulante di sostanze alimentari e bevande é necessaria l'autorizzazione sanitaria.

I mezzi che vengono usati per il commercio ambulante di sostanze alimentari e bevande, nonché i locali di deposito per le sostanze da smerciare, debbono essere sottoposti, prima di iniziare l'attività, a visita da parte dell'Ufficiale Sanitario Comunale, il quale terrà presente la natura del commercio stesso, autorizzando, insindacabilmente, quei prodotti che riterrà opportuno.

I venditori ambulanti devono essere attrezzati in modo da poter curare la più scrupolosa protezione delle sostanze alimentari e bevande da ogni possibile causa di insudiciamento e di inquinamento.

E' vietata la vendita ambulante di carni fresche, congelate, surgelate o comunque preparate, del pane, delle paste alimentari, delle bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, di tutti i prodotti che non siano in confezioni originali sigillate, dei generi alimentari già cotti o soggetti a facile inquinamento oppure che si consumino senza che siano sottoposti a cottura, lavaggio o depellamento, dei dociumi, degli articoli di pasticceria, delle pizze, dei generi che richiedono apparecchiature frigorifere per la loro conservazione. Ai venditori ambulanti si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art.171 del presente Regolamento.

Art. 179

L'Ufficiale Sanitario Comunale, quando ne ricorrano gli estremi, ha l'obbligo, per inosservanza di una o più disposizioni del presente Regolamento, di ritirare l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.167 e chiedere al Sindaco la ORDINANZA di chiusura prescrivendo le misure da a dottare per la ripresa dell'attività.

Art. 180

In riferimento a quanto riportato dall'art.179 del presente Regolamento il Sindaco deve emettere ORDINANZA di chiusura temporanea fino a quando non saranno eseguite, da parte dell'esercente, le misure richieste dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Qualora non sia possibile apportare significativi miglioramenti, l'ORDINANZA di chiusura deve essere definitiva.

Il Sindaco adotterà il provvedimento di chiusura immediata per gli esercizi attivati senza la preventiva prescritta autorizzazione sanitaria.

Art. 181

E' vietata la vendita per uso alimentare dei ce
reali immaturi, umidi, commisti a sostanze mine
rali estranee o a semi di altre specie, invasi
da crittogame o da altri parassiti nocivi, alte
rati nel sapore e nell'odore o avariati in qual
siasi modo o nocivi.

E' vietato passare in macinazione cereali avaria
ti per eccesso di umidità o per altra causa. Pos
sono essere passati in macinazione solo se sotto
posti a prepulitura in impianti capaci di liberar
li dalle impurezze, i cereali che presentano una
delle seguenti caratteristiche:

- a) contene*ti* semi di specie che rendano la farina
nociva alla salute o che diano prodotti di odore
e sapore cattivo, come il loglio, il melam
piro, la trigonella, il gittaione;
- b) invasi da crittogame come la carie, il carbone,
la segala cornuta;
- c) invasi da parassiti animali.

I cereali non idonei o comunque nocivi alla alimen
tazione umana possono essere impiegati per alimen
tazione del bestiame (a seguito accertamento del
Veterinario Comunale), e ove ciò non fosse possibi
le, possono essere destinati a scopi industriali di
versi dalla macinazione, ovvero distrutti, a giudi
zio o dell'Ufficiale Sanitario Comunale o del Vete
rinario Comunale.

I cereali che si vogliono vendere per l'alimentazio
ne degli animali debbono essere indicati al pubbli
co con un cartellino fisso al recipiente che li con
tiene che indichi chiaramente al compratore la loro
natura.

Art. 182

Gli sfarinati si distinguono in:

- "farina di grano tenero" o semplicemente "farina", ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;
- "semola di grano duro" o semplicemente "semola", ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;
- "semolato di grano duro" o semplicemente "semolato", ottenuto dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della "semola".

La farina di grano tenero può essere prodotta nei tipi:

- tipo 00;
- tipo 0;
- tipo 1.

E' consentita la vendita della "farina integrale" e della "farina tipo 2" ed é tollerata l'immissione al consumo di sfarinati con tenore di umidità fino al massimo del 15,50% con diminuzione proporzionale del prezzo, purché esplicitamente dichiarato sulla confezione, nonché di sfarinati di grano duro da destinare alla sola panificazione.

Art. 183

Gli sfarinati posti in vendita devono essere con-
tenuti in sacchi recanti un sigillo che identifichi la Impresa molitrice ed un cartellino che ne
indichi: il nome, la ragione sociale e la sede,
la sede dello stabilimento ed il tipo di sfarina-
to, nonché la data di macinazione ed il peso net-
to.

Gli sfarinati di grano duro destinati esclusiva-
mente alla panificazione devono essere posti in
commercio con la indicazione suppletiva sul car-
tellino "SOLO PER PANIFICAZIONE".

Qualora si adoperino sacchi di carta, è consenti-
to di sostituire il cartellino con la apposizio-
ne a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni
prescritte.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali pos-
sono essere riconfezionati e posti in commercio,
purché le nuove confezioni rechino all'esterno,
con carta scritta a stampa, oltre al peso netto,
le indicazioni del tipo previste dal precedente
art.182, il nome e l'indirizzo del confezionato-
re.

Le farine di cereali diverse dal grano, anche se
miscelate con sfarinati di grano, devono essere
poste in vendita con la chiara indicazione della
denominazione del cereale da cui provengono.

Art. 184

E' vietato vendere, detenere per vendere, impiegare per la panificazione, la pastificazione o per altri usi alimentari, sfarinati:

- a) mescolati con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso o comunque contenenti polveri estranee;
- b) ammuffiti, alterati per fermentazione, inacidimento, ecc. o invasi da parassiti vegetali o animali;
- c) ottenuti da cereali che trovansi nelle condizioni di cui all'art.181;
- d) comunque alterati, adulterati, sofisticati, falsificati;
- e) con caratteristiche diverse da quelle stabilite.

E' vietato aggiungere agli sfarinati sostanze organiche o inorganiche di qualsiasi natura, nonché sottoporli a qualsiasi trattamento con agenti fisici e chimici.

Gli sfarinati posti in commercio in confezioni non conformi a quanto stabilito dall'art.183 del presente Regolamento o che siano alterati, ammuffiti, invasi da parassiti, inaciditi o che comunque si presentino all'esame organolettico non commestibili, se rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 185

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano,,acqua potabile e lievito ben conservato e non alterato, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

A seconda del tipo di sfarinato utilizzato, il pane può essere:

- di tipo 00;
- di tipo 0;
- di tipo 1;
- di tipo 2;
- di tipo integrale;
- di semola;
- di semolato.

Il contenuto in acqua del pane, qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato é stabilito come appresso:

- pezzature sino a gr.70	massimo: 29%
- " " da 100 gr. a 250 gr.	" " 31%
- " " da 300 gr. a 500 gr.	" " 34%
- " " da 600 gr. a 1000 gr.	" " 38%
- " " oltre i gr. 1000	" " 40%.

E' consentito un aumento del 2% solo per il pane prodotto con farina integrale.

Art. 186

Nella produzione del pane é vietato aggiungere al
lume, solfato di zinco, solfato di rame, carbona-
to alcalino ed altre sostanze o ingredienti estra-
nei, nonché l'utilizzazione nell'impasto di resi-
dui di pane.

E' consentito l'impiego di:

- farina di cereali maltati con un potere diasta-
sico non inferiore a 6.500 unità di sostanza sec-
ca (Metodo Pollak);
- estratti di malto con potere diastasisico non infe-
riore a 4.500 unità (Metodo Pollak);
- alfa amilasi e beta amilasi.

Le sostanze suindicate debbono essere poste in com-
mercio in confezioni originali sigillate.

E' altresì consentita la spalmatura di pane norma-
le con uno dei grassi previsti dall'art.187 del pre-
sente Regolamento.

Art. 187

Nella confezione di pani speciali é consentito lo impiego di burro, olio d'oliva (escluso l'olio di sansa di oliva rettificato), strutto, anche sotto forma di emulsionati, nonché latte, polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumino, sesamo, malto, saccarosio, destrosio, zucca, miele.

Il pane prodotto con l'aggiunta di uno degli ingredienti suindicati, deve essere posto in commercio con la denominazione prevista dall'art.185 del presente Regolamento, seguita dalla indicazione dello ingrediente o degli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere almeno il 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca; il pane speciale per aggiunta di malto deve contenere almeno il 7% di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferito a sostanza secca.

Il pane speciale deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffalature separate, fornite di cartellini recanti la dicitura di cui sopra.

Non sono ammessi ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo.

E' vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane "condito", "ingrassato", "migliorato".

Art. 188

E' denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di pasta lievitata, preparata con farina tipo 00 oppure 0, con o senza sale comune (cloruro sodico).

E' consentita la produzione di grissini speciali con l'aggiunta degli ingredienti di cui al precedente art. 187, di glutine e di grassi alimentari industriali ammessi dalla Legge.

I grissini speciali con aggiunta di malto, grassi e glutine, devono contenere rispettivamente non meno del 7% di zuccheri riduttori espressi in maltosio, non meno del 4,5% di sostanza grassa totale, non meno del 14% e non più del 18% di sostanze proteiche totali su sostanza secca. I grissini devono essere posti in commercio con la denominazione: "GRISSINO tipo 0" - "GRISSINO tipo 00".

Quelli speciali, oltre alla denominazione base suindicate, devono riportare l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso. Le indicazioni sopradette devono essere riportate sulle confezioni originali sigillate, ovvero sul contenitore con apposito cartellino, in caso di vendita allo stato sfuso.

Art. 189

Il pane deve essere venduto a peso e solo negli esercizi la cui licenza di commercio riporti la voce "pane" in modo specifico, fatta eccezione per i soli grissini in confezioni originali sigillate.

Gli esercizi di vendita non annessi ai panifici sono tenuti a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito con l'indicazione della Ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità consegnata. Tali distinte devono essere tenute a disposizione degli organi di vigilanza fino ad esaurimento della partita di pane cui si riferiscono.

Gli esercizi di cui sopra, inoltre, non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori per ciascuno dei tipi di pane di cui é consentita la produzione.

Gli esercizi dove si vende il pane promiscuamente ad altre "sostanze alimentari e bevande", devono disporre di apposite attrezzature per vendita (bancone, scaffali, bilance, involucri, ecc.) distinte da quelle usate per gli altri generi, e possibilmente, di personale addetto a tale servizio.

In tali esercizi é vietato vendere: frutta e verdura allo stato sfuso, solfato di rame, carburo, soda caustica, petrolio, varechina, e tutte le altre sostanze che possano pregiudicare la salubrità del pane.

Art. 190

E' vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, sofisticato, infestato da parassiti animali o vegetali, mal lievitato, malcotto, ammuffito, inacidito.

Nei locali di vendita, il pane deve essere tenuto al riparo da qualunque contaminazione; i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti, scaffali, recipienti che permettano di tenerli separati, recanti, ciascuno un cartellino con l'indicazione del tipo e del prezzo relativi.

I venditori di pane devono provvedere anche, mediante opportuna disposizione del bancone e dei contenitori, a che gli acquirenti non possano toccare la merce posta in vendita; inoltre, devono esporre uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare la cernita manuale del pane.

Il pane posto in commercio in condizioni non conformi a quanto stabilito dal presente Regolamento o che all'esame organolettico presenti caratteristiche tali da far esprimere un giudizio di non commestibilità, se rinvenuto nel corso del servizio di vigilanza, sarà sequestrato ed eventualmente distrutto, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

I prodotti simili al pane, ottenuti con farine diverse da quelle di frumento, anche se miscelate con sfarinati di grano, possono essere posti in vendita solo se alla denominazione "pane" segua la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata e purché negli spacci siano tenuti distinti in un apposito scomparto con un cartellino che indichi il cereale impiegato o la miscela ed il prezzo. Anche per tali prodotti é ammessa l'aggiunta degli ingredienti di cui al precedente art.187.

Art. 191

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione al l'esercizio di vendita, a pubblici esercizi, a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili, muniti di coperchio a chiusura, ovvero con appositi furgoncini, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento e inquinamento, nel rispetto integrale delle disposizioni di cui allo art.175 del presente Regolamento.

Il pane, durante il trasporto, deve essere accompagnato dalla prescritta distinta di consegna, che deve essere esibita dal vettore a richiesta degli organi di vigilanza.

E' vietata la vendita ambulante del pane e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché vi siano le dovute garanzie verificate dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

E' altresì vietata la vendita ambulante delle "pizze", dei "panini imbottiti", dei maritozzi, delle ciambelle ed affini.

La consegna del pane a domicilio é ammessa solo se effettuata in singoli quantitativi in sacchetti igienicamente idonei e preconfezionati nell'esercizio di vendita o di produzione.

Il pane proveniente da altri Comuni é assoggettato a tutte le Norme del presente Regolamento.

Art. 192

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con:

- a) semola di grano duro ed acqua potabile;
- b) semolato di grano duro ed acqua potabile.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo di almeno gr.200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la denominazione di "pasta all'uovo".

E' consentita la produzione di paste alimentari fresche, anche con l'impiego di farine di grano tenero e di carne, con l'osservanza delle prescrizioni stabilite per le secche, salvo che per l'umidità e l'acidità.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

E' consentita la produzione di paste dietetiche autorizzata ai sensi della Legge n.327 del 29 marzo 1951 e del D.P.R. n.578 del 30 maggio 1953.

Art. 193

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali sigillate, del peso netto di gr.100 o gr.250 o gr.500 o gr.1.000, o multipli di 1.000, e solamente in tali confezioni devono essere consegnate al consumatore.

Gli imballaggi e gli involucri devono recare il nome e la ragione sociale della Ditta produttrice, con la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione della pasta, il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

Le denominazioni della pasta devono essere quelle di cui al precedente art.192. E' vietato aggiungere altre denominazioni o qualificazioni o raffigurazioni, atte ad indurre in errore il consumatore. Per gli involucri di materiale trasparente é vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Sugli involucri o recipienti contenenti paste alimentari con aggiunta di carne, debbono essere riportate, oltre alle indicazioni obbligatorie, anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione.

Le paste alimentari fresche possono essere vendute allo stato sfuso; in tal caso tutte le indicazioni obbligatorie debbono essere riportate sul contenitore, idoneo a proteggerle, con apposito cartellino.

Art. 194

E' consentita la produzione di paste speciali per l'aggiunta di vari ingredienti alimentari, prodotte esclusivamente con semola e poste in commercio con la denominazione "pasta di semola di grano duro", seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso.

E' consentita la produzione di paste speciali secche e fresche con l'impiego dei sottoindicati ingredienti alimentari:

- a) spinaci;
- b) spinaci disidratati in polvere;
- c) doppio e triplo concentrato di pomodoro;
- d) pomodoro disidratato in polvere;
- e) noce moscata.

Limitatamente al "ripieno", é consentita nella produzione di paste speciali, fresche e secche, l'impiego dei seguenti ingredienti alimentari:

- a) ortaggi freschi;
- b) ortaggi disidratati in polvere;
- c) carni bovine e suine fresche e preparate;
- d) carni fresche di volatili;
- e) formaggi e latticini;
- f) uova in guscio fresche;
- g) uova conservate;
- h) uova sgusciate ed essiccate;
- i) giallo d'uovo fresco;
- l) giallo d'uovo conservato;
- m) giallo d'uovo essiccato;
- n) albume congelato;
- o) albume essiccato (in polvere, cristallizzato, spray);
- p) olio e grassi alimentari;
- q) pane e grissini grattuggiati;
- r) condimenti, droghe, spezie, aromi naturali;
- s) pesce fresco e preparato;
- t) funghi (*Boletus edulis*);
- u) funghi coltivati (*Psalliota campestris*);

Le paste speciali fresche e secche il cui ripie
no contenga gli ingredienti di cui alle lettere
f),g),h),i),l),m),n),o), non possono essere po-
ste in commercio con denominazioni che facciano
riferimento all'uovo.

Art. 195

L'impiego delle uova nella preparazione dell'impasto delle paste speciali secche e fresche di cui ai commi 2° e 3° del precedente art.194, deve essere effettuato con l'osservanza delle prescrizioni di cui ai commi 2° e 3° dell'art.192. Le denominazioni delle paste speciali secche all'uovo, sono:

- a) "pasta di semola di grano duro all'uovo" seguita dalla elencazione degli ingredienti previsti dal comma 2° dell'art.194 aggiunti all'impasto;
- b) "pasta di semola di grano duro all'uovo con ripieno", seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3° comma dell'art.194 aggiunti al ripieno;
- c) "pasta di semola di grano duro all'uovo", seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 2° comma dell'art. 194 aggiunti all'impasto e dalla indicazione "con ripieno", completata dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3° comma dell'art.194 impiegati nella preparazione del ripieno.

La denominazione delle paste speciali fresche all'uovo, sono:

- a) "pasta speciale fresca di semola di grano duro all'uovo";
- b) "pasta speciale fresca di farina di grano tenero all'uovo";
- c) "pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro all'uovo"; seguite dalle indicazioni di cui al comma precedente.

Per le sole paste speciali secche é consentito lo impiego di malto, glutine fresco e glutine secco. Le paste speciali secche con aggiunta di malto debbono avere un contenuto in zuccheri riducenti non inferiore al 10% e debbono essere poste in commercio con la denominazione di "pasta di semola di grano duro con malto".

Le paste speciali secche con aggiunta di glutine debbono contenere non meno del 15% e non più del 20% di sostanze proteiche totali su sostanza secca e debbono essere poste in commercio con la denominazione di "pasta di semola di grano duro con glutine".

Art. 196

E' vietato vendere o detenere per vendere pasta con caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente Regolamento, ovvero che sia alterata, adulterata, sofisticata, infestata da parassiti a nimali o vegetali, ovvero con caratteristiche organolettiche tali da far esprimere un giudizio di "non commestibilità".

La pasta rinvenuta nel corso del servizio di vigi lanza in una delle condizioni di cui al 1° comma del presente articolo, sarà sequestrata ed eventualmente distrutta, secondo le direttive dello Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 197

Gli esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione, nonché i depositi e gli esercizi di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta, devono essere rispondenti ai requisiti generali di cui agli artt. 168, 169 e 170 del presente Regolamento.

Gli ingredienti alimentari consentiti per le produzioni speciali di facile deperibilità a temperatura ambiente, devono essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a più 3°C. Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Gli sfarinati debbono essere sempre posti su apposito tavolo atto ad evitare il contatto diretto con il pavimento e con i muri, anche se contenuti in sacchi o altri contenitori; nei panifici e pastifici gli sfarinati devono essere, possibilmente, tenuti in un locale apposito.

E' vietato deporre pane e pasta in luoghi diversi da quelli di produzione, deposito e vendita, nei quali, peraltro, dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie ad evitarne l'insudiciamento e l'inquinamento.

E' vietato usare macine o apparecchiature che possano cedere sostanze nocive agli sfarinati per le materie di cui sono fatte o con cui sono state riparate.

Per la attivazione degli esercizi di cui al 1° comma del presente articolo e per il Personale addetto, si applicano integralmente le disposizioni di cui agli artt. 167 e 171 del presente Regolamento.

Art. 198

E' vietato tenere o porre in vendita o immettere al consumo, sotto qualsiasi forma, granoturco immaturo, non ben essiccato, ammuffito, o in qualsiasi altro modo alterato o guasto, sia in grani che in farina, ovvero prodotti ottenuti dalla farina che si presentino comunque deteriorati.

Quantitativi di granoturco o di farina o di loro derivati rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza con i caratteri suindicati, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 199

Il nome "riso" é riservato al prodotto della lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura. Il riso si distingue nei seguenti gruppi:

- comune o originario;
- semifino;
- fino;
- superfino.

E' vietato immettere al consumo per la alimentazione umana:

- a) miscele di risi superfini, fini, semifini, e comuni o originari;
- b) miscele di varietà appartenenti ai gruppi: superfino, fino o semifino;
- c) riso comunque alterato, tale da non essere atto alla alimentazione umana;
- d) col nome "riso" il risetto, anche se contenete riso nella misura del 70%;
- e) riso con percentuale di rottura superiore al 12%.

E' consentita la vendita di miscele di varietà appartenenti ai gruppi di cui al 1° comma del presente articolo, purché vendute con la sola indicazione di "riso comune sottotipo" o "riso originario sottotipo", indicazione da riportarsi sulle confezioni e sui cartellini con caratteri ben visibili, e del "risetto", purché dichiarato sulle confezioni e sui cartellini.

E' consentita la denominazione di "riso extra" per quei risi con difetti di impurità non superiore ad 1/3 delle tolleranze ammesse e con un limite di rottura non superiore all'1,5% in peso.

Chiunque mette in commercio il riso, deve confezionarlo in imballaggi sigillati, recanti un sigillo o sulla confezione la denominazione della Ditta produttrice. I sigilli devono essere tali che, a seguito dell'apertura, siano resi inservibili.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sullo imballaggio devono essere indicati, con caratteri ben leggibili di formato non inferiore al centimetro, il gruppo di appartenenza e la varietà.

Non sono ammesse denominazioni di fantasia o indicazioni o raffigurazioni tali da indurre in errore lo acquirente.

Possono essere ammessi al consumo risi con tolleranze superiori a quelle ammesse, i risi ibridi o derivati da risi imperfetti, purché sulla confezione

sia riportata l'indicazione "riso sottotipo", con caratteri di dimensioni non inferiori a quelli delle altre diciture e la percentuale di rottura.

E' pure consentita la vendita di riso con percentuale di grane striate rosse superiori ai limiti di tolleranza, purché alle indicazioni obbligatorie e con gli stessi caratteri sia aggiunto il termine "ostigliato".

Il riso in vendita al dettaglio sfuso deve essere presentato con apposito cartello dal quale risultano:

- a) il prezzo;
- b) il gruppo di appartenenza;
- c) la varietà

e tutte le altre eventuali indicazioni obbligatorie.

Art. 200

E' vietato vendere grassi animali e vegetali ed oli vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organolettici o che siano in cattivo stato di conservazione o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti al consumatore.

E' vietata la vendita a scopo alimentare dei grassi animali e vegetali ed oli vegetali irranciditi o altrimenti alterati, di consistenza, colore e sapore anormali, nonché di quelli sofisticati con sostanze nocive o che ne diminuiscano il potere alimentare.

E' vietata la vendita a scopo alimentare di grassi provenienti da animali affetti da malattie infettive.

I grassi animali e vegetali e gli oli vegetali che si trovino nelle condizioni di cui sopra, se rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 201

La denominazione "strutto" é riservata esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale: sugna, grasso di ossa, grasso spoglio.

E' vietato fabbricare, porre in vendita, immettere al consumo, strutto contenente:

- a) grassi diversi da quelli del maiale;
- b) acqua in proporzione superiore all'1%;
- c) sostanza estranea di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

E' vietato porre in vendita o immettere al consumo, lardo suino o sugna irranciditi o comunque alterati o che contengano sostanze estranee di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

La denominazione "burro" é riservata unicamente al prodotto della lavorazione del grasso del latte di vacca.

Il burro destinato al consumo diretto o alle Industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

E' vietato produrre, detenere per vendere, immettere al consumo, burro:

- a) non corrispondente alla definizione di cui al comma precedente;
- b) non proveniente da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) contenente materie estranee alla composizione del latte e della crema di latte di provenienza;
- d) contenente agenti conservativi diversi dall'acido sorbico, purché nella quantità massima di 500 mg/kg. e purché dichiarato sulla confezione, e del sale comune (cloruro sodico);
- e) colorato con sostanze non consentite;
- f) che all'esame organolettico e chimico risulti rancido, insudiciato o comunque alterato.

Art. 202

Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita o ceduto, a qualsiasi titolo, esclusivamente preparato in confezioni originali ed intere, di peso netto non superiore ad 1 kg. e contenuto in involucri ermeticamente chiusi con sigilli portanti la sigla della Ditta confezionatrice e consegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

Sull'involucro che racchiude il burro deve risultare, con caratteri indelebili, la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome ed il nome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di produzione o confezione. Non sono ammesse denominazioni di fantasia (fior di latte, ideale per bambini, ecc.).

Nei locali destinati alla vendita per il consumo diretto non é consentita la detenzione di burro che non sia confezionato secondo le Norme suindicate. E' vietata la vendita di burro al taglio.

Art. 203

E' vietata:

- a) la detenzione di qualsiasi grasso non derivato dal latte nei caseifici, burrifici, cremerie e comunque nei locali di lavorazione o confezione del burro e locali annessi;
- b) la detenzione di apparecchi atti alla manipolazione del burro o di altri grassi nei locali di deposito o di vendita del burro, ubicati fuori dei caseifici, burrifici, cremerie e latterie;
- c) la detenzione del burro nelle fabbriche di margarina o di grassi idrogenati e locali annessi.

Nei locali di deposito all'ingrosso possono essere detenuti sia la margarina ed i grassi idrogenati alimentari, che il burro ed altri grassi alimentari naturali, purché gli uni e gli altri prodotti siano già confezionati a norma di Legge per il consumo diretto.

Art. 204

Il nome di "olio" o "olio d'oliva" é riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.

Sono olii di oliva commestibili quelli che contengono non più del 4% di acidità espressa in acido oleico e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Le denominazioni prescritte per l'olio di oliva sono esclusivamente le seguenti:

"Olio extra vergine di oliva" - "Olio sopraffino vergine di oliva" - "Olio fine vergine di oliva" - "Olio vergine di oliva" - "Olio di oliva rettificato" - "Olio di sansa di oliva rettificato" - "Olio di oliva" - "Olio di sansa e di oliva".

La denominazione ufficiale deve essere riportata sulla confezione con caratteri ben visibili, di altezza, grandezza e colore non meno evidenti delle altre indicazioni.

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di "olio di semi", seguita dalla indicazione della specie di seme oleoso. Se si tratta di miscele di olii prodotti da più specie di semi oleosi, la denominazione deve essere: "olii di semi vari".

E' vietato preparare e smerciare miscele di olii d'oliva con altri olii vegetali commestibili.

Gli olii di semi commestibili debbono essere raffinati, avere una acidità totale espressa in acido oleico non superiore allo 0,5%, essere addizionati con il 5% di olio di sesamo, non essere colorati artificialmente o contenere grassi naturalmente colorati o sostanze estranee, non essere rancidi.

Art. 205

Gli olii di oliva e gli olii di semi devono circolare solo confezionati in recipienti chiusi ed apribili mediante effrazione, o muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o sigla del produttore o confezionatore.

Sui recipienti devono risultare con caratteri indelebili, ben visibili, la denominazione del prodotto, il volume o peso netto, il nome e cognome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento.

Alle denominazioni regolamentari possono accompagnarsi solo eventuali nomi del produttore o marchi di fabbrica o nomi fantasia, che però non debbono ingenerare confusione o impressioni errate nell'acquirente.

Alle denominazioni ufficiali "Olio di semi" - "Olio di semi vari" non possono essere aggiunte indicazioni qualitative, come "extra" - "superiore" - "purissimo" - ecc.

Gli olii commestibili di oliva e di semi, fino a kg.5 o 5 litri, devono essere confezionati esclusivamente in recipienti nei quali siano contenuti litri o chilogrammi: 0,100 - 0,250 - 0,500 - 1,00 - 2,00 - 5,00.

Art. 206

Negli esercizi di vendita gli olii di semi devono essere venduti e tenuti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati secondo le Norme del precedente articolo e recanti le indicazioni prescritte.

Nella vendita al minuto in forma ambulante, gli olii d'oliva e gli olii di semi debbono essere sempre e solo in confezioni originali, sigillate secondo le Norme di cui al precedente articolo.

All'esterno degli esercizi di vendita devono essere apposte targhe indicanti il genere di olio venduto; la grandezza, il colore, i caratteri usati devono essere uguali sia per la targa indicante l'olio di oliva che per quella indicante l'olio di semi.

Sono considerati messi in vendita per uso commestibile tutti gli olii di semi e gli olii d'oliva che si trovano nell'esercizio di vendita e tutti gli olii d'oliva confezionati ovunque si trovino. E' vietato vendere, detenere per vendere, immettere al consumo olii privi delle caratteristiche di cui ai precedenti articoli o contenenti sostanze estranee o con composizione anomala o con caratteri organolettici alterati.

E' vietata la produzione e la vendita di olii di qualsiasi specie ottenuti con processi di esterificazione o di sintesi.

Art. 207

Con la denominazione generica ed obbligatoria di "margarina", si intendono le miscele e le emulsioni confezionate con grassi alimentari di origine animale o vegetale, diversi dal burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità.

Con la denominazione generica ed obbligatoria di "grasso idrogenato" si intendono i grassi alimentari idrogenati diversi dal burro e dal grasso suino.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo margarina con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che sia rancida, ammuffita o comunque alterata, o che contenga grassi derivati dal latte, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti o conservative non ammesse, o che abbia meno dell'84% di sostanza grassa.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo grassi idrogenati con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che contengano tracce di catalizzatore, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti in qualsiasi specie, o che abbiano più del 2% di umidità, o che siano rancidi, ammuffiti, o comunque alterati.

E' vietata la vendita di margarina o di grassi idrogenati al taglio. La margarina e i grassi idrogenati destinati al consumo, debbono essere posti in vendita in panetti contenuti in rivestimenti chiusi con sigilli congegnati in modo che siano inservibili dopo l'apertura, del peso massimo rispettivamente di gr.200 e di gr.1.000.

Sull'involucro del panetto, in una faccia maggiore, devono figurare, con caratteri indelebili e ben visibili, le denominazioni ufficiali, l'indicazione del peso, del nome e cognome o della ragione sociale del produttore, del luogo di residenza e sede del medesimo.

Eventuali marchi o denominazioni di fantasia non devono far riferimento al latte ed ai suoi derivati, non devono essere tali da indurre in errore l'acquirente, devono essere di dimensioni inferiori e meno appariscenti delle denominazioni ufficiali.

La margarina ed i grassi idrogenati, destinati al consumo, devono essere addizionati, all'atto della fabbricazione, con olio di sesamo, a reazione cromatica caratteristica nella misura del 5%.

Art. 208

Gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita di grassi animali, vegetali, e degli olii vegetali ed il Personale addetto sono soggetti alle disposizioni di cui agli artt. 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179 e 180 del presente Regolamento.

I locali dove si producono, si manipolano, si confezionano e si vendono la margarina ed i grassi idrogenati non devono comunicare in alcun modo con altri locali dove si produce e si manipola il burro.

Nei locali di deposito e di vendita della margarina, ubicati fuori delle fabbriche, non devono esistere apparecchi atti alla manipolazione di tale prodotto con il burro.

Negli stabilimenti di lavorazione degli olii é vietato tenere impianti di esterificazione, glicerina, sostanze chimiche di impiego non usuale nella raffinazione dell'olio e non autorizzate; é altresì vietata la lavorazione di olii ad uso industriale.

Art. 209

La produzione ed il commercio del latte sono sottoposti a vigilanza dell'Ufficiale Sanitario Comunale e del Veterinario Comunale.

Chiunque intendere aprire una vaccheria o più in generale una stalla ove si produce latte o intende esercitare il commercio del latte, deve chiedere l'autorizzazione del Sindaco, che la concede su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario Comunale e del Veterinario Comunale.

Le vaccherie devono avere le caratteristiche generali previste per le stalle all'art.101 del presente Regolamento adeguate, specie per quanto riguarda la manutenzione, all'uso speciale e delicato cui sono adibite; inoltre devono avere zoccolatura lavabile e disinfettabile alta ml.2,00 e devono essere fornite di due locali separati tra loro e dalla stalla per propria, dove eseguire nel primo la mungitura e nel secondo la filtrazione - refrigerazione del latte, nelle migliori condizioni di pulizia. Questo secondo locale deve avere una zoccolatura alta ml.2,00 e pavimento eseguito con materiale lavabile e disinfettabile, superficie di lavoro in marmo o acciaio inossidabile, lavello in acciaio inossidabile, armadietto per la conservazione dello strumentario necessario.

Gli animali lattiferi introdotti in vaccherie già autorizzate, devono essere denunziati immediatamente al Veterinario Comunale, che provvede ai dovuti accertamenti e ne riferisce all'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il Personale comunque addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie, al trasporto, al commercio del latte, deve essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale e deve indossare una sopraveste bianca e un copricapo bianco, da tenersi sempre perfettamente puliti. Coloro che provvedono alla consegna a domicilio, in condizioni atmosferiche avverse, possono indossare sulla sopraveste bianca un altro capo di vestiario a protezione dal freddo e dalle intemperie.

Al Personale si applicano tutte le Norme di cui all'art.171 del presente Regolamento.

Art. 210

L'introduzione del latte da altri Comuni deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, il quale la rilascia dietro presentazione del certificato redatto dal Veterinario Capo del Comune di provenienza, da rinnovarsi ogni mese, dal quale risulti l'età, la razza, lo stato di nutrizione e sanità degli animali, nonché la dichiarazione esplicita che questi non sono né affetti, né sospetti di forme tubercolari e di lesioni alle ghiandole mammarie. Colui che introduce il latte, a richiesta dell'Organo di vigilanza, deve essere in grado di mostrare l'autorizzazione.

Art. 211

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro dal quale risulti:

- a) il cognome e nome del Conduttore la stalla;
- b) gli estremi di identificazione degli animali lattiferi, con particolare riferimento alla specie, alla razza ed al numero del marchio comprovante la subita visita veterinaria;
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie e seguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni dell'Ufficio Sanitario Comunale e Veterinario in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame, nonché tutte le notizie riferentesi alla salute degli animali lattiferi, annotate a cura dell'Organo di vigilanza.

Ogni trattamento immunizzante sugli animali lattiferi deve essere segnalato all'Ufficiale Sanitario Comunale ed al Veterinario Comunale.

Quando trattasi di animali produttori di latte destinato al consumo diretto é vietata la inoculazione di vaccini vivi.

Il Veterinario Comunale deve tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio comunale.

Coloro che raccolgono il latte dai produttori devono avere un elenco di questi ultimi, con la indicazione precisa della ubicazione della stalla.

Art. 212

Il latte intero deve corrispondere ai seguenti re
quisiti:

- a) peso specifico compreso tra 1029 e 1034 alla temperatura di 15° C.;
- b) grasso non inferiore al 3,50%;
- c) residuo secco magro non inferiore al 9%.

Sono consentite la produzione e la vendita del lat
te scremato e parzialmente scremato, sottoposti a
trattamento di pastorizzazione o sterilizzazione pres
so le centrali o centri latte regolarmente autoriz
zati.

Il latte parzialmente scremato deve contenere una
percentuale di sostanza grassa non inferiore allo
1,50% e non superiore all'1,80%.

Il latte scremato deve contenere sostanza grassa in
quantità non superiore allo 0,30%.

Per il latte scremato e parzialmente scremato é ob-
bligatoria la dichiarazione sulla etichetta della
percentuale di sostanza grassa contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsu
le o i tappi di chiusura devono essere colorati di-
versamente da quelli normalmente adoperati per i re
cipienti destinati a contenere latte intero.

Art. 213

E' vietato raccogliere per qualsiasi fine, tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare a qualsiasi titolo:

- a) latte che provenga da animali affetti da afta, tubercolosi, vaiulo, carbonchio, pleuropolmonite essudativa, infezione setticemica, idrofobia, itterizia, dissenteria, malattie della mammella e altre malattie capaci di alterare la natura del latte;
- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore e sapore anormale;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
- e) il latte sudicio o nel quale siano state trovate mosche;
- f) il latte annacquato, sofisticato, anche con sostanze aggiunte allo scopo di facilitarne la conservazione, o correggerne i difetti, adulterato, falsificato;
- g) il latte prodotto da animali non sottoposti a visita veterinaria;
- h) il latte prodotto da animali alimentati con foraggi velenosi, alterati, o capaci di dare latte odore e sapore sgradevoli.

Il latte trovato in una qualsiasi delle condizioni suindicate deve essere sequestrato e distrutto.

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori.

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

Quando si verifica un aborto epizootico tra gli animali lattiferi, il Sindaco vieta, dietro segnalazione del Veterinario Comunale, la vendita di tutto il latte prodotto dal gruppo di animali tra cui si è verificato l'aborto, e ciò fino all'espletamento degli accertamenti del caso, in base al cui esito adotta il provvedimento definitivo.

Art. 214

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di acciaio inossidabile o di vetro o di porcellana o di altro materiale idoneo, mantenuti sempre in perfetto stato di pulizia e di conservazione; essi inoltre devono avere chiusura ermetica giudicata idonea dall'Ufficiale Sanitario Comunale. Sono sempre da escludere i tappi di sughero e di carta.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto del latte per la consegna alle centrali o ai centri di pastorizzazione o sterilizzazione, o agli esercizi di vendita, per la consegna a domicilio, oltre ai requisiti di cui sopra, devono avere una targa metallica inamovibile, con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

I mezzi di trasporto devono essere autorizzati dalla Autorità Sanitaria competente.

Il trasporto del latte già confezionato in contenitori di modesta capacità deve essere eseguito con furgoncini a conveniente circolazione d'aria, portanti le generalità del produttore o venditore, tenuti sempre in perfette condizioni di pulizia e manutenzione.

Le bottiglie di latte pastorizzato devono essere sigillate con l'applicazione a stampo di una capsula di stagnola portante la data della giornata in cui è stato confezionato.

I piccoli contenitori tipo tetra-pack devono essere perfettamente sigillati e non mostrare mai infragioni, anche se modeste, dell'involucro.

Le confezioni di latte sottoposte a trattamenti termici di risanamento, tali da non garantire la conservazione indefinita, devono riportare obbligatoriamente la data di scadenza in caratteri ben visibili ed indelebili.

Negli spacci di vendita del latte, le confezioni, qualunque esse siano, non devono essere mai poggiate sul pavimento.

Ai rivenditori che eseguono la consegna a domicilio è vietato travasare il latte da un recipiente all'altro e di lavare i recipienti lungo la via.

Le misure, che servono per la distribuzione del latte ai consumatori, devono essere bollite e mantenute in perfetto stato di pulizia; é proibito farne uso per bere il latte.

E' vietato lasciare incostuditi recipienti contenenti latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, specie se trattasi di confezioni non sigillate. Detti recipienti devono essere sequestrati e il latte in essi contenuto distrutto.

Gli esercizi di vendita del latte (latterie) devono essere autorizzati dall'Ufficiale Sanitario Comunale ai sensi dell'art.167 del presente Regolamento e ad essi si applicano le Norme di cui agli artt.166,167,168,169,170,171,172,173,174, 175,176,177,178,179 e 180 del presente Regolamento; inoltre devono essere dotati di un idoneo impianto frigorifero, mantenuto sempre in funzione, da cui il latte può essere estratto solo ed esclusivamente per la vendita.

E' vietato tenere il latte fuori dal frigorifero per qualsiasi motivo.

I venditori di latte sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori autorizzati.

Art. 215

Per la produzione, il trasporto e la vendita della panna e dei formaggi si applicano tutte le Norme già indicate per il latte, nonché le disposizioni generali di cui all'art.166 del presente Regolamento.

Inoltre:

- a) E' proibito vendere panna inacidita, rancida, proveniente da latte non idoneo al consumo, contenente albumina, sostanze ^mildacee, carbonati alcalini, grassi non derivanti dal latte, sostanze conservatrici o comunque estranee, non pastorizzata, prodotta in esercizio non autorizzato, contenente grasso in percentuale inferiore al 15% in peso.
- b) Nei locali di vendita é obbligatorio esporre un cartello indicante che si vende panna pastorizzata e proveniente da produttore autorizzato.
- c) I formaggi freschi di produzione casalinga non possono essere comunque messi in commercio o somministrati nei ristoranti, trattorie, mense scolastiche, o aziendali, o di comunità, se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni, fatta eccezione della ricotta e della caciotta. La produzione e la vendita dei formaggi di produzione casalinga deve essere autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario Comunale e del Veterinario Comunale.
- d) E' vietato vendere formaggi prodotti con latte non idoneo al consumo, in stato di eccessiva maturazione, in putrefazione, bacati o invasi da acari, ammuffiti, colorati.
- e) E' ammessa la vendita di formaggi preparati con materie grasse diverse da quelle del latte purché dichiarate idonee al consumo.
- f) E' vietata la vendita ambulante della ricotta, della caciotta e di altri latticini freschi, siano essi di produzione casalinga, artigianale, industriale.
- g) E' vietata la vendita di latticini freschi i cui produttòri non abbiano ottenuto l'autorizzazione sanitaria prescritta dal presente Regolamento.

Art. 216

Con la denominazione "uova" si intendono solo quelle in guscio di gallina; esse non possono essere messe in commercio mescolate con uova di altra specie animale.

Non possono essere messe in commercio "uova" che non siano state confezionate e classificate.

Sulle fascette dei grandi imballaggi o sulle confezioni dei piccoli imballaggi devono essere indicati:

- a) ragione sociale dell'Azienda che ha classificato o fatto classificare le uova;
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio;
- c) la categoria di qualità e peso;
- d) il numero di uova imballate;
- e) il numero indicante la settimana di imballaggio o la data per i piccoli imballaggi;
- f) l'indicazione della refrigerazione o del modo di conservazione.

Le uova esposte per la vendita devono essere presentate separatamente a seconda della categoria di qualità e di peso, chiaramente indicate unitamente al metodo di conservazione.

Si intendono "grandi imballaggi" quelli contenenti più di 30 uova e "piccoli imballaggi" quelli contenenti fino a 30 uova.

Le categorie di qualità sono contraddistinte con le lettere A - B - C.

Le uova appartenenti alle categorie A e B sono idonee per l'alimentazione umana; quelle appartenenti alla categoria C possono essere cedute solo alle Imprese di sgusciatura e all'industria.

Le categorie di peso sono sette:

- 1° - 70 gr. e più;
- 2° - da meno 70 gr. a 65 gr.;
- 3° - da meno 65 gr. a 60 gr.;
- 4° - da meno 60 gr. a 55 gr.;
- 5° - da meno 55 gr. a 50 gr.;
- 6° - da meno 50 gr. a 45 gr.;
- 7° - meno di 45 gr.

Sui piccoli imballaggi contenenti uova della categoria A e recanti la data dell'imballaggio, può essere apposta la divitura "extra" su apposita fascetta. La camera d'aria di queste uova deve avere una altezza inferiore a mm.4 al momento dell'imballaggio.

La fascetta deve essere rotta o eliminata al più tardi il settimo giorno successivo a quello dell'imballaggio.

Con esclusione delle uova classificate di categoria A - extra, é ammessa la dicitura "uova di categorie di peso diverse" per piccoli imballaggi di non più di 12 uova a condizione che la categoria di peso sia stampigliata su ciascun uovo e che sull'imballaggio l'indicazione della categoria di peso sia sostituita da quella del peso netto totale.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano alle uova cedute direttamente al consumatore per il suo bisogno personale dal produttore, sul luogo stesso di produzione, su un mercato pubblico locale, o tramite la vendita a domicilio, a condizione che le uova provengano dalla sua produzione, che non siano state imballate e che siano prive di qualsiasi indicazione relativa alle categorie di peso e qualità. Così pure non sono soggette alle disposizioni suindicate le uova diverse da quelle di gallina, purché dichiarato esplicitamente dal venditore.

Art. 217

Gli stabilimenti di preparazione, confezionamento e deposito dei prodotti d'uovo sono soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art.167 del presente Regolamento.

Si intendono per prodotti d'uovo: uovo liquido, tuorlo d'uovo liquido, albume d'uovo liquido, uova intere congelate, tuorlo d'uovo congelato, tuorlo d'uovo in polvere, albume d'uovo congelato, uova intere in polvere, albume d'uovo cristallizzato, albume d'uovo in polvere.

L'Autorità Sanitaria rilascia la predetta autorizzazione quando, previo sopralluogo, é stato accertato che lo stabilimento possiede tutti i requisiti generali richiesti per qualunque esercizio adibito alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande ed inoltre é dotato dell'attrezzatura idonea ad assicurare la pulizia e la disinfezione delle uova, di sgusciatrici, di pastorizzatori, di impianti frigoriferi, e di tutto quanto altro necessario al ciclo di lavorazione. In ogni caso i locali adibiti a deposito, lavaggio e disinfezione delle uova dovranno essere separati tra loro e dai locali ove si effettua la lavorazione ed il confezionamento.

Inoltre le operazioni di sgusciatura, pastorizzazione, confezionamento devono essere svolte con sufficiente separazione.

Devono essere previsti appositi locali per il deposito dei prodotti finiti.

Gli impianti devono essere mantenuti perfettamente puliti e sottoposti a scrupolosa bonifica (pulizia, disinfezione) ogni qualvolta che si interrompa la lavorazione e, in ogni caso alla fine della giornata lavorativa.

I rifiuti, compresi i gusci e le uova scartate, devono essere allontanati almeno una volta al giorno.

I gusci devono essere puliti e disinfettati prima del la sgusciatura e devono essere vietate le tecniche di

lavorazione che portino, in qualunque fase, alla commistione di gusci con il loro contenuto.

Possono essere destinate alla sgusciatura solo le uova integre o incrinare, ma a contenuto ben protetto, con esclusione di quelle rotte.

I prodotti d'uovo, subito dopo la sgusciatura, devono essere pastorizzati, con un trattamento che garantisca la distruzione delle salmonelle e degli enterobatteri in genere, e , subito dopo refrigerati.

I prodotti d'uovo possono essere ottenuti anche da uova diverse da quelle di gallina (anitra), ma la lavorazione deve essere separata ed il prodotto finito deve indicare specificatamente la specie di appartenenza.

Per quanto riguarda il Personale addetto agli stabilimenti di cui sopra si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art.171 del presente Regolamento.

I prodotti d'uovo se allo stato liquido devono essere conservati a temperatura non superiore ai 4°C., se congelati a temperatura non superiore a -10° C. Il trasporto dei prodotti d'uovo deve essere eseguito con mezzi isotermici in grado di assicurare le temperature suindicate.

I prodotti congelati devono essere scongelati immediatamente prima dell'uso, con rapidità ed elevando il meno possibile la temperatura sopra 0°C.

Sono richiesti i seguenti requisiti microbiologici:

PRODOTTI LIQUIDI:

- 1) uova intere e tuorlo:
 - a) germi saprofiti mesofili
aerobi: max 200.000 colonie/gr.
 - b) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.
- 2) albume:
 - a) germi saprofiti mesofili
aerobi: max 2.000 colonie/gr.
 - b) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

PRODOTTI CONGELATI:

- 1) uova intere e tuorlo:
 - a) germi saprofiti mesofili
aerobi: max 200.000 colonie/gr.
 - b) miceti: max 100 colonie/gr.
 - c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.
- 2) albume:
 - a) germi saprofiti mesofili
aerobi: max 20.000 colonie/gr.
 - b) miceti: max 100 colonie/gr.
 - c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

PRODOTTI IN POLVERE:

1) uova intere, tuorlo e albume:

- a) germi saprofiti mesofili
aerobi: max 100.000 colonie/gr.
- b) miceti: max 100 colonie/gr.
- c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

ALBUME CRISTALLIZZATO:

- a) germi saprofiti mesofili
aerobi: max 1.000.000 colonie/gr.
- b) miceti: max 1.000 colonie/gr.
- c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

I prodotti d'uovo devono essere conservati ed im
messi in commercio in confezioni originali sigill
late sulle quali devono essere riportate non so-
lo le indicazioni obbligatorie prescritte per
qualsiasi alimento o bevanda, quanto anche il tratt
tamento cui i prodotti sono stati sottoposti, una
sigla di identificazione della partita e per le uoo
va diverse da quelle di gallina, la specie animale.

Art. 218

E' vietato vendere frutta, verdura, legumi, ortaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati.

E' vietato vendere patate o altri tuberi germoglianti o che abbiano subita la congelazione o che siano stati affetti da malattie parassitarie o che comunque mostrino segni di insalubrità.

E' altresì vietato vendere la frutta cotta.

Le derrate trovate nelle suddescritte condizioni nel corso del servizio di vigilanza, devono essere sequestrate ed eventualmente distrutte, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

La frutta, le verdure, gli ortaggi, i legumi, i tuberi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito, anche se sistemati in cassette di legno o in particolari contenitori.

Art. 219

E' vietata la vendita della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili allo stato sfuso, promiscuamente con le altre sostanze alimentari e con bevande.

I prodotti di cui sopra debbono essere venduti in spacci appositi; ne é consentita la vendita promiscua con altre sostanze alimentari o con bevande solo se preconfezionati in sacchetti di carta o di plastica chiusi e posti su scaffalature separate.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande é consentita la vendita di prodotti di cui al primo comma del presente articolo, allo stato sfuso, solo se provvisti di un locale separato e appositamente attrezzato (scaffalature, bilancia, involucri, contenitori per i rifiuti, lavandino con acqua corrente, ecc.) giudicato idoneo dall'Ufficio Sanitario Comunale, per detenerli e per venderli.

Art. 220

La vendita di cocomeri e meloni in fette é vietata nei negozi autorizzati alla vendita di frutta mentre é consentita nella vendita ambulante solo se subordinata ad autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario Comunale (anche se il venditore é in possesso di altre regolari autorizzazioni), da rinnovare ogni anno.

E' vietata la vendita di cocomeri e meloni in fette o comunque tagliati, qualora non sia possibile attrezzare un posto di vendita comprendente:

- a) banco di vendita ricoperto con lastre di crystal lo o di marmo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- b) vetrine per la conservazione delle fette al riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualunque altra causa di insudiciamento (vetrine chiudibili su tutti i lati);
- c) forchette o pinze metalliche o altri idonei strumenti per l'estrazione delle fette all'atto della vendita;
- d) recipiente a chiusura con comando a pedale per la raccolta dei rifiuti;
- e) bocca di acqua potabile corrente allacciata direttamente alla rete di distribuzione dell'acquedotto e lavello, con scarico, per la pulizia dei coltelli e degli altri strumenti usati, nonché dei cocomeri e meloni prima di essere tagliati.

E' ammessa la vendita ambulante dei cocomeri e meloni interi purché sia possibile tenerli al riparo dalle mosche, dalla polvere e da qualunque altra causa di insudiciamento; é vietato il loro collocamento a terra.

Il Personale addetto deve indossare una idonea sopra veste mantenuta sempre pulita e deve rispettare tutte le prescrizioni dettate dall'art.171 del presente Regolamento.

Il ghiaccio impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

Le Norme del presente articolo si applicano anche ad altri frutti, quali, ad esempio, le noci di cocco.

Art. 221

E' vietata la lavatura della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili con acque esposte ad inquinamento per presenza di sbocchi di fogna o di scarichi industriali.

E' vietato usare liquami estratti dai pozzi neri o dalle fogne o materiale fecale per concimare e annaffiare i prodotti di cui al 1° comma del presente articolo, specie per quanto riguarda i prodotti da consumare crudi.

Art. 222

E' vietata la vendita ambulante e a domicilio dei funghi e tartufi; é consentita solo nei negozi e sui pubblici mercati.

Negli esercizi di vendita i funghi devono essere suddivisi specie per specie, indicate da cartellini, ciascuna in apposito contenitore.

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturo, vecchi, coriacei, guasti, rammolliti o comunque alterati.

E' altresì vietata la vendita di funghi non interi o mescolati.

E' consentita la vendita di funghi secchi, purché in stato di ottima conservazione e confezionati in involucri trasparenti con indicate le generalità della Ditta confezionatrice e la specie contenuta. La minima inosservanza a quanto sopradde^{to} comporta il sequestro e la distruzione del prodotto.

Inoltre sono ammessi alla vendita i funghi ed i tartufi appartenenti alle specie sottoelencate:

NOME VOLGARE

- 1) Prataiolo
- 2) Ovolo, cocco, fungo reale
- 3) Chiodini, famigliola buona, sementino
- 4) Porcino, moreccio, ceppatello
- 5) Pinarolo domestico
- 6) Ditola gialla e rossa
- 7) Gallinaccio, galletto
- 8) Prugnolo
- 9) Steccherino, spinarolo, dentino
- 10) Bubbola o puppola
- 11) Vescia maggiore, vescia
- 12) Agarico delizioso, lapcendro buono
- 13) Spugnola gialla, trippetto
- 14) Spugnola bruna
- 15) Pioppino
- 16) Tartufo nero di Norcia o di Spoleto
- 17) Tartufo bianco di Alba
- 18) Tartufo nero d'inverno o trifola nera
- 19) Tartufo moscato
- 20) Tartufo d'estate o scorzone
- 21) Tartufo nero ordinario

NOME TECNICO

- 1) Agaricus campestis-agaricus
- 2) Amanita caesarea
- 3) Armillaria mellea

- 4) Boletus edulis-boletus aereus
- 5) Boletus bellini
- 6)) Clavaria botrytis-clavaria flava
- 7) Cantharellus cibarius
- 8) Clitopilus brunulus
- 9) Hydnum repadum
- 10) Lapiota excoriata
- 11) Lycoperdon bovista
- 12) Lactarius deliciosus
- 13) Morchella esculenta
- 14) Morchella conica
- 15) Pholiota acgerita
- 16) Tuber melanosporum vitt.
- 17) Tuber magnatum pico
- 18) Tuber brumale vitt.
- 19) Tuber melanosporum var.
- 20) Tuber aestivum vitt.
- 21) Tuber mesentericum.

Per quanto non riportato nel presente articolo fa
testo la Legge n.568 del 17 luglio 1970.

Art. 223

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dall'Autorità Comunale, previo parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

L'Ufficiale Sanitario Comunale procederà alla ispezione dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua che si intende adoperare.

Per la produzione di ghiaccio artificiale per uso alimentare, deve essere utilizzata esclusivamente acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

Il ghiaccio non deve contenere nel suo spessore paglia, detriti vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile e pura.

In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario Comunale, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio ad uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo ed i lavori di epurazione dei bacini a totale spesa del proprietario.

Negli spacci il ghiaccio artificiale deve essere mantenuto in recipienti idonei senza interposizioni di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

I veicoli che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale per uso alimentare, devono essere chiusi e rivestiti internamente di materiale impermeabile riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il ghiaccio artificiale ad uso alimentare importato da altri Comuni deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune dove é stato prodotto.

Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, the, cioccolato, droghe, spezie, aceto, vino, spiriti, birra, camomilla, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate, acque minerali

pag. 260

Art. 224

La produzione, la preparazione, la confezione, il deposito, il trasporto e l'immissione in commercio o al consumo, comunque effettuata, degli estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, the, cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate e acque minerali, sono sottoposte alle Norme stabilite dalle Leggi generali, nonché alle Norme contenute negli speciali provvedimenti legislativi emanati per ciascuno dei prodotti suindicati e alle Norme generali del presente Regolamento di cui all'art. 166 e successivi.

E' comunque vietata l'immissione in commercio dei prodotti suindicati qualora non siano in confezioni originali sigillate, complete di etichetta, la quale deve essere completa di tutti gli elementi ed indicazioni atti ad identificare il luogo di produzione, il tipo di prodotto, la sua composizione, eccezion fatta dei casi in cui é ammessa la vendita allo stato sfuso.

E' vietato produrre e comunque immettere al consumo sostanze alimentari e bevande indicate al 1° comma del presente articolo contenenti addittivi chimici e materie coloranti non permesse dalla Legge.

Art. 225

I laboratori di pasticceria di prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi, anche se annessi a bars, caffè o simili, possono essere attivati solo dopo che il titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.167 del presente Regolamento. Essi devono rispondere ai requisiti di cui agli artt.168, 169 e 170 del presente Regolamento e debbono obbligatoriamente essere forniti di idonee attrezzature frigorifere, per la conservazione del latte, della panna, delle creme e dei prodotti finiti, e di ampie cappe di aspirazione e canne fumarie, integrate se necessario da mezzi meccanici, per lo smaltimento del fumo e degli odori, con i requisiti prescritti dagli articoli 79 e 138 del presente Regolamento.

I recipienti, le stoviglie, ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda, e risciacquati con acqua potabile. Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione. Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Al Personale addetto si applicano tutte le disposizioni di cui all'art.171 del presente Regolamento. Per il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita o di consumo, devono essere osservate le Norme di cui all'art.175 del presente Regolamento.

Art. 226

Negli esercizi di vendita o di consumo, gli articoli di pasticceria devono essere tenuti tutti in apposite vetrine di esposizione, al riparo da qualunque causa di insudiciamento o inquinamento, sia che siano freschi che secchi.

Gli acquirenti non devono, per nessun motivo, toccare la merce esposta, e tantomeno possono fare la cernita manuale; il venditore preleverà di volta in volta l'articolo prescelto con apposite mollette di acciaio inossidabile, depositandolo sul tovagliolino di carta o su di un piatto (perfettamente pulito) per consegnarlo all'acquirente.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, colorati con sostanze nocive, dolcificati con saccarina o con sostanze diverse dallo zucchero, contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate, o altre impurità, composti tossici, germi patogeni e/o carica batterica totale superiore a 30.000 germi per grammo di sostanza.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza. Gli esercenti debbono essere sempre in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti suindicati, quando non siano di loro produzione e quando non siano confezionati e muniti di etichetta sufficiente ad individuare l'origine.

Dal mese di maggio al mese di settembre, gli articoli di pasticceria freschi preparati con latte, panna, creme ed affini, devono essere conservati negli esercizi di deposito, vendita e consumo in idonea apparecchiatura frigorifera.

E' vietato vendere o immettere al consumo gli articoli suindicati a distanza di oltre 12 ore dalla loro preparazione.

E' vietata la vendita ambulante degli articoli di pasticceria e dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi.

Art. 227

Le Norme del presente Regolamento ed in particolare gli artt. 222 e 225 si applicano pure a tutti i dolci ed a tutti i generi noti sotto il nome di "PIZZE"-"PIZZETTE"-"MARITOZZI"-"CIAMBELLE"-"PANINI IMBOTTITI"-"SANDWICHES"-"TOASTS" e simili, sia per quanto riguarda gli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, deposito, vendita, somministrazione, sia i mezzi e le modalità di trasporto, sia il Personale addetto.

Art. 228

Con il nome "gelato di panna o di crema" non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando crema formata esclusivamente di latte, saccarosio, uova, sostanze aromatiche ammesse.

Col nome di "gelato di cioccolato" non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o cacao.

I gelati di crema, panna e quelli in cui entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito, anche se in polvere o pastorizzato. E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato usare uova comunque conservate.

Le miscele devono essere portate e tenute a temperatura sufficiente per ottenere la distruzione dei germi patogeni e per ridurre la carica dei saprofiti e dei non patogeni, sicché il tasso batterico non sia mai superiore a 200.000 germi per ml., con assenza di patogeni, e quindi immediatamente gelificate.

Art. 229

Gli apparecchi, i recipienti, gli utensili comunque usati per la fabbricazione, conservazione, vendita, immissione al consumo dei gelati devono essere di alluminio o di acciaio inossidabile o di rame con stagnatura perfetta ed integra.

Le spatole metalliche ed i mestoli devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non venga mai a contatto col prodotto.

I gelati devono essere tenuti in apposito banco-frigorifero idoneo a conservarli alla dovuta temperatura ed al riparo da ogni contaminazione. Tutti gli apparecchi ed utensili usati devono essere lavati con acqua di soda calda e risciacquati accuratamente con acqua a getto continuo; devono inoltre essere tenuti al riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualsiasi altra fonte di contaminazione.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. devono essere commestibili.

E' consentito anche l'uso di altri recipienti purché conformi a quanto stabilito dagli artt. 176 e 177 del presente Regolamento.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti, fino al momento dell'uso, al riparo da ogni causa di contaminazione.

Art. 230

Agli esercizi di produzione, deposito, vendita, somministrazione di gelati, al Personale addetta, ai mezzi di trasporto, si applicano integralmente le Norme di cui agli artt. 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 222 e 225 del presente Regolamento.

Coloro che vendono gelato sfuso, che non sia di produzione propria, devono sempre dimostrare la provenienza del medesimo, esibendo a richiesta il certificato di origine. Pertanto chi fabbrica gelato sfuso e lo consegna ad altri per l'immissione al consumo, deve usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio dei certificati; sui quali devono risultare la Ditta preparatrice, la specie del gelato, il quantitativo, il nome del compratore e la data di acquisto.

I gelati in confezioni originali sigillate devono recare l'indirizzo della Ditta produttrice, la sua sede e gli ingredienti in ordine decrescente riferito al peso.

E' vietata la vendita ambulante dei gelati.

E' vietato preparare, produrre, confezionare gelati all'aperto o nelle pubbliche vie o in luoghi non autorizzati.

Art. 231

Chiunque intende produrre, trasportare, vendere a alimenti surgelati deve chiedere ed ottenere dalla competente Autorità sanitaria apposita autorizzazione, ai sensi dell'art.167 del presente Regolamento.

Gli spacci di vendita devono essere muniti di apparecchiatura frigorifera, atta a conservare gli alimenti surgelati, fornita di due termometri a-
venti i bulbi protetti e disposti uno in corrispon-
denza del piano di massimo carico e l'altro a me-
tà altezza nella zona di carico. I quadranti dei termometri devono essere posti sul frontale dello apparecchio in posizione di immediata visibilità. Le grosse apparecchiature frigorifere devono esse-
re dotate di un termografo registratore settimana-
le, i cui dischi devono essere numerati progressi-
vamente, timbrati e firmati dall'Ufficiale Sanita-
rio Comunale, e tenuti a disposizione dell'Organo di vigilanza per almeno tre mesi.

Il titolare dello spaccio di vendita deve avere cu-
ra di rispettare rigorosamente la linea di massi-
mo carico; qualora gli Organi di vigilanza rilevano che le apparecchiature frigorifere sono state cari-
cate oltre la suddetta linea, debbono procedere al sequestro di tutte le confezioni che si trovano al livello superiore della stessa, e quindi alla loro distruzione.

Art. 232

E' vietato tenere alimenti surgelati che non siano in confezioni originali, sigillate, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto; quantitativi non conformi rinvenuti dall'Organo di vigilanza devono essere sequestrati e distrutti. Ferme restando tutte le disposizioni in materia di etichettatura, le confezioni di alimenti surgelati debbono riportare anche i seguenti dati:

- a) indicazione della data di confezionamento;
- b) istruzioni relative alla conservazione del prodotto, i tempi massimi di conservazione nel frigorifero domestico e a temperatura ambiente dopo la scongelazione;
- c) istruzione per lo scongelamento e per il consumo del prodotto;
- d) indicazione precisa della data di scadenza per i prodotti a conservazione limitata, ancorché surgelati;
- e) estremi del Decreto di autorizzazione del Ministero della Sanità;
- f) bollo previsto dall'art.16 del R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928 sulle confezioni di carni surgelate.

Art. 233

La macellazione, la lavorazione e la vendita delle carni sono soggette all'osservanza delle disposizioni contenute nel "Regolamento Generale per la vigilanza sanitaria delle carni" approvato con R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928, sue integrazioni e modificazioni, nella Legge n.171 del 4 aprile 1964, e per quanto ivi non previsto, negli articoli 234,235,236,237,238,239,240,241,242,243,244, 245,246,247,248 del presente Regolamento.

Art. 234

Si considerano come carni da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, ovini, suini ed equini.

Non sono ammessi alla macellazione i suini, gli ovini e i caprini che non abbiano raggiunto età e sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne.

Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore a 2 mesi per i bovini ed a 30 giorni per gli ovini, i caprini ed i suini.

Art. 235

La carne di bassa macellazione deve essere venduta in spacci distinti e con le apposite Norme fissate.

Le carni congelate e le carni equine devono essere singolarmente vendute in spacci appositi ove non si possono vendere altre carni da macello.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca e di carne congelata, salvo speciale permeso rilasciato dall'Autorità Comunale.

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

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

Art. 236

I locali adibiti alla macellazione devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) avere le pareti rivestite, fino al soffitto, con piastrelle o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario Comunale;
- b) avere il pavimento piastrellato di materiale impermeabile, costruito in declivio, munito di condutture per gli scoli collegati ad idoneo impianto di depurazione prima della immissione nella rete fognaria;
- c) essere muniti di idonea attrezzatura che dovrà essere costantemente tenuta in ottimo stato di pulizia ed efficienza con particolare riguardo agli utensili che vanno a diretto contatto con le carni e che devono essere di materiale inossidabile;
- d) essere forniti di acqua potabile corrente;
- e) avere un'altezza minima di ml.3,50 ed una superficie minima di mq.16, aerazione ed illuminazione sufficienti direttamente dall'esterno, l'area finestrata non inferiore ad 1/10 della superficie del pavimento;
- f) avere la porta d'ingresso ampia al fine di consentire un agevole accesso ai capi destinati alla macellazione con apertura direttamente all'esterno.

Art. 237

I locali di deposito (celle frigorifere) e di vendita devono rispondere ai requisiti generali fissati per i locali di deposito e vendita dei generi alimentari.

In particolare le pareti interne delle botteghe e degli ambienti di deposito e conservazione delle carni devono essere rivestite fino ad almeno ml.2 di altezza dal pavimento, con marmo, piastrelle smaltate o altro materiale impermeabile, non fessurabile, non assorbente, facilmente lavabile e disinfettabile, comunque ritenuto idoneo dall'Ufficio Tecnico Comunale e dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il rivestimento impermeabile, comunque, deve superare di almeno cm.30 le uncinaie.

Gli utensili (rastrelliere, uncini, ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni devono essere di materiale inalterabile.

Le carni fresche non devono venire a contatto od essere vendute in promiscuità con le altre merci, alimentari o non, che possano contaminarle.

Le carni devono essere esposte solo all'interno dell'esercizio, in appositi banchi o vetrine refrigerate, e rigorosamente difese dalle mosche, dalla polvere e dalla manipolazione da parte dell'acquirente.

Nel caso di vendita promiscua di carni di animali da macello, dovrà essere installato per il pollame un banco, o in via subordinata, un ceppo separato con Personale distinto per la riduzione in pezzi della carcassa ed un frigorifero distinto per la conservazione e l'esposizione.

Il pollame, i conigli e la selvaggina non devono essere esposti all'esterno dell'esercizio anche se muniti di penne e pelo; devono essere esposti nell'interno dell'esercizio minuziosamente spelati e spennati, completamente privi del pacchetto intestinale ed i conigli devono essere privati anche delle parti distali degli arti.

Anche le carni dei sopracitati animali devono essere rigorosamente difese dalle mosche, dalla polvere e dalla manipolazione da parte dell'acquirente.

Gli spacci di carne, sia fresca che congelata, devono essere dotati di cella o di armadio refrigeranti.

Art. 238

Gli animali da macello devono essere sottoposti a visita sanitaria prima della macellazione.

L'ispezione sanitaria delle carni deve seguire appena avvenuta la macellazione stessa; tale ispezione deve essere metodica, accurata e minuziosa, e condotta dal Veterinario Comunale o da chi lo sostituisce.

I privati che abbiano ottenuto l'autorizzazione comunale per macellare a domicilio, debbono darne avviso, al Veterinario Comunale, il giorno precedente a quello stabilito per la macellazione in modo che il Veterinario possa fissare l'ora della visita sanitaria e della macellazione, al fine di una accurata ispezione.

Nei casi di macellazione d'urgenza, il Veterinario Comunale, deve essere immediatamente avvertito, dal proprietario dell'animale che deve essere macellato, per i necessari accertamenti sanitari e per constatare se la pronta macellazione é giustificata. Qualora non sia mostrata l'urgenza, il Veterinario Comunale é tenuto a farne denuncia all'Autorità Comunale.

E' rigorosamente vietato introdurre e macellare animali destinati alla macellazione d'urgenza nei macelli annessi a stabilimenti privati.

Art. 239

Ogni macello deve essere dotato di un registro a madre e figlia, nel quale deve essere annotata ogni macellazione con le seguenti indicazioni:

- 1) cognome e nome del proprietario dell'animale;
- 2) esito della visita sanitaria;
- 3) specie, sesso, età dell'animale;
- 4) data della macellazione;
- 5) firma del Veterinario Comunale.

Il registro a madre e figlia deve essere, in precedenza bollato dal Comune ed ogni foglio deve riportare un numero progressivo.

Il tagliando da staccarsi dal registro deve essere consegnata dal Veterinario Comunale al proprietario dell'animale macellato.

Le carni, sia fresche che congelate, debbono essere contraddistinte, oltre che dal bollo sanitario prescritto dal Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni n.3298 del 20 dicembre 1928, da altro bollo speciale portante per esteso, per le singole specie, la indicazione della categoria da cui le carni provengono e cioè:

- 1) PER I BOVINI: vitello, vitellone, manzo, bue, vacca, toro;
- 2) PER GLI EQUINI: equino (unica categoria);
- 3) PER I SUINI: suino (unica categoria);
- 4) PER GLI OVINI: agnello, ovino adulto;
- 5) PER I CAPRINI: capretto, caprino adulto;

Le carni congelate devono portare anche un timbro con la dicitura "CONGELATA".

Art. 240

Chiunque intenda esercitare, a mezzo di autoveicoli, il trasporto di carni macellate, fresche o congelate, deve ottenerne la relativa autorizzazione dal Veterinario Provinciale, al quale occorre inoltrare domanda dichiarando:

- a) le proprie generalità e domicilio;
- b) ubicazione della rimessa automobilistica;
- c) la marca di fabbrica, il tipo e la targa dell'autoveicolo.

Gli autoveicoli destinati al trasporto devono essere a "furgone", con porte a completa chiusura provviste di serratura, e corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) avere le pareti, il pavimento e il soffitto interamente rivestiti di lamiera nuda, non soggette a ruggine, fra loro saldate bene e tutti gli angoli e tutti gli spigoli interni arrotondati;
- b) avere il pavimento costruito in modo da consentire la raccolta di eventuali rifiuti in apposito recipiente metallico a perfetta tenuta, sottostante al pavimento stesso e facilmente rimovibile per la pulitura;
- c) essere muniti di uncini in metallo nudo non soggetto a ruggine ad altezza tale che le mezzene ed i quarti ad essi sospesi non tocchino il pavimento.

Le mezzene ed i quarti devono sempre essere trasportati appesi; ne è vietato l'accatastamento.

I pezzi inferiori al quarto, i piccoli animali senza pelle, le frattaglie e le trippe completamente sbiancate, nonché le teste e le zampe, pelate, devono essere contenuti in apposite ceste.

Gli animali macellati, ancora sotto pelle, devono essere tenuti separati dalle carni.

Quelli di grossa taglia devono essere trasportati appesi od adagiati sul pavimento; quelli di piccola taglia possono essere anche accatastati.

Le carni, al loro arrivo nel Comune di destinazione, devono essere scaricate nei macelli privati alla presenza del Veterinario Comunale.

E' vietato il carico promiscuo di carni con trippe, teste e zampe che non si trovino nelle condizioni suindicate con i sottoprodotti industriali e delle macellazioni o con merci di altra natura. Le carni congelate, purché avvolte in tele, possono essere trasportate accatastate.

Le autorimesse devono essere situate in località igienicamente adatte, avere le pareti ed il pavimento lavabili ed essere dotate delle necessarie attrezzature per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli autoveicoli.

Nelle stesse non devono essere immessi autoveicoli o merci incompatibili col servizio trasporti carni.

In ogni autorimessa deve essere tenuto al corrente un registro nel quale, per ciascun trasporto, debbono essere annotate le seguenti indicazioni:

- a) cognome e nome e domicilio del proprietario o speditore delle carni;
- b) data in cui il trasporto é stato effettuato;
- c) data in cui fu rilasciato il certificato sanitario, con la specificazione del Comune di provenienza e di quello di destinazione; del cognome, nome e domicilio del destinatario; della specie, categoria e peso delle carni trasportate.

Art. 241

Chiunque intenda aprire un laboratorio per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, deve farne domanda all'Autorità Comunale che concede l'autorizzazione quando, in seguito a visita del Veterinario Provinciale (art. 2 Legge n. 283 del 30 aprile 1962) risulti che i locali, gli arredi ed i macchinari rispondono alle prescrizioni del presente Regolamento.

Nessun animale può essere macellato in detti laboratori e nessuna carne può esservi introdotta senza aver subito il controllo del Veterinario Comunale. All'ingresso di ogni laboratorio sarà collocato in modo visibile al pubblico un cartello indicante la specie di carni che vi si lavorano.

Nei laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate, ecc., sono proibiti l'introduzione e l'impiego di carni di bassa macelleria.

Quelle che vi vengono trovate verranno sequestrate ed i contravventori deferiti all'Autorità Giudiziaria.

Nella preparazione degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, né impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione del Veterinario Provinciale alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

Ai fini della profilassi delle malattie pestose dei suini é resa obbligatoria l'applicazione, a cura delle Ditte produttrici e sotto la vigilanza del Veterinario Comunale, della data di produzione su tutte le carni preparate contenenti carne suina.

La data di produzione deve essere indicata con numero romano per il mese e con numero arabo per le due ultime cifre riferite all'anno.

Sono escluse dall'obbligo suddetto le carni cotte e quelle preparate in filze e destinate ad essere consumate fresche nel luogo di produzione.

Art. 242

I locali, i banchi e le suppellettili destinati al la lavorazione delle carni ed alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti. Dovranno avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di ml.2,00 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di acqua dell'acquedotto comunale.

Il Personale addetto agli spacci ed alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica semestrale, e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Durante il lavoro, detto Personale deve indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

Art. 243

E' proibito vendere, distribuire, o anche soltanto tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di osservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate.

I contravventori sono deferiti all'Autorità Giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Le ossa, le unghie, le materie grasse, le pelli e qualunque altro residuo devono essere custoditi in casse coperte, foderate in materiale impermeabile e giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in veicoli chiusi e nel modo stabilito dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunali.

Art. 244

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari.

Le carni che risultano sprovviste di tali bolli vengono sequestrate, trattate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distruzione ed i contravventori sono deferiti all'Autorità Giudiziaria.

Art. 245

Chiunque intende attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione delle frigorifere, deve fare domanda al Veterinario Provinciale, per ottenere la prescritta autorizzazione.

La temperatura di questi locali non deve mai superare gli 8°C. e l'umidità il 60% di umidità relativa; per il controllo, il proprietario provvederà a munirli di un termometro e di un igrometro a registrazione.

E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto col ghiaccio. Quando si usi come refrigerante ghiaccio naturale, questo deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio refrigerante, nel quale non possono essere introdotte carni di qualsiasi specie né frattaglie.

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la qualità e la quantità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali Norme non si applicano per gli impianti refrigeranti annessi agli spacci di vendita e destinati alla conservazione delle carni da vendersi nell'esercizio stesso.

Art. 246

I locali destinati alla lavorazione dei generi di tripperia devono essere di regola costruiti nello ambito dei macelli e devono rispondere ai requisiti fissati dal presente Regolamento per i laboratori di produzione.

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificano il provvedimento, può essere consentita, dalla Autorità Sanitaria Comunale l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

E' vietato introdurre in frigoriferi esistenti sul territorio comunale o porre in vendita negli esercizi cittadini carne congelata che non abbia subito, con esito favorevole, la visita sanitaria preventiva da parte del Veterinario Comunale.

Qualora il Veterinario Comunale accerti che carni congelate, a causa di scongelamento, di invasione di muffa, di eccessivo invecchiamento o per qualunque altro motivo, abbiano subito alterazioni e siano perciò inadatte al consumo, deve provvedere a che tali carni siano poste sotto sequestro a cura dell'Autorità Comunale.

Art. 247

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del Veterinario Comunale, il quale, per il sequestro, la distribuzione e l'assegnazione alla bassa macelleria si attiene alle prescrizioni del presente Regolamento.

La selvaggina a pelo, usata per l'alimentazione é soggetta a vigilanza sanitaria analogamente agli animali da macello e deve recare il bollo sanitario.

Analogamente agli altri piccoli animali, come lepri e simili, devono pure sottostare alla visita sanitaria, quando risulti che fra essi dominano malattie infettive contagiose trasmissibili all'uomo o agli animali.

L'uccisione di conigli, polli e simili e la vuotatura del budellame, nonché la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci, nelle vie e devono essere eseguite in locali appositi, per i quali valgono le Norme prescritte per i locali di macellazione. Per la rimozione delle penne o di altri rifiuti valgono le Norme dell'art.243 del presente Regolamento.

Art. 248

Non é permessa la vendita della selvaggina morta per malattia o trovata affetta da malattia oppure che non porti evidente traccia dell'avvenuta uccisione o che si trovi in istato di putrefazione anche incipiente.

E' vietata la vendita delle cavie e dei conigli magri vecchi, affetti da psorospermosi o da altre malattie.

In caso di sviluppo di una malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'Autorità Sanitaria può sospendere le merci e può, in contingenze speciali, vietare la introduzione da altri Comuni dei suddetti animali.

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

Il pollame, escluse le oche e le anatre, deve essere posto in vendita privo di gozzo e di intestini.

E' vietato insufflare aria sotto la pelle del pollame, della selvaggina, allo scopo di far comparire gli animali più grassi, nonché tenerli nell'acqua per conservarli o sottometerli a qualsiasi operazione, che tenda a nascondere l'iniziativa decomposizione.

Art. 249

La vigilanza sanitaria sui prodotti ittici é effettuata dal Veterinario Comunale in base alle Norme del R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928, della Legge n.283 del 30 aprile 1962, della Legge n.171 del 4 aprile 1964, dal Regolamento locale di Polizia Veterinaria, da ogni altra disposizione vigente in materia e per quanto ivi non previsto negli artt.250,251,252 e 253 del presente Regolamento.

Art. 250

E' vietata la vendita di pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, ciò particolarmente durante l'estate e verso l'epoca della fregola, di quelli in stato di alterazione anche incipiente e pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa, nonché quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed infine i pesci marinati o conservati con la salatura, coll'affumicazione od all'olio che si presentano alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili ai riguardi del presente Regolamento. In qualunque epoca dell'anno gli squali ed i barbi prima di essere posti in vendita devono essere privati delle interiora.

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

Art. 251

La vendita ed il deposito di pesce fresco e crosta
cei sono consentiti solo in luoghi permessi dalla
Autorità Comunale, mai in forma ambulante né in lo
cali in cui siano tenuti in vendita od in deposito
generi alimentari di qualsiasi specie, tranne quel
li contenuti in scatole metalliche sigillate.

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel
territorio comunale o porre in vendita negli spacci
cittadini pesce congelato prima che abbia subito, con
esito favorevole, la visita preventiva da parte del
Véterinario Comunale, che rilascerà, a dimostrarzio
ne dell'avvenuta visita, apposito certificato sani
tario.

E' vietata la vendita promiscua di pesce fresco e
congelato nel medesimo esercizio.

Il pesce congelato potrà essere venduto solamente in
appositi spacci muniti di cella od armadio refrige
ranti e mai in forma ambulante.

Art. 252

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

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

Le cassette ed i cesti destinati al trasporto del pesce, devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale, quando non sia collocata sopra i tavoli, deve essere posta entro recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria Comunale (bacinelle o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.) dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio di pesce.

Anche i venditori ambulanti sui pubblici mercati a posto fisso debbono adottare solo recipienti come quelli sopradescritti.

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

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

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

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

Le vasche per la conservazione del pesce vivo destinato alla vendita per uso alimentare devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti nelle sopradette vasche devono essere subito eliminati da esse.

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

Nelle celle frigorifere la temperatura deve essere mantenuta a valori non superiori ai 5°C.

L'apertura di depositi di pesce fresco dovrà essere autorizzata dal Sindaco su parere del Veterinario Comunale.

Tale autorizzazione dovrà essere rinnovata annualmente.

Il pesce posto in vendita deve essere protetto , con mezzi idonei e riconosciuti tali dall'Autorità Sanitaria Comunale, dalle mosche, dalle vespe, dai moscerini, dalla polvere e da qualunque altro agente che possa determinare inquinamento.

La manipolazione del pesce é categoricamente vietata all'acquirente.

Art. 253

Le vasche ove si mettono in guazzo il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile e non possono essere esposte all'esterno degli esercizi pubblici.

I venditori ambulanti sui pubblici mercati a posto fisso sono tenuti a richiedere l'autorizzazione al Sindaco che la rilascerà dopo aver richiesto il parere sia dell'Ufficiale Sanitario e sia del Veterinario Comunali.

E' proibito usare per tale macerazione, di cui al primo comma del presente articolo, acqua di calce, anche per breve tempo, ma deve essere usata acqua potabile corrente.

Per la tutela delle vasche da inquinamenti si applicano principalmente le Norme dell'art. 254 del presente Regolamento.

Art. 254

Chiunque intende attivare un esercizio di deposito e vendita di fitofarmaci e di presidi delle derrate alimentari immagazzinate, deve munirsi preventivamente del certificato di abilitazione alla vendita, rilasciato dall'Ufficiale Sanitario Comunale, e, prima di aprirlo, deve ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

E' vietata la vendita ambulante ed allo stato sfuso dei presidi sanitari.

E' vietato detenere a qualsiasi titolo nello stesso esercizio di deposito o di vendita presidi sanitari promiscuamente con sostanze alimentari e bevande.

Presso ciascun esercizio di deposito o di vendita deve essere tenuto, a cura del titolare il registro di carico e scarico, timbrato e vistato in ogni sua pagina dall'Ufficiale Sanitario Comunale, su cui, senza alcuna cancellatura, macchia, abrasione, deve essere riportata ogni operazione inerente al movimento della merce.

Al registro predetto debbono essere allegati i documenti giustificativi sia del carico che dello scarico.

Art. 255

Per le suppelletili di uso domestico, nonché per i recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza di uso personale, domestico, igienico, che possa comunque essere assorbita dalla cute e dalle mucose, e così pure per i poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzoli, tiralatte, succhielli e simili, si applicano integralmente i divieti e le Norme di cui agli artt.176 e 177 del presente Regolamento.

Art. 256

E' vietato l'uso di colori arseniacali per la colorazione di stoffe per mobili, di abiti e tappezzerie, di carte adibite ad uso domestico, ivi comprese le carte da parati.

Nella preparazione di sapone, cosmetici, dentifrici, ed altri generi di tintura e toeletta é permesso l'impiego solo dei colori il cui uso é ammesso anche per la preparazione, confezione, produzione degli alimenti e bevande.

Le materie coloranti nocive possono essere impiegate per la preparazione di oggetti d'uso personale o domestico, solo se restino incorporate nella massa del vetro, o di altri materiali ammessi, per fusione, sicché non possano essere cedute in alcun modo.

Art. 257

Per la fabbricazione dei giocattoli valgono i di vieti indicati negli articoli precedenti (255 e 256 del presente Regolamento) ed inoltre non pos sono essere confezionati con sostanze esplosive o comunque pericolose o colorati con colori nocivi.

Il giocattolo deve essere realizzato in modo tale da non poter causare infortuni non solo quando é integro, ma anche dopo rottura.

Art. 258

I detersivi sintetici immessi in commercio devono riportare sulla confezione o sulla etichetta l'indicazione a caratteri leggibili e indelebili della denominazione del prodotto, nonché l'indicazione del nome e della ragione sociale o del marchio depositato, della sede dell'impresa produttrice, dello stabilimento di produzione e dell'Impresa responsabile della immissione in commercio, della percentuale di biodegradabilità del prodotto, delle condizioni di impiego e del quantitativo netto in peso o in volume.

La biodegradabilità non deve essere inferiore all'80% e deve essere indicata anche per i detersivi venduti sfusi.

Art. 259

Ogni medico-chirurgo che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia all'Ufficiale Sanitario Comunale.

La denuncia delle malattie infettive e diffusive o sospette di esserlo deve contenere le seguenti indicazioni: nome, cognome, data di nascita, via e numero civico, provenienza dell'infermo, comunità scolastica frequentata o luogo ove lavora, diagnosi accettata o presunta della malattia, misure adottate per prevenire la sua diffusione, l'inizio certo o probabile della malattia e tutto quanto altro il medico-chirurgo crederà opportuno far conoscere all'Ufficiale Sanitario Comunale a scopo profilattico.

Oltre ai medici-chirurghi hanno l'obbligo di denunciare malattie infettive o sospette di esserlo, a loro note, i Direttori dei collegi e di qualsiasi altra comunità avente per fine l'educazione e l'istruzione, degli Istituti di ricovero, di dormitori notturni, di opifici, di alberghi, di affittacamere, e più in generale qualunque persona sia a capo di una Comunità, nonché i conduttori di vaccherie e di latterie e i titolari di qualsiasi esercizio di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Quando più medici-chirurghi abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva o sospetta di esserlo, sono tutti egualmente tenuti all'obbligo di farne immediata denuncia all'Ufficiale Sanitario Comunale.

L'Ufficiale Sanitario Comunale è tenuto a dare comunicazione della denuncia ricevuta al Medico Provinciale. La denuncia deve essere telegrafica in caso di malattie soggette a profilassi internazionale e quando trattasi di malaria e meningite cerebro-spinale epidemica.

Art. 260

Tutti i Medici-chirurghi esercenti nel Comune sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie, sotto la direzione dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Lo stesso obbligo vale anche per i medici-chirurghi comandati a prestare servizio presso il Comune durante una epidemia e per tutti coloro che esercitano nel Comune Professioni Sanitarie Ausiliarie e Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie.

In caso di manifestazioni epidemiche di particolare gravità, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni richieste dall'Ufficiale Sanitario Comunale, conformi alla sua condizione, arte o professione.

Art. 261

- 1) Amebiasi
- 2) Anchilostomiasi
- 3) Blenorragia
- 4)) Brucellosi
- 5) Carbonchio
- 6) Colera
- 7) Congiuntivite contagiosa nelle collettività
- 8) Difterite
- 9) Dissenteria bacillare
- 10) Echinococcosi
- 11) Epatite virale
- 12) Febbre gialla
- 13) Febbre Q.
- 14) Febbre tifoide
- 15) Infezioni da paratifi
- 16) Altre infezioni da salmonelle
- 17) Botulismo
- 18) Altre tossinfezioni alimentari
- 19) Gastro enterite nel 1° anno di vita
- 20) Imenolepiasi
- 21) Influenza
- 22) Lebbra
- 23) Leshmaniosi cutanea
- 24) Leshmaniosi viscerale
- 25) Leptospirosi
- 26) Linfogramuloma inguinale
- 27) Malaria
- 28) Malattia reumatica
- 29) Meningite meningococcica
- 30) Micosi della cute
- 31) Mononucleosi infettiva
- 32) Morbillo
- 33) Morva
- 34) Nevrossiti virali
- 35) Ornitosi
- 36) Parotite epidemica
- 37) Pediculosi nelle collettività
- 38) Pertosse
- 39) Peste
- 40) Poliomielite
- 41) Rabbia
- 42) Morsicatura da animali rabbidi o sospetti
- 43) Rosolia
- 44) Scabbia
- 45) Scarlattina

- 46) Schistosomiasi
- 47) Sepsi puerperale
- 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto
- 49) Teniasi
- 50) Tetano
- 51) Tifo esantematico
- 52) Forme dermatifosimili
- 53) Tigna
- 54) Toxoplasmosi
- 55) Tracoma
- 56) Trichinosi
- 57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa
- 58) Tubercolosi extrapolmonare in forma contagiosa
- 59) Tularemia
- 60) Ulcera venerea
- 61) Vaiolo
- 62) Vaccinia generalizzata
- 63) Encefalite postvaccinica
- 64) Varicella.

Art. 262

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, lo Ufficiale Sanitario Comunale ha facoltà di eseguire visite specialistiche ed accertamenti diagnostici atti a chiarire la natura della malattia, nonché l'inchiesta epidemiologica per individuare l'origine dell'infezione.

E' obbligatorio provvedere: all'isolamento del malato e delle persone che l'assistono, alla disinfezione e concomitante e terminale.

In caso di isolamento domiciliare, il medico curante deve collaborare per l'esecuzione delle misure profilattiche disposte dall'Ufficiale Sanitario Comunale e deve dare alle persone che assistono o avvicinano l'ammalato tutte le istruzioni occorrenti sulle misure da adottarsi, anche nei loro riguardi, per impedire la propagazione del contagio.

Il medico curante é obbligato ad avvertire l'Ufficiale Sanitario Comunale se durante la malattia, il paziente cambia domicilio, ovvero avviene stabilito il ricovero in Ospedale; nei casi di febbre puerperale é fatto obbligo al medico di indicare l'Ostetrica che ha assistito l'inferma.

Quando l'isolamento domiciliare non dà sufficienti garanzie ovvero trattasi di malattie particolarmente gravi e ad alto indice di contagiosità, l'Ufficiale Sanitario Comunale deve disporre il ricovero presso il reparto isolamento di un Ospedale, qualora il medico curante non abbia già provveduto in tale senso.

Per i casi sospetti, le misure profilattiche sono le stesse che per i casi conclamati, salvo a sospenderle una volta dimostrata la diversa natura della malattia.

Art. 263

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Ufficiale Sanitario Comunale. A seconda dei casi, la disinfezione può essere estesa a tutta la casa o limitata alla sola camera dell'ammalato.

E' obbligatorio procedere alla disinfezione dei servizi igienici, della biancheria e degli effetti letterici, delle urine e delle feci, nonché del vomito e degli espettorati prodotti dal malato, degli oggetti di uso personale esposti al contagio. Gli oggetti trasportabili ed in specie le biancherie e gli effetti personali e letterici, quando è possibile devono essere inviati alla stazione di disinfezione.

Il trasporto di oggetti infetti alla stazione di disinfezione deve essere fatto con carri o recipienti adibiti esclusivamente a questo uso e idonei allo scopo.

Al termine della malattia, o nel caso l'ammalato sia stato trasportato all'Ospedale o altrove, l'Ufficiale Sanitario Comunale fa eseguire da proprio Personale immediatamente la disinfezione dell'abitazione, degli effetti letterici, della biancheria, e di ogni altro oggetto che ha avuto contatto con l'infermo.

La disinfezione può essere svolta anche dai familiari dell'ammalato a giudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Negli alberghi, locande, affittacamere, pensioni, ed in tutti i pubblici esercizi, negli stabilimenti, opifici, collegi, Istituti di ricovero ed in tutte le Comunità, devono essere eseguite disinfezioni periodiche con decorrenza annuale e in via straordinaria, ogni qualvolta sarà ritenuto dallo Ufficiale Sanitario Comunale, e devono essere rinnovate, ogni anno, le tinteggiature.

Tutti gli Istituti di cura, pubblici e privati, almeno una volta all'anno devono essere assoggettati a disinfezione preceduta da radicale pulizia.

Tutte le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private e tutte le altre Comunità scolastiche (convitti, asili, Istituti di istruzione ed educazione) almeno una volta all'anno, devono essere ritinteggiate e disinfettate e ciò prima dell'inizio delle lezioni. Le scuole devono essere parimenti disinfettate ogni qualvolta vengano usate per motivi diversi da quelli scolastici e ciò prima che siano riammessi gli alunni e ogni qual volta lo sarà ritenuto necessario dall'Autorità Sanitaria del Comune.

I Direttori di alberghi, locande, affittacamere, con

convitti, comunità, non devono permettere che siano occupate stanze, appartamenti, o ambienti nei quali abbiano soggiornato malati infetti prima che siano state eseguite le disinfezioni del caso. Qualunque intervento di disinfezione di ambienti, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale, può essere integrato dal rinnovo delle tinteggiature, degli intonaci, delle carte da parati, e quanto altro ritenuto necessario.

Le autoambulanze, ancorché usate solo allo scopo del trasporto dei malati infettivi, devono essere di volta in volta disinfettate a cura dell'Ente a cui appartengono; alla stessa Norma sono ovviamente assoggettati gli altri mezzi che possono essere usati per il trasporto di malati infettivi. Quando il trasporto di un ammalato infettivo viene eseguito con mezzi privati, questi devono essere sottoposti a disinfezione a cura del Personale del Comune.

Art. 264

Chiunque intende ottenere il certificato di sana e robusta costituzione fisica deve preventivamente sottoporsi ad accertamenti pneumologici e sierologico per la lue. Detti accertamenti devono essere menzionati nel certificato riportando il giorno, il mese, e l'anno e l'Istituto di esecuzione o essere acclusi al certificato.

E' vietato consegnare alle lavanderie biancheria, vestiti, effetti lettericci, che siano stati comunque in contatti con ammalati infettivi, se non siano stati prima accuratamente disinfettati.

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato infetto biancheria, vestiti ed oggetti, prima che siano disinfettati o quando meno avvolti in panni bagnati di soluzione antisettiche e di pulire a secco la camera prima della disinfezione

E' vietato vendere o tenere per vendere effetti di vestiario o lettericci usati se sprovvisti di un bollino dell'Ufficio Sanitario Comunale attestante l'avvenuta disinfezione.

E' vietato usare vetture pubbliche (taxi) o da noleggio per il trasporto di malati contagiosi.

E' vietato introdurre stracci nel Comune che non siano muniti di un certificato del Sindaco del Comune di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito apparecchio per la disinfezione dei libri. Tutti gli esercenti padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza dell'Ufficio Sanitario Comunale, dell'Ufficio Veterinario Comunale e dell'Ufficio di Polizia Urbana. Essi in ogni caso devono chiedere ed ottenere il permesso di occupare il suolo pubblico.

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici (collaboratrici domestiche) devono essere muniti della tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale, previo accertamento pneumologico documentato ed accertamento, documentato, sierologico per la lue.

E' vietato assumere o trattenerne in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

Il Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario Comunale, quando ve ne sia la necessità e l'urgenza in caso di epidemie, può procedere all'occupazione di qualsiasi proprietà privata e adibirla ad ospedali, lazzaretti, laboratori, stazioni di disinfezione, cimiteri e a qualunque altro servizio sanitario.

Il Sindaco può altresì, su segnalazione dell'Ufficiale Sanitario Comunale, vietare lo svolgimento delle fiere, dei mercati e in genere tutte le pubbliche riunioni.

E' vietato sputare sul suolo pubblico, sul pavimento dei mezzi di trasporto pubblici, nelle sale cinematografiche, nei teatri, in tutti i luoghi pubblici adibiti a spettacoli e in tutti i pubblici e servizi.

Al fine di prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive, l'Ufficiale Sanitario Comunale ed il Personale da esso dipendente ha libero accesso in ogni luogo ed in specie dove più facilmente si possono determinare cause favorenti il genio epidemico; in particolare pubblici esercizi, comunità di qualsiasi genere ed in specie comunità scolastiche, luoghi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, locali di pubblico spettacolo e ritrovo, stabilimenti balneari, ecc. Le ispezioni ed i controlli possono essere eseguiti in qualsiasi momento, anche al di fuori di manifestazioni epidemiche, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il libero accesso sopramenzionato é consentito anche all'Assessore all'Igiene e Sanità del Comune in quanto in assenza del Sindaco lo rappresenta.

Quando sia denunciato un caso di malattia infettiva e diffusiva tra il Personale comunque addetto ad un esercizio di preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, spetta all'Ufficiale Sanitario Comunale, a seconda dei casi, decidere quali misure profilattiche debbano essere introdotte, compresa la chiusura temporanea dell'esercizio.

Negli uffici e negozi, ove occorre sfogliare carte, devono trovarsi a disposizione sia del Personale, che del pubblico, spugne imbevute di acqua per inumidire le dita.

Art. 265

Nei casi di malattie infettive soggette a profilassi internazionale (vaiuolo, colera, peste, febbre gialla, febbri ricorrenti, tifo esantematico) devono essere adottate tutte le misure indicate nei precedenti articoli con il massimo scrupolo e tempestività.

Inoltre, in tali casi, é obbligatorio l'isolamento ospedaliero esteso a tutti i membri della famiglia e di tutte le persone che abbiano avuto contatti con il malato; l'isolamento può essere esteso a tutti gli abitanti della stessa casa ed anche di gruppi di case, se necessario a giudizio dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

I viaggiatori provenienti da zone infette devono sottostare al periodo di vigilanza sanitaria prescritto dalle Norme internazionali; gli albergatori, gli affittacamere, e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti devono darne immediatamente denuncia all'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 266

Sono obbligatorie per tutti i minori le vaccinazioni contro il vaiuolo (la vaccinazione antivaiolosa é stata sospesa per 2 anni dalla Legge n.323 del 7 giugno 1977), la poliomielite, la difterite e il tetano, secondo i modi ed i termini stabiliti dalle Leggi generali.

I genitori, o comunque che esrcita la patria potestà o la tutela, che non provvedono nei termini di Legge a far sottoporre i minori alle vaccinazioni obbligatorie suindicate, senza giustificare il motivo, devono essere denunziati alla Autorità Giudiziaria.

L'Ufficiale Sanitario Comunale cura la tenuta dei registri e schedari dei soggetti tenuti a sottoporsi alle vaccinazioni obbligatorie e rilascia a richiesta il certificato delle vaccinazioni eseguite. Detto sanitario rilascia il certificato gratuitamente ed a mezzo l'Ufficio Sanitario Comunale.

Nessun alunno può essere ammesso (riportato anche dall'art.158 del presente Regolamento) alle scuole primarie e secondarie, pubbliche e private, o in Istituti di istruzione ed educazione, o in asili, o in convitti, o in altre comunità, qualunque carattere esse abbiano, se non é in grado di esibire il certificato attestante l'avvenuta esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie.

I Direttori Didattici, i Presidi, ed i Direttori delle altre comunità scolastiche devono escludere immediatamente dalla scuola gli alunni che non hanno esibito il certificato di vaccinazione ed informare l'Ufficiale Sanitario Comunale: essi devono essere in grado di esibire, a richiesta dell'Autorità Amministrativa Comunale ed dell'Autorità Sanitaria Comunale, i certificati di vaccinazione relativi agli alunni loro affidati. L'Ufficio di Stato Civile del Comune deve trasmettere all'Ufficio Sanitario del Comune l'elenco dei nuovi nati, massimo con decorrenza bimestrale.

L'Ufficio Sanitario Comunale provvederà ad avvertire l'interessato od uno dei familiari del bambino o chi esercita la patria potestà o la tutela, a mezzo apposito modulo, il giorno e l'ora ed il luogo per la esecuzione della vaccinazione obbligatoria.

La vaccinazione antivaaiolosa é eseguita durante il 2° anno di età e, se negativa, deve essere ripetuta, ma non prima di sei mesi.

La rivaccinazione antivaaiolosa deve essere eseguita nell'8° anno di età.

La vaccinazione antidifterica é eseguita unitamente a quella antitetanica durante il 2° anno di età con due iniezioni a distanza di 28 giorni l'una dall'altra. La prima iniezione é abbinata, di regola, alla vaccinazione antivaaiolosa.

A distanza di 1 anno dalla seconda iniezione, se ne deve praticare una terza avente valore di richiamo.

La vaccinazione antipoliomielitica deve essere praticata in 4 somministrazioni di vaccino orale tipo Sabin trivalente, di cui la 1^ durante il 3° mese di vita, la 2^ dopo un minimo di sei settimane o un massimo di otto settimane dalla prima somministrazione, la 3^ durante il 10°-11° mese di vita e comunque ad almeno 120 giorni dalla seconda somministrazione, la 4^ durante il 3° anno di vita e dopo almeno un anno dalla terza somministrazione.

Art. 267

E' obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti categorie:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia di tutti gli Istituti di cura pubblici e privati;
- b) per il Personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche e al trasporto degli infermi, anche se dipendenti da Istituzioni private;
- c) per il Personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita di gelati;
- d) per tutti coloro che a qualsiasi titolo sono addetti alla preparazione, produzione, manipolazione, confezione, trasporto, deposito, vendita, somministrazione, di sostanze alimentari e bevande.

La vaccinazione antitetanica é altresì obbligatoria per le seguenti categorie di lavoratori, più esposti al rischio dell'infezione tetanica:

- 1) lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti ed addetti agli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratoi, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asphaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici;
- 2) gli sportivi, all'atto della affiliazione alle Federazioni del CONI.

La vaccinazione antitetanica deve essere eseguita a cura dell'INAIL per tutti coloro che sono assicurati contro gli infortuni sul lavoro, e degli Enti che gestiscono l'assicurazione generale malattie negli altri casi.

Gli Enti suindicati devono annotare su apposito registro o schedario le vaccinazioni eseguite e darne regolare comunicazione all'Ufficio Sanitario del Comune.

Art. 268

Il Veterinario Comunale deve tenere costantemente aggiornati il Sindaco, l'Assessore delegato all'Igiene e Sanità del Comune e l'Ufficiale Sanitario Comunale dell'andamento epidemiologico delle malattie infettive tra gli animali, e deve denunciare con immediatezza le affezioni suscettibili di trasmissione all'uomo (brucellosi, tubercolosi, morva, carbonchio, rabbia, afta).

Inoltre il Veterinario Comunale deve collaborare strettamente con l'Ufficiale Sanitario Comunale perché sia eseguita la migliore vigilanza sulle vaccherie, sulla produzione e vendita di latte e latticini.

Qualunque caso di malattia infettiva e diffusiva degli animali, accertato o sospetto, e qualunque caso di morte improvvisa di animali, deve essere immediatamente denunciato al Veterinario Comunale anche da parte dei Veterinari liberi esercitanti. Sono tenuti alla denuncia i proprietari o detentori, a qualunque titolo, di animali, gli albergatori, i conduttori di stalle e gli esercitanti le mascalcie.

Art. 269

In conformità a quanto stabilito dal presente Rego-
lamento, é vietato fare qualunque cosa che possa in-
terferire negativamente con la raccolta, il traspor-
to e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, di
qualsiasi genere, e quindi favorire la vita delle
mosche.

Gli edifici adibiti ad allevamenti di animali (bovi-
ni, suini, ovini, animali da cortile, ecc.), sia a
carattere familiare, che aziendale o industriale, an-
corché siti in aperta campagna, devono essere dota-
ti di protezione meccanica contro le mosche e devo-
no essere sottoposti a trattamenti con insetticidi,
efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel
corso dell'anno.

In primavera, le concimaie devono essere trattate
con calcio-cianamide per distruggere le larve delle
mosche.

Alle stesse Norme devono essere sottoposte le scude-
rie, gli stallaggi, le stalle di sosta, sia pubbli-
che, sia private, sia familiari, sia industriali, sia
aziendali.

Tutti i bagni e tutte le cucine, di qualunque edifi-
cio facciano parte, sia pubblico che privato, devono
avere le reticelle antimosche alle finestre.

Art. 270

Tutti gli esercizi pubblici e tutti gli esercizi ove si compiono operazioni comunque interessanti le sostanze alimentari, sia di origine animale, che vegetale, e le bevande debbono essere dotati di protezione meccanica contro le mosche e devono essere sottoposti a trattamenti con insettici di efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno; inoltre devono avere una o più pattumiere con coperchio a chiusura ermetica idonee ad assicurare la perfetta raccolta di qualsiasi rifiuto, specie se proveniente dalle cucine o da luoghi ove a qualsiasi titolo si eseguono operazioni relative alla preparazione, produzione, confezione, manipolazione di sostanze alimentari e bevande.

Tutti gli alimenti e tutte le bevande negli esercizi di cui al 1° comma del presente articolo, specie se già sottoposti a cottura, devono essere tenuti rigorosamente al riparo dalle mosche con sistemi idonei, vetrine o campane di vetro, armadi, contenitori chiusi. L'uso di reticelle, veli o simili presuppone che non ci sia un contatto diretto con gli alimenti e bevande, per non rendere inutile il loro impiego.

Le stoviglie e gli accessori da cucina e da tavola devono essere tenuti in appositi armadi, protetti da rete metallica o comunque chiusi; analogamente devono essere tenute le sostanze alimentari e le bevande nelle dispense ed in qualunque altro luogo siano conservate o depositate.

Negli alberghi, pensioni, affittacamere, comunità, dormitori pubblici, la biancheria sporca deve essere raccolta in appositi contenitori, con i quali deve essere trasportata alla lavanderia.

Per nessun motivo deve essere consentita qualsiasi forma di interferenza tra la biancheria sporca e la biancheria pulita, nemmeno a livello di contenitori. Tutti i locali facenti parte degli esercizi di cui al 1° comma del presente articolo devono essere tenuti con la massima pulizia ed in ordine.

Le Norme di cui sopra devono essere rispettate anche presso i mattatoi, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali o stabilimenti di lavorazione di prodotti di origine animale.

Il trasporto di qualunque sostanza che possa comunque favorire lo sviluppo delle mosche e conseguentemente anche la diffusione di malattie, deve avvenire con mezzi dotati di chiusura ermetica e realizzati con materiale liscio, lavabile, disinfettabile, non fessurabile, con angoli arrotondati.

Art. 271

In occasione di feste patronali o fiere o altre feste é consentita la vendita ambulante di:

- a) bevande analcoliche preconfezionate, contenute nelle bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;
- b) biscotti o dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali;
- c) gelati preconfezionati chiusi in involucro originale, recante l'indicazione della Ditta produttrice e della sua sede;
- d) pesce salato ed affumicato;
- e) prodotti alimentari preconfezionati conservati in recipienti originali;
- f) frutta caramellata, castagnaccio e farinata;

su richiesta dell'interessato, indirizzata al Sindaco.

Nell'autorizzazione rilasciata saranno fissati gli spazi pubblici ed il periodo di tempo in cui sarà consentita la vendita.

Art. 272

Chiunque intende aprire un esercizio di barbiere, parrucchiere ed affini (estesista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico), deve chiedere ed ottenere apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascia previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il Personale comunque addetto agli esercizi di cui sopra deve essere munito di tessera di idoneità sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario Comunale, da rinnovarsi almeno ogni sei mesi e da rilasciarsi con le modalità dell'art.171 del presente Regolamento.

Il Sindaco non può rilasciare l'autorizzazione all'apertura dell'esercizio se il titolare non ha già conseguito la tessera di idoneità sanitaria.

Art. 273

I locali adibiti ad esercizio di barbiere, parrucchieri ed affini, devono avere una superficie totale non inferiore a mq.30, altezza non inferiore a ml.3,00, devono essere ben illuminati e ben areati con vasistas e aspiratori elettrici, canne di aspirazione prolungate oltre il tetto, se necessario; i pavimenti e le pareti, fino a ml.2,00 di altezza da terra, devono essere eseguiti con materiali lisci, ben connessi, non fessurabili, facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti agli urti, con angoli arrotondati.

Gli esercizi di cui sopra devono essere forniti di acqua corrente e devono avere disponibilità di acqua calda.

L'arredamento deve essere decoroso e tale da garantire la più accurata pulizia; deve comprendere obbligatoriamente un armadio chiuso per tenere la biancheria pulita, un contenitore apposito a chiusura ermetica per raccogliere la biancheria sporca e trasportarla in lavanderia, uno o più lavabi ad acqua corrente per l'uso diretto del cliente, per la pulizia dei ferri ed accessori e per la pulizia delle mani del Personale addetto.

Gli esercizi di cui sopra devono altresì essere dotati di un ripostiglio dove tenere la pattumiera con coperchio a chiusura per la raccolta dei rifiuti, e tutto quanto altro necessario per l'esecuzione delle operazioni di pulizia.

Art. 274

Gli esercizi di barbiere, parrucchieri ed affini, devono essere tenuti sempre costantemente puliti e ordinati; periodicamente devono essere disinfettati. Nei mesi da maggio a settembre i titolari devono provvedere per il rispetto della lotta contro le mosche.

Il Personale comunque addetto deve curare la massima pulizia personale, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e deve indossare una sopravveste bianca, tenuta sempre pulita.

Gli strumenti, le suppellettili, la biancheria che vengono a contatto con le parti cutanee del cliente, devono essere tenuti con la più scrupolosa nettezza; in particolare gli strumenti, dopo l'uso, devono essere sterilizzati con immersioni in soluzioni antisettiche o in acqua bollente, o a mezzo di autoclavi o stufe a secco.

Dopo la rasatura, la superficie cutanea da ciò interessata deve essere risciacquata con acqua corrente e quindi trattata con soluzione antisettica.

La cipria deve essere distribuita con polverizzatori a secco; è proibito l'uso di piumini o piumacciolli.

I poggia-capo devono essere coperti con carte impermeabili e rinnovabili dopo ogni servizio; è proibito l'uso della carta di giornale o carte destinate ad altri scopi, sia per questo uso, sia per togliere il sapone dal rasoio.

Le spazzole devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Gli asciugamani e gli accappatoi devono essere cambiati dopo ogni servizio e possono essere usati solo se accuratamente puliti e sterilizzati.

Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono inoltre essere di aspetto decoroso; deve essere eliminato tutto ciò che accusa l'usura dell'uso e degli anni.

Gli estetisti, i truccatori, gli estetisti visagisti, i depilatori, i manicure, i massaggiatori facciali, i pedicure estetici, per ragioni di decoro, non devono eseguire le loro prestazioni alla vista del pubblico.

Per il Personale, che adopera cosmetici, tinture o altro materiale tossico e che per il sistema di "permanente a freddo" maneggi preparati a base di acido tiogliococologico o di tioglicolati é obbligatorio l'uso dei guanti.

Nelle parrucchierie per ogni casco vi deve essere disponibilità di almeno mc.20, purché il sistema di areazione assicuri due ricambi orari.

Art. 275

Per quanto concerne la prevenzione, il controllo e la repressione dell'inquinamento atmosferico, qualora disposizioni in merito non siano già contenute in precedenti articoli del presente Regolamento, si applicano le Norme indicate in appendice del presente Regolamento, formanti parte integrante di esso, e dal titolo: "NORME INTEGRATIVE DEL REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E LA REPRESSIONE DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO DEL COMUNE DI VINOVO".

Art. 276

I medici devono denunciare entro 24 ore dall'accer-
tamento del decesso al Sindaco ogni caso di morte
di persona da essi assistita indicando la malattia
che, a loro giudizio, ne é stata la causa.
Nel caso di decesso senza assistenza medica la de-
nuncia della presunta causa di morte é fatta dal me-
dico necroscopo.

L'obbligo della denuncia é estesa ai nati morti e
ai feti di oltre sei mesi di gestazione.

Ove dalla scheda di morte risulti o sorga il dubbio
che la morte sia dovuta a reato, il Sindaco deve dar-
ne immediata comunicazione all'Autorità Giudiziaria
e a quella di Pubblica Sicurezza.

In mancanza del medico, la denuncia deve essere fat-
ta dai familiari del defunto, dai Direttori delle col-
lettività ove si é verificato il decesso, più in gene-
rale da chiunque abbia a qualsiasi titolo assistito
al decesso.

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, acciden-
tale o delittuoso o rinviene un cadavere o parti di
cadavere in qualsiasi luogo pubblico o privato, é te-
nuto a denunciare immediatamente il fatto al Sindaco
che ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudizia-
ria e alla Pubblica Sicurezza.

Nel caso di morte di persona cui siano stati sommini-
strati nuclidi radioattivi la denuncia della causa di
morte deve contenere le indicazioni previste dallo ar-
ticolo 100 del D.P.R. n.185 del 13 febbraio 1964.

Art. 277

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata dal medico necroscopo, non prima di 15 ore dal decesso.

Le funzioni di medico necroscopo sono esercitate dal Medico Condotta e da altri sanitari nominati dal Sindaco, che esercitano stabilmente la loro professione nel Comune.

Nei nosocomi pubblici e privati la funzione di medico necroscopo é svolta dal Direttore Sanitario o da un medico da lui delegato. I Medici necroscopi dipendono dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Il Medico necroscopo, presa cognizione della malattia che ha determinato il decesso e visitato il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficio dello Stato Civile Comunale con la quale comprova che la morte é accertata e indica la causa della morte.

Nel dubbio che la causa della morte sia non naturale, il medico necroscopo deve farne referto alla Autorità Giudiziaria.

Per i decessi dovuti a malattie infettive e trasmissibili il medico necroscopo deve farne denuncia all'Ufficio Sanitario Comunale.

In caso di amputazione di membra, il chirurgo deve informare il Sindaco, il quale darà le disposizioni per il trasporto ed il seppellimento.

Art. 278

E' vietato chiudere nella cassa ovvero sottoporre ad autopsia o imbalsamazione, inumazione, tumulazione e a qualunque altro condizionamento i cadaveri prima che siano trascorse almeno 24 ore dal decesso, e prima che il medico necroscopo ha diciato certa la morte e non dovuta a causa delittuosa.

In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione può essere protratta per 48 ore.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa o il cadavere presenta segni di iniziale decomposizione o quando lasciare insepolto il cadavere può portare pregiudizio, il Sindaco può abbreviare il tempo di osservazione a meno ~~die~~24 ore su proposta dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 279

Le salme^{che} devono essere trasportate fuori Comune o che devono essere tumulate o che sono di persone decedute per malattie infettive e diffusive, devono essere chiuse in una cassa metallica saldata a fuoco dello spessore di 0,660 mm. se di zinco e di 1,5 mm. se di piombo, e quindi in un'altra cassa di legno dello spessore minimo di 3 cm. eseguita con tavole in un solo pezzo nel senso della lunghezza riunite al massimo nel numero di quattro nel senso della larghezza, fra loro congiunte con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Se il coperchio é costituito da più facce poste su piani diversi, ogni faccia deve essere costituita da tavole in un sol pezzo nel senso della lunghezza.

Le pareti laterali della cassa devono essere riunite tra loro con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Il coperchio deve essere congiunto alle pareti mediante viti disposti di 20 in 20 cm.

Il fondo deve essere congiunto ad esse con chiodi disposti di 20 in 20 cm. e con buon mastice.

La cassa così confezionata deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di cm.2, distanti l'una dall'altra non più di cm.50, saldamente fissate al feretro mediante chiodi o viti.

Ogni cassa di legno e di metallo deve portare impresso il marchio di fabbrica con le indicazioni della Ditta costruttrice.

E' vietato applicare alle casse metalliche valvole o altri apparecchi che in qualsiasi modo alterino la tenuta ermetica delle casse.

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta torba polverizzata o segatura per uno spessore di 4 cm.

Le casse per inumazione devono essere di minore consistenza e di più semplice struttura (legno di abete) col coperchio chiuso a viti, sul quale deve essere

scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte; anche queste casse devono riportare timbro a fuoco indicante la Ditta costruttrice e il fornitore.

E' proibito l'uso di materiali non biodegradabili anche nelle parti decorative.

Lo spessore del legno non deve essere inferiore a cm.2..

Quando la salma deve essere trasportata fuori Comune nei mesi da aprile a settembre, deve essere sottoposta a trattamento antiputrefattivo mediante introduzione nelle cavità corporee di almeno 500 c.c. di formalina F.U.

Negli altri mesi dell'anno tale disposizione si applica solo per le salme da trasportare in località raggiungibili con il mezzo di trasporto prescelto dopo 24 ore di tempo oppure quando il trasporto venga eseguito trascorse 48 ore dal decesso.

Il trattamento é eseguito da Personale tecnico delegato dall'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 280

E' vietato trasportare cadaveri non racchiusi in una cassa idonea.

Per i feretri che devono essere trasportati fuori Comune oltre all'autorizzazione del Sindaco é al permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile del Comune, il Vettore deve munirsi del verbale rilasciato a cura dello Ufficiale Sanitario Comunale dal quale risulti l'avvenuta esecuzione di tutte le prescrizioni di Legge.

Il trasporto dei feretri deve essere eseguito con appositi carri chiusi autorizzati dall'Ufficiale Sanitario Comunale, che ne controlla l'idoneità almeno una volta all'anno.

La sosta in Chiesa deve essere limitata al tempo necessario per le comuni esequie religiose.

I cadaveri di persone morte per malattia infettiva compresa nell'elenco di cui all'art.261 del presente Regolamento, devono essere deposti nella cassa senza essere spogliati dei loro indumenti ed avvolti in un lenzuolo inzuppato di sublimato corrosivo al 2 per mille o altra soluzione disinfettante idonea; essi devono essere trasportati direttamente dal luogo del decesso al cimitero senza sostare in Chiesa e senza pompe funebri. Per questi cadaveri può essere abbreviato il periodo di osservazione delle 24 ore.

Se il cadavere é portatore di radioattività, l'Ufficiale Sanitario Comunale dispone le misure protettive per evitare la contaminazione ambientale.

Art. 281

L'Ufficiale Sanitario Comunale esercita la vigilanza sui cimiteri e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il regolare servizio. Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale. Giunto il cadavere al cimitero, il custode ritira l'autorizzazione dell'Ufficiale di Stato Civile e procede per la sepoltura.

E' ammessa sia l'inumazione che la tumulazione che la cremazione.

Il cimitero comunale deve avere in ogni caso campi di inumazione sufficienti per poter eseguire regolari sepolture in caso di epidemie e calamità naturali.

Al cimitero deve essere annessa la camera mortuaria e la sala per le autopsie; inoltre deve essere disponibile un forno inceneritore per la distruzione di qualunque rifiuto si produca all'interno del cimitero, comprese le casse di imballaggio, fiori secchi, corone, erbe falciate nei campi del cimitero, residui di casse inumate, residui di indumenti. Per i feretri provenienti da altri Comuni il custode deve richiedere sia l'autorizzazione del Sindaco, sia il verbale rilasciato dall'Ufficio Sanitario, sia il permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile.

E' vietato seppellire cadaveri non racchiusi in una cassa idonea.

Art. 282

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo trascorso il decennio dalla sepoltura per far posto ad altre salme; possono essere eseguite nei mesi da ottobre ad aprile. Le seconde allorché, qualunque sia il tempo trascorso, si procede al disseppellimento per ordine dell'Autorità Giudiziaria, o per trasportare i resti mortali in altra sepoltura, o per procedere alla cremazione.

Salvo i casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria non possono essere eseguite esumazioni straordinarie nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, e quando trattasi di salma di persona morta di malattia infettiva e contagiosa, a meno che non siano già trascorsi 2 anni dalla morte e l'Ufficiale Sanitario Comunale dichiarare che non esiste pregiudizio per la pubblica salute.

Alle esumazioni ordinarie provvede il custode del cimitero sotto la sua responsabilità e senza alcun ordine o permesso speciale.

Le esumazioni straordinarie devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario Comunale e del custode.

Le ossa che si rinvencono nell'escavazione del terreno devono essere raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo il caso che eventuali interessati non facciano domanda di raccogliervle per deporle in cellette di loro proprietà, site sempre all'interno del cimitero (colombari).

Le esumazioni, salvo i casi di sepolture private a concessione perpetua, si eseguono allo scadere del periodo di concessione e sono regolate dal custode.

I feretri esumati, compresi quelli delle sepolture private a concessione perpetua, devono essere inumati dopo che sia stata praticata nella cassa metallica una opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione del cadavere.

Per le salme estumulate allo scadere delle concessioni della durata di oltre 20 anni, il periodo di inumazione può essere abbreviato a 5 anni.

E' vietato eseguire su salme tumulate operazioni tendenti a ridurre il cadavere entro contenitori di misura inferiore a quello delle casse con le quali fu collocato nel loculo al momento della tumulazione.

Il Sindaco può autorizzare, dopo qualsiasi periodo di tempo e in qualunque mese dell'anno, l'estumulazione di feretri destinati ad essere traslati in altri loculi, a condizione che l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiari che il trasferimento può essere fatto senza pregiudizio per la salute pubblica.

Alla non perfetta tenuta del feretro può ovviarsi con idonea sistemazione o sostituzione dello stesso.

Art. 283

E' vietato fumare:

- a) nelle corsie degli ospedali, nelle aule scolastiche di ogni ordine e grado, negli autoveicoli adibiti al trasporto collettivo di persone, nelle sale di attesa autofilotranviarie;
- b) nei locali chiusi adibiti a pubblica riunione, nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico e teatrale, nelle sale chiuse da ballo, nelle palestre ginniche, nelle sale ove si esegue lo yoga, nelle sale di riunione delle accademie, nei musei, nelle biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico, nelle pinacoteche e nelle gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico.

Coloro cui spetta per Legge, Regolamento, o disposizioni di autorità assicurare l'ordine all'interno dei luoghi indicati al comma precedente, lettere a) e b), nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b), curano l'osservanza del divieto, esponendo, in posizione visibile, cartelli riproduttori la Norma con l'indicazione della sanzione comminata ai trasgressori.

Il conduttore di uno dei locali indicati alla lettera b) del presente articolo qualora installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione, giudicato idoneo dall'Ufficiale Sanitario Comunale, può avanzare domanda al Sindaco, corredata del progetto dell'impianto, per ottenere l'esenzione dell'osservanza del divieto di fumare.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale e l'Assessore all'Igiene e Sanità del Comune, può revocare l'autorizzazione all'esenzione dell'osservanza del divieto di fumare nel caso che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Art. 284

Gli impianti di condizionamento devono avere i seguenti requisiti:

- 1) Devono garantire una immissione di aria esterna non inferiore a metri cubi 20 per persona e per ora;
- 2) Il numero massimo delle persone deve essere computato in base al numero massimo di frequentatori ammesso dall'autorizzazione di Pubblica Sicurezza;
- 3) La velocità dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di ml.2, non deve superare 0,15 metri al secondo. Nelle vicinanze delle bocchette di estrazione e di man data possono essere tollerate velocità maggiori fino a 0,70 metri al secondo, purché ciò non arrechi disturbo alle persone;
- 4) La temperatura e l'umidità relativa devono essere mantenute nei seguenti limiti:
 - a) Nei periodi nei quali non é necessaria la rerfrigerazione dell'aria, la temperatura internna deve essere mantenuta tra i 18°C. e i 20°C; l'umidità relativa deve essere compresa tra il 40% e il 60%;
 - b) Nei periodi nei quali é necessaria la refrigerazione dell'aria la differenza di temperatura dell'aria tra l'esterno e l'interno non deve superare il valore di 7°C. mentre l'umidità relativa deve essere compresa tra il 40% e il 50%.

Gli impianti di ventilazione debbono assicurare l'immissione di sola aria esterna con lo stesso limite di velocità fissato per gli impianti di condizionamento ad una portata non inferiore a metri cubi 32 per persona e per ora.

All'interno dei locali la temperatura dell'aria non deve essere inferiore a 20°C. e l'umidità relativa non deve essere inferiore al 30%. Non é permesso riscaldare l'aria immessa senza la necessaria umidificazione, né é permesso raffreddarla senza la necessaria deumidificazione.

Gli impianti di condizionamento e di ventilazione debbono essere forniti di dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa, tarati in base ai limiti fissati nel presente articolo.

Tali dispositivi debbono essere installati in almeno 2 punti del locale ritenuti idonei dalle Autorità competenti alla vigilanza.

All'interno dei locali devono essere applicati cartelli luminosi in numero non inferiore a 3 recanti la scritta "VIETATO FUMARE" la cui accensione avvenga automaticamente in caso di mancato funzionamento degli impianti di condizionamento o di ventilazione ovvero quando non sono rispettati i limiti di temperatura e umidità relativa fissati dal presente articolo.

Tali cartelli vanno disposti, in posizione ben visibile ai frequentatori, 2 all'interno del locale e 1 nell'ingresso.

Nell'ingresso deve essere esposto in modo ben visibile un cartello indicante l'esistenza dell'impianto di condizionamento o di ventilazione.

Art. 285

Salvo altre disposizioni i periodi di contumacia di alcune malattie, riportate dall'art.261 del presente Regolamento, sono i seguenti:

COLERA

a) provvedimenti per il malato:

isolamento fino alla negatività di 3 coproculture eseguite a giorni alterni dopo la guarigione clinica.

La prima coprocultura sarà eseguita almeno tre giorni dopo la fine del trattamento antibiotico;

b) disposizioni per i conviventi:

sorveglianza sanitaria nei confronti sia dei conviventi che dei contatti per la durata di gg.5 a partire dall'ultimo contatto con il malato.

I conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di gg.5 decorrenti dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori tra tutti i conviventi a mezzo di coproculture. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo saranno tenuti in isolamento fino a bonifica ottenuta.

DIFTERITE

a) provvedimenti per il malato:

contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici (per esame batteriologico si intende l'esame batterioscopico colturale se del caso, le prove di tossinogenesi in vitro e in vivo) del secreto rinofaringeo, eseguiti ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica;

b) disposizioni per i conviventi:

per i conviventi sorveglianza sanitaria per 7 gg.

a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di esame batteriologico. I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino alla ottenuta bonifica.

Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti per un periodo di gg.7 dall'ultimo contatto con il malato.

DISSENTERIA BACILLARE

a) provvedimenti per il malato:

contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica.

La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico.

In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture la contumacia sarà di 10 gg. calcolati a partire dalla guarigione clinica;

b) disposizioni per i conviventi:

per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 7 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.

Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di coprocultura. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta. Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

EPATITE VIRALE

a) provvedimenti per il malato:

contumacia fino a guarigione clinica;

b) disposizioni per i conviventi:

nessuna restrizione.

FEBBRE TIFOIDEA ED INFEZIONI DA PARATIFI

a) provvedimenti per il malato:

contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita

almeno 3 gg. dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico.

In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture, la contumacia sarà di almeno 20 gg. dopo la guarigione clinica;

b) disposizioni per i conviventi:

per i conviventi: sorveglianza sanitaria per periodo di 20 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.

Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di coproculture. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti sotto sorveglianza fino a bonifica ottenuta.

Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di gg. 20 dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

INFLUENZA

a) provvedimenti per il malato:

contumacia fino a guarigione;

b) disposizioni per i conviventi:

nessuna restrizione.

MENINGITE MENINGOCOCCICA

a) provvedimenti per il malato:

contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo eseguiti a distanza di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.

In mancanza degli esami batteriologici contumacia per almeno 15 gg. dopo la guarigione clinica;

b) disposizioni per i conviventi:

per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 10 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.

Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di esame batteriologico.

I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica.

Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti per un periodo di 7 gg. a partire dall'ultimo contatto.

MORBILLO

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia per 10 gg? a partire dalla comparsa dell'esantema;
- b) disposizioni per i conviventi:
nessuna restrizione.

PAROTITE

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia fino a guarigione clinica;
- b) disposizioni per i conviventi:
nessuna restrizione.

PERTOSSE

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia per 21 gg. dall'inizio della malattia;
- b) disposizioni per i conviventi:
nessuna restrizione.

POLIOMIELITE

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia per 10 gg. dalla comparsa della sintomatologia clinica;
- b) disposizioni per i conviventi:
nessuna restrizione.

ROSOLIA

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia fino a guarigione clinica;
- b) disposizioni per i conviventi:
nessuna restrizione.

SCARLATTINA

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia per 10 gg. dall'inizio del trattamento chemioantibiotico. Qualora questo non sia stato effettuato: contumacia per 40 gg. dall'inizio della malattia in assenza di complicazioni, tale periodo può essere ridotto a 15 gg. se 2 esami batteriologici praticati sul secreto orofaringeo a giorni alterni hanno dato risultato negativo per streptococco beta-emolitico di gruppo A;
- b) disposizioni per i conviventi:
per i conviventi: contumacia per 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato a meno che non risulti

che il soggetto sia sottoposto ad adeguato trattamento chemioantibiotico o che un esame batteriologico del segreto orofaringeo escluda la presenza di streptococchi beta-emolitici di gruppo A.

Per coloro che in ambiente scolastico, abbiano avuto contatto con il malato: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso compresi gli assenti, per un periodo di 7 gg. dall'ultimo contatto.

VAIOLO

- a) provvedimenti per il malato:
isolamento fino a completa guarigione clinica e risoluzione delle lesioni cutanee;
- b) disposizioni per i conviventi:
per i conviventi e per i contatti: isolamento ospedaliero per 14 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato, se non vaccinati o vaccinati da oltre 3 anni; sorveglianza sanitaria per 14 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato, se vaccinati da meno di 3 anni.

VARICELLA

- a) provvedimenti per il malato:
contumacia per 7 gg. dalla comparsa dell'ultima gettata di vescicole;
- b) disposizioni per i conviventi:
nessuna restrizione.

Per "CONVIVENTE" deve intendersi il soggetto che condivide la stessa dimora con il malato.

Per "CONTATTO" deve intendersi il soggetto che ha avuto rapporti con il malato tali da consentire il contagio in relazione alle modalità di trasmissione dell'agente patogeno.

Per "CONTUMACIA" deve intendersi l'obbligo a permanere in un determinato luogo (ambiente ospedaliero o propria abitazione a giudizio dell'Autorità Sanitaria) per tutto il periodo prescritto, con osservanza delle Norme igienico sanitarie imposte.

Per "ISOLAMENTO" deve intendersi la separazione del soggetto da tutte le altre persone ad eccezione del Personale sanitario di assistenza.

Per "SORVEGLIANZA SANITARIA" deve intendersi l'obbligo per il soggetto di farsi controllare dall'Autorità Sanitaria secondo gli intervalli dalla stessa stabiliti, senza alcuna limitazione della libertà personale.

Art. 286

Il presente Regolamento entrerà in vigore 30 giorni dopo avvenuta la superiore approvazione degli Organi competenti prescritta dalla Legge.

Alla data della sua entrata in vigore, il precedente Regolamento Locale di Igiene si intende abrogato. Per quanto non compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nelle Leggi e Regolamenti generali dello Stato o della Regione Piemonte. Copia del presente Regolamento é a disposizione del pubblico nell'Ufficio del Segretario Comunale, nelle ore di apertura di questo.

Art. 287

Fatti salvi in ogni caso i provvedimenti del Sin
daco contingibili e urgenti a tutela dell'igiene
e della sanità pubblica, tutte le infrazioni al-
le disposizioni del presente Regolamento e per le
quali sono previste pene speciali o non si ravvi-
sano reati contemplati dal Codice Penale; sono pu-
nite con l'ammenda da lire 5.000 (cinquemila) a
lire 50.000 (cinquantamila); sono applicabili le
disposizioni concernenti la conciliazione ammini-
strativa.

Se le infrazioni sono commesse da chi é soggetto
all'altrui autorità, direzione e sorveglianza, nel
caso di insolvibilità del contravventore, sono ap-
plicabili le disposizioni dell'art.196 del Codice
Penale.

Per gli Enti forniti di personalità giuridica val-
gono in analogo caso le disposizioni dell'art.197
del Codice Penale.

NORME INTEGRATIVE
DEL REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE
PER
LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E LA REPRESSIONE
DELL'INQUINAMENTO ATMOSFERICO
DEL
COMUNE DI VINOVO

TITOLO I

DISPOSIZIONI PRELIMINARI

— * —
 *

CAPO I

Campo d'applicazione

Art. 1

Le seguenti Norme integrative sono intese alla prevenzione, al controllo ed alla repressione dell'inquinamento atmosferico, ossia della alterazione dele normali condizioni di salubrità dell'aria, capace di costituire pregiudizio diretto od indiretto alla salute dei cittadini o danno ai beni pubblici o privati, prodotto:

- a) dagli impianti termici non industriali, secondo quanto precisato nei Titoli I e II;
- b) dagli impianti industriali, secondo quanto precisato nel Titolo III;
- c) dagli autoveicoli con motore diesel, secondo quanto precisato nel Titolo IV.

Art. 2

Le seguenti Norme integrative sono adottate particolarmente in attuazione dell'art.26 della Legge n.615 del 13 luglio 1966 "Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico"(qui di seguito Legge n.615) ed in applicazione dei seguenti Regolamenti:

- a) D.P.R. n.1391 del 22 dicembre 1970 "Regolamento per l'esecuzione della Legge n.615 del 13 luglio 1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici"(qui di seguito Regolamento I);
- b) D.P.R. n.322 del 15 aprile 1971 "Regolamento per l'esecuzione della Legge n.615 del 13 luglio 1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore delle industrie"(qui di seguito Regolamento II);
- c) D.P.R. n.323 del 22 febbraio 1971 "Regolamento per l'esecuzione della Legge n.615 del 13 luglio 1966, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente ai veicoli con motore diesel"(qui di seguito Regolamento III).

Esse inoltre regolano l'esercizio degli impianti termici di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h (Titolo III).

CAPO II

Servizio di vigilanza per la prevenzione, il controllo e la repressione dell'inquinamento atmosferico

Art. 3

Il Personale tecnico del Comune al quale viene affidato il compito della prevenzione, del controllo e della repressione dell'inquinamento atmosferico, comunque e dovunque prodotto nel territorio comunale nell'esercizio delle funzioni ispettive, di vigilanza e di repressione rappresenta a tutti gli effetti, secondo le proprie attribuzioni, l'Ufficiale Sanitario Comunale, dal quale dipende gerarchicamente, con tutte le prerogative attribuite dalla citata Legge n.615, dal relativo Regolamento e dalle Leggi in esso richiamate, agli Uffici Tecnici Comunali, e con funzioni di POLIZIA GIUDIZIARIA ai sensi dell'articolo 221 del Codice di Procedura Penale.

Art. 4

Al Personale tecnico, di cui all'art.3 del presen
te testo, deve essere assicurato, in qualunque mo
mento della giornata, il libero accesso agli im-
pianti termici ed a quelli industriali per i neces-
sari controlli sull'applicazione di tutte le Norme
legislative e regolamentari vigenti in materia d'in
quinamento atmosferico.

Art. 5

Fermo restando l'obbligo della osservanza delle disposizioni contenute nella Legge n.615 e nel Regolamento I, nella progettazione, nella costruzione e nell'esercizio di impianti termici di potenzialità superiore a 30.000 Kcal/h non inseriti in un ciclo di produzione industriale, dovranno essere osservate anche le disposizioni contenute nel presente Titolo I.

Dette disposizioni si applicano, in particolare, ai seguenti impianti se alimentati (cfr.art.2 della Legge n.615) con combustibili minerali solidi o liquidi:

- a) impianti elencati nell'articolo 1.2 del Regolamento I (°);
ed inoltre:
- b) impianti termici diversi dai forni inseriti nel ciclo produttivo di imprese artigiane (cfr.Legge n.860 del 25 luglio 1956);
- c) forni crematori di cadaveri;
- d) ogni altro impianto termico non compreso fra quelli elencati al successivo Titolo IV delle presenti Norme, avente potenzialità superiore a 30.000 Kcal/h.

(°) - il punto 2 dell'art. 1 del Regolamento I recita: "1.2 sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici di cui al precedente comma, quelli aventi le seguenti destinazioni: a) riscaldamento di ambienti; b) riscaldamento di acqua per utenze civili; c) cucine-lavaggio stoviglie-sterilizzazioni e disinfezioni mediche; d) lavaggio biancheria e simili; e) distruzione rifiuti (fino a 1 tonnellata:giorno); f) forni da pane e forni di altre Imprese artigiane (cfr. Legge n.860 del 25 luglio 1956)".

Camini

Art. 6

Ferme restando le prescrizioni dell'art.9 della Legge n.615, nei progetti edilizi da presentare ai competenti Uffici municipali per ottenere la licenza di costruzione di stabili nei quali si intendano installare impianti termici compresi fra quelli elencati nel precedente art.5, dovranno essere indicati l'andamento e la posizione dei canali per fumo (raccordi, canne fumarie e camini) e dovranno essere rappresentati graficamente:

- a) in rapporto a quanto prescritto dall'art.6.15 del Regolamento I, la posizione di tutti gli ostacoli e le strutture esistenti nel solido ideale avente centro sul camino, base circolare con raggio di mt.10 ed altezza pari a quella dell'ostacolo o struttura più alta esistente nello spazio così definito;
- b) la situazione edilizia esistente nel solido ideale avente per base una corona circolare con centro sul camino, raggio interno di mt.10 e raggio esterno di mt.50, ed avente per altezza quella del filo superiore della più alta apertura di locali abitabili esistente nello spazio così circoscritto (cfr. art.6.17 del Regolamento I).

Art. 7

I camini degli impianti termici di cui all'art.5 devono rispondere a quanto prescritto all'art. 6 del Regolamento I, citato.

Qualora, per particolari ragioni, non fosse possibile rispettare le distanze e le posizioni fissate nella prima parte dello art.6.17 del Regolamento I, la deroga ivi prevista potrà essere concessa dal Sindaco, entro i limiti massimi fissati nella seconda parte del citato punto 17, su istanza dell'interessato.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, sottoporrà la richiesta di concessione di deroga al Comitato Regionale contro l'inquinamento atmosferico (C.R.I.A.), esprimendo il proprio motivato parere e provvederà quindi in proposito.

Rimane tuttavia facoltà del Sindaco di prescrivere, su proposta dell'Ufficiale Sanitario Comunale, l'adeguamento dei camini predetti a quanto disposto dall'art.6 del Regolamento I qualora fossero evidenziate concentrazioni eccessive di inquinamenti di origine non industriale.

L'istanza di cui al precedente articolo dovrà essere presentata:

- a) contestualmente alla licenza di costruzione per gli stabili costruiti successivamente all'entrata in vigore delle presenti Norme;
- b) corredata da opportuna documentazione entro 180 giorni dalla entrata in vigore delle presenti Norme per gli stabili costruiti, rifatti o sopraelevati successivamente al 18 aprile 1973 e prima dell'entrata in vigore delle presenti Norme.

Art. 8

Della concessione della deroga richiesta sarà fatta esplicita menzione nella licenza di costruzione oppure, per gli stabili di cui al comma 1° dell'art.7, in apposito documento.

Della licenza o del documento dovrà essere conservata una copia presso l'impianto termico relativo al camino oggetto della deroga, in modo che possa essere presa in visione dai competenti Servizi ispettivi.

Art. 9

Ogni variazione delle condizioni, in base alle quali é stata concessa la deroga, che non sia stata preventivamente autorizzata dal Sindaco sentito lo Ufficiale Sanitario Comunale e su conforme parere del C.R.I.A., comporta la decadenza automatica della concessione e l'applicazione delle sanzioni di cui al Capo VI e nei casi più gravi la chiusura coattiva dell'impianto termico.

Per ottenere l'approvazione delle variazioni gli interessati dovranno presentare domanda al Sindaco precisando i motivi ed il tipo delle variazioni richieste.

Per le variazioni come sopra autorizzate si applicano le disposizioni dell'ultimo comma dell'art.8.

Art. 10

In applicazione del disposto dell'art.17.1 del Regolamento I, i camini ed i canali per fumo di tutti gli impianti termici indicati nel precedente art.5, devono essere muniti di efficienti sistemi di regolazione e di intercettazione, delle aperture e dei fori previsti dagli artt.6 e 7 del Regolamento I.

CAPO III

Impianti ed installazioni

Art. 11

I focolari, i bruciatori e le griglie mobili degli impianti termici di cui all'art.5 delle presenti Norme devono rispondere alle prescrizioni degli artt.9,10,11 del Regolamento I.

Art. 12

Gli impianti termici di cui all'art.5 delle presenti Norme dovranno, in particolare, essere sempre dotati degli apparecchi indicatori, registratori e segnalatori, di cui all'art.11 del predetto Regolamento, funzionanti ed in posizione rispondente alle disposizioni del Regolamento I e comunque tali da consentire una agevole lettura. Del pari dovranno essere presenti, leggibili e veridiche le piastrine recanti le indicazioni richieste dagli artt.9 e 10 del Regolamento stesso. Qualora in qualsiasi momento risulti, dall'esame dei grafici degli apparecchi registratori installati presso un impianto termico, che per tempi superiori a quelli indicati nell'art.13 del Regolamento I le caratteristiche dei fumi sono state peggiori di quelle fissate dallo stesso articolo, si procederà ai sensi del Capo IV nei confronti del conduttore, fatta salva l'eccezione indicata all'ultimo comma dell'art.23.

Art. 13

I materiali solidi provenienti dal funzionamento di apparecchi od impianti di trattamento dei fumi, funzionanti secondo ciclo a secco, devono essere consegnati al servizio di raccolta rifiuti in sacchi impermeabili e ben chiusi.

Detti materiali solidi non devono essere allontaanati dagli stabili in alcun altro modo.

CAPO IV

Combustibili

Art. 14

Gli Esercenti impianti termici, compresi fra quelli elencati all'art.5 di queste Norme, nei quali intendano impiegare:

- 1) olii combustibili con viscosità superiore a 5°E alla temperatura di 50°C. (5°E_{50°C}) e contenuto di zolfo non superiore al 4% per gli impianti a venti potenzialità superiore ad 1.000.000 Kcal/h per unità termica;
- 2) carbone per vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1%, oppure carboni per vapore con materie volatili fino al 35% e zolfo fino all'1%, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione e caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga;

devono presentare domanda al Sindaco secondo il disposto dello art.13 della Legge n.615.

Nella domanda devono indicare:

- a) generalità del proprietario o dell'Esercente lo impianto;
- b) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui é installato (allegare planimetria quotata);
- c) tipo e destinazione dell'impianto;
- d) potenzialità delle singole unità termiche costituenti l'impianto, dei bruciatori o dei sistemi di caricamento meccanico;
- e) apparecchi indicatori per il controllo della piena efficienza della combustione di cui é dotato lo impianto;
- f) generalità del conduttore dell'impianto e tipo e numero del patentino di cui é in possesso;
- g) tipo e caratteristiche del combustibile per il cui uso si richiede l'autorizzazione.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco, visto il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, scadrà il 31 maggio di ogni anno solare e potrà essere rinnovata, ove non ostino motivi igienico-sanitari, su domanda degli interessati, presentata almeno 15 giorni prima della scadenza; essa dovrà essere conservata presso l'impianto, in modo da poter essere presa in visione dal Personale dei competenti Servizi ispettivi.

Art. 15

L'Ufficiale Sanitario Comunale nell'esprimere il proprio parere sull'opportunità di rilasciare la autorizzazione o di rinnovarla, terrà conto di tutti gli elementi ambientali e meteirolologici che possano contribuire ad aggravare l'inquinamento atmosferico nella zona circostante lo stabile.

Art. 16

I proprietari o gli Esercenti impianti termici compresi fra quelli elencati nell'art.5 di queste Norme, che ai sensi del 2° comma dell'art. 13 della Legge n.615 intendono impiegare negli stessi i combustibili sottoposti alle limitazioni di cui al 1 comma dell'articolo medesimo, per essere autorizzati devono presentare domanda debitamente motivata e documentata al Sindaco, indicando in particolare quanto precisato nel 2° comma del precedente art.14.

Art. 17

L'Ufficiale Sanitario Comunale invierà la domanda, corredata del proprio parere al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, perché esprima il suo e la sottoporrà poi al Sindaco che provvederà, se lo riterrà opportuno, al rilascio della autorizzazione.

Nell'esprimere il proprio parere l'Ufficiale Sanitario Comunale terrà conto anche dell'eventuale esistenza di apparecchi di accertamento continuo della piena efficienza della combustione, della conduzione da parte del Personale munito di patentino, anche se non obbligatoria, della potenzialità dell'impianto anche in rapporto alla ubicazione dello stabile e di tutti gli elementi ambientali e meteorologici che possano contribuire ed aggravare l'inquinamento atmosferico nella zona circostante lo stabile stesso.

Art. 18

All'autorizzazione di cui al precedente art.17
si applicano le disposizioni dell'ultimo comma
dell'art.14.

Art. 19

E' facoltà del Personale tecnico comunale di procedere, presso gli impianti termici ed i relativi depositi e presso i depositi di vendita, al prelievo di combustibili solidi e liquidi, nelle necessarie quantità, ed all'esame degli stessi, anche con metodi diversi da quelli riportati nel Regolamento I.

Qualora le caratteristiche, o le condizioni di impiego del combustibile risultassero difformi da quelle previste dalla Legge n.615, si effettueranno nuovi prelievi con le procedure di cui all'art. 15 del citato Regolamento I e si procederà ai sensi dell'art.19 della Legge n.615 per l'esame del combustibile.

Nel caso previsto dal comma precedente, qualora al momento dell'ispezione sopralluogo non fosse presente il Responsabile dell'impianto o la persona da lui autorizzata, il Personale tecnico adotterà tutti gli opportuni provvedimenti, redigendone verbale, per impedire che il combustibile presente nel deposito possa essere sostituito e dà avviso al Responsabile del giorno e dell'ora in cui sarà effettuato il prelievo.

Se lo stesso o persona da lui autorizzata non sarà presente in tale giorno ed ora, si provvederà ugualmente al prelievo facendo menzione dell'assenza nel verbale.

Art. 20

Il Personale tecnico comunale potrà essere autorizzato ad eseguire per i compiti di istituto , anche il controllo dei documenti di vettura dei combustibili trasportati su autocisterne od autocarri circolanti nel territorio comunale, ad eccezione di quelli in semplice transito, ed il prelievo di campioni dei combustibili stessi. A tal fine il Personale sarà munito del distintivo di cui all'art.68 delle presenti Norme. Le disposizioni di cui al Capo VI, fatta salva l'applicazione del disposto dell'art.14 della Legge n.615, se ne ricorrono le condizioni, sono applicabili nei confronti del venditore, quando le caratteristiche del combustibile trasportato risultino:

- a) diverse da quelle indicate sui documenti di vettura;
- b) incompatibili con le caratteristiche dell'impianto al quale il combustibile é destinato, quando il venditore sia anche l'esercente dell'impianto.

CAPO V

Conduzione

Art. 21

Ogni conduttore di impianti termici non può con
durre più di 15 impianti ed é sempre tenuto a for
nire, a richiesta del civico Servizio di rileva-
mento, l'elenco completo di tutti gli impianti
termici da lui condotti.

Presso ciascun impianto termico dovrà essere con
servata (a cura del Responsabile dell'impianto)
una dichiarazione firmata della conduzione dello
impianto.

In essa dovrà essere riportato il numero e la da
ta di rilascio del patentino se, per la potenzia
lità dell'impianto, esso é richiesto ai sensi del
l'art.16 della Legge n.615.

Qualora la conduzione dell'impianto sia affidata
ad una Impresa sarà sufficiente che a cura della
stessa sia affisso nei locali dell'impianto un car
tello recante le generalità e, in rapporto alla po
tenzialità dell'impianto, il numero e la data di
rilascio del patentino, del proprio dipendente od
incaricato addetto all'impianto stesso.

Il Responsabile di impianto termico con potenzia
lità superiore a 200.000 Kcal/h deve accertare che
il conduttore dell'impianto stesso sia in posses-
so del patentino previsto dall'art.16 citato.

Art. 22

Ogni Impresa che gestisce per mezzo di propri dipendenti od incaricati la conduzione di impianti termici deve tenere un registro sul quale saranno indicati tutti gli impianti termici di cui é gestita la conduzione nonché, a fianco di ciascuno di essi, la potenzialità, il tipo di combustibile, le generalità del conduttore ed il numero del patentino di cui é munito, se obbligatorio in rapporto alla potenzialità di uno o più degli impianti condotti.

Detto registro dovrà essere esibito a richiesta del Personale tecnico comunale.

Art. 23

Il Personale tecnico qualora accerti che dal camino di un impianto termico sono emessi fumi non rispondenti alle caratteristiche dell'art.13 del Regolamento I, per quanto concerne il contenuto in particelle dei fumi stessi (determinato con il comparatore di Ringelmann), provvederà ad accertare le generalità del conduttore dell'impianto medesimo che sarà perseguito ai sensi del Capo VI, indipendentemente dall'espletamento delle procedure di cui all'art.13 del Regolamento I e salve le maggiori sanzioni previste dall'art.15 della Legge n.615.

Qualora l'emissione di fumi non dipendesse dalla conduzione dell'impianto, oppure non fosse possibile accertare le generalità di cui al comma precedente, sarà ritenuto responsabile della cattiva conduzione il proprietario dell'impianto o la Impresa che gestisce la conduzione e si procederà contro di essi anziché contro il conduttore.

CAPO VI

Controlli e sanzioni

Art. 24

Ai sensi dell'art.19, 2° comma, della Legge n.615 e delle esplicite richieste di collaborazione presentate dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Torino, il Personale comunale provvederà a compiere i rilievi, le ispezioni, i prelievi necessari ai fini dell'accertamento dell'osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di inquinamento atmosferico, ad eccezione di quanto disposto dagli artt.9 e 10 della Legge n.615, segnalando al Comando predetto per gli adempimenti di cui al comma VII dell'art.19 della Legge n.615, le violazioni accertate.

In ogni caso é fatta salva la facoltà di adottare con ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario Comunale, provvedimenti specificamente intesi a rimuovere le irregolarità o le cause di molestia.

Art. 25

Per la inosservanza delle disposizioni degli artt. 5 e 7 ultimo comma; 8 II comma; 9;10;12;13;20, III comma; 21;22;23 delle presenti Norme si applica il disposto dell'art.106 del T.U. della Legge comunale e provinciale, fatta salva l'applicazione delle diverse e più gravi sanzioni previste dalla Legge n.615 e dal correlativo Regolamento I, quando ne ricorrano le condizioni.

Per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 14 e 16 di queste Norme si applicano le disposizioni degli artt.14 della Legge n.615 e 18 del Regolamento I.

TITOLO II

IMPIANTI TERMICI
NON
REGOLAMENTATI DALLA LEGGE n.615

*
- * -

CAPO I

Campo d'applicazione

Art. 26

Le disposizioni contenute nel presente Titolo II si applicano, con modalità previste dal successivo art.38, agli impianti termici:

- a) aventi potenzialità non superiore a 30.000 Kcal/h, qualunque ne sia il combustibile, ad eccezione del gas di rete, l'impiego e la ubicazione;
- b) alimentati con gas di rete, qualunque ne sia la potenzialità e destinati agli usi di cui all'art.5 delle presenti Norme, ad eccezione di quanto disposto dagli artt.29,30,31,32,35.

CAPO II

Impianti ed installazioni

Art. 27

Gli impianti di cui all'art.26 devono rispondere, anche ai fini delle presenti Norme, alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione degli incendi per quanto attiene sia ai locali in cui sono alloggiati sia alle installazioni.

Art. 28

La caldaia deve avere potenzialità adeguata al volume ed alle caratteristiche dello stabile al quale deve fornire il calore, in modo che la non si debba mai far funzionare ad un regime eccessivamente spinto.

L'installazione delle caldaie deve essere tale da consentire la facile pulizia dei condotti di passaggio dei prodotti della combustione.

Art. 29

I bruciatori di qualunque tipo devono: avere di spositivi che consentano in qualunque momento la regolazione del rapporto combustibile/aria; avere, inoltre, una buona adattabilità ai diversi ca richi; essere proporzionati ed adeguati al volume ed alle caratteristiche della camera di combustione.

I bruciatori di olio combustibile devono avere fil tri adeguati alla qualità e quantità dell'olio da iniettare nel focolare e, se sono previsti per lo uso con olio combustibile avente viscosità superio re a 4°E_{50°C}, devono avere un dispositivo di pre-riscaldamento.

I bruciatori per combustibili liquidi devono esse re muniti di dispositivi automatici che intercettino l'afflusso agli stessi del combustibile, qualora per un qualche motivo indipendente dal funzionamento automatico, la fiamma si dovesse spegnere.

Art. 30

Agli impianti termici di cui all'art.26 sub a)
muniti di impianti di trattamento dei fumi (de
puratori) si applicano le disposizioni dell'art.
13 delle presenti Norme.

CAPO III

Camini e canali per fumo

Art. 31

Ogni focolare deve di regola essere provvisto di canna fumaria indipendente.

E' tuttavia ammesso che i condotti del fumo di più focolari si immettano in una unica canna fumaria, previa adozione degli opportuni accorgimenti per il regolare deflusso dei fumi ed il tiraggio di ogni focolare.

I condotti fumari verticali devono essere dotati, alla loro base, di adeguati sistemi in posizione i donea alla facile aspettazione della fuligine.

Art. 32

La sezione del camino o canna fumaria deve essere calcolata in base a quanto disposto dall'art.6 del Regolamento I.

In ogni caso la sezione retta deve essere tale da assicurare un tiraggio sufficiente alla regolare combustione senza produzione di fumi molesti.

Di norma la canna fumaria dovrà avere sezione quadrata o circolare; se si adotta una sezione diversa dovranno essere seguite le Norme dell'art.6 citato.

La canna fumaria deve essere il più possibile rettilinea e verticale ed avere tratti suborizzontali ascendenti di lunghezza limitata e comunque non superiore in totale a mt.2 lineari, con pendenza non inferiore al 5%.

Gli eventuali gomiti devono essere raccordati ad ampio raggio, in ogni caso con valore almeno doppio della massima dimensione trasversale del camino.

Sono da evitare angoli retti mediante smussatura sia nei tratti suborizzontali sia nei tratti di incontro con il camino.

Lungo l'intera canalizzazione la sezione retta interna non deve subire sensibili variazioni; tuttavia se queste non possono essere evitate la loro esecuzione deve essere effettuata con raccordi aventi inclinazione non maggiore di 20 gradi rispetto all'asse della canna.

Art. 33

I fumaioli o comignoli devono sporgere per alme
no mt.1 con l'apertura d'uscita del fumo oltre
il colmo del tetto o comunque di ogni atro osta
colo esistente nel raggio di mt.10.

Quelli costituiti da tubi o strutture leggere do
vranno essere ben assicurati con staffe e tiran-
ti.

La loro sezione retta non può essere inferiore al
la sezione retta delle canne fumarie alle quali
sono raccordati.

Se l'apertura d'uscita del fumo é situata lateralal
mente, anziché superiormente, la sezione libera
totale deve essere pari almeno il doppio della se
zione retta interna della canna fumaria ed il bordo
inferiore dell'apertura stessa deve, di rego-
la, essere situato almeno mt.1 oltre il colmo del
tetto e di ogni ostacolo circostante nel raggio
di mt.10.

Art. 34

Qualora le caratteristiche della caldaia e del camino non assicurino un sufficiente tiraggio e si debba attivare questo ultimo con mezzi meccanici, per l'installazione deve essere scelta di preferenza la sommità del camino allo scopo di evitare eventuali infiltrazioni di fumo nei locali attraversati dalla canna fumaria.

In questo caso devono essere presi provvedimenti per evitare vibrazioni e rumori molesti.

CAPO IV

Combustibili

Art. 35

Negli impianti di cui all'art.26 sub a) é consen
tito solamente l'impiego, oltre che dei combustibi
bili elencati nell'art.12 della Legge n.615, di
olii combustibili fluidi con viscosità non superi
ore a 5°E_{50°C} e contenuto in zolfo non superiore
al 3% con l'osservanza di quanto previsto dal
2° comma dell'art.29 delle presenti Norme; carboni
dà vapore con materie volatili fino al 23% e
zolfi fino all'1%; gas di petrolio liquefatti.

Art. 36

Il contributo all'inquinamento atmosferico non dovrà comunque essere superiore ai limiti qui di seguito indicati:

i fumi degli impianti di cui al punto a) dello art.26 in marcia normale (e cioè dopo 15 minuti dalla prima accensione giornaliera e dopo 10 minuti da ogni operazione di pulizia nei focolari) non devono presentare opacità superiore a quella del numero 1 della scala di Ringelmann o contenuto di particelle in sospensione superiore a $0,25 \text{ g/m}^3$ di gas misurato a 15°C e 760 mm. di colonna di mercurio, o percentuale in volume di inquinanti combustibili superiori ad 1, di composti di zolfo superiore a 0.1; i fumi degli impianti di cui al punto b) dell'art.26 non devono mai presentare opacità superiore a quella del numero 1 della scala di Ringelmann.

In caso contrario si accerteranno le generalità del conduttore, salva l'eccezione prevista dal precedente art.23, e si procederà ai sensi del Capo V.

Art. 37

Qualora sia accertato il superamento dei limiti fissati nell'art.36 oltre all'applicazione delle disposizioni di cui al Capo V si adotteranno, con ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficio Sanitario Comunale, provvedimenti specificamente intesi a rimuovere le cause d'inquinamento, non esclusi la sostituzione del combustibile e l'adeguamento degli impianti o delle strutture murarie.

CAPO V

Deroghe, controlli, sanzioni

Art. 38

Con ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Uffi
ciale Sanitario Comunale, sarà stabilito il ter-
mine, non inferiore a 6 mesi e non superiore ad
1 anno dall'entrata in vigore delle presenti Nor-
me, entro il quale dovranno essere adeguati a tut-
te le disposizioni del presente Titolo III, gli
impianti termici di cui al punto a) dell'art.26 e
quelli di cui al punto b) dello stesso articolo
26 limitatamente a quanto ivi previsto.

Art. 39

Per la inosservanza delle disposizioni degli artt. 27; 28; 29; 30; 31; 32; 33; 35; 36; 37, si applica il disposto dell'art.106 del T.U. della Legge comunale e provinciale approvato con R.D. n.383 del 5 marzo 1934.

TITOLO III

IMPIANTI INDUSTRIALI

*
- * -

CAPO I

Campo di applicazione

Art. 40

Le disposizioni del presente Titolo III si applicano agli impianti eserciti in stabilimenti industriali, ovverossia in installazioni o complessi di installazioni, volti ad effettuare, in modo continuo o discontinuo entro il perimetro rilevabile della licenza edilizia o dagli accertamenti degli Uffici municipali, estrazione o produzione o trasformazione od utilizzazione o deposito di materiale o sostanze di qualunque natura, nonché ai forni di incenerimento di rifiuti, con potenzialità superiore ad 1 tonnellata/giorno.

Ai fini delle presenti Norme aggiuntive non sono considerati stabilimenti industriali, ancorché ne abbiano le caratteristiche edilizie, quelle installazioni o complessi di installazione, eserciti dalle Imprese aventi le caratteristiche di cui all'art. 2 comma 2° lettera a) e b), ed all'articolo 3 della Legge 25 luglio 1956 n.860 - Norme per la disciplina giuridica delle Imprese artigiane -, poiché l'esercizio dei loro impianti termici é già disciplinato dalle disposizioni del Titolo II di queste Norme integrative.

Art. 41

Ai sensi dell'art.20 della Legge 13 luglio 1966, n.615 - provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico - tutti gli stabilimenti industriali che possano contribuire all'inquinamento atmosferico che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale, devono possedere impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti che il progresso della tecnica consenta, la emissione di fumi, gas o polveri, che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

Gli impianti termici installati negli stabilimenti industriali di cui all'art.40 devono essere condotti da Personale munito di patentino, di cui all'art.16 della Legge, a meno che la potenzialità non sia inferiore a 200.000 Kcal/h o la loro conduzione non sia regolata da altra specifica Norma. Anche alla conduzione di questi impianti si applica la disposizione dell'ultimo comma dell'art.21 delle presenti Norme.

Del pari si applicano le disposizioni di cui allo art.12.

Art. 42

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle Industrie insalubri, approvato con D.M. 12 febbraio 1971, di uno stabilimento industriale, nel quale siano a sufficienza rispettate le speciali cautele per evitare nocumento o molestia al vicinato, non esime l'Esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni contenute nel Capo V delle presenti Norme.

CAPO II

Nuovi stabilimenti

Art. 43

I progetti di costruzione, ampliamento o ricostruzione di stabilimenti o laboratori che possano contribuire all'inquinamento atmosferico, dovranno essere corredati di una relazione tecnica nella quale siano indicati:

- 1) il tipo di lavorazione che sarà svolta nello stabilimento o laboratorio;
- 2) le materie prime che vi saranno impiegate e le trasformazioni alle quali saranno sottoposte;
- 3) il numero delle persone che saranno addette alle lavorazioni principali ed a quelle accessorie, nonché quello degli impiegati d'ogni ordine e grado;
- 4) il tipo, la quantità, la destinazione di eventuali scarichi liquidi, nonché i sistemi per la loro neutralizzazione e bonifica;
- 5) gli impianti termici e gli altri capaci di contribuire all'inquinamento atmosferico.

In difetto della suddetta relazione non avrà corso il procedimento per il rilascio della licenza edilizia.

Qualora il progetto riguardi uno stabilimento o laboratorio di cui non è nota al proprietario la successiva destinazione, nella dichiarazione dovrà essere fatta esplicita menzione di questo fatto.

L'eventuale rilascio della licenza edilizia non costituirà, comunque, titolo per installare nei locali dello stesso attività in contrasto con la destinazione di zona o tali comunque da provocare molestia al vicinato.

Oltre a tale relazione dovrà essere presentata una relazione in 3 copie, di cui una in carta bollata, per il successivo inoltro a cura dell'Amministrazione comunale al Comitato regionale contro l'inquinamento atmosferico (C.R.I.A.), compilate secondo i modelli predisposti dallo stesso Comitato e contenente anche tutte le indicazioni prescritte dallo art.5 del Regolamento II.

Analoga relazione dovrà essere presentata al Sindaco ogni qualvolta dovrà essere provveduto alla modifica od installazione di impianti che con le loro emissioni possono contribuire all'inquinamento atmosferico, anche quando non debbano essere eseguite opere murarie.

Art. 44

Il Sindaco, salvo ed impregiudicato l'esame del progetto in linea urbanistico-edilizia, invia la documentazione di cui al 1° comma del precedente articolo o la relazione di cui al 2° comma dello stesso all'Ufficiale Sanitario Comunale per lo inoltrare con motivato parere al C.R.I.A. per i provvedimenti di competenza.

L'Ufficiale Sanitario Comunale, qualora lo stabilimento sia previsto in zona alla quale possa essere applicata la disposizione di cui all'art. 5.6 del Regolamento II, ne dà comunicazione al C.R.I.A. ed al Sindaco per i provvedimenti di competenza.

Art. 45

La licenza edilizia per gli stabilimenti e laboratori di cui ai precedenti articoli, eccezione fatta per il caso previsto dal 2° comma dell'art. 44, é rilasciata indipendentemente dal parere del C.R.I.A. sui progetti concernenti gli impianti di abbattimento delle emissioni inquinanti. Il rilascio della licenza edilizia non concerne in alcun modo gli impianti di abbattimento; non dà titolo alcuno ai titolari per installare gli impianti prima che sia stato loro notificato il parere favorevole del C.R.I.A.; non autorizza le lavorazioni senza aver ottenuto anche l'autorizzazione sanitaria all'esercizio.

CAPO III

Impianti di abbattimento

Art. 46

Il parere favorevole del C.R.I.A. sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo il ciclo ad umido, non esime gli interessati dal munirsi delle autorizzazioni municipali all'immissione degli effluenti liquidi di detti impianti nella fognatura municipale o di tutte le altre autorizzazioni che fossero altrimenti prescritte per l'immissione in corsi d'acqua superficiali o in pozzi disperdenti.

Art. 47

Per lo smaltimento delle polveri o di altri materiali solidi, trattieneuti dagli impianti di abbattimento, l'Esercente l'impianto dovrà di regola, in analogia con quanto disposto dall'art.8.5 del Regolamento I, provvedere a che tali materiali siano consegnati, racchiusi nei sacchi impermeabili, ai servizi di raccolta dei rifiuti.

Non é ammesso altro metodo di smaltimento dei materiali provenienti dal funzionamento degli impianti di abbattimento, se non in casi speciali, con le cautele e nei luoghi che saranno indicati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale, di cui sarà fatta menzione nella autorizzazione all'esercizio di cui al successivo art.48.

Art. 48

Le indicazioni, le prescrizioni, i limiti e le enunciazioni elencati nell'art.5.4 del Regolamento II, concernenti gli stabilimenti ed i laboratori di cui all'art.40 di queste Norme integrative, saranno riportati sulla autorizzazione all'esercizio prevista dal citato art.5.4 del Regolamento II.

Art. 49

Nell'autorizzazione all'esercizio di stabilimenti o di laboratori comprendenti impianti operanti se condo ciclo continuo, saranno riportate anche la durata della fase di avviamento e le tolleranze consentite nella stessa, secondo quanto stabilito dallo art.8.2 del Regolamento II.

Art. 50

Qualora l'Esercente di stabilimenti o di laboratori di cui al precedente art.49 ritenga fondatamente necessario, per particolari esigenze tecniche, un tempo di avviamento superiore a quello fissato dal C.R.I.A., deve tempestivamente presentare istanza al Sindaco indicando il maggiore tempo di avviamento e le tolleranze che ritiene necessari ed i motivi che li giustificano. Il Sindaco provvede in proposito secondo quanto disposto dal citato art.8.2 del Regolamento II. La semplice presentazione dell'istanza al Sindaco non costituisce titolo per la prosecuzione del periodo di avviamento, né per la adozione di tolleranze diverse da quelle fissate dal C.R.I.A.

Art. 51

Il Sindaco su proposta del Servizio provinciale di rilevamento dell'inquinamento atmosferico, può richiedere al C.R.I.A. la variazione delle prescrizioni e dei limiti di cui ai precedenti articoli con le procedure indicate nel Regolamento II, quando ricorrano le ipotesi dallo stesso previste.

Art. 52

Le interruzioni del funzionamento degli impianti di abbattimento, dovute a guasti accidentali, devono essere comunicate a cura del Responsabile dell'impianto o dello stabilimento, nel più breve tempo possibile, anche telefonicamente, alla Civica Amministrazione.

Le comunicazioni verbali o telefoniche dovranno comunque essere seguite entro le 24 ore da altra comunicazione scritta diretta all'Ufficiale Sanitario Comunale.

CAPO IV

Combustibili

Art. 53

Gli Esercenti attività lavorative che intendano impiegare negli impianti termici industriali olio combustibile con viscosità superiore a $5^{\circ}\text{E}_{50^{\circ}\text{C}}$ e contenuto in zolfo non superiore al 4%; oppure carboni da vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1%; oppure carboni da vapore con materie volatili fino al 35% e con zolfo fino all'1%, devono presentare domanda al Sindaco secondo quanto disposto dall'art.13 della Legge n.615 del 13 luglio 1966.

Nella domanda dovranno indicare:

- generalità del proprietario o dell'Esercente dell'impianto;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui è installato;
- tipo e destinazione dell'impianto;
- potenzialità delle singole unità termiche costituenti l'impianto, dei bruciatori o dei sistemi di caricamento meccanico;
- apparecchi indicatori per il controllo della piena efficienza della combustione di cui è dotato l'impianto;
- generalità del Conduttore dell'impianto e tipo di patentino di cui è in possesso;
- tipo e caratteristiche del combustibile per il cui uso si richiede l'autorizzazione.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco, visto il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale, concerne esclusivamente l'impianto ed i combustibili indicati nella autorizzazione stessa; la validità di 365 giorni solari e potrà essere rinnovata, ove non ostino motivi igienico-sanitari, su domanda degli interessati, presentata nei 15 giorni precedenti quello di scadenza.

Art. 54

L'Ufficiale Sanitario Comunale nell'esprimere il proprio parere sull'opportunità di concedere l'autorizzazione o di rinnovarla, terrà conto della presenza nell'impianto di apparecchi di accertamento continuo della piena efficienza della combustione, quali ad esempio elencati nell'art.11 del già citato Regolamento I; di tutti gli elementi ambientali e meteorologici che possano contribuire ad aggravare l'inquinamento atmosferico della zona circostante lo stabilimento o laboratorio; nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati dal Servizio provinciale di rilevamento dell'inquinamento atmosferico comunicati o da comunicare al C.R.I.A. a norma dell'art.5.6 del Regolamento II.

Art. 55

E' facoltà inoltre del Personale tecnico comunale di effettuare i prelievi e gli esami dei combustibili il cui uso é autorizzato ai sensi del precedente art.53, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche specificate nella autorizzazione.

CAPO V

Disposizioni transitorie
per
gli impianti industriali

Art. 56

I proprietari od Esercenti di stabilimenti o di laboratori, compresi fra quelli elencati nello art.40 delle presenti Norme integrative, già in funzione al momento della entrata in vigore del Regolamento II e di queste Norme, devono, nei termini fissati dal Regolamento stesso, presentare al Sindaco una relazione contenente i dati richiesti dal comma II dell'art.10 del citato Regolamento II e compilata secondo i modelli predisposti dal Comitato regionale contro l'inquinamento atmosferico.

Se gli stabilimenti sono già dotati di impianti di abbattimento, nella relazione di cui al precedente comma, devono essere riportate anche le indicazioni di cui al III comma dello stesso articolo 10.

Art. 57

La relazione di cui al precedente art.56 dovrà es
sere presentata in triplice copia, di cui una in
carta bollata, anche ai fini della esecuzione del
censimento degli impianti industriali, ai sensi de
gli artt.27 della Legge n.615 e 11.4 del Regolamen
to II.

Una copia della relazione stessa sarà quindi invia
ta a cura dello Ufficio Sanitario al Comando Pro -
vinciale dei Vigili del Fuoco.

Art. 58

Gli interessati, qualora non ritenessero possibile presentare, nel termine indicato nel precedente art.56, la relazione anzidetta, potranno presentare, almeno 15 giorni prima del termine stesso, una motivata istanza di proroga al Sindaco. Questi, sentito l'Ufficiale Sanitario Comunale, provvederà in merito.

Tale proroga non potrà comunque essere superiore a 90 giorni.

La semplice presentazione dell'istanza non autorizza a ritardare la presentazione della relazione di cui all'art.56.

Art. 59

Il Sindaco, entro 30 giorni da quello di ricezione, trasmette la relazione di cui all'art.56 al C.R.I.A. ai sensi ed ai fini dei commi 4 e 5 dell'art.10 del Regolamento II.

Art. 60

Entro il 18 ottobre 1974 tutti gli Esercenti di stabilimenti industriali che con le loro emissioni possono contribuire all'inquinamento atmosferico e che fossero già in esercizio al momento dell'approvazione del Regolamento II dovranno, secondo quanto disposto dall'art.10 dello stesso, aver presentato al Sindaco il progetto degli impianti di abbattimento necessari per contenere le emissioni entro i più ristretti limiti che la tecnica consenta con l'indicazione di quanto richiesto dall'art.5.1 del Regolamento stesso, salva la potestà del Sindaco di prescrivere in singoli casi, su proposta dell'Ufficiale Sanitario Comunale, un termine più breve.

Qualora si rendessero necessarie opere murarie o di carpenteria dovrà essere presentato con le consuete modalità il progetto di costruzione delle stesse.

Art. 61

Il Sindaco, esperite le procedure di cui all'art. 44 delle presenti Norme integrative, trasmette il progetto di cui al 1° comma del precedente art. 60 al C.R.I.A. ai sensi dell'art. 5.3 del Regolamento II, lo approva su parere conforme dello stesso, e fissa un termine, che non potrà essere superiore a 30 mesi, per l'installazione degli impianti di abbattimento.

L'approvazione del progetto non costituisce titolo per l'esecuzione delle opere murarie o di carpenteria, per le quali dovrà essere preventivamente ottenuta, secondo le consuete modalità, la licenza di costruzione.

Si applicano anche a questi impianti le disposizioni del Capo III ad esclusione di quelle dell'articolo 50.

Trascorso il termine di cui al 1° comma senza che gli interessati abbiano provveduto ad installare ed a mettere in esercizio gli impianti di abbattimento, oppure a documentare gli impedimenti sopravvenuti alla installazione od al funzionamento degli impianti, ovvero, in questo caso, trascorso inutilmente il termine nuovamente fissato dal Sindaco per il completamento delle installazioni o della messa a punto degli impianti, saranno applicate le disposizioni dell'art. 20 della Legge n. 615.

Art. 62

Qualora il Personale tecnico comunale accerti che uno stabilimento industriale produce, senza che sia stata presentata in termini la relazione di cui all'art.10 del Regolamento II, immissioni che contribuiscano all'inquinamento atmosferico, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario Comunale, fissa un termine perentorio per la presen tazione delle relazioni e dei progetti di cui al citato art.10.

Le immissioni, di cui al comma precedente, sono quelle ricordate nell'art.8 del predetto Regolamento, ed ogni altra immissione corpuscolata od aeriforme, il cui contributo all'inquinamento at mosferico sarà valutato applicando il disposto de gli artt. 10.9 ultimo periodo e 9.3 del Regolamen to II.

CAPO VI

Controlli e sanzioni

Art. 63

Gli stabilimenti ed i laboratori indicati nel precedente art.40 sono sottoposti oltre che ai controlli ed alla vigilanza previsti dal Regolamento II ed esplicitati attraverso il Personale tecnico comunale, di cui al Titolo I delle presenti Norme, anche a tutti gli altri controlli che disposizioni legislative e regolamentari demandano all'Ufficiale Sanitario Comunale e che lo stesso intenda svolgere direttamente o per mezzo di Personale tecnico da lui delegato.

Art. 64

Per le infrazioni alle disposizioni degli artt. 41, 2°-3°-4° commi; 51, 2° comma; 45; 46; 50; 52; 53; 56; 60 e 62, di queste Norme integrative, si applicano le disposizioni dell'art. 106 del T.U. della Legge comunale e provinciale, fatta salva in ogni caso, ove ricorra, l'applicazione delle maggiori sanzioni previste dalla Legge n. 615 del 13 luglio 1966 e dallo correlativo Regolamento II.

Qualora dagli esami di cui all'art. 55 sia accertato che i combustibili usati in impianti industriali non hanno le caratteristiche elencate nell'autorizzazione di cui all'art. 53, si applicano le disposizioni dell'art. 14 della Legge n. 615.

TITOLO IV

AUTOVEICOLI CON MOTORI DIESEL

- * -
- * -

CAPO I

Campo di applicazione

Art. 65

Le disposizioni del presente Titolo IV si applicano, ai sensi dell'art.22 della Legge n.615 e dell'art.1 del correlativo Regolamento III, ai veicoli indicati nell'articolo citato, ossia:

- 1) motoveicoli;
- 2) autoveicoli;
- 3) macchine agricole;
- 4) macchine operatrici

che siano mossi da motore DIESEL e circolino su strada, a qualunque uso adibiti.

CAPO II

Limiti delle emissioni. Accertamenti

Art. 66

Ai sensi dell'art.2 del Regolamento III i veicoli di cui agli articoli precedenti in circolazione nel territorio cittadino devono emettere fumi la cui opacità, misurata con le modalità e gli apparecchi regolamentari, non superi il valore del 65% per gli autobus urbani e del 70% per tutti gli altri veicoli e macchine operatrici.

Art. 67

Ai fini delle presenti Norme integrative gli accertamenti sul rispetto dei limiti delle emissioni verranno effettuati esclusivamente sui veicoli di cui all'art.65 circolanti nel territorio cittadino, in luoghi pubblici od aperti al pubblico.

Ai sensi del punto B dell'art.3 del Regolamento III gli accertamenti verranno effettuati con motore e combustibile nello stato in cui si trovano all'atto dell'arresto dei veicoli, con le modalità previste dal punto A dello stesso articolo.

CAPO III

Controlli

Art. 68

Ferma restando la competenza in materia dei Vigili Urbani, gli accertamenti dei reati previsti dall'art.22 della Legge n.615 potranno anche essere svolti dal Personale tecnico comunale di cui al Titolo I delle presenti Norme.

A detto Personale competono, ai sensi del combinato disposto dall'art.23 della Legge n.615, dello art.137 comma II lettera a) del T.U. delle Norme sulla disciplina della circolazione stradale (approvato con D.P.R. n.393 del 15 giugno 1959), le prerogative di cui all'art.135 del predetto T.U. A tal fine detto Personale sarà munito del distintivo di cui al D.M. 24 luglio 1957, recante sulla corona esterna la scritta: in alto "COMUNE DI VI-NOVO" ed in basso "UFFICIO SANITARIO", nonché di tessera di riconoscimento.

Al Personale stesso si rendono applicabili le Norme di cui agli artt.596 e 597 del Regolamento per l'esecuzione del Codice della strada, approvato con D.P.R. n.420 del 30 giugno 1959.

Art. 69

Se con l'accertamento eseguito si é constatato il superamento dei limiti delle emissioni di cui all'art.66, verrà trasmesso all'Autorità Giudiziaria verbale di accertamento, ai sensi dell'art.22 della Legge n.615.

Art. 70

Copia del verbale di accertamento verrà trasmessa allo Ispettorato della motorizzazione civile e dei trasporti in concessione per gli adempimenti di competenza ai sensi del combinato disposto dall'art.22, V comma, della Legge n.615 e dello art.55, IV comma, del citato T.U. delle Norme sula disciplina della circolazione stradale.

Qualora il conducente sia persona diversa dal proprietario dell'autoveicolo, copia del verbale di accertamento sarà notificata al proprietario stesso nei modi consueti.

Entro 30 giorni dall'accertamento ovvero, nel caso di cui al comma precedente, dalla notifica del verbale di accertamento il proprietario dovrà documentare al Personale tecnico l'avvenuta esecuzione della revisione ~~essingola~~ mediante l'esibizione della carta di circolazione.

Art. 71

Qualora il Personale tecnico abbia fondato moti vo di ritenere che le emissioni di un veicolo con motore DIESEL superino i limiti di cui ai pre cedenti articoli, ma non possa procedere per qual siasi motivo agli accertamenti di cui all'art.68, ne riferisce ai propri superiori affinché, con or dinanza del Sindaco, sia fissato al proprietario un termine per la presentazione dei veicoli stes si agli accertamenti di cui sopra.

Art. 72

I veicoli destinati a trasporto pubblico non saranno di regola sottoposti agli accertamenti durante il servizio, ma presso le rispettive autorimesse.

Tuttavia, in casi particolarmente gravi di sospetto superamento dei limiti delle emissioni, potranno essere svolti anche su tali veicoli circolanti gli accertamenti necessari, anche ai fini dell'applicazione del disposto del V comma dell'art.22 della Legge n.615.

CAPO IV

Sanzioni

Art. 73

Nel caso previsto dall'art.69 delle presenti Norme quando l'emissione di fumi di opacità superiore ai valori regolamentari dipende prevalentemente dalle condizioni del veicolo e non dal modo di condurlo, le sanzioni, di cui all'art.106 del T.U della Legge comunale e provinciale, si applicano al proprietario del veicolo anche se il medesimo non lo conduceva al momento dell'accertamento.

Art. 74

Nel caso previsto dall'ultimo comma dell'art.70 delle presenti Norme si applicano le sanzioni previste dal citato art.106 T.U. della Legge comunale e provinciale.

TITOLO V

DISPOSIZIONI FINALI

*
- * -

CAPO I

Disposizioni comuni a tutti i TITOLI

Art. 75

Tutte le domande concernenti le materie regolamentate dalle presenti Norme devono essere indirizzate al Sindaco e sono soggette alle disposizioni sul bollo.

Art. 76

Le sanzioni pecunarie in applicazione dell'art.106 del T.U. della Legge comunale e provinciale, approvato con R.D. n.383 del 3 marzo 1934 di cui ai precedenti Titoli II, III, IV e V, non sono obblazionabili a mani dell'accertatore, in applicazione del disposto dell'art.107, comma 3° del citato T.U.

Provincia di Torino

COMUNE DI VINOVO

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE
N. 23

Oggetto: Regolamento comunale di igiene - integrazione art. 97 (stalle, scuderie, allevamenti).

L'anno millenenovecentonovantadue, addì ventinove del mese di aprile, alle ore 20,30 nella sala delle adunanze consiliari, regolarmente convocata con avvisi scritti e recapitati a norma di legge, si è riunito, in sessione straordinaria ed in seduta pubblica di prima convocazione, il Consiglio Comunale, del quale sono membri i Signori:

GIACOTTO Attilio
CAMBIANO Gervasio
RACCA Angelo
ROSSO Sergio
PORQUEDDU Gianfranco
MAIRO Giuseppe
TELESCA Giuseppe
ROVERE Gianpaolo
POCHETTINO Giuseppe
BALDO Ottorino
ZUCCA Mario
BONGIORNO Daniela
TRAFICANTE Giuseppe
GROSSO Silvio
ROSSI Liberino

PURICELLI Fulvio
GRASSO Carmine
BASSANINI Marco
ANGHILANTE Silvio
ORITI Cirino
GIUGGIA Adriano
LAMBIASE Luigi
COSTA Mario
GAI Marisa
PEREGO Pier Angelo
MOLINAR MIN BECIET P. Luigi
DE PASCALI Roberto
CLERICO Angelo
RUATA Umberto
BERTONI Claudio

Dei suddetti Consiglieri sono assenti i Signori: Giacotto, Cambiano, Racca, Rosso, Mairo, Telesca, Pochettino, Traficante, Giuggia, Costa. Assume la presidenza il Sig. Anghilante Silvio.

Partecipa alla seduta il Segretario Generale Pavia dr. Mario.

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza dichiara aperta la seduta.

Il presente verbale viene/
è pubblicato all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi a decorrere

dal

MAG 1992

Il Segretario Generale



P.C.C. ad uso amministr.

Il Segretario Generale

Il Sindaco

Pervenuta al CD.RE.CO il

7 MAG 1992 elenco N. 4

Divenuta esecutiva il

28 MAG 1992

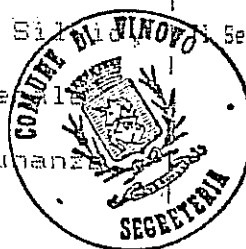
☒ (Art. 46, 1° comma);

Chiarimenti pervenuti al CD.RE.CO. il

Divenuta esecutiva il

☐ (Art. 46, 4° comma);☐ (Art. 46, 5° comma);

Segretario Generale



Oggetto: REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE - INTEGRAZIONE
" ART. 97 - STALLE, SCUDERIE, ALLEVAMENTI "

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che sulla proposta della presente deliberazione (21)
- il responsabile del servizio interessato, per quanto concerne
la regolarità tecnica;
- il Segretario comunale, sotto il profilo della legittimità;
ai sensi dell'Art. 53 della Legge 3/6/1970 n. 145, hanno espresso
parere favorevole;

PRESMESSO che con propria deliberazione del 22/6/1978 n. 133, re-
golamentare esecutiva, veniva approvato il Regolamento Locale di
Igiene;

VISTO il primo comma dell'art. 97 che recita:

" Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle e scude-
rie nonché di latamei e concimaie di qualsiasi tipo all'interno
della cittadina, e degli altri centri e nuclei abitati";

TENUTO conto della situazione esistente al 31/12/1990;

VISTA l'allegata relazione dell'Ufficio Ambiente in data
9/9/1991;

VISTO l'allegato parere dell'U.S.C.L. 39 di Michelina pervenuto a
questa Amministrazione in data 12/11/1991;

CON votazione espressa per alzata di mano e con il seguente ri-
sultato:

- presenti e votanti	n. 20
- voti favorevoli	n. 20
- voti contrari	n. 0

D E L I B E R A

di integrare il primo comma dell'art. 97 - stalle - scuderia - allevamenti - nel seguente modo:

" Non è permessa l'apertura e la riattivazione di stalle e scuderie nonché di letamai e concimaie di qualsiasi tipo, all'interno della cittadina, e degli altri centri e nuclei abitati. E' fatta eccezione per le stalle (scuderie, bovini, ovini, conigliere, ecc.) che prevedono un limitato numero di capi per l'auto consumo che distino almeno 10 metri dalle abitazioni di altre proprietà, esistenti alla data del 31/12/1990. A condizione che le stesse non determinino l'insorgenza di situazioni pericolose per la salute pubblica o comunque non siano causa di inconvenienti di natura igienica, per i quali, il Sindaco disporrà l'immediato allontanamento in aperta campagna."

o=o=o=o

LETTO CONFERMATO E SOTTOSCRITTO
IN ORIGINALE FIRMATO

IL SINDACO
F.TO (ANGHILANTE SILVIO)

IL CONSIGLIERE ANZIANO
F.TO (PORQUEDDU BIANFRANCO)

IL SEGRETARIO GENERALE
F.TO (PAVIA DR. MARIO)

PROPOSTA N. 21/1992

Oggetto: **REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE - INTEGRAZIONE
ART. 97 (STALLO, SCUDERIA, ALLEVAMENTO).**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 della Legge 8.6.1990 n.142, vengono espressi i seguenti pareri in ordine rispettivamente:

a) alla REGOLARITA' TECNICA:

PARERE FAVOREVOLE

Vinovo, li 3.3.92

Il Responsabile del Servizio

b) alla REGOLARITA' CONTABILE:

PARERE FAVOREVOLE

Vinovo, li

Il Responsabile del Servizio Ragioneria

c) sotto il profilo della legittimità:

PARERE FAVOREVOLE

Vinovo, li 23.4.92

Il Segretario Generale

Visto: si attesta che il presente atto ha la relativa copertura finanziaria e che è stato assunto, ai sensi dell'art. 55, quinto comma, della Legge 8.6.1990 n. 142, il relativo impegno sul capitolo

Vinovo, li

Il Responsabile del Servizio Finanziario

Art. 97

Non é permessa l'apertura e la riattivazione di stalle e scuderie nonché di letamai e concimaie di qualsiasi tipo, nell'interno della cittadina, e degli altri centri e nuclei abitati. Non é permesso allevare e tenere, a qualsiasi titolo, animali in genere ed in particolare bovini, equini, suini, caprini, ovini, animali da cortile, sia nell'interno del centro abitato del capoluogo che degli altri centri abitati e nuclei abitati.

Le suddette strutture e animali possono essere tenuti solamente negli edifici posti in aperta campagna e in zona rurale, sia isolati che riuniti in piccolissimi gruppi a distanza dai centri e nuclei abitati tale da garantire la pubblica igiene e con le Norme previste per le case coloniche.

Nei centri e nuclei abitati sono vietati gli ammassi di crisalidi dei bachi da seta e l'essiccamento dei bozzoli. Questi devono essere trasportati fuori dell'abitato, nel tempo e nelle località riconosciute idonee dall'Autorità Sanitaria Comunale.

Nei centri e nuclei abitati non é permessa alcuna attività inerente alla mattazione di animali, compresi quelli da cortile, ed alla lavorazione delle carni, con la sola eccezione dei piccoli laboratori a conduzione familiare per la lavorazione delle carni suine fresche.

Nei piani di lottizzazione o particolareggiati di zone già adibite ad uso agricolo e comunque con presenza di stalle, porcilaie, concimaie e simili, deve essere prevista l'eliminazione di tale strutture da completarsi prima dell'attuazione del piano stesso.

Allorché il P.R.G. preveda zona rurale, deve esservi una fascia di rispetto profonda non meno di ml.50 attorno ai centri abitati e ml.20 attorno ai nuclei abitati, nella quale valgono i divieti di cui al presente articolo.

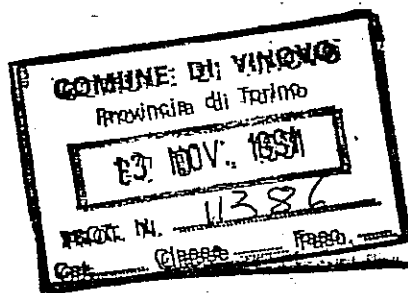
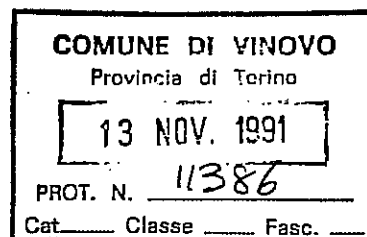
REGIONE PIEMONTE
UNITÀ SOCIO SANITARIA LOCALE n. 33
Via S. Francesco d'Assisi, 35 - Tel. 62.72.272-3-4-5-6
10042 NICHELINO

Prot. N. 11991
(da citare nella nota)

Nichelino li 05/11/1991

Rif. Nota N. del

Oggetto: Parere per l'integrazione all'art. 97
Regolamento Comunale di Igiene.

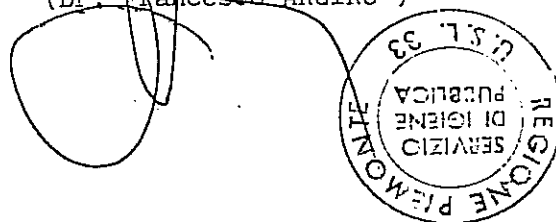


Al Sig. Sindaco
del Comune di
VINOVO

Esaminata la proposta di integrazione di cui in oggetto di codesto Comune e fatte le dovute considerazioni, si esprime parere favorevole alla stessa.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO DI IGIENE PUBBLICA
(Dr. Francesco ARGIRO')



FA/dp