



CITTA' DI GRUGLIASCO

(C.A.P. 10095) PROVINCIA DI TORINO

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

Adottato dal Consiglio Comunale
con delibera n. 439 del 24 ottobre 1975.

Approvato dal Consiglio Provinciale di Sanità
nella seduta del 6 febbraio 1976, prot. 9569.

Approvato dal Comitato Regionale contro l'inquinamento atmosferico
nella seduta del 18 marzo 1975, prot. 122.

Approvato dal Comitato Regionale di Controllo
nella seduta del 9 dicembre 1975 con decisione n. 73324, prot. 79835/4.

ANNO 1976

PREAMBOLO

OGGETTO DEL REGOLAMENTO

Art. 1

Il Comune di Grugliasco adotta il presente regolamento d'igiene nell'ambito della lotta per la difesa dalle malattie e la tutela dell'ambiente, e in attuazione:

1) dell'art. 344 del Testo Unico Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 sui servizi generali d'igiene, sulla prevenzione delle malattie e sull'igiene degli alimenti, del suolo e delle acque;

2) dell'art. 10 del D.P.R. 22 dicembre 1967 n. 1518 sui servizi di medicina scolastica;

3) dell'art. 93 del Regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3 febbraio 1901 n. 45 sulle industrie insalubri;

4) dell'art. 26 della legge 12 luglio 1966 n. 615, sull'inquinamento atmosferico.

Il regolamento detta altresì norme per l'igiene degli esercizi commerciali in applicazione delle leggi sul commercio.

Il Comune provvede con separati regolamenti anche a disciplinare i servizi del medico, dell'ostetrica e del veterinario condotti, nonché i servizi del macello pubblico, dell'acquedotto e della fognatura, quelli del mercato e della raccolta rifiuti solidi urbani, la polizia mortuaria, i trasporti funebri e l'igiene dell'edilizia.

Le disposizioni contenute nel presente regolamento integrano quelle della legge statale e regionale, e si applicano ogni qual volta manchi una corrispondente norma di legge.

Titolo I

Organizzazione dei servizi sanitari comunali

Capo 1. - DISPOSIZIONI GENERALI

AUTORITA' ED ORGANI SANITARI

Art. 2

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria, nel territorio comunale provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario, secondo le rispettive competenze.

I servizi municipali d'igiene sono espletati dall'Ufficiale Sanitario e dal personale dell'Ufficio d'Igiene, col concorso, ove occorra, degli altri Uffici municipali.

TENUTA DEI REGISTRI DELLE ARTI E PROFESSIONI

Art. 3

A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale Sanitario provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie;
- 2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- 3) degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- 4) degli esercenti il balatico;
- 5) delle malattie infettive dell'uomo;
- 6) dei nominativi dei morti e delle cause di morte;
- 7) dei poveri aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita;
- 8) dei nati immaturi e deformati;
- 9) delle vaccinazioni obbligatorie;
- 10) dei poliomielitici;
- 11) della vigilanza scolastica;
- 12) della vigilanza sanitaria sulle colonie estive;
- 13) delle persone abilitate al commercio e alla vendita degli antiparassitari;
- 14) dei negozianti e fabbricanti all'ingrosso di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 15) dei commercianti al minuto di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 16) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 17) degli alberghi, trattorie, caffè, bar, osterie, mense aziendali, circoli ricreativi e privati e altri luoghi pubblici dove si consumano cibi e bevande;
- 18) dei barbieri e parrucchieri;
- 19) degli affittacamere, pensioni;
- 20) dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni e dei permessi di abitabilità ed agibilità;
- 21) delle industrie insalubri e delle autorizzazioni sanitarie rilasciate ai sensi dell'art. 409 del Regolamento d'igiene;

22) degli esercenti attività industriali, artigianali e zooagricole che producono scarichi liquidi o gassosi;

23) dei campioni prelevati durante le ispezioni e sopralluoghi;

24) delle contravvenzioni e denunce fatte per le infrazioni e violazioni rilevate alle norme igienico sanitarie e al presente regolamento;

25) delle malattie infettive e diffusive del bestiame, compilato dal Veterinario Comunale;

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed i mestieri sopra elencati, hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio comunale.

UFFICIALE SANITARIO

Art. 4

L'Ufficiale Sanitario, quale organismo periferico della Regione, dipende nell'esercizio delle sue funzioni direttamente dal Medico Provinciale.

L'Ufficiale Sanitario, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore:

1) vigila, nell'ambito del territorio comunale, sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica che non comportino spese o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;

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

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

4) effettua le vaccinazioni, riceve le relative documentazioni e rilascia i certificati di vaccinazione;

5) rilascia autorizzazioni sanitarie nei casi previsti dalla legge o dal presente regolamento;

6) dirige tutti i servizi sanitari del Comune e sorveglia sul loro regolare funzionamento.

Può avvalersi dell'opera dei Vigili Urbani e dei messi comunali.

SERVIZI SANITARI DEL COMUNE

Art. 5

I servizi sanitari del Comune sono distinti nei seguenti rami:

1) vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato in genere ed in particolare sull'abitabilità delle case, ispezione sanitaria delle scuole, delle collettività in genere, delle abitazioni e servizi collettivi, delle fabbriche e laboratori;

2) vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo ed applicazioni delle misure per prevenire ed impedirne la diffusione (servizio di vaccinazione e disinfezione);

3) vigilanza sui generi alimentari, sulle fabbriche ed altri luoghi di produzione, sui depositi, sugli scali ferroviari, sugli esercizi commerciali, sui mercati, sulle centrali del latte. La vigilanza è effettuata anche sopra i veicoli, sui macelli e laboratori di conserve alimentari e salumi;

4) medicina scolastica;

5) vigilanza sulle industrie insalubri, sull'inquinamento delle acque e dell'atmosfera;

- 6) verifica dei decessi e sorveglianza sulla polizia mortuaria in esecuzione del regolamento speciale governativo e comunale;
- 7) vigilanza sulle professioni sanitarie o soggette per legge alle medesime;
- 8) assistenza medico chirurgica ed ostetrica ai poveri, e vigilanza veterinaria.

PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI SANITARI DEL COMUNE

Art. 6

Il personale addetto ai servizi sanitari del Comune è costituito:

- a) dall'Ufficiale sanitario;
- b) dal medico, dall'ostetrica e dal veterinario, titolari delle condotte comunali o consorziali;
- c) dal direttore del pubblico macello, ove esista;
- d) dai medici scolastici;
- e) dal personale sanitario ausiliario e dai vigili sanitari.

Ai servizi sanitari è addetto anche il personale amministrativo e salariato nel numero previsto dal regolamento organico del Comune.

L'Ufficiale Sanitario è capo di tutto il personale sanitario del Comune.

Il rimanente personale collabora con l'Ufficiale Sanitario, e si compone delle seguenti due sezioni:

- 1) igiene: con compiti generali di assistenza, prevenzione e vigilanza;
- 2) medicina scolastica: con compiti di carattere profilattico e specialistico nell'ambito delle scuole, ai sensi degli artt. 11-15 del D.P.R. 11 febbraio 1961 n. 264.

Capo 2.

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI

OBBLIGHI DEL COMUNE

Art. 7

Ai termini dell'art. 4 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi alla cura sanitaria gratuita.

CONDOTTE MEDICHE ED OSTETRICHE

Art. 8

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, il territorio comunale è costituito in una condotta medica ed una condotta ostetrica, a cui sono preposti un medico chirurgo condotto ed una ostetrica condotta.

Apposito regolamento, redatto ed approvato in conformità dell'art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, modificate dall'art. 2 della legge 15 febbraio 1963, n. 151, determina i requisiti per la nomina dei medici chirurghi e delle ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Per il servizio di assistenza medico chirurgica od ostetrica in una o più delle

condotte suddette il comune potrà, quando concorrano speciali condizioni topografiche o funzionali unirsi in consorzio con altri Comuni contermini, ai sensi dell'art. 63 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, applicando le norme dell'art. 65 del testo unico stesso.

Ogni medico chirurgo condotto ha l'obbligo della attenta vigilanza sulle condizioni igieniche della sua condotta e deve riferirne all'Ufficiale Sanitario.

ELENCO DEGLI AVENTI DIRITTO ALLA CURA SANITARIA GRATUITA

Art. 9

L'elenco delle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita è deliberato dalla Giunta Municipale entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, sentito il parere del medico condotto, dell'Ufficiale Sanitario, l'ostetrica condotta.

L'elenco è in seguito trasmesso al medico condotto ed all'ostetrica condotta, a cui devono pure notificarsi le varianti all'elenco che si verificano durante l'anno.

Ad ogni famiglia avente una o più persone iscritte nell'elenco di cui trattasi, è rilasciata una tessera nella quale sono indicate le generalità di ciascuna persona ammessa alla cura gratuita.

Capo 3. - SERVIZI DI VIGILANZA IGIENICA

ISPEZIONI SANITARIE

Art. 10

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo di personale tecnico: Vigili sanitari, Assistenti sanitarie, Vigilatrici dell'ufficio d'igiene all'uopo delegato.

Il personale che compie le ispezioni igienico-sanitarie deve essere munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco, da esibire a richiesta.

In tali condizioni, il personale che compie le ispezioni ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti, laboratori, depositi ed in ogni luogo di uso pubblico o collettivo.

Detto personale ha le funzioni degli agenti di polizia giudiziaria ai sensi dell'art. 221 del Codice di Procedura Penale e dell'art. 3 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le ispezioni dovranno accertare l'osservanza da parte dei cittadini delle leggi e dei regolamenti generali in materia igienico-sanitaria e delle norme speciali del presente regolamento o delle ordinanze emanate dal Sindaco o dalle Autorità superiori sempre in materia di igiene e sanità. Dovranno inoltre, rilevare qualunque condizione o causa di insalubrità.

Chi esegue l'ispezione redigerà apposito circostanziato rapporto da presentare all'Ufficiale sanitario.

PERSONALE ISPETTIVO DELEGATO - VIGILI SANITARI

Art. 11

S'intende personale delegato alle ispezioni il personale tecnico dell'Ufficio di igiene nelle cui mansioni e qualifiche è implicito il compito di collaborare con l'Ufficiale Sanitario nella vigilanza, secondo l'ordinamento interno.

Possono quindi avere il compito di coadiuvare con l'Ufficiale Sanitario nelle ispezioni, a seconda della loro speciale competenza, medici, ingegneri, chimici, veterinari ed altri specialisti tecnici od anche speciali agenti.

Questi ultimi debbono aver dato prove, mediante appositi esami, di possedere le cognizioni pratiche necessarie a tale servizio.

Gli agenti che avranno superato l'esame in base a particolari norme regolamentari, si distinguono con il titolo di « Vigili sanitari comunali », ai sensi delle « istruzioni » allegate al R.D. 6-7-1890. n. 7042 e successive modificazioni.

Al personale tecnico ispettivo e ai vigili sanitari, oltre a quanto stabiliscono per tutti i dipendenti del Comune la legge comunale e provinciale ed il regolamento organico del personale, è rigorosamente proibito:

a) di eseguire, per conto di terzi, saggi e perizie riferentesi alla vigilanza loro affidata;

b) di esercitare direttamente o indirettamente, per proprio od altrui conto qualsiasi commercio od industria di sostanze od oggetti sottoposti alla vigilanza sanitaria;

c) di comunicare ad estranei i risultati delle loro ispezioni.

Il regolamento organico del Comune stabilisce modalità di assunzione, uniforme e inquadramento dei vigili sanitari agli effetti del trattamento giuridico ed economico.

I vigili Sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'Ufficiale sanitario; redigono i verbali di contravvenzione, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli al laboratorio provinciale d'igiene e profilassi, vigilano sull'applicazione del regolamento d'igiene e delle leggi d'igiene e sanità, controllano l'igiene del suolo e dell'abitato, adempiono i compiti in materia di controllo delle acque e dell'inquinamento atmosferico che siano loro assegnati, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quanto altro sia loro ordinato in materia d'igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

VERBALI DI CONTRAVVENZIONE

Art. 12

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando 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 adottati per il rifiuto.

Il verbale sarà poi consegnato all'Ufficiale Sanitario per l'inoltro alle competenti Autorità.

SEQUESTRI PER CONTRAVVENZIONI

Art. 13

L'Autorità sanitaria, quando accerti la nocività di sostanze di qualsiasi natura destinate all'alimentazione, ne ordina il sequestro e la distruzione, a meno che non ritenga di consentirne la utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana.

SOSTANZE SOSPETTE E PRELIEVO DI CAMPIONI

Art. 14

Le sostanze sospette di essere nocive, devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e l'autorità comunale adotta le misure necessarie per impedire che siano smerciate.

Delle sostanze da sottoporsi ad analisi si preleva il numero dei campioni prescritti dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Di ogni prelevamento deve compilarsi il verbale con il nome e il domicilio del proprietario, prezzo di vendita e provenienza della merce sospetta, firma del funzionario municipale, del proprietario o del detentore.

Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati ed uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore e, nel caso che questi rifiuti di riceverlo, se ne fa nota nel verbale.

Il proprietario stesso o il detentore può quando lo voglia, apporre i suoi suggelli e la firma sui campioni prelevati.

Nei caso che questi si rifiuti di firmare, se ne fa menzione nel verbale indicandone le ragioni addotte.

PROVVEDIMENTI IN RELAZIONE AL RISULTATO DELLE ANALISI DEI CAMPIONI

Art. 15

Quando dall'analisi dei campioni risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla legge, il capo del laboratorio provinciale d'igiene e profilassi trasmetterà denuncia al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale, unendovi il verbale di prelevamento ed il certificato di analisi.

Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunicherà all'esercente presso cui è stato fatto il prelievo ed all'autorità che ha disposto il prelievo stesso, il risultato dell'analisi. Analoga comunicazione sarà fatta al produttore, nel caso che il prelievo riguardi campioni in confezioni originali.

Entro 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, gli interessati potranno presentare al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale istanza di revisione, unendo la ricevuta del versamento effettuato presso la tesoreria provinciale della somma che sarà indicata.

Le analisi di revisione saranno eseguite presso l'Istituto superiore di sanità entro il termine massimo di mesi due. In caso di mancata presentazione, nei termini, dell'istanza di revisione, o nel caso che l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il Medico od il Veterinario Provinciale trasmetteranno, entro 15 giorni, le denunce all'autorità giudiziaria.

Il Medico ed il Veterinario provinciale, secondo la rispettiva competenza, possono ordinare per le trasgressioni di maggior gravità, la chiusura temporanea fino a 6 mesi e, nei casi di recidiva o di maggiore gravità, anche la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio.

Del provvedimento devono darne pubblicità a mezzo di avviso da apporre all'esterno dello stabilimento o dell'esercizio per l'intero periodo di chiusura, con indicazione del motivo del provvedimento.

Contro il provvedimento del Medico o del Veterinario provinciale è ammesso ricorso al Ministro per la sanità nel termine di 15 giorni.

Capo 4. - VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

REGISTRAZIONE DEL TITOLO DEGLI ESERCENTI PROFESSIONI SANITARIE

Art. 16

I medici-chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono, a termine dell'art. 100 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dell'art. 65 del regolamento generale 3 febbraio 1901, n. 45, della legge 6 gennaio 1931, n. 99, e dell'art. 3 del R.D. 31 maggio 1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio d'igiene entro il primo mese di residenza nel Comune.

L'esercente arti ausiliarie delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare un certificato del Sindaco del Comune di provenienza, attestante la cancellazione dal registro di quel Comune.

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune e quelli che esercitano solo presso gli stranieri, 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 pure obbligo ai sanitari di apporre la propria firma in uno speciale registro, che viene tenuto dall'Ufficio d'igiene, ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.

L'Ufficiale sanitario denuncerà al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini.

AMBULATORI MEDICO-CHIRURGICO O VETERINARI

Art. 17

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito l'Ufficiale sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione suddetta è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede sentito il Veterinario comunale.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitati senza l'autorizzazione suddetta. Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi degli ambulatori nei quali fossero constatate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco, relativamente agli ambulatori medico chirurgici e veterinari, è data comunicazione rispettivamente al Medico provinciale od al Veterinario provinciale, secondo le specifiche competenze.

Il Presidente della Giunta Regionale, sentiti i suddetti organi provinciali può annullarli entro 20 giorni successivi al ricevimento.

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.

Essi possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purchè siano diretti da medici.

Per esercizio d'ambulatorio s'intende anche il trasporto di malati e feriti.

Non sono, invece soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati in cui i medici generici o specializzati, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

Pur non essendo soggetti ad autorizzazione gli studi in cui i medici generici o specializzati, compresi gli odontoiatri esercitano la loro professione devono avere a disposizione del pubblico una latrina i cui requisiti devono corrispondere a quanto prescritto dall'art. 70.

AUTORIZZAZIONE E REQUISITI DEGLI AMBULATORI

Art. 18

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi;
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (qualora si tratti di un ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere contro firmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici;
- 5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.

In caso di cambiamento del direttore tecnico, deve essere presentata al Sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio.

Alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

In particolari i locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiali impermeabili ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di mt. 1,50 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine ammesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dall'art. 70 del presente regolamento.

LICENZA DI COMMERCIO PER OGGETTI SANITARI

Art. 19

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 regi-

strato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie e le professioni sanitarie e non proponga alla vendita altra persona autorizzata, esibendo il regolare titolo.

DISCIPLINA DELLA PUBBLICITA' SANITARIA

Art. 20

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 e dei veterinari, nonché dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e quelle relative agli stabilimenti balneari di cui al comma primo dell'art. 496 del presente regolamento.

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

Per la pubblicità degli ambulatori, delle case di cura in genere, stabilimenti termali e simili, mezzi per la prevenzione e cura delle malattie, presidi medico-chirurgici ed affini valgono le disposizioni dell'art. 201 del T.U. L.S.

MODALITA' PER L'AUTORIZZAZIONE ALLA PUBBLICITA' SANITARIA

Art. 21

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. precedente gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere le autorizzazioni alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presenti le seguenti norme:

— l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e dalla quietanza dell'Ufficio del Registro comprovante il pagamento della prescritta tassa di concessione governativa;

— con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre però, riferentesi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;

— 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, ortopedicisti, infermeri, ottici, odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;

— nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile; circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura « specialista » è 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 gastroduodenale, vene varicose, malattie veneree e della pelle, ecc.).

PIANTE OFFICINALI ED ERBORISTERIA

Art. 22

Chiunque intenda raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche e da profumo, comprese nell'elenco approvato con R.D. 26 Maggio 1932) deve richiedere, in carta libera, l'autorizzazione del Sindaco, che rilascia apposita carta di autorizzazione.

Chiunque intenda coltivare, raccogliere piante officinali indigene ed esotiche ed utilizzarle con preparazioni industriali, deve conseguire il diploma di erborista, che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria presso le scuole di farmacia universitarie. Detto diploma che non dà la facoltà di vendere al minuto, riservata ai farmacisti, verrà registrato presso l'Ufficio di igiene in apposito registro.

Non è considerato erborista, nè raccoglitore chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità non superiore a quella consentita dall'elenco, approvato con R.D. 26 maggio 1932. Le piante officinali spontanee soggette alle disposizioni di cui sopra sono le seguenti:

aconoto, adonici, angelica, arnica, artemisia, assenzio gentile, maggiore, pontico alpino, romano, bardana, belladonna, brionia, calamo aromatico, camomilla comune, cardosanto, centaurea minore, cicute maggiore, colchico, coloquintide, digitale, dulcamara, eleboro bianco, edula campana, erboruta, fanfara, fallandrio, frangula, frassino da manna, genepi, genziana, giusquiamo, imperatoria, issopo, iva, lavanda vera, lavanda spiga, licopodio, limonella, liquerizia, melissa pinomugo, psillo, polio montano, dabina, saponaria, scilla marittima, spincervino, stafsaglia, stramonio, tanaceto, tarassaco, tiglio, timo-voigare, valeriana.

VENDITA DI OGGETTI SANITARI SU SUOLO PUBBLICO

Art. 23

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte sanitaria e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

REGISTRO DEI PARTI E DEGLI ABORTI

Art. 24

Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che le sono forniti dall'Autorità sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale essa abbia assistito.

Entrambi i registri devono essere presentati dalla ostetrica, alla fine di ciascun mese all'Ufficiale sanitario, che vi appone il proprio visto.

Alla fine di ciascun trimestre, l'ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale sanitario, che trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico provinciale.

Il contenuto dei registri dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 23 giugno 1927, n. 1070.

ASSISTENZA AI PARTI

Art. 25

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e,

qualora per causa di forza maggiore ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona, che abbia assistito al parto, ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le dodici ore.

In ogni altro caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza, che deve essere presentato all'Ufficiale sanitario da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

DENUNCIA DI DEFORMITA', LESIONI, IMMATURITA'

Art. 26

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare all'Ufficiale sanitario sull'apposito modulo la nascita di ogni infante deforme.

Devono pure denunciare all'Ufficiale sanitario i casi di lesione da cui sia derivata o possa derivare una futura inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

Devono altresì, denunciare d'urgenza (in loro assenza la denuncia sarà fatta dal capo famiglia) per gli opportuni e possibili provvedimenti assistenziali e per le deduzioni di origine sociale, la nascita di ogni neonato immaturo, considerando tale, ogni neonato di peso inferiore ai 2500 grammi, indipendentemente dalla durata della gravidanza.

DATORI PROFESSIONALI DI SANGUE

Art. 27

Chiunque intenda dare il proprio sangue dietro compenso, dovrà munirsi preliminarmente della tessera di datore professionale rilasciata dall'Ufficiale sanitario.

Si richiamano le disposizioni della legge 17 Luglio 1967 n. 592, circa la attribuzione della qualifica di datore di sangue professionale, del funzionamento e del coordinamento dei servizi inerenti alla raccolta, preparazione, conservazione e distribuzione del sangue umano per uso trasfusionale.

Capo 5. - ASSISTENZA E VIGILANZA VETERINARIA

AUTORITA' ED ORGANI DI VIGILANZA

Art. 28

Per i servizi il Comune si avvale di un Ufficio Veterinario Consorziiale.

Dell'Ufficio veterinario consorziiale fa parte il Veterinario Condotta consorziiale addetto al servizio di assistenza veterinaria ed il direttore del pubblico macello ove questo venga istituito a norma del regolamento consorziiale.

Il dirigente l'Ufficio veterinario consorziiale nell'esercizio delle sue funzioni di polizia, vigilanza ed ispezione veterinaria è Ufficiale Governativo e come tale, dipende dal Veterinario Provinciale del quale esegue gli ordini.

Qualora il dirigente dell'ufficio suddetto rivesta la qualifica di Veterinario capo, egli può delegare le funzioni di ufficiale governativo ad altro Veterinario del Comune con l'approvazione del Veterinario Provinciale.

COMPITI DEL VETERINARIO PREPOSTO ALLA DIREZIONE DELL'UFFICIO VETERINARIO COMUNALE

Art. 29

Il Veterinario preposto alla direzione dell'Ufficio veterinario comunale, quale Ufficiale governativo:

- a) provvede all'applicazione delle disposizioni concernenti la polizia veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di origine animale;
- b) vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informato il Veterinario Provinciale.
- 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 i provvedimenti necessari nell'interesse del servizio;
- e) assiste il Sindaco nell'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 veterinaria;
- g) segnala all'Ufficiale sanitario i casi di zoonosi verificatesi negli animali e riceve dall'Ufficiale sanitario le comunicazioni dei casi delle malattie accertate nell'uomo;
- h) esercita tutte le altre attribuzioni a lui demandate dalle leggi e dai regolamenti.

DIREZIONE DEL PUBBLICO MACELLO

Art. 30

Uno speciale regolamento adottato dal consiglio comunale stabilirà lo stato giuridico ed economico del Veterinario direttore del pubblico macello, qualora il posto venga istituito.

Il direttore del macello pubblico:

- a) ha la direzione tecnica ed amministrativa dello stabilimento e del mercato del bestiame a questo annesso;
- b) ordina e regola i servizi del personale alla sua dipendenza;
- c) è responsabile dell'ordine e della disciplina dello stabilimento;
- d) è responsabile della tenuta del registro delle macellazioni;
- e) fa le proposte opportune a chi di competenza dei provvedimenti che ritiene necessari all'interesse del servizio.

Nel caso che non sia stato istituito il posto di Direttore del pubblico macello, le attribuzioni relative sono esercitate dal Veterinario comunale con funzioni di Ufficiale Governativo.

FUNZIONAMENTO DEL PUBBLICO MACELLO

Art. 31

I servizi del macello pubblico e di quelli privati e della bassa macellazione sono disciplinati dal regolamento speciale deliberato dal Consiglio Comunale, a norma dell'art. 8 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298. La macellazione e l'ispezione delle carni verranno eseguite unicamente nelle ore in cui potrà utilizzarsi la luce naturale.

DENUNCE DI MALATTIE INFETTIVE E DI MORTE DI ANIMALI

Art. 32

I veterinari esercenti nel Comune, i proprietari e detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, i capi delle stazioni ferroviarie, nonché i conduttori di stallaggi o di stalle sono obbligati, a norma del regolamento governativo di polizia veterinaria a denunciare immediatamente al Sindaco, a mezzo del Veterinario consorziale qualunque caso di malattia infettiva del bestiame accertata o sospetta.

TRASPORTO DI ANIMALI MORTI

Art. 33

Avvenuta la constatazione della morte degli animali da parte del Veterinario consorziale questi deve rilasciare certificato sull'apposito modulo dell'Ufficio d'igiene e gli animali stessi debbono essere trasportati, a cura e spese del proprietario, alla sardigna consorziale eccezione fatta per quelli morti in seguito a morva, carbonchio ematico, sintomatico e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo, prima che l'Ufficio d'igiene intervenga a dare le disposizioni del caso.

Questo certificato non è richiesto per i feti e per gli animali neonati.

La visita del sanitario ed il certificato relativo possono omettersi nei soli casi di infortunio che si verifichino in luoghi pubblici od aperti al pubblico.

Comunque è vietata l'introduzione nel territorio comunale di animali morti.

OPERAZIONI SU ANIMALI MORTI

Art. 34

Gli animali morti non possono essere sezionati, scuoiati o sottoposti ad altre operazioni se non nei locali municipali a ciò espressamente adibiti o per necessari accertamenti diagnostici da parte del veterinario consorziale.

MANDRIE E GREGGI

Art. 35

Le mandrie e le greggi non possono entrare nel territorio comunale, anche se solo per passaggio, senza l'autorizzazione del Sindaco e certificazioni sanitarie.

MERCATI DI BESTIAME

Art. 36

I mercati di bestiame debbono essere tenuti nelle località a ciò adibite dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento comunale.

La spedizione ed il ricevimento del bestiame hanno luogo sempre con le norme contemplate nel suddetto regolamento.

PERMESSI PER PUBBLICI STALLAGGI, SCUDERIE, STALLE DI SOSTA, CASE DI CURA, MASCALCIE E CIRCHI EQUESTRI

Art. 37

Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stallaggio o aprire scuderie destinate al servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zooia-

trica e mascalcie e far funzionare circhi equestri, serragli e simili, deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale sanitario od il Veterinario comunale, nel campo delle rispettive specifiche competenze, abbia emesso parere favorevole.

Non sono consentiti stallaggi per bovini, suini ed ovini nell'ambito dell'agglomerato urbano e degli agglomerati frazionali.

ISTITUTI DI CURA ZOOIATRICA

Art. 38

L'apertura di un istituto di cura zoiatrica è subordinata alla ottemperanza delle seguenti condizioni:

1) che risulti da dichiarazione formale che un Veterinario assume la direzione e la responsabilità dell'esercizio;

2) che le stalle, le gabbie ed i locali di operazioni siano costruiti secondo le norme d'igiene ed abbiano un'abbondante dotazione di acqua;

3) che vi sia sempre un reparto di isolamento per gli animali affetti da forme contagiose;

4) che detti istituti, specialmente quando trattasi di curare cani, si trovino lontani dai centri abitati affinché non rechino danno o molestia al vicinato.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite in luogo appartato e sottratto completamente alla vista del pubblico.

Capo 6. - MEDICINA SCOLASTICA

SERVIZI DI MEDICINA SCOLASTICA

Art. 39

A norma del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, e del Regolamento 22 dicembre 1967, n. 1518, il Comune provvede alla tutela della salute della popolazione scolastica e alla vigilanza sull'igiene della scuola a mezzo di appositi servizi di medicina scolastica.

Sono soggette a vigilanza e tutela le scuole e gli Istituti di istruzione pubblici e privati, di ogni ordine e grado, gli alunni che frequentano le scuole e gli istituti predetti, nonché, per quanto attiene alla difesa contro le malattie infettive, il personale che a qualunque titolo fa parte delle scuole e degli istituti stessi.

La vigilanza e la tutela si svolgono nei modi previsti dalle norme di legge sopra citate.

PERSONALE ADDETTO ALLA MEDICINA SCOLASTICA

Art. 40

Finché non saranno istituiti in organico i posti di medico scolastico, il Comune assicura lo svolgimento dei servizi di medicina scolastica mediante conferimento di incarichi a medici liberi professionisti e mediante stipulazione di apposite convenzioni con enti ed istituti pubblici che svolgano attività di carattere sanitario.

All'inizio di ogni anno scolastico il Comune provvede, con apposita deliberazione ad organizzare il servizio per l'anno successivo, determinando il nu-

mero dei medici scolastici e del personale ausiliario, il compenso loro spettante e l'orario di servizio.

Il numero dei medici scolastici generici non può essere inferiore ad uno per ogni 2000 alunni o frazione superiore a 1000. Il personale sanitario ausiliario non può essere inferiore ad una unità per ogni 1000 alunni o frazione superiore a 500.

AMBULATORI SCOLASTICI

Art. 41

In ogni edificio scolastico deve essere istituito un ambulatorio scolastico composto di almeno due locali, di cui uno adibito alle visite ed uno all'attesa.

Gli ambulatori devono essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità ed essere attrezzati in modo idoneo per consentire una efficace azione diagnostica e l'esecuzione di interventi di medicina preventiva nella forma più adatta e più ampia possibile, nonché la prestazione da eventuali soccorsi d'urgenza.

L'idoneità dei locali e delle attrezzature deve essere riconosciuta dall'Ufficiale sanitario, il quale provvede al controllo dei materiali tecnici in dotazione e alla custodia dei verbali di consegna e di riconsegna dei materiali stessi da parte dei sanitari addetti.

REGISTRI DELLA MEDICINA SCOLASTICA

Art. 42

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

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

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

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

Le cartelle sanitarie con annessa documentazione seguono, con le cautele suindicate, il passaggio di classe e di scuola degli alunni e devono essere conservate dopo la cessazione della frequenza.

COMPITI DEI MEDICI SCOLASTICI - RINVIO

Art. 43

I compiti dei medici scolastici sono dettagliatamente indicati negli articoli 21 e segg. del Regolamento 22 dicembre 1967 n. 1518, ai quali si fa esplicito riferimento.

Spetta in particolare al Medico scolastico:

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

b) selezionare gli alunni che abbisognino di più approfonditi accertamenti;

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

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

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

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

g) collaborare con i dirigenti scolastici, con gli insegnanti, con le famiglie e con i centri medico-psico-pedagogici, al fine, sia di ottenere il migliore rendimento scolastico degli alunni, sia di evitare loro o limitare le cause di affaticamento mentale;

h) controllare che gli alunni abbiano praticato tutte le vaccinazioni obbligatorie per legge, provvedendo a praticare le eventuali vaccinazioni mancanti, oppure ad avviare all'Ufficio d'igiene gli alunni che non possono essere vaccinati a scuola.

Dalle vaccinazioni eseguite dovrà essere data comunicazione all'ufficio d'igiene.

COLLABORAZIONE CON L'UFFICIALE SANITARIO E CON L'AUTORITA' SCOLASTICA

Art. 44

Spetta al medico scolastico di studiare e proporre all'Ufficiale sanitario i provvedimenti idonei al fine di ottenere la migliore organizzazione possibile dei servizi di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria nelle scuole del Comune sia pubbliche che private, tenendo conto del numero e tipo delle scuole esistenti, del numero degli alunni frequentanti ogni scuola, della dislocazione degli edifici scolastici e del personale sanitario disponibile per i servizi stessi.

A tale scopo, egli deve tenersi in continuo contatto con gli altri sanitari incaricati del servizio di medicina scolastica e con i direttori delle scuole o con i capi degli istituti d'istruzione del Comune.

Curerà pure, l'aggiornamento del personale insegnante delle scuole, degli istituti suddetti sui caratteri e sui sintomi principali delle più comuni malattie infettive e diffuse e sulle comunicazioni che devono essere fatte ove si sospetti qualche caso di malattia.

STATISTICHE E RELAZIONI

Art. 45

Il medico scolastico, inoltre, deve disimpegnare anche i compiti indicati nel precedente art. 43 del presente regolamento e quelli prescritti dagli art. 23-24

del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, per le scuole assegnate alla sua diretta vigilanza ai sensi del precedente art. 5.

Per le scuole stesse egli dovrà compilare i dati statistici e la relazione mensile di cui all'art. 25 del citato D.P.R. n. 1518.

La relazione suddetta e quella inviategli dai medici condotti incaricati del servizio di vigilanza igienica ed assistenza sanitaria nelle altre scuole od istituti d'istruzione, saranno da lui inoltrate all'Ufficiale sanitario, accompagnandole con una nota di proposte per l'eliminazione di eventuali deficienze riscontrate.

ALUNNI CHE PRESENTANO ANOMALIE

Art. 46

Spetterà pure al medico scolastico di far proposte all'Ufficiale sanitario circa i provvedimenti da adottare a favore degli alunni che presentino anomalie od anormalità somato-psichiche che abbisognano di particolare trattamento ed assistenza.

Per ogni alunno che venga assegnato a scuole speciali, il medico scolastico deve predisporre apposito fascicolo, in conformità a quanto disposto dall'art. 33 del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518.

VIGILANZA SANITARIA SULL'ATTIVITA' GINNICO-SPORTIVA

Art. 47

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

COMPITI DELL'UFFICIALE SANITARIO

Art. 48

L'Ufficiale sanitario, cui spetta l'organizzazione e la direzione dei servizi di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria nella scuola, deve, a tale riguardo, disimpegnare le seguenti mansioni:

1) predisporre, all'inizio di ogni anno scolastico, il piano del servizio suddetto in tutte le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, funzionanti nell'ambito del territorio comunale, mediante la collaborazione del medico scolastico, e di assegnare le scuole suddette, ai fini del servizio in parola, ai medici scolastici;

2) effettuare gli accertamenti sanitari del personale insegnante e del personale di servizio, in conformità al disposto dell'art. 49 del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518;

3) esaminare le notizie ed i rilievi comunicati dal medico scolastico e dai medici condotti con le proprie relazioni mensili di cui ai precedenti articoli ed, in base ad esse, deliberare opportuni provvedimenti, tenendo conto delle proposte avanzate dai medici scolastici stessi;

4) inviare trimestralmente una propria relazione al medico provinciale ed al provveditore agli studi, prospettando le iniziative ritenute necessarie per il potenziamento e miglioramento dei servizi;

5) inviare allo stesso medico provinciale, entro il 30 giugno di ogni anno, la relazione di cui agli artt. 54 e 55 del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518;

6) deliberare in merito all'assegnazione degli alunni che presentano anomalie o anomalie somato-psichiche, a scuole speciali od a classi differenziali;

7) adottare provvedimenti opportuni per la difesa contro le malattie infettive, in conformità alle disposizioni contenute nel Titolo V del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518;

8) fare proposte all'Amministrazione comunale circa l'assunzione del personale sanitario ausiliario.

COMPITI DEL PERSONALE AUSILIARIO

Art. 49

Il personale sanitario ausiliario, assunto per il servizio di vigilanza igienica e assistenza sanitaria nella Scuola coadiuva il medico scolastico nell'espletamento di detti servizi secondo le disposizioni impartite dall'Ufficiale sanitario.

In particolare essi devono provvedere:

1) predisporre l'occorrente per le visite mediche;

2) assistere i medici durante le visite ed eseguire le indagini e le eventuali prescrizioni profilattiche da essi disposte;

3) compilare e aggiornare le cartelle sanitarie scolastiche;

4) segnalare gli inconvenienti igienici ovunque si manifestino nell'ambito scolastico;

5) collaborare al mantenimento dei contatti con il personale insegnante, con le famiglie e con l'ufficio d'igiene;

6) coadiuvare nell'attività di educazione sanitaria svolta dai medici e dal corpo insegnante.

ORARI DI SERVIZIO

Art. 50

L'orario di servizio verrà fissato dalla Giunta Municipale, su proposta dell'Ufficiale sanitario, e tale orario potrà sempre essere modificato in relazione alle esigenze del servizio.

Deve essere comunque assicurata la presenza del medico scolastico in tutti i giorni di scuola per la durata di almeno quattro ore.

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

Titolo II

Igiene del suolo e dell'abitato

Capo 1. - PULIZIA DEL SUOLO PUBBLICO E PRIVATO

PULIZIA DEL SUOLO PUBBLICO

Art. 51

La pulizia delle strade, delle piazze e di altri suoli d'uso pubblico nell'aggregato urbano è di pertinenza dell'Amministrazione comunale, salvo i marciapiedi delle strade, o per quel tratto di suolo lungo le case destinate pure ai marciapiedi, che i singoli proprietari delle case stesse dovranno mantenere costantemente pulito, ciascuno per la parte che rispettivamente gli tocca.

Eguale obbligo di nettezza del suolo pubblico, spettante ai proprietari, è imposto a coloro che tengono botteghe ed occupano comunque locali a piano terreno, o sono concessionari di aree pubbliche.

DIVIETO DI GETTARE RIFIUTI SUL SUOLO PUBBLICO

Art. 52

E' vietato gettare, spargere o depositare, anche temporaneamente sul suolo pubblico e aperto al pubblico immondizie, materie putrescibili e qualsiasi materiale di rifiuto lurido, incomodo o nocivo.

E' parimenti vietato gettare o spargere sul suolo pubblico e aperto al pubblico acque sporche di qualsiasi provenienza.

SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

Art. 53

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

A dette chiaviche e fossi possono essere condotte, con apposita licenza del Sindaco, anche le acque meteoriche scolanti dai suoli privati.

DISCARICHE PUBBLICHE

Art. 54

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale portatovi (dal quale devono essere assolutamente escluse le immondizie) deve essere bene spianato a cura di coloro che lo trasportano per impedire che si formino cavità nelle quali ristagnino le acque.

PULIZIA DEI VICOLI, DEI CORTILI, E DEI SUOLI PRIVATI

Art. 55

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, portici, le scale, le cantine ed, in genere, tutti i luoghi di proprietà pri-

vata e di uso collettivo dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aereazione naturale.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiale e tutto ciò che possa sollevare polvere, gas, odori, emanazioni, diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti o l'aerazione ed illuminazione naturale; del pari è vietato ricoprire, a qualsiasi altezza, gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne e simili con vetrate o con qualsiasi altro mezzo.

Alla pulizia dei predetti spazi di proprietà privati sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che, per qualsiasi titolo, ne abbiano l'uso.

Per le case di abitazione, ove risiedono diverse famiglie, la responsabilità della pulizia delle parti in comune spetta al proprietario dello stabile e per i condomini al legale rappresentante.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

BATTITURA E SPOLVERATURA DI OGGETTI

Art. 56

Sul suolo pubblico od aperto al pubblico è vietato di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico.

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi di maggio a tutto settembre ed oltre le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe di scale, ecc.) è assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili, ecc. prima delle ore 7,30 con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

La battitura della lana dei materassi sarà consentita, come sopra è detto purchè sia effettuata esclusivamente per conto degli abitanti del fabbricato.

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali o lettericci o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati i casi di malattie infettive e diffusive.

La pulizia di tali effetti deve esclusivamente essere affidata agli appositi stabilimenti di disinfezione.

E' vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici.

Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili od anditi interni, lo scuotimento o spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopra indicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e nelle modalità stabilite dall'Autorità comunale.

IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO; CONCIMAZIONI E DISINFESTAZIONI CON SOSTANZE TOSSICHE

Art. 57

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 vi producano impaludamenti.

Coloro che, a scopo agricolo, cospargono sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura « Terreno avvelenato ».

In particolare coloro che intendono praticare la disinfestazione di terreni di qualunque specie mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, salvo l'osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno chiedere speciale autorizzazione dell'Autorità comunale ai fini della tutela igienico sanitaria.

ESERCIZIO DI CAVE

Art. 58

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiali, senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U. delle leggi sanitarie ed altre eventuali autorizzazioni richieste dalle leggi in materia.

Il parere del Sindaco se richiesto, in merito alle domande di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso, sentito l'Ufficio d'Igiene e se del caso, anche l'Ufficio Edilità.

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 è rigorosamente vietato versare materiale contenente immondizie di qualsiasi natura e provenienza.

E' fatto obbligo di recingere il perimetro delle cave.

Capo 2. - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

MUNICIPALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 59

Il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani viene assunto dal Comune, che vi provvede nei modi previsti da uno speciale regolamento.

Il servizio si svolge con l'impiego di sacchi di plastica denominati: « sacchi a perdere ».

OBBLIGHI DEGLI UTENTI

Art. 60

Gli utenti hanno l'obbligo di raccogliere tutti i rifiuti provenienti da abitazioni negozi, mense, uffici, ecc. esclusivamente entro i suddetti sacchi a perdere.

I sacchi devono essere depositati appena pieni al piano terreno delle case nel punto più prossimo all'ingresso, con l'imboccatura debitamente chiusa sempre a cura dello stesso utente.

E' vietato depositare i sacchi pieni di immondizia sulle strade o in altri luoghi pubblici.

Il servizio di ritiro dei rifiuti non comprende il prelevamento ed il trasporto:

- a) dei materiali provenienti da demolizione;
- b) dei materiali di costruzione;
- c) del terriccio, erba, rami e foglie del riassetto dei giardini;
- d) dei rifiuti di stalla, pollai, ecc.;

c) nonchè di tutti quei rifiuti che per le loro dimensioni ingombranti richiedessero particolari mezzi di raccolta e di trasporto. Sono altresì esclusi i rifiuti derivanti da lavorazioni industriali o artigiane.

In via eccezionale, potranno essere ritirati dai netturbini i cartoni a condizione che tali rifiuti siano posti, piegati e legati in modo da presentare il minimo ingombro, vicino ai sacchi. Onde evitare che i sacchi da depositare negli androni e nei cortili possano essere lacerati da animali ed altro, è consigliabile che essi vengano collocati entro appositi cassoni muniti di chiusura od appositi trespoli reggisacco. La provvista dei sacchi e la relativa spesa sono a carico degli utenti.

Il Sindaco ha facoltà di emanare, con sua ordinanza, ulteriori disposizioni per l'ordinato svolgimento del servizio.

DIVIETO DI USARE BIDONI E LE CANNE DI CADUTA

Art. 61

E' fatto divieto di raccogliere le immondizie entro bidoni di ferro o di altro materiale e di usare per l'allontanamento dei rifiuti le canne di caduta degli edifici.

DIVIETO DI COSTRUIRE IMMONDEZZAI E DEPOSITI DI MATERIALI IMMONDI

Art. 62

E' vietato costruire immondezze, e comunque di costruire o formare depositi di materie immonde.

Nelle adiacenze dei locali di lavoro o delle loro dipendenze, nei locali degli Istituti di cura o di ricerca, pubblici o privati, non possono essere tenuti depositi di materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri.

DISCARICHE E IMPIANTI DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Art. 63

Le discariche, pubbliche e private, potranno farsi soltanto in luoghi determinati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

La cernita e lavorazione delle immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Si richiamano esplicitamente a questi propositi le disposizioni del Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 e le successive istruzioni.

L'impianto di inceneritori, trituratori o dissipatori di rifiuti solidi è subordinato a licenza del Sindaco, da rilasciarsi su parere dell'Ufficiale sanitario, al quale dovranno essere presentati disegni e relazione dettagliata del progetto.

Capo 3. - RACCOLTA E SMALTIMENTO DELLE ACQUE DI RIFIUTO

OBBLIGO DI ALLACCIARE I FABBRICATI ALLA FOGNATURA COMUNALE

Art. 64

Tutte le acque nere e di rifiuto provenienti dagli stabili di qualsiasi specie devono essere immesse nella fognatura comunale mediante appositi condotti sotterranei, provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte, con materiali igienicamente idonei, secondo le disposizioni del regolamento speciale del servizio di fognatura.

Devono essere in ogni caso allacciati alla fognatura comunale tutti i fabbricati che si trovano anche in parte entro un raggio di cento metri dal collettore.

Il Comune ha facoltà di ordinare l'allacciamento al collettore di fabbricati che si trovano a distanza maggiore quando ne ricorrano particolari ragioni tecniche od igieniche, così come stabilito dal Consiglio provinciale di sanità, comunicato con circolare dell'Assessorato Regionale n. 6904 del 7 ottobre 1975.

Le acque residue degli opifici devono prima dello scarico in fognatura, essere corrette e depurate, come sarà più avanti precisato allo scopo di evitare il deterioramento delle fognature e di tutelare il benessere e la salute della cittadinanza e del personale addetto alla manutenzione delle fognature.

Tali norme dovranno essere osservate anche nel caso di Enti e privati che intendono scaricare nella fognatura vapori innocui e materiali di qualsiasi rifiuto.

Nessuno di questi scarichi, siano essi liquidi, gassosi o corpuscolari, potrà avere inizio se non in seguito al nulla osta dell'Ufficiale sanitario.

DIVIETO DI COSTRUIRE POZZI NERI E POZZI PERDENTI. SOPPRESSIONE DI QUELLI ESISTENTI

Art. 65

Salve le disposizioni dell'articolo seguente, è fatto esplicito divieto di costruire pozzi neri e pozzi perdenti per lo smaltimento delle acque di rifiuto.

I pozzi neri, le fosse settiche, i pozzi perdenti e simili impianti devono essere soppressi appena sia possibile o venga ordinato di convogliare i liquidi nei collettori della fognatura comunale.

I lavori relativi devono essere svolti sotto la sorveglianza dell'Ufficio tecnico e dell'Ufficio d'igiene.

Prima di qualsiasi demolizione, si deve procedere alla svuotatura, pulizia e disinfezione degli impianti da demolire.

POSSIBILITA' DI USO DELLE FOSSE SETTICHE NELLE ZONE RURALI

Art. 66

Nelle zone rurali, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquidi di rifiuto in fognatura, è obbligatoria la costruzione di manufatti che saranno di volta in volta approvati o consigliati dall'Ufficio d'igiene, quali fosse settiche o bacini di chiarificazione.

Potrà essere consentito il drenaggio nel sottosuolo o anche la dispersione in pozzi perdenti delle acque di risulta di tali impianti singoli di depurazione.

Tali pozzi dovranno trovarsi a distanza minima di 20 metri da qualsiasi edificio.

REQUISITI DELLE FOSSE SETTICHE

Art. 67

I pozzi chiarificatori, le fosse settiche e simili ed i pozzi neri, saranno costruiti in terreni a cielo scoperto e disteranno almeno m. 4 dai muri degli edifici, m. 6 dai confini e m. 30 da fontane di acqua potabile, pozzi e cisterne.

La loro ubicazione, rispetto alle fonti di acqua per uso domestico, sarà concordata con l'Ufficiale sanitario tenuta presente la pendenza del terreno sicchè si trovino a valle delle fonti stesse.

Le fosse settiche dovranno essere costituite da almeno due camere, la seconda delle quali avrà la capacità di un terzo della prima.

Comunque le dimensioni di dette fosse devono essere tali da consentire un periodo di sosta dei liquami di almeno 36 ore, e le fosse settiche devono essere costruite in muratura con malta e cemento, intonacate pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2 e devono avere gli angoli arrotondati.

Lo scomparto aerobico dovrà essere provvisto di un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini.

A cura dei proprietari, le fosse settiche debbono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni.

FOGNATURA INTERNA DEGLI EDIFICI

Art. 68

Le opere concernenti la canalizzazione interna degli edifici sono considerate opere igienico-edilizie e soggette a licenza secondo le disposizioni del regolamento per il servizio delle fognature.

NUMERO DELLE LATRINE E DEGLI ACQUAI

Art. 69

I fabbricati di nuova costruzione o riattati devono avere un numero di latrine e di acquai corrispondente a quello degli alloggi. Le latrine e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli alloggi.

I fabbricati che comprendono anche i locali per esercizi commerciali o pubblici devono avere una o più latrine per ogni esercizio.

DIMENSIONE, AEREAZIONE ED ILLUMINAZIONE DELLE LATRINE E DEI BAGNI

Art. 70

Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale, deve essere dotato di una latrina che abbia i seguenti requisiti:

— superficie non inferiore a mq 1 con lato minimo non inferiore a mq 0,75 e altezza non inferiore a m 2,40;

— finestra con luce netta non inferiore a mq 0,60, con lato minimo non inferiore a mq 0,50 e davanzale ad altezza non superiore a m 2;

— pavimento impermeabile e lavabile e, pareti con zoccolo dell'altezza minima di m 1,50 esse pure impermeabili e lavabili e raccordi a guscio in tutti gli angoli;

— vaso di latrina a chiusura idraulica con sifone munito di ventilazione secondaria e cacciata d'acqua;

— essere collocato all'interno dell'alloggio ed avere accesso dall'interno, esclusivamente attraverso antilatrina od altro locale non abitabile.

ANTILATRINA

L'antilatrina, se ha dimensioni non inferiori a mq 2 deve essere ventilata con proprie finestre di dimensioni non inferiori a quelle prescritte per le latrine, salva sempre l'applicazione del penultimo comma del presente articolo.

L'antilatrina deve sempre permettere un libero transito, e non dovrà essere adibita a deposito di materiali.

Ai sensi dell'art. 18 della legge 27 maggio 1975, n. 166 è consentita l'installazione dei servizi igienici in ambienti non direttamente aerati ed illuminati dall'esterno a condizione che:

a) ciascuno di detti ambienti sia dotato di un idoneo sistema di ventilazione forzata, che assicuri un ricambio medio orario non inferiore a cinque volte la cubatura degli ambienti stessi;

b) gli impianti siano collegati ad acquedotti che diano garanzie di funzionamento continuo e gli scarichi siano dotati di efficiente e distinta ventilazione primaria e secondaria;

c) in ciascuno di detti ambienti non vengano installati apparecchi a fiamma libera.

Per ogni alloggio, almeno una stanza da bagno deve essere dotata dei seguenti impianti: vaso, bidet, vasca da bagno o doccia o lavabo.

CONDUTTURE DI SCARICO DELLE LATRINE

Art. 71

Le condutture di scarico delle latrine devono essere contenute in spazi tecnici ricavati nello spessore dei muri con apertura alla sommità all'aria libera, devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e devono costruirsi con materiale previsto dall'art. 73.

I pezzi o segmenti delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni, saranno, di regola, verticali e prolungati sopra il tetto della casa e coronati da mitra ventilatrice e disposti e costruiti in modo da non recare danno od incomodo al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati od adibiti a magazzino di generi alimentari od a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

CONDOTTI DI ACQUAI, BAGNI, ECC.

Art. 72

E' vietato di immettere i condotti di acqua, bagni, orinatoi e di qualsiasi altro 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, possibilmente scoperto per rendere più facili le riparazioni.

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiale impermeabile e possono convogliare i liquidi nel tubo della latrina.

GRONDAIE

Art. 73

Tutte le coperture di fabbriche debbono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, 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 prescritta di m. 2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere in materiale idoneo: (ghisa, ferro, cemento, eternit, amianto, pvc, ecc.) e incassati nel muro.

I condotti non devono avere nè apertura, nè interruzione di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti, ed in basso uniti alla fogna privata che andrà ad immettersi in quella pubblica.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

RINVIO AL REGOLAMENTO DELLA FOGNATURA E AL REGOLAMENTO EDILIZIO

Art. 74

Per tutto quanto qui non previsto, si fa esplicito rinvio alle norme del regolamento della fognatura e a quello del regolamento igienico-edilizio.

Capo 4. - IGIENE DELLE COSTRUZIONI

Sezione a): Disposizioni generali.

SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO IN ZONE

Art. 75

La divisione del territorio comunale in zone residenziali, industriali ed agricole prevista dal piano regolatore generale vale anche ai fini igienici.

Il piano regolatore generale stabilisce quali edifici si possano costruire e quali attività si possano esercitare nelle singole zone.

Salvo le disposizioni del successivo titolo VI, è vietato costruire od adibire edifici ad usi diversi da quelli previsti nel piano regolatore.

LICENZE DI COSTRUZIONE - PARERE DELL'UFFICIALE SANITARIO

Art. 76

Nessun lavoro di costruzione, ampliamento e restauro di fabbricati o di urbanizzazione del suolo può essere iniziato senza averne prima ottenuto licenza dal Sindaco il quale la rilascia dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale sanitario e della Commissione edilizia.

Procedure e documenti necessari per ottenere il rilascio della licenza di costruzione sono stabiliti dal Regolamento Edilizio.

Il parere dell'Ufficiale Sanitario è distinto e autonomo rispetto a quello della Commissione edilizia.

L'Ufficiale Sanitario controlla in particolare che siano rispettate le prescrizioni igieniche contenute nei regolamenti di edilizia e di igiene.

PERMESSI DI ABITAZIONE E DI ESERCIZIO - RINVIO

Art. 77

Nessuna casa può essere abitata e nessuna attività commerciale o industriale può essere esercitata senza il permesso dell'Ufficiale Sanitario. Valgono in proposito le disposizioni dei successivi articoli.

VIGILANZA SULLE COSTRUZIONI

Art. 78

Il Sindaco esercita la vigilanza su tutti i lavori edilizi. Può sempre far visitare le costruzioni dal personale dell'ufficio tecnico e dell'ufficio d'igiene per controllare che siano osservate le disposizioni del regolamento e le prescrizioni della licenza.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale delegato dal Sindaco.

TERRENI EDIFICABILI

Art. 79

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonchè di difesa delle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

Non è permesso di impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri per cui è rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo corrispondente sia bonificato.

E' proibito edificare sopra un suolo in cui il livello sia uguale o più basso di quello dei corsi d'acqua o bacini acquee vicini, per cui sia difficile o impossibile il deflusso delle acque meteoriche, se tale livello non sia rialzato sufficientemente.

DIVIETO DI USARE MATERIALE INQUINATO

Art. 80

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni di inquinamento.

E' pure vietato l'uso della terra o di altri materiali inquinati nelle colmate.

ISOLAMENTO TERMICO (1) ED ACUSTICO

Art. 81

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

Il regolamento edilizio stabilisce le norme da osservare per assicurare un conveniente isolamento termico ed acustico dei fabbricati.

Il Sindaco ha la facoltà, all'occorrenza, di dettare ulteriori prescrizioni in sede di rilascio della licenza edilizia.

L'isolamento acustico dei fabbricati in genere, e degli alloggi in particolare allo scopo di non danneggiare i vicini, è considerato requisito igienico.

(1) Per quanto riguarda l'isolamento termico si fa riferimento a quanto disposto dalla legge 30 aprile 1976, n. 373, e del regolamento di esecuzione.

Sezione b): Abitabilità degli edifici.

PERMESSI DI ABITABILITA' ED AGIBILITA'

Art. 82

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, gli edifici o le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto o in parte non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorchè, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, per quanto di loro competenza, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistono altre cause d'insalubrità.

Qualora non possa essere concessa l'abitabilità o l'agibilità ne viene data notifica al proprietario dello stabile a mezzo del Messo comunale.

VISITE A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE

Art. 83

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata dall'Ufficiale Sanitario direttamente o per mezzo di personale tecnico dell'Ufficio d'Igiene, sempre dietro domanda del proprietario.

Se esistono motivi temporanei che impediscono il rilascio del permesso saranno effettuate a scadenze successive altri sopralluoghi.

INGIUNZIONI

Art. 84

Nel caso d'inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente regolamento, il Sindaco può durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale sanitario ingiungere al costruttore di far concordare le opere con il progetto a suo tempo approvato.

Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti e salve sempre le disposizioni dell'art. 153 del T.U. della legge comunale e provinciale 1915.

Il Sindaco può, inoltre, ordinare e fare eseguire lo sgombero delle case o

degli appartamenti, degli stabilimenti e laboratori o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procederà contro coloro che abitano o cedano ad uso abitazione, ad uso laboratori fabbricati di nuova costruzione o riattati prima che questi siano dichiarati abitabili o agibili, secondo le vigenti disposizioni di legge e quelle del presente regolamento.

RILIEVI SULLE ABITAZIONI

Art. 85

Il Sindaco, direttamente o in seguito a reclami, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente regolamento, mediante personale tecnico dell'Ufficio di Igiene, per conoscere se essi corrispondono alle prescrizioni delle leggi sull'igiene e la sanità pubblica, dei regolamenti per l'applicazione delle leggi stesse e del presente regolamento.

Qualora siano accertate irregolarità contrarie alle disposizioni delle leggi e dei regolamenti, il Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario ordina i lavori di risanamento necessari.

Le ispezioni sono annotate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.

DICHIARAZIONE D'INABITABILITA'

Art. 86

Qualora nei sopralluoghi di cui all'articolo precedente il personale tecnico abbia accertato l'esistenza d'insanabili contrasti con le norme igienico-edilizie vigenti, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, emetterà la dichiarazione di inabitabilità o d'inagibilità ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle leggi sanitarie, senza pregiudizio dell'eventuale azione penale in corso, ed adotterà altresì i conseguenti provvedimenti amministrativi.

Sezione c): Edifici civili.

REQUISITI IGIENICI DELLE ABITAZIONI

Art. 87

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

Per ogn abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq 14 per i primi 4 abitanti e, mq 10 per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie 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.

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile.

L'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq 28 e non inferiore a mq 38 se per due persone.

Tutti gli alloggi devono essere dotati d'impianto di riscaldamento ed avere una adeguata protezione acustica, secondo le disposizioni del successivo art. 89

e fruire di illuminazione, aerazione naturale diretta secondo le disposizioni dell'art. 90.

Tutti gli alloggi devono essere dotati di stanza da bagno secondo le disposizioni del precedente art. 70.

SOPPALCHI

Art. 88

Non sono ammessi dimezzamenti di piani (soppalchi) per uso abitazione se non raggiungono le altezze nette di m. 5,10 complessivi.

REQUISITI TERMICI E PROTEZIONE ACUSTICA

Art. 89

Tutti gli alloggi debbono 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 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.

Le pareti di un locale abitabile devono essere costruite in materiali tali che assicurino un coefficiente di trasmissione termica corrispondente al numero di grandi calorie che passano attraverso ad una parete per ogni mq. di superficie e con differenza di temperatura tra le due facce opposte di 1°C nei modi seguenti:

- a) 1,2 grandi calorie per le pareti poste all'esterno;
- b) 1,5 grandi calorie per le pareti interne quando dividono locali di diversi alloggi, od alloggi da scale o passaggi interni;
- c) 1 grande caloria per i solai.

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica agli ambienti per quanto concerne i 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 dei locali di abitazione dovranno essere costruite con materiali tali da assicurare isolamento dai rumori provenienti dall'esterno tale che la rumorosità trasmessa non superi il limite di 30 phon.

ILLUMINAZIONE ED AEREAZIONE

Art. 90

Tutti i locali degli alloggi, eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani scale ripostigli debbono fruire di illuminazione ed aerazione naturale diretta, adeguata alla destinazione d'uso.

L'aerazione e l'illuminazione si deve assicurare mediante finestre orizzontali con superficie minima corrispondente ad 1/8 della superficie netta del pavimento del locale illuminato con un minimo di mq. 1,50 con eccezione delle cucine e dei bagni, la cui superficie minima può ridursi a mq. 1,20 e delle latrine in cui può ridursi a mq. 0,50.

In ogni caso il fattore di luce diurna nei locali abitabili, dato dal rapporto

tra il valore dell'illuminazione rilevato nel punto considerato e il valore dell'illuminazione rilevato contemporaneamente su di una superficie esposta, all'esterno, alla luce libera della volta celeste, non può essere inferiore al 2%.

I bagni e le latrine possono essere sprovvisti di finestre quando siano dotati d'impianti di ventilazione forzata, come previsto al penultimo comma del precedente articolo 70.

Le scale in vano proprio devono essere aerate ed illuminate ad ogni piano da finestre di superficie non inferiore ad 1/10 della sezione orizzontale della scala in quel piano, salvo quanto previsto al successivo articolo 95.

LOCALI UMIDI

Art. 91

Si considera locale umido e non abitabile un locale che ermeticamente chiuso durante cinque ore, presenti all'interno una percentuale in peso di vapore acqueo che sia almeno del 5% superiore a quella misurata all'esterno e a parità di temperatura.

ISOLAMENTO DAL SUOLO

Art. 92

Al di sotto del pavimento del locale abitabile più basso, la fabbrica deve essere difesa da infiltrazioni di umidità provenienti dal terreno attraverso i muri mediante un diaframma impermeabile che si estende su tutta la sezione dei muri.

Nei locali al piano terreno sotto il pavimento deve essere sistemata una intercapedine o vespaio di almeno cm. 30 di altezza utile entro cui circoli l'aria e non possa penetrare l'acqua.

In ogni caso l'elevazione del pavimento del piano terreno sul piano stradale o sul terreno circostante deve essere di almeno cm. 15.

LOCALI SOTTERRANEI

Art. 93

E' vietato di adibire ad uso di abitazione i locali che sono, anche solo parzialmente, sotterranei e così pure le botteghe e i retro-bottega.

I locali sotterranei possono essere impiegati, uso di soggiorno diurno (laboratori, uffici, cucine, ecc.) quando abbiano:

- a) il pavimento di un metro più elevato del livello delle massime acque sotterranee e sottostante vespaio ventilato di almeno cm. 50 di altezza;
- b) muri e pavimento protetti con materiale adatto e con intercapedine dall'umidità del terreno. L'intercapedine verso l'esterno sarà a cielo libero, non più stretta di mt. 1 e più profonda di cm. 15 dal pavimento interno;
- c) altezza libera del locale fuori terra di almeno mt. 1;
- d) illuminazione e areazione stabilita per i locali di abitazione;
- e) scarico regolamentare delle acque di rifiuto in collettori che non diano luogo a rigurgito.

MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI

Art. 94

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiali ben connessi e da superficie liscia e piana e costruiti con materiale non polveroso. Inoltre deb-

bono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni potranno tappezzarsi con carta, purché non contenga colori nocivi.

E' fatto obbligo ai proprietari e a tutti coloro che diano in affitto appartamenti o camere vuote di avvertire l'Ufficio d'igiene municipale di ogni cambiamento di inquilino almeno un mese prima che questo abbia luogo, per provvedimenti di pulizia e di disinfezione che fossero ritenuti indispensabili ai fini sanitari.

Tali disinfezioni e pulizie, quali pratiche fatte nell'esclusivo interesse privato, sono sempre a carico del proprietario dell'appartamento e devono essere presentate o comunque accertate dal personale dell'Ufficio d'igiene, che ne rilascia attestazione scritta, prima che sia consentita la rioccupazione dei locali.

SCALE

Art. 95

Le scale debbono essere di norma arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno.

E' consentita la realizzazione di scale anche senza finestre sull'esterno a condizione che:

- a) l'illuminazione delle scale, anche artificiale, non sia inferiore al valore di 20 lux;
- b) che vi sia aereazione diretta;
- c) che la tromba delle scale abbia una superficie libera minima di mq. 1,80 per gli edifici di tre piani, aumentata di mq. 0,50 per ogni piano successivo;
- d) che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scale.

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

Le pareti dei vani scala debbono essere rivestite, ad una altezza di m. 1,50 con materiale impermeabili di facile lavatura e disinfezione.

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

Le scale debbono avere una larghezza di rampa commisurata al numero degli alloggi serviti e con un minimo di m. 1,10.

Le ringhiere dei vani scale debbono rispondere ai dovuti requisiti di sicurezza e stabilità.

GABINETTI

Art. 96

Ogni alloggio deve avere almeno un gabinetto costruito secondo le disposizioni dei precedenti artt. 69 segg.

Le latrine non potranno sporgere sulle teste dei bracci di fabbrica o verso piazze o vie sia pubbliche che private.

CUCINA

Art. 97

La cucina è considerata come vano sussidiario quando è destinata esclusivamente alla preparazione e alla cottura delle vivande e alla lavatura delle stoviglie.

Quando serve anche alla convivenza delle persone costituisce un locale abitabile.

Il vano destinato a locale sussidiario di cucina deve avere la superficie non inferiore a mq. 4, una finestra aperta su spazio pubblico o su cortile della luce netta di mq. 1 e il lato minimo non inferiore a mt. 1,50 in materiale compatto e lavabile.

ACQUAI

Art. 98

Gli acquai debbono essere a chiusura idraulica e per tutta la parte perimetrale adiacente alle pareti devono avere un rivestimento di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di mt. 1,50.

Se l'acquaio è posto in vano a parte questo deve avere la finestra descritta per il gabinetto.

CAMINI

Art. 99

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido, o gassoso nonché le cucine elettriche devono essere provviste di cappa a ventilazione forzata che conduca i vapori e i prodotti della combustione, a canne murarie prolungate sino al tetto e terminati con solidi fumaiole, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggior altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del Comune, perché le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini e salve le disposizioni del successivo titolo IV.

CANNE FUMARIE

Art. 100

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 cucina di qualsiasi tipo deve avere una canna propria ed indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il tetto.

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

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

Tutti i condotti da fumo verticali devono essere isolati in modo tale che la temperatura delle pareti delimitanti i vani della abitazione non superi verso gli stessi di più di 10°C la temperatura dell'ambiente.

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

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

E' vietata la costruzione di canne di camino nei muri adiacenti ai fienili e ai depositi di materiale facilmente combustibili.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente indispensabile (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni della verticale non dovranno mai essere superiori ai 30 gradi, salvo le camere di raccordo fra 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 calorifica superiore alle 300.000 Kcal/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 aerati.

Sono fatte salve le competenze spettanti in materia al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

TINTEGGIATURE

Art. 101

E' vietato tappezzare le stanze con carte, stoffe o tinte formate con colori nocivi indicati nel D.M. 22-12-1967.

E' pure vietato di adoperare detti colori per decorare o colorire gli ambienti, a meno che non siano fissati con smalti e vernici.

CORTILI E DISTACCHI DAI CONFINI

Art. 102

Per l'ampiezza dei cortili, le aree da attrezzare a verde, e i distacchi dai confini valgono le disposizioni del regolamento edilizio e del Piano Regolatore Generale.

E' vietato di ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Sezione d): Edifici collettivi, locali di pubblico ritrovo.

AUTORIZZAZIONE DELL'UFFICIALE SANITARIO

Art. 103

Oltre alla autorizzazione richiesta dalla legge di P.S. chiunque intende assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori o di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero anche temporaneo, deve ottenere una speciale autorizzazione dell'Ufficiale sanitario.

A tal uopo i richiedenti devono trasmettere il progetto della nuova costruzione o della trasformazione dei locali e quando non si debba eseguire alcuna trasformazione, la pianta di tutti i locali da occupare e quella dei servizi accessori.

L'autorizzazione al comma primo del presente articolo è prescritta altresì per

gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, i circoli ricreativi, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili le norme del presente articolo.

L'autorizzazione deve essere rinnovata ogni anno.

CAMERE D'ALBERGO

Art. 104

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione, la camere da letto devono anche ai fini del presente regolamento rispettare le norme fissate dall'art. 4 del R.D. 24 maggio 1925, n. 1102 come modificato dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 14337 avere una cubatura di almeno 30 mc. per persona.

Le finestre devono aprirsi direttamente all'esterno ed avere una superficie atta ad assicurare una buona aereazione perciò non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento della camera.

I pavimenti devono essere ben connessi in modo da non lasciare fessure, ed essere facilmente pulibili.

LATRINE E BAGNI

Art. 105

Le latrine, in numero non inferiore ad una per piano o ad una per ogni 10 persone, salve le particolari disposizioni di legge, agli effetti della classificazione degli alberghi, delle pensioni, delle locande, devono rispondere alle prescrizioni del presente regolamento.

Gli alberghi devono essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza di essi e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino a due metri di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile.

Le latrine, i corridoi, le sale debbono essere, durante la notte, sufficientemente illuminate.

INFERMERIA D'ALBERGO

Art. 106

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a 100, debbono avere, uno o più ambienti appartati per il ricovero temporaneo d'infermi che siano ritenuti sospetti o riconosciuti affetti da malattie contagiose, fino al loro allontanamento.

Per i maggiori alberghi, detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli ospiti.

Gli alberghi devono essere pure forniti di cassette contenenti ciò che è indispensabile per eventuali soccorsi d'urgenza.

BIANCHERIA ED ARREDAMENTI

Art. 107

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

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti letterecchi ed arredi di uso personale già usati, salvo quelli provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio.

Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate all'art. 120 del presente regolamento.

PERSONALE

Art. 108

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande, prima della sua assunzione, deve essere sottoposto alla visita medica personale presso l'Ufficio d'igiene con le modalità che saranno stabilite dall'Ufficiale sanitario che rilascia apposita tessera sanitaria da rinnovarsi ogni anno.

E' fatto divieto ai proprietari e conduttori di alberghi, delle pensioni, delle locande, di assumere personale sprovvisto della tessera sanitaria, la quale è obbligatoria anche per i proprietari e conduttori dei medesimi, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneamente, negli esercizi suddetti.

L'Ufficiale sanitario deve eseguire o fare eseguire frequenti visite agli alberghi, alle pensioni e alle locande e provvedere all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffuse.

ABITAZIONI COLLETTIVE

Art. 109

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, gli educandati, le case di lavoro, di ritiro e tutti gli edifici dove convivono più persone, ferme le disposizioni generali, debbono avere:

a) dormitori dimensionari pari a 60 mc. netti per tre letti e 18 mc. netti per ogni letto in più oltre i tre letti.

Le finestre devono avere le stesse caratteristiche di quelle delle camere d'albergo come previsto nell'art. 104.

Nei dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione.

b) un locale speciale per i bagni;

c) un locale separato per infermeria;

d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente si ammalino di malattia contagiosa.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche.

Tutte le abitazioni collettive (ivi compresi gli ospedali, opifici, istituti, case di ricovero, alberghi, pensioni) saranno soggette almeno una volta all'anno, a generale ripulitura seguita da disinfezione.

DORMITORI ED ABITAZIONI TEMPORANEE PER OPERAI

Art. 110

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono rispondere anche ai fini del presente regolamento alle disposizioni degli articoli 43-44-45-46-47 delle norme generali dell'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

DORMITORI PUBBLICI

Art. 111

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

b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrispondano almeno 24 mc. di aria;

c) una latrina per ogni 10 letti;

d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione 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 ed un numero sufficiente di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

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

SOCCORSI AGLI ALLOGGIATI NEI DORMITORI PUBBLICI

Art. 112

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi più urgenti soccorsi.

REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE

Art. 113

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed, in genere, tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati alle riunioni 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 orinatoî e di latrine.

Gli orinatoî e le latrine debbono corrispondere alle norme regolamentari di cui al capo VII ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontane dalle cucine.

Nei teatri, cinematografi e locali in genere per pubblici spettacoli, vi saranno latrine distinte e separate per uomini, donne ed artisti.

Le finestre delle latrine e delle antilatrine e dei locali ove trovansi gli orinatoî devono essere provviste di reti metalliche a fitte maglie.

Nei teatri, cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento è vietato ogni affollamento superiore alla capacità del locale quale risulta dagli atti relativi alla licenza edilizia ed alla autorizzazione della Commissione Provinciale sui locali di Pubblico Spettacolo.

Nelle sale cinematografiche, oltre il numero degli spettatori corrispondenti ai posti a sedere, non possono essere ammessi altre persone in numero superiore a 2 per mq. della superficie delle corsie laterali e posteriori.

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

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 edilizia, essere provvisti di finestre che si aprano all'aria libera e di pavimento impermeabile.

Dovunque dovrà essere mantenuta la più rigorosa pulizia.

Per l'uso del fumo si rinvia al successivo articolo 552.

RINVIO

Art. 114

Sono fatte salve le disposizioni in materia di locali di pubblico spettacolo emanate dal Ministero dell'Interno, e le competenze della apposita commissione provinciale.

PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Art. 115

I locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia mediante spazzatura ad 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 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 con soluzioni idonee 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 imbrattamento dei pavimenti, con pregiudizio dell'igiene dei locali.

In tutti i luoghi pubblici di riunione nei cinematografi e teatri, deve avere libero accesso il personale dell'Ufficio di igiene munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

LAVATURA DELLE STOVIGLIE NEI PUBBLICI ESERCIZI

Art. 116

Le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti, ecc. con vaschette sottostanti, munite di scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

PULIZIA DEI PUBBLICI UFFICI, ESERCIZI E LOCALI DI RIUNIONE

Art. 117

Nei pubblici esercizi e nei luoghi di riunione, tutti i locali devono essere mantenuti puliti. I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi, sino alla loro asportazione. Le biancherie sudicie devono essere tenute in recipienti chiusi e non possono essere lavate nei locali dell'esercizio.

CUCINE

Art. 118

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive devono essere spaziose, bene illuminate, arieggiate direttamente all'esterno.

Le finestre devono essere munite di tele metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere rivestite, fino all'altezza di mt. 2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile riconosciuto idoneo dall'Ufficio sanitario.

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare deve essere rivestito anch'esso di materiale impermeabile ed i banchi, sui quali si manipolano le vivande, devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro.

Le cucine, debbono avere lavandini, in numero adeguato all'importanza dell'esercizio, provvisti di due rubinetti per acqua potabile fredda e calda.

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente e devono essere dotate di apposite cappe di aspirazione dei vapori e dei fumi.

ACQUAI

Art. 119

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anche esso imbiancato e rivestito, fino all'altezza di mt. 2 dal suolo, di materiale impermeabile.

Gli acquai debbono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

STOVIGLIE

Art. 120

Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo delle mosche, devono rispondere ai requisiti voluti dal presente regolamento; quelle di ferro smaltate quando presentino scrostature anche in modo lieve, debbono essere sostituite.

PERSONALE DELLE CUCINE

Art. 121

Il personale addetto alle cucine deve essere munito di libretto sanitario come previsto dall'art. 242 del presente regolamento, deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e cuffia idonea per impedire la caduta dei capelli, e annualmente

(nei mesi di aprile-giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifica per via parenterale e a tutte le misure profilattiche previste.

SCANSIE

Art. 122

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, ecc. debbono essere munite di copertura idonea per impedire la penetrazione degli insetti ed essere costruite con materiali che rendano facile la pulizia.

Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perchè chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in appositi frigoriferi.

CHIUSURA DEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 123

Il Sindaco può sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei locali, degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle trattorie, delle osterie, ecc. non rispondono ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari ordinarne la chiusura.

Contro l'ordinanza che prescrive l'esecuzione dei lavori di risanamento indispensabili e quelli di chiusura è ammesso ricorso al Presidente della Giunta Regionale che decide, sentito il Medico provinciale.

Sezione e): Edifici pubblici: Scuole.

RINVIO

Art. 124

Per la costruzione degli edifici pubblici si osserveranno le disposizioni dei regolamenti statali.

Si richiamano in particolare, per le scuole le norme tecniche approvate con D.M. 21 marzo 1970.

Sezione f): Edifici rurali.

DIVIETO DI TENERE STALLE NELL'AGGREGATO URBANO

Art. 125

E' fatto assoluto divieto di costruire e tenere in esercizio stalle di qualsiasi genere nell'aggregato urbano.

Possono tenersi stalle solo nelle zone dichiarate agricole dal piano regolatore generale del Comune.

TEMPORANEO RICOVERO DI ANIMALI AD USO COMMERCIO

Art. 126

Ai sensi dell'art. 17 del Reg. di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, l'esercizio delle stalle ed in genere dei locali da adibirsi a tem-

poraneo ricovero di equini, bovini, caprini, suini, e di animali da cortile da parte dei negozianti, dei gestori di alberghi, mascaiccie, mulini pubblici è subordinato ad autorizzazione del Sindaco al quale gli interessati devono rivolgere domanda.

Il Sindaco, in base al risultato del sopralluogo del Veterinario comunale, rilascia l'autorizzazione quando risulta che i locali sono situati in idonea località e che sono provvisti dei necessari requisiti igienici anche per quanto si riferisce allo smaltimento dei rifiuti degli animali.

Qualora i locali non rispondono alle esigenze dell'igiene, il Sindaco ordina i lavori necessari ed assegna il termine entro il quale devono essere eseguiti.

Le stalle di sosta e gli altri locali anzidetti sottostanno alla vigilanza del Veterinario comunale. Se tra gli animali si manifestano malattie infettive l'autorità comunale adotta le misure atte ad impedire la propagazione.

Ai negozianti di animali è fatto obbligo di tenere costantemente aggiornato un registro di carico e scarico conforme al mod. 3 allegato al regolamento di cui sopra.

Per la mancata esecuzione dei lavori ordinati o per altre infrazioni alle precedenti norme, il Sindaco, dispone la chiusura temporanea dei locali indicati nei precedenti commi o, nei casi più gravi, la revoca dell'autorizzazione all'esercizio.

ALLEVAMENTI INDUSTRIALI

Art. 127

Gli allevamenti industriali di suini, cani, animali da pelliccia o da ripopolamento di riserve sono soggetti a preventivo nulla-osta del Prefetto ai sensi dell'art. 24 del Regolamento 8 febbraio 1954, n. 320.

Gli allevamenti industriali di ogni genere sono altresì soggetti alle disposizioni dell'art. 216 del T.U. 27 luglio 1934, n. 1265.

ALLEVAMENTO E COMMERCIO DI PICCOLI ANIMALI

Art. 128

E' vietato tenere nell'ambito delle zone dichiarate residenziali dal P.R.G.C. depositi ed allevamenti di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali, anche non destinati all'alimentazione.

Nelle suddette zone è inoltre vietato tenere esercizi di vendita dei suddetti animali senza il permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario comunale nel campo delle rispettive competenze, abbiano riferito che tali esercizi possono funzionare nelle condizioni volute dalla igiene e senza recare danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

FABBRICATI RURALI

Art. 129

I fabbricati rurali destinati ad uso abitazione devono corrispondere a tutte le prescrizioni fissate per le case di civile abitazione.

ACQUA POTABILE

Art. 130

Tutti i fabbricati rurali devono essere dotati di acqua potabile fornita dall'acquedotto comunale.

POZZI NERI

Art. 131

I fabbricati rurali devono essere di regola allacciati alla fognatura comunale. Quando ciò non sia tecnicamente possibile, potrà essere autorizzata la costruzione di pozzi neri a tenuta e fosse biologiche con quegli accorgimenti che l'Ufficiale sanitario e la commissione edilizia detteranno caso per caso.

Deve essere comunque evitata ogni occasione d'inquinamento del sottosuolo.

I pozzi neri devono avere caratteristiche e dimensioni tali da consentire gli svuotamenti a periodi non inferiori a 30 giorni.

STALLE

Art. 132

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Quando ciò non sia possibile, le stalle stesse non possono comunicare direttamente cogli ambienti di abitazione, ed avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di 3 metri in linea orizzontale.

Le stalle non devono essere sottoposte ad ambienti abitabili ed, in caso contrario, devono essere costruite in volte o in solaio incombustibile.

Devono avere sempre un'altezza media non inferiore a metri 3,50 e di mensioni tali da assicurare almeno mc. 30 di aria per ciascun capo di bestiame grosso e mc. 15 per ogni capo piccolo. Devono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili e le rastrelliere devono essere metalliche o in cemento.

LETAMAI E CONCIMAIE

Art. 133

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio.

I letamai devono avere la capacità proporzionale di 3-4 metri cubi per capo adulto ricoverato nelle stalle, ed essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per liquidi.

Le concimaie devono essere normalmente situate a distanza non inferiore a 25 metri dalle abitazioni o dai dormitori e a 50 metri dai pozzi, dalle condutture e dai depositi di acqua potabile.

Qualora, per difficoltà dell'ubicazione, non sia possibile mantenere la distanza suddetta, l'Ufficiale Sanitario, potrà consentire che la concimaia venga situato anche a distanza minore, tenute presenti la condizioni ambientali.

Non è permesso che i letamai, a mezzo di porte, finestre o di altre aperture qualsiasi, siano in diretta comunicazione con strade, piazze od altri spazi pubblici, o soggette a servitù di pubblico passaggio o comproprietà altrui.

PORCILI

Art. 134

I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di mt. 20 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi; di materiale impermeabile.

Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto ed unito alle pareti ad angoli arrotondati. Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri (a tenuta).

POLLAI, FORNI, ESSICCATOI, TINAIE

Art. 135

I pollai devono essere lontani dalle case, ed essere aereati e tenuti puliti. Anche i forni, gli essiccatoi e gli altri annessi rurali debbono essere distaccati dalla casa colonica.

I muri divisorii, i pavimenti, ed i solai di tutti i locali nei quali si compiono manipolazioni ed operazioni agricole dalle quali può venire alterata l'aria delle abitazioni (ad es. tinaie), quando queste formano corpo con esse, devono essere impermeabili.

ABBEVERATOI

Art. 136

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

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.

PULIZIA DI ANIMALI E VEICOLI

Art. 137

E' vietato eseguire la pulizia degli animali e loro attrezzi e dei veicoli negli spazi collettivi prospicienti i locali di abitazione permanente.

MANUTENZIONE DELLE CASE COLONICHE

Art. 138

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

In caso d'inadempienza saranno adottati i provvedimenti previsti dall'articolo 223 del T.U. delle leggi sanitarie.

Sezione g): Edifici industriali.

RINVIO

Art. 139

Salve le disposizioni del successivo titolo VI e, quelle del piano regolatore generale del Comune, si applicano per la costruzione e l'adattamento di edifici o

di parti di edifici ad uso di attività industriali le norme del regolamento generale per l'igiene del lavoro approvato con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

Agli effetti igienico-sanitari, si considerano attività industriali tutte quelle cui siano addetti lavoratori subordinati o ad esse equiparati, nei sensi indicati dal predetto regolamento generale.

I limiti di altezza, cubatura, superficie e i requisiti di temperatura, illuminazione, salubrità, pulizia, sicurezza, ecc. sono stabiliti nel predetto regolamento generale.

Per quanto riguarda i servizi sanitari e i servizi igienico-assistenziali (pronto soccorso, acqua, lavandini, docce, latrine, spogliatoi, refettori, ecc.) di cui devono essere dotati gli edifici adibiti ad attività industriale, si fa esplicito rinvio alle norme contenute nei capi 3° e 4° dello stesso regolamento generale.

Titolo III

Igiene delle acque

Capo 1. - ACQUA POTABILE

OBBLIGO DI ALLACCIAMENTO ALL'ACQUEDOTTO COMUNALE

Art. 140

Tutte le case di civile abitazione devono essere fornite di acqua potabile.

La fornitura deve avvenire mediante acquedotti pubblici.

Devono altresì allacciarsi all'acquedotto comunale tutti gli edifici ove si esercitano attività industriali o commerciali, nonché gli edifici rurali.

Il servizio di distribuzione delle acque potabili è disciplinato dal relativo regolamento.

VIGILANZA SULLA POTABILITA' DELL'ACQUA

Art. 141

Le acque destinate per bevanda o per uso delle abitazioni devono presentare i requisiti di costante potabilità, in base ad accertamenti dell'Ufficio d'Igiene, che esercita all'uopo una vigilanza continua anche mediante controlli chimici e batteriologici.

La vigilanza dell'Ufficio d'Igiene viene eseguita nella forma più ampia sulla fonte, sulle opere di presa, sulle condutture, sugli impianti di distribuzione.

L'Ufficio d'Igiene può ordinare tutte le opere ed apparecchiature necessarie a garantire la costante depurazione e potabilità delle acque condotte o comunque destinate all'alimentazione delle abitazioni e all'uso umano sentito il Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Ogni alterazione di queste acque, anche solo sospetta, deve essere immediatamente denunciata al Sindaco che dovrà adottare gli opportuni provvedimenti.

Il personale addetto agli acquedotti od alla manipolazione e distillazione delle acque destinate a bevanda deve subire annualmente la vaccinazione antitifica.

POZZI PUBBLICI E FONTANELLE

Art. 142

I pozzi per l'attingimento dell'acqua potabile dal sottosuolo sono consentiti solamente per alimentare l'acquedotto pubblico e previa dichiarazione di potabilità rilasciata dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

L'autorità comunale provvederà all'impianto di fontanelle pubbliche nelle località ove se ne riconosca l'utilità per la popolazione.

Esse devono essere sempre alimentate con acqua potabile e costruite in maniera da preservare l'acqua da inquinamenti, con idonea zona circostante di protezione e rispetto, con condotto di raccolta e di smaltimento delle acque di supero.

Il condotto di smaltimento deve essere collocato e costruito in maniera da non provocare inquinamento nel condotto di alimentazione della fontanella.

POZZI PRIVATI E CISTERNE

Art. 143

Sono vietati la costruzione e l'uso di pozzi privati di qualsiasi genere per il rifornimento di acqua potabile.

RICERCA DI ACQUE SOTTERRANEE

Art. 144

E' vietato procedere alla ricerca di acque sotterranee senza attenersi alle disposizioni previste dal D.P.R. 25 maggio 1958, n. 876.

Capo 2. - ACQUE SUPERFICIALI

SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE

Art. 145

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

IMMISSIONI NEI CORSI DI ACQUA E NEI FOSSI STRADALI

Art. 146

Nei corsi di acqua che scorrono nel territorio comunale, nonchè nei fossi stradali, non possono essere immesse che le acque meteoriche dopo aver ottenuto precariamente l'autorizzazione del Sindaco sentiti gli uffici competenti.

Resta perciò vietata l'immissione delle acque nere o materie derivanti dagli sfioratoi di pozzi neri o da qualunque impianto di depurazione.

Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi di acqua suddetti o nei fossi stradali, devono aver subito una conveniente correzione e depurazione, secondo le disposizioni del successivo capo 3°.

GETTITO DI MATERIALI NEI CORSI D'ACQUA

Art. 147

Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spargere o depositare lungo le loro sponde materiali di rifiuto di qualunque genere.

DEFUSSO DELLE ACQUE

Art. 148

Ferme restando le disposizioni della legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie, provenienti dalle case di abitazione, dagli stabilimenti, laboratori, esercizi, ecc.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali che cadono su suolo pubblico.

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' pure vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriali.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque e ordinare il ripristino dello stato dei luoghi o disporre i lavori necessari per scolo permanente delle acque.

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

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente purgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque ed attenersi alla disposizione d'uso per l'irrigazione.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfezione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

MACERAZIONE DI PIANTE TESSILI

Art. 149

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

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

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

I bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 metri da ogni centro abitato da più di 100 individui ed almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono, inoltre, essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla vuotatura dei maceri da canapa nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza aver chiesta ed ottenuta una speciale autorizzazione dal Sindaco, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti, solamente dal 1° ottobre al 30 maggio, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Capo 3. - SCARICHI INDUSTRIALI ⁽¹⁾

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE

Art. 150

A norma dell'art. 1 della legge regionale 8-11-1974, n. 32, tutte le immissioni dirette ed indirette in acque superficiali ed in fognatura di scarichi liquidi provenienti dalle attività industriali, artigianali, zooagricole sono subordinate alla preventiva autorizzazione del Presidente della Giunta Provinciale.

Si osservino per le richieste ed il rilascio delle autorizzazioni le norme stabilite dalla legge regionale.

COMPETENZE DEL COMUNE

Art. 151

Resta fermo l'obbligo degli esercenti le attività di cui all'articolo precedente di chiedere l'assenso del Comune per lo scarico di rifiuti liquidi nella bealera comunale e nelle altre acque superficiali di cui il Comune sia proprietario. Resta altresì fermo l'obbligo di chiedere preventivamente il permesso di allacciamento alla fognatura comunale secondo le disposizioni del regolamento speciale riguardante la gestione del predetto servizio.

DIVIETO DI SCARICO

Art. 152

Sono vietati gli scarichi liquidi provenienti dalle attività di cui all'art. 150 sul suolo e nel sottosuolo, nel caso in cui possa derivarne pericolo d'inquinamento.

E' pure vietato scaricare rifiuti solidi e residui di cui alle precedenti attività in acque superficiali e in fognatura.

SCARICHI CONSENTITI NEL SOTTOSUOLO

Art. 153

Le immissioni liquide nel sottosuolo sono consentite di norma solo per le acque piovane.

Può essere concessa l'autorizzazione di scarico di altre acque quando a seguito di analisi del competente laboratorio d'igiene sia assolutamente e permanentemente escluso ogni pericolo d'inquinamento.

L'autorizzazione per tali scarichi viene rilasciata dal Sindaco.

ATTI DA ALLEGARE ALLA RICHIESTA DI LICENZA EDILIZIA

Art. 154

Per i nuovi insediamenti industriali, artigianali e zooagricoli o per quelli già esistenti che intendono ristrutturarsi o ampliarsi, deve essere presentato il progetto degli impianti di depurazione degli eventuali scarichi di lavorazione, unitamente alla richiesta di rilascio della licenza edilizia.

Il Sindaco trasmette alla Commissione Tecnica Regionale il progetto secondo le disposizioni della già citata legge regionale 8-11-1974, n. 32.

CONTROLLI E SANZIONI

Art. 155

L'Ufficio Sanitario Comunale collabora con l'Amministrazione Provinciale per lo svolgimento dei servizi di vigilanza, analisi, controlli sugli scarichi delle attività produttive.

Le sanzioni ai contravventori sono applicate dalle Autorità competenti, a norma della legge 8-11-1974, n. 32.

LIMITI DI ACCETTABILITA' (2)

Art. 156

I limiti di accettabilità sono quelli fissati dalla legge regionale n. 32 del 8-11-1974 come da allegati tabella A e B.

(1) Tutta la materia è ora regolata dalla legge statale 10 maggio 1976, n. 319.

Gli artt. dal 150 al 156 devono quindi considerarsi in parte abrogati, in parte integrati dalle disposizioni ivi previste.

(2) Le tabelle sono state sostituite con quelle allegate alla legge 10 maggio 1976, n. 319.

Capo 4. - BIODEGRABILITA' DEI DETERGENTI SINTETICI

FONTI LEGISLATIVE E RINVIO GENERALE

Art. 157

La materia è trattata dalla Legge 3 marzo 1971 n. 125 e dal Reg. di esecuzione del 12 gennaio 1974, n. 238.

La legge stabilisce che, ai fini della protezione delle acque superficiali e sotterranee dagli inquinamenti derivanti dall'uso di detersivi, i detergenti sintetici contenuti nei prodotti destinati al lavaggio e pulizia ed i detergenti sintetici come tali, debbono essere biodegradabili in misura di almeno l'80 per cento.

I detergenti sintetici confezionati debbono riportare su apposite etichette la indicazione della percentuale di biodegradabilità di prodotto.

VIGILANZA SANITARIA

Art. 158

Gli stabilimenti e gli esercizi pubblici ove si riproducono, si conservano in deposito, si smerciano o si consumano detergenti sintetici, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

Gli stabilimenti e gli esercizi di cui sopra, prima di iniziare la loro attività, devono chiedere l'autorizzazione sanitaria, presentandone domanda per iscritto all'Ufficio d'Igiene. Sulla domanda devono essere indicate la denominazione e la composizione, nonché l'indice di biodegradabilità dei detergenti che si intendono produrre o commerciare.

L'autorizzazione deve essere rinnovata ogni anno.

PRELIEVO DI CAMPIONI

Art. 159

Per il prelievo e l'analisi dei campioni si osservano le disposizioni della legge 3 marzo 1971, n. 125 e quelle del Regolamento di esecuzione del 12 gennaio 1974, n. 238 e successive modifiche, nonché quelle contenute nel seguente Titolo V.

Titolo IV

Prevenzione dell'inquinamento atmosferico

Capo 1. - DISPOSIZIONI PRELIMINARI

Sezione a): Campo d'applicazione.

IMPIANTI SOGGETTI A CONTROLLO

Art. 160

Le seguenti norme integrative sono intese alla prevenzione, al controllo ed alla repressione dell'inquinamento atmosferico, ossia della alterazione delle normali condizioni di salubrità dell'aria, capace di costituire pertanto pregiudizio diretto od indiretto alla salute dei cittadini o danno a beni pubblici o privati, prodotto:

a) dagli impianti termici non industriali, secondo quanto precisato nei seguenti Capi 2° e 3°;

b) dagli impianti industriali, secondo quanto precisato nel seguente Capo 4°;

c) dagli autoveicoli con motore diesel, secondo quanto precisato nel Capo 5°.

E' vietato bruciare in spazi pubblici o privati, all'aria aperta od in locali nei quali non esistano appositi camini, materiali la cui combustione provochi o possa provocare fumo, che all'altezza di due metri superi in capacità il numero 2 del comparatore di Ringelmann; oppure esalazioni moleste o pericolose, senza aver ottenuta la preventiva autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario circa il luogo, i tempi ed i metodi dell'operazione.

L'autorizzazione stessa dovrà essere richiesta almeno cinque giorni prima dell'operazione di bruciamento, con domanda scritta presentata in duplice copia, di cui una in carta bollata entro il termine di gg. 5, con l'annotazione del provvedimento adottato.

La semplice presentazione della domanda non autorizza al compimento della operazione.

FONTI LEGISLATIVE

Art. 161

Le seguenti norme integrative sono adottate particolarmente in attuazione dell'art. 26 della legge 13 luglio 1966 n. 615: « Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico » (qui di seguito legge n. 615) ed in applicazione dei seguenti regolamenti:

a) D.P.R. 22 dicembre 1970 n. 1391 (« Regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimento contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore delle industrie », qui di seguito « Regolamento I »);

b) D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322 (« Regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966, n. 615, recante provvedimento contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore delle industrie », qui di seguito « Regolamento II »);

c) D.P.R. 22 febbraio 1971 n. 323 (« Regolamento per la esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, 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.

Sezione b): Servizio di vigilanza per la prevenzione, il controllo dell'inquinamento atmosferico.

PERSONALE ADDETTO

Art. 162

Il personale tecnico comunale 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, dal quale dipende gerarchicamente, con tutte le prerogative attribuite dalla citata legge n. 615, dal relativo regolamento e dalle leggi in essi richiamate, agli uffici tecnici comunali, e con funzioni di POLIZIA GIUDIZIARIA ai sensi dell'art. 221 del codice di procedura penale.

DIRITTO DI ACCESSO AGLI IMPIANTI

Art. 163

Al personale tecnico predetto deve essere assicurato in qualunque momento della giornata il libero accesso agli impianti termici ed a quelli industriali per i necessari controlli sull'applicazione di tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di inquinamento atmosferico.

Capo 2. - IMPIANTI TERMICI NON INDUSTRIALI

Sezione a): Campo di applicazione.

DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI

Art. 164

Fermo restando l'obbligo dell'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 capo.

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'art. 1 e 2 del Regolamento I (*);
- e inoltre:
- b) impianti termici diversi dai forni inseriti nel ciclo produttivo di imprese artigiane (cfr. legge 25-7-1956 n. 860);
- c) forni crematori di cadaveri;
- d) ogni altro impianto termico non compreso fra quelli elencati al successivo capo 4 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 25 luglio 1956 n. 860) ».

Sezione b): Camini.

INDICAZIONI DA PORRE NEI PROGETTI EDILIZI

Art. 165

Ferme restando le prescrizioni dell'art. 9 della legge n. 615, nei progetti edilizi da presentare ai competenti Uffici municipali per ottenere le licenze di costruzione di stabili nei quali si intendano installare impianti termici compresi fra quelli elencati nel precedente art. 164, dovranno essere indicati l'andamento e la posizione dei canali per fumo (racordi, canne fumarie e camini) e dovranno essere rappresentate graficamente:

a) in rapporto a quanto prescritto dall'art. 6/15 del « Regolamento I », la posizione di tutti gli ostacoli e strutture esistenti nel solido ideale avente centro sul camino, base circolare con raggio di 10 metri 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 10 metri e raggio esterno di 50 metri, 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 »).

POSIZIONE DEI CAMINI

Art. 166

I camini degli impianti termici di cui all'art. 164, 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 dell'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, sottoporà 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, l'adeguamento dei camini predetti a quanto disposto dall'articolo 6 del « Regolamento I », qualora fossero evidenziate concentrazioni eccessive di inquinanti di origine non industriale.

L'istanza di cui al presente 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.

DEROGHE

Art. 167

Della concessione della deroga richiesta sarà fatta esplicita menzione nella licenza di costruzione, oppure, per gli stabili di cui al 1° comma dell'articolo 166, 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.

MODIFICHE

Art. 168

Ogni variazione delle condizioni, in base alle quali è stata concessa la deroga, che non sia stata preventivamente autorizzata dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario e su conforme parere del C.R.I.A., comporta la decadenza automatica della concessione e l'applicazione delle sanzioni di cui alla sezione f) 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. 167.

CANNE FUMARIE E CAMINI

Art. 169

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. 164, 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 »

Le canne fumarie di qualunque tipo di focolare dovranno terminare in alto con una testa di camino alta almeno un metro al di sopra della copertura non possono esalare al di sotto dei tetti, nè essere addossate contro le pareti o strutture di materiale combustibile, salvo che ne siano separate da una distanza di almeno 15 cm. o da materiale termocoibente in spessore adeguato.

Esse dovranno essere costruite con intercapedine ventilata a zone o isolate con idonea coibentazione, di modo che la temperatura delle pareti delimitanti vani d'abitazione non superi verso gli stessi di più di 10°C la temperatura dell'ambiente.

Le canne dovranno essere intubate o quanto meno essere lisciate internamente con cemento ed avere angoli smussati; dovranno inoltre avere nel tratto terminale, prima del fumaio, una bocchetta di ispezione e di pulitura con sportello a perfetta tenuta di fumo e di gas.

Non sono ammesse canne fumarie in cemento-amianto.

I camini dei forni per pane e quelli di forni o di impianti termici dei laboratori artigianali dovranno avere sezione adeguata alla potenzialità del forno od impianto, cappa di aspirazione sul focolare o altro idoneo apparato che garantisca un sufficiente tiraggio e dovranno essere tanto più isolati rispetto alle pareti quanto maggiori saranno la temperatura e la quantità dei fumi emessi.

Sezione c): Impianti ed installazioni.

PRECISAZIONI

Art. 170

I locali, i serramenti, i serbatoi, le unità termiche, i bruciatori, le griglie mobili degli impianti termici di cui all'art. 164 delle presenti norme, devono rispon-

dere alle prescrizioni degli articoli 4, 5, 9, 10 del « Regolamento I ». Sulle caldaie e sui bruciatori devono del pari essere presenti, leggibili e veridiche le piastrine recanti le indicazioni richieste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento stesso.

APPARECCHI INDICATORI

Art. 171

Gli impianti termici di cui all'art. 164 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 corrispondente 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 articoli 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 i 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 della sezione d) nei confronti del conduttore, fatta salva la eccezione indicata all'ultimo comma dell'art. 182.

RESIDUI SOLIDI

Art. 172

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.

Detti materiali solidi non devono essere allontanati dagli stabili in alcun altro modo che non sia preventivamente autorizzato dall'autorità comunale.

Sezione d): Combustibili.

COMBUSTIBILI SOGGETTI AD AUTORIZZAZIONE

Art. 173

Gli esercenti impianti termici, compresi fra quelli elencati all'art. 164 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 aventi potenzialità superiore ad 1.000.000 Kca/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;

3) devono presentare domanda al Sindaco secondo il disposto dell'art. 13 della legge n. 165.

Nella domanda devono indicare:

- a) generalità del proprietario o dell'esercente l'impianto;
 - b) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui è risultato
 - c) tipo e destinazione dell'impianto;
- (allegare planimetria quotata);
- 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 è dotato l'impianto;
 - f) generalità del conduttore dell'impianto e tipo e numero del patentino di cui è in possesso;
 - g) tipo e caratteristiche del combustibile per il cui uso si richiede la autorizzazione.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco, visto il parere dell'Ufficiale sanitario, 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.

PARERE DELL'UFFICIALE SANITARIO

Art. 174

L'Ufficiale sanitario nell'esprimere il proprio parere sull'opportunità di rilasciare l'autorizzazione o di rinnovarla, terrà conto di tutti gli elementi ambientali e meteorologici che possano contribuire ad aggravare l'inquinamento atmosferico nella zona circostante lo stabile.

COMBUSTIBILI SOTTOPOSTI A LIMITAZIONI

Art. 175

I proprietari o gli esercenti impianti termici compresi fra quelli elencati nell'art. 164 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 primo 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 articolo 173.

AUTORIZZAZIONE

Art. 176

L'Ufficiale sanitario 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 dell'autorizzazione.

Nell'esprimere il proprio parere l'Ufficiale sanitario terrà conto anche dell'eventuale esistenza di apparecchi di accertamento continuo della piena efficienza della combustione, della conduzione da parte di 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 ad aggravare l'inquinamento atmosferico nella zona circostante lo stabile stesso.

RINNOVO DELL'AUTORIZZAZIONE

Art. 177

All'autorizzazione di cui al precedente art. 176 si applicano le disposizioni dell'ultimo comma dell'art. 173.

CONTROLLO DEI COMBUSTIBILI

Art. 178

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 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 del verbale.

ALTRI CONTROLLI

Art. 179

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 o 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. 227 delle presenti norme.

Le disposizioni di cui alla sezione f), fatta salva l'applicazione del disposto dell'art. 14 della legge n. 615, se ne ricorrono le condizioni, sono applicabili nei confronti del venditore, qualora 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 è destinato, quando il venditore sia anche l'esercente dell'impianto.

Sezione e): Conduzione.

RESPONSABILI DI IMPIANTO

Art. 180

Ogni conduttore di impianti termici non può condurre più di 15 impianti ed è sempre tenuto a fornire, a richiesta del civico servizio di rilevamento, l'elenco completo di tutti gli impianti termici da lui condotti.

Presso ciascun impianto termico dovrà essere conservata (a cura del responsabile dell'impianto), una dichiarazione firmata dal conduttore, con la quale egli si assume la responsabilità della conduzione dell'impianto.

In essa dovrà essere riportato il numero e la data di rilascio del patentino se, per la potenzialità dell'impianto, esso è richiesto ai sensi dell'articolo 16 della legge n. 615.

Qualora la conduzione dell'impianto sia affidata ad un'impresa, sarà sufficiente che a cura della stessa sia affisso nei locali dell'impianto un cartello recante le generalità e, in rapporto alla potenzialità dell'impianto, il numero e la data del rilascio del patentino, del proprio dipendente od incaricato, addetto all'impianto stesso.

Il responsabile di impianto termico con potenzialità superiore a 200.000 Kcal/h deve accertare che il conduttore dell'impianto stesso sia in possesso del patentino previsto dall'art. 16 citato.

CONDUZIONE A MEZZO DI IMPRESE

Art. 181

Ogni impresa che gestisce per mezzo dei propri dipendenti o incaricati la conduzione d'impianti termici, deve tenere un registro con pagine numerate, rispondente al modello annesso alle presenti Norme.

Detto registro dovrà essere timbrato e firmato dall'Ufficiale sanitario; dovrà essere costantemente aggiornato; dovrà essere presentato ogni anno entro il 30 novembre all'Ufficiale sanitario per la vidimazione annuale e dovrà essere esibito a richiesta del personale tecnico dell'Ufficio sanitario.

EMISSIONI NON REGOLARI

Art. 182

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 accertarne 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 l'impresa che gestisce la conduzione e si procederà contro di essi anziché contro il conduttore.

Sezione f): Controlli e sanzioni.

ACCERTAMENTO

Art. 183

Ai sensi dell'art. 19, comma 2° 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 d'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.

SANZIONI

Art. 184

Per l'inosservanza delle disposizioni degli artt. 163, 166 ultimo comma; 167, il comma; 168, 169, 170, 171, 172, 173, 175, 179 III comma; 180, 181, 182 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 173, 175 di queste norme, si applicano altresì le disposizioni degli articoli 14 della legge n. 615 e 18 del «Regolamento I».

Capo 3. - IMPIANTI TERMICI NON REGOLAMENTATI DALLA LEGGE N. 615

Sezione a): Campo di applicazione.

IMPIANTI SOGGETTI

Art. 185

Le disposizioni contenute nel presente Capo 3° si applicano, con le modalità previste dal successivo art. 197 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 l'ubicazione;
- b) alimentati con gas di rete, qualunque ne sia la potenzialità e destinati agli usi di cui all'art. 164 delle presenti norme, ad eccezione di quanto disposto dagli artt. 188, 189, 190, 191, 194.

Sezione b): Impianti ed installazioni.

DISPOSIZIONE GENERALE

Art. 186

Gli impianti di cui all'art. 185 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 allegati sia alle installazioni.

CALDAIE

Art. 187

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.

BRUCIATORI

Art. 188

I bruciatori, di qualunque tipo devono: avere dispositivi che consentano in qualunque momento la regolazione del rapporto combustibile-aria; avere inoltre una buona adattabilità ai diversi carichi; essere proporzionati ed adeguati al volume ed alle caratteristiche della camera di combustione.

I bruciatori di olio combustibile devono avere filtri adeguati alla qualità e quantità dell'olio da iniettare nel focolare e, se sono previsti per l'uso con olio combustibile avente viscosità superiore a 4°E 50°C, devono avere un dispositivo di preriscaldamento.

I bruciatori per combustibili liquidi devono essere 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.

RESIDUI SOLIDI

Art. 189

Agli impianti termici di cui all'art. 185 sub a) muniti di impianti di trattamento dei fumi (depuratori) si applicano le disposizioni dell'art. 172 delle presenti norme.

Sezione c): Camini e canali per fumo.

CANNE FUMARIE

Art. 190

Ogni focolare deve di regola essere provvisto di canna fumaria indipendente. Tuttavia è 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 fumarici verticali devono essere dotati, alla loro base, di adeguati sistemi in posizione idonea alla facile asportazione della fuligine.

COSTRUZIONE DELLE CANNE FUMARIE

Art. 191

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 2 metri lineari, con pendenza non inferiore al 5%. Gli eventuali gomiti debbono 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 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.

Per la costruzione delle canne fumarie dovranno altresì essere rispettate le disposizioni di cui all'art. 169.

COMIGNOLI

Art. 192

I fumaioli o comignoli devono sporgere per almeno 1 mt. con apertura di uscita del fumo oltre il colmo del tetto o comunque di ogni ostacolo esistente nel raggio di 10 metri.

Quelli costituiti da tubi o strutture leggere dovranno essere ben assicurati con staffe e tiranti.

La loro sezione retta non può essere inferiore alla sezione retta delle canne fumarie alle quali sono raccordati.

Se l'apertura d'uscita del fumo è situata lateralmente, anziché superiormente, la sezione libera totale deve essere pari ad almeno il doppio della sezione retta interna della canna fumaria ed il bordo inferiore dell'apertura stessa deve, di regola, essere situato almeno 1 mt. oltre il colmo del tetto e di ogni ostacolo circostante nel raggio di 10 metri.

TIRAGGIO FORZATO

Art. 193

Qualora le caratteristiche della caldaia e del camino non assicurino un sufficiente tiraggio e si debba attivare quest'ultimo con mezzi meccanici, per la 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.

Sezione d): Combustibili.

COMBUSTIBILI CONSENTITI

Art. 194

Negli impianti di cui all'art. 185 sub a) è consentito solamente l'impiego, oltre che dei combustibili elencati nell'art. 12 della legge n. 615, di olii combustibili

fluidi con viscosità non superiore a 5°E 50°C e contenuto in zolfo non superiore al 3% con l'osservanza di quanto previsto dal 2° comma dell'art. 188 delle presenti norme; carboni da vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1%; gas di petrolio liquefatti.

EMISSIONI

Art. 195

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) dell'art. 185 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 g/m³ di gas misurato a 15°C e 760 mm. di colonna di mercurio, o percentuale in volume di incombusti gassosi superiore a 1, di composti di zolfo superiore a 0,1; i fumi degli impianti di cui al punto b) dell'art. 185 non devono mai presentare opacità superiore a quella del numero 1 della scala Ringelmann. In caso contrario si accerteranno le generalità del conduttore, salva l'eccezione prevista dal precedente art. 182 e si procederà ai sensi della sezione e).

Qualora sia accertato il superamento dei limiti sopra fissati, oltre alla applicazione delle disposizioni di cui alla sezione e), si adotteranno con ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario, provvedimenti specificatamente intesi a rimuovere le cause di inquinamento, non esclusi la sostituzione del combustibile e l'adeguamento degli impianti o delle strutture murarie.

STUFE A CHEROSENE O A GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO

Art. 196

Le stufe a cherosene e quelle a gas di petrolio liquefatto devono essere installate e fatte funzionare in modo da non costituire pericolo per gli occupanti degli ambienti nei quali sono installate e funzionanti.

In caso diverso il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario, adotterà specifici provvedimenti intesi a rimuovere le cause di pericolo.

Sezione e): Derghe, controlli, sanzioni.

ADEGUAMENTO DEGLI IMPIANTI ESISTENTI

Art. 197

Con ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario, sarà stabilito il termine, non inferiore a 6 mesi e non superiore a 1 anno dall'entrata in vigore delle presenti norme, entro il quale dovranno essere adeguati a tutte le disposizioni del presente capo 3°, gli impianti termici di cui al punto a) dell'art. 185 e quelli di cui al punto b) dello stesso art. 185 limitatamente a quanto ivi previsto.

CONTROLLI E SANZIONI

Art. 198

Il controllo sull'osservanza delle disposizioni del presente capo 3°, potrà essere effettuato da tutto il personale tecnico dell'Ufficio Sanitario.

Su proposta dell'Ufficiale sanitario il Sindaco potrà adottare provvedimenti specificatamente intesi a rimuovere le irregolarità o le cause di molestia.

Per la inosservanza delle disposizioni degli artt. da 186 a 192, 195, 196, si applica il disposto dell'art. 106 del T.U. della legge comunale e provinciale approvato con R.D. 3 marzo 1934, n. 383.

Capo 4. - IMPIANTI INDUSTRIALI

Sezione a): Campo d'applicazione.

IMPIANTI SOGGETTI

Art. 199

Le disposizioni del presente Capo 4° si applicano agli impianti eserciti in stabilimenti industriali, ovverossia in installazioni o complessi di installazioni, volte 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 o utilizzazione o deposito di materiale o sostanze di qualunque natura, nonché ai forni di incenerimento di rifiuti, con potenzialità superiore a 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 delle imprese aventi le caratteristiche di cui all'art. 161 comma 2° lettera a) e b), ed all'art. 3 della legge del 25 luglio 1956 n. 860. Norme per la disciplina giuridica delle imprese artigiane, poiché l'esercizio dei loro impianti termici è già disciplinato dalle disposizioni del Capo 2° di queste norme integrative.

DISPOSITIVI DA ADOTTARE

Art. 200

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'articolo 199 devono essere condotti da personale munito di patentino di cui all'articolo 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. 180 delle presenti norme.

Del pari si applicano le disposizioni di cui all'art. 171.

Fatte salve le disposizioni dell'art. 890 del Codice Civile, i camini di impianti industriali dovranno elevarsi almeno a 6 metri oltre la massima altezza di cui sono suscettibili i fabbricati distanti meno di 50 mt. dai camini stessi, a meno che per l'uso di speciali cautele o di particolari apparecchiature non sia riconosciuto dall'Ufficiale sanitario che le esalazioni emesse dagli stessi non siano moleste, fermo restando il potere della Civica Amministrazione di ordinare in ogni momento l'adeguamento.

INDUSTRIE INSALUBRI

Art. 201

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 nocimento o molestia al vicinato, non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni contenute nella sezione e) delle presenti norme.

Sezione b): Nuovi stabilimenti.

DOMANDE DI COSTRUZIONE

Art. 202

I progetti di costruzione, ampliamento o ricostruzione di stabilimenti o laboratori 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 previsti per la loro neutralizzazione e bonifica, ai sensi del Regolamento Comunale d'Igiene;
- 5) gli impianti termici e gli altri capaci di contribuire all'inquinamento atmosferico.

In difetto alla 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 tre 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.) compilato secondo i modelli predisposti dallo stesso Comitato, e contenente anche tutte le indicazioni prescritte dall'art. 5 del « Regolamento II ».

Analoga relazione dovrà essere presentata al Sindaco ogni qualvolta vengano

modificati od installati impianti che le loro emissioni possono contribuire all'inquinamento atmosferico, anche quando non debbano essere eseguite opere murarie.

PROVVEDIMENTI DEL C.R.I.A.

Art. 203

Il Sindaco, salvo ed impregiudicato l'esame del progetto in linea urbanistico-edilizia, invia la documentazione di cui al primo comma del precedente articolo e la relazione di cui al II comma dello stesso, all'Ufficiale sanitario per l'inoltro con motivato parere al C.R.I.A. per i provvedimenti di competenza.

L'Ufficiale sanitario, qualora lo stabilimento sia previsto in zona alla quale non possa essere applicata la disposizione di cui all'art. 5-6 del « Regolamento II », ne da comunicazione al C.R.I.A. ed al Sindaco per i provvedimenti di competenza.

AUTONOMIA DELLA LICENZA EDILIZIA

Art. 204

La licenza edilizia per la costruzione di stabilimenti e laboratori di cui agli articoli precedenti, è rilasciata di regola — eccezione fatta il caso previsto dal II comma dell'articolo precedente — indipendentemente dal parere del C.R.I.A. sui progetti concernenti gli impianti di abbattimento delle emissioni inquinanti.

La licenza edilizia così rilasciata, concerne esclusivamente le opere edilizie e non gli impianti per la lavorazione o per abbattimento delle emissioni; essa non dà titolo alcuno ai titolari né per installare impianti prima che sia stato loro notificato il parere favorevole del C.R.I.A. né ad iniziare le lavorazioni senza aver ottenuto anche l'autorizzazione sanitaria all'esercizio prescritta dall'art. 409 del presente regolamento.

Del pari la semplice presentazione della relazione di cui al II comma dell'articolo 202 non autorizza i titolari di stabilimenti o laboratori industriali, alla modificazione di impianti, anche di abbattimento delle emissioni esistenti, od alla installazione di nuovi.

Sezione c): Impianti di abbattimento.

RIFIUTI LIQUIDI

Art. 205

Il parere favorevole del C.R.I.A. sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo ciclo ad umido, non esime gli interessati da munirsi delle autorizzazioni municipali alle emissioni degli effluenti liquidi di detti impianti nella fognatura municipale, o di tutte le altre autorizzazioni che fossero altrimenti prescritte per l'emissione in corsi d'acqua superficiali.

RIFIUTI SOLIDI

Art. 206

Per lo smaltimento delle polveri o di altri materiali solidi, trattenuti dagli impianti di abbattimento, l'esercente l'impianto dovrà in regola, in analogia

con quanto disposto dall'art. 8-5 del « Regolamento I » provvedere a che tali materiali siano consegnati, racchiusi in sacchi impermeabili, ai servizi di raccolta dei rifiuti.

Non è ammesso altro modo di smaltimento dei materiali provenienti dal funzionamento degli impianti di abbattimento, se non in casi speciali, a richiesta di tutti gli interessati e, con le cautele e nei luoghi che saranno indicati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, di cui sarà fatta menzione nella autorizzazione all'esercizio di cui al successivo articolo 207.

CONTENUTO DELL'AUTORIZZAZIONE

Art. 207

Le indicazioni, le prescrizioni, i limiti e le enunciazioni elencate nell'art. 5-4 del « Regolamento II » concernenti gli stabilimenti e laboratori di cui all'art. 199 di queste norme integrative, saranno riportati sull'autorizzazione all'esercizio, prevista dal citato art. 5-4 del « Regolamento II ».

STABILIMENTI A CICLO CONTINUO

Art. 208

Nell'autorizzazione all'esercizio di stabilimenti o laboratorio comprendenti impianti operanti secondo ciclo continuo, saranno riportate anche la durata della fase di avviamento e le tolleranze consentite nella stessa, secondo quanto stabilito dall'art. 8-2 del « Regolamento II ».

TEMPO DI AVVIAMENTO

Art. 209

Qualora l'esercente di stabilimenti o laboratori di cui al precedente art. 208 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 maggior 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 articolo 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.

MODIFICHE DEGLI IMPIANTI

Art. 210

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.

INTERRUZIONE DEGLI IMPIANTI

Art. 211

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.

Sezione d): Combustibili.

AUTORIZZAZIONE

Art. 212

Gli esercenti attività lavorative che intendano impiegare negli impianti termici industriali olio combustibile con viscosità superiore a 5°E 50°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 13 luglio 1966 n. 615.

Nella domanda dovranno indicare:

- a) generalità del proprietario o dell'esercente l'impianto;
- b) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui è installato;
- 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 è dotato l'impianto;
- f) generalità del conduttore dell'impianto e tipo di patentino di cui è 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, 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.

CONDIZIONI

Art. 213

L'Ufficiale sanitario 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 nella zona circostante lo stabilimento o laboratorio; nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati dal Servizio Provin-

ciale di rilevamento dell'inquinamento atmosferico comunicati o da comunicare al C.R.I.A. a norma dell'art. 5-6 del « Regolamento II ».

ISPEZIONI

Art. 214

E' facoltà inoltre del personale tecnico comunale di effettuare prelievi ed esami dei combustibili il cui uso è autorizzato ai sensi del precedente articolo 212, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche specificate nella autorizzazione.

Sezione e): Disposizioni transitorie per gli impianti industriali.

PRESENTAZIONE DELLA RELAZIONE

Art. 215

I proprietari od esercenti di stabilimenti o laboratori, compresi fra quelli elencati nell'art. 199 delle presenti norme integrative, già in funzione al momento dell'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 », 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.

TERMINE

Art. 216

La relazione di cui al precedente articolo 215 dovrà essere presentata in triplice copia, di cui una in carta bollata, anche ai fini della esecuzione del censimento degli impianti industriali, ai sensi degli artt. 27 della legge numero 615 e 11-4 del « Regolamento II ».

Una copia della relazione stessa sarà quindi inviata a cura dell'Ufficio sanitario al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

PROROGHE

Art. 217

Gli interessati, qualora non ritenessero possibile presentare, nel termine indicato nel precedente art. 215, la relazione anzidetta, potranno presentare, almeno 15 giorni prima del termine stesso, una motivata istanza di proroga al Sindaco, che, sentito l'Ufficiale sanitario, 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. 215.

TRASMISSIONE AL C.R.I.A.

Art. 218

Il Sindaco entro 30 giorni da quello di ricezione, trasmette la relazione di cui all'art. 215 al C.R.I.A.; ai sensi ed ai fini dei commi 4 e 5 dell'art. 10 del « Regolamento II ».

PROGETTO DEGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

Art. 219

Entro il 18 aprile 1975 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 potestà del Sindaco di prescrivere in singoli casi, su proposta dell'Ufficiale sanitario, 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.

APPROVAZIONE DEL PROGETTO

Art. 220

Il Sindaco, esperite le procedure di cui all'art. 203 delle presenti norme integrative, trasmette il progetto di cui al primo comma del precedente art. 219 al C.R.I.A. ai sensi dell'art. 5-3 del « Regolamento II », lo approva su parere conforme allo 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 e 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 della sezione c) ad esclusione di quelle dell'art. 209.

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 all'installazione od al funzionamento degli impianti, ovvero, in questo caso, trascorso inutilmente il termine 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.

OMISSIONI

Art. 221

Qualora il personale tecnico dell'Ufficio Sanitario, accerti che dall'attività di uno stabilimento industriale derivano — senza che siano state presentate in termini le relazioni di cui all'art. 10 del « Regolamento II » — immissioni che contribuiscono all'inquinamento atmosferico, il Sindaco, su proposta dell'Uf-

ficiale sanitario, fissa un termine perentorio per la presentazione delle relazioni e dei progetti di cui al citato articolo 10.

Le immissioni di cui al comma precedente, sono quelle ricordate nell'articolo 8 del predetto Regolamento, ed ogni altra immissione corpuscolata od aerei-forme, il contributo all'inquinamento atmosferico sarà valutato ai sensi del disposto degli art. 10-9 ultimo periodo e 9-3 del « Regolamento II ».

Sezione f): Controlli e sanzioni.

CONTROLLI

Art. 222

Gli stabilimenti e laboratori indicati nel precedente art. 199 sono sottoposti oltre che ai controlli ed alla vigilanza previsti dal « Regolamento II » ed esplicati attraverso il personale tecnico comunale, di cui al Capo 1° delle presenti norme, anche a tutti gli altri controlli che disposizioni legislative e regolamentari demandano all'Ufficiale sanitario e che lo stesso intenda svolgere direttamente o a mezzo di personale tecnico da lui delegato.

SANZIONI

Art. 223

Per le infrazioni alle disposizioni degli artt. 200, commi 2°-3°-4°; 202 ultimo comma; 204-205-209-211-212-215-219-221, 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 13 luglio 1966 n. 615 e dal correlativo « Regolamento II ».

Qualora dagli esami di cui all'art. 214 sia accertato che i combustibili usati in impianti industriali non hanno le caratteristiche elencate nell'autorizzazione di cui all'art. 212, si applicano le disposizioni dell'art. 14 della legge n. 615.

Capo 5. - AUTOVEICOLI CON MOTORE DIESEL

Sezione a): Campo d'applicazione.

VEICOLI SOGGETTI

Art. 224

Le disposizioni del presente Capo 5° 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.

Sezione b): Limiti delle emissioni - Accertamenti.

LIMITI DELLE EMISSIONI

Art. 225

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.

ACCERTAMENTI

Art. 226

Ai fini delle presenti norme integrative gli accertamenti sul rispetto dei limiti delle emissioni verranno effettuati esclusivamente sui veicoli di cui all'art. 224 circolanti nel territorio cittadino, in luoghi pubblici o 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.

Sezione c): Controlli.

COMPETENZA

Art. 227

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 Capo 1° delle presenti norme, al quale competono ai sensi del combinato disposto dall'art. 23 della legge n. 615, dell'art. 137 comma II lettera a) del T.U. delle norme sulla disciplina della circolazione stradale, approvato con D.P.R. 15 giugno 1959 n. 393, 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, ivi recante sulla corona esterna la scritta: in alto « CITTA' DI GRUGLIASCO » ed in basso « UFFICIO D'IGIENE », nonché di tessera di riconoscimento.

Al personale stesso si rendono applicabili le norme di cui agli art. 596 e 597 del regolamento per l'esecuzione del Codice della strada, approvato con D.P.R. 30 giugno 1959 n. 420.

VERBALI

Art. 228

Se con l'accertamento eseguito si è constatato il superamento dei limiti delle emissioni di cui all'art. 225, verrà trasmesso all'Autorità Giudiziaria verbale di accertamento, ai sensi dell'art. 22 della legge n. 615.

REVISIONE DEI VEICOLI

Art. 229

Copia del verbale di accertamento verrà trasmessa all'Ispettorato della Motorizzazione Civile e dei Trasporti in concessione per gli adempimenti di compe-

tenza ai sensi del combinato disposto dall'art. 22, V comma, della legge n. 615 e dell'art. 55, IV comma, del citato T.U. delle norme di 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 notificazione del verbale di accertamento, il proprietario dovrà documentare al personale tecnico l'avvenuta esecuzione della revisione singola mediante l'esibizione della carta di circolazione.

IMPOSSIBILITA' DEGLI ACCERTAMENTI

Art. 230

Qualora il personale tecnico abbia fondato motivo di ritenere che le emissioni di un veicolo con motore Diesel superino i limiti di cui ai precedenti articoli, ma non possa procedere per qualsiasi motivo agli accertamenti di cui all'art. 227 ne riferisce ai propri superiori affinché, con ordinanza del Sindaco, sia fissato al proprietario un termine per la presentazione dei veicoli stessi agli accertamenti di cui sopra.

VEICOLI IN SERVIZIO PUBBLICO

Art. 231

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.

Sezione d): Sanzioni.

RESPONSABILI

Art. 232

Nel caso previsto dall'art. 228 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.

SANZIONI

Art. 233

Nel caso previsto dall'ultimo comma dell'art. 229 delle presenti norme si applicano le sanzioni previste dal citato art. 106 del T.U. della legge comunale e provinciale.

Capo 6. - DISPOSIZIONI FINALI

INDIRIZZO DELLE DOMANDE

Art. 234

Tutte le domande concernenti le materie regolamentate dalle presenti norme devono essere indirizzate al Sindaco e sono soggette alle disposizioni sul bollo.

DIVIETO DI OBLAZIONE

Art. 235

Le sanzioni pecuniarie in applicazione dell'art. 106 del T.U. della legge comunale e provinciale approvato con R.D. 3 marzo 1934 n. 383 di cui ai precedenti Capi 2°-3°-4°-5° non sono obblazionabili a mani dell'accertatore, in applicazione del disposto dell'art. 107 comma terzo del citato T.U.

Titolo V

Igiene degli alimenti e del commercio

Capo 1. - DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

FONTI LEGISLATIVE

Art. 236

La produzione e la vendita delle sostanze alimentari sono soggette alla disciplina prevista dalla legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni.

Finché non sarà emanato il regolamento di esecuzione della predetta legge, si applicherà altresì il regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti e sulle bevande approvato con R.D. 3 agosto 1890 n. 7045.

A norma delle suddette disposizioni e di quelle contenute nel titolo I del presente regolamento, l'Ufficiale sanitario esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita o somministrazione; sulla loro introduzione nel Comune, sui loro mezzi di trasporto, sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

AUTORIZZAZIONE PER LA PRODUZIONE, PREPARAZIONE E DEPOSITO DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 237

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato alla autorizzazione sanitaria.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che funzionali, previsti dalla legge e dai regolamenti.

In particolare, i locali destinati alla produzione, trasformazione e manipolazione di sostanze alimentari devono avere il pavimento in grès smaltato o in marmo, con piletta sifonata di adeguate dimensioni posta nella zona centrale del locale, per la raccolta dei liquidi e delle acque di lavaggio.

Le pareti devono essere piastrellate per una altezza di metri due.

I contravventori sono puniti, ai sensi dell'art. 2 della legge 3 aprile 1962 n. 283, modificata dall'art. 2 della legge 26 febbraio 1963 n. 441.

DOMANDE E DENUNCIE PER GLI ESERCIZI DI VENDITA DI DERRATE ALIMENTARI E SPACCIO DI BEVANDE

Art. 238

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita di derrate alimentari e delle bevande e subentrare negli spacci già esistenti, deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta autorizzazione prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio.

L'autorizzazione viene concessa solo dopo che l'Ufficiale sanitario abbia accertato che il locale e le attrezzature igieniche si trovano nelle condizioni volute dal presente regolamento e dalla legge sulla disciplina del commercio ed esercizi pubblici.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo quelle sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale sanitario. Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) con generi non alimentari di odore sgradevole o facilmente trasmissibili quale il petrolio, la benzina, la nitorina, il carburo di Ca, i saponi non incartati e simili, e tutte le altre sostanze o prodotti che comunque possano alterare le qualità organolettiche dei commestibili.

In caso di trasferimento dell'esercizio in altro locale, gli esercenti sono tenuti a fare preventiva domanda al Sindaco, per ottenere il nulla osta che può essere concesso solo quando il nuovo locale corrisponda alle prescrizioni di legge.

REQUISITI DEI LOCALI DI VENDITA DI DERRATE ALIMENTARI

Art. 239

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere l'accesso alla pubblica via, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati, non possono comunicare direttamente con locali di abitazione e con latrine.

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a quella stabilita dal piano di sviluppo della rete distributiva redatto ai sensi della legge 11 giugno 1971 n. 426.

Gli spacci debbono essere tenuti costantemente con la massima pulizia in ogni parte e le immondizie e materie putrescibili devono essere raccolte, sino al momento della loro asportazione, in recipienti chiusi.

I muri devono essere finiti con materiale liscio, impermeabile e lavabile e i locali avere una sufficiente illuminazione naturale.

Gli spacci di alimenti e di bevande, devono avere il pavimento impermeabile (non mai di legno) e devono sempre essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante rivestimento impermeabile, ritenuto idoneo.

E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi retrobottega, biciclette ed altri oggetti ingombranti non attinenti al commercio.

E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni e negli atrii delle case.

I requisiti igienico-sanitari dei locali di vendita delle carni, del pane e del latte sono stabiliti nel successivo Capo 2° e nelle leggi speciali che li riguardano.

Gli alimenti surgelati possono essere venduti in tutti gli esercizi commerciali che esercitano la vendita al pubblico di generi alimentari comunque conservati, secondo le disposizioni della Legge 27 gennaio 1968 n. 32.

I requisiti igienico-sanitari dei relativi locali sono stabiliti nel D.M. 15 gennaio 1971 n. 178, modificato con D.M. 1 marzo 1972.

Tutti gli esercizi commerciali devono praticare la lotta contro le mosche secondo le disposizioni del successivo Titolo VII, Capo 2°.

COMMERCIO AMBULANTE DI GENERI ALIMENTARI

Art. 240

In tutto il territorio del Comune è vietata la vendita ambulante del pane, del latte, delle carni preparate allo stato fresco, dei gelati di crema, di panna o comunque fabbricati con latte salvo che siano preparati in confezioni igienicamente idonee, e della pasticceria fresca.

Il commercio ambulante dei polli, dei conigli macellati, del pane fresco e conservato, dei formaggi e dei salumi è consentito unicamente nei mercati regolarmente istituiti.

La vendita dei predetti generi dovrà effettuarsi nei posteggi a ciascun esercente assegnati, e su banchi riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria.

Tutti i banchi dovranno essere muniti di apparecchiatura refrigerante.

E' vietata l'esposizione anche se protetta da vetrinetta, di polli e conigli spezzettati, di salumi e formaggi su banchi non muniti di piastra refrigerante.

Tutti i generi alimentari (formaggi, sottaceti, burro) che possono essere consumati senza cottura, devono essere conservati in bacheca, aperta solamente verso il venditore.

I salumi possono essere venduti solamente se interi. I salumi affettati, compreso il prosciutto, possono essere venduti solo se posti in confezioni idonee e conservati su piastra refrigerata.

Del pollame può essere autorizzata la vendita, solo se sia stato sottoposto, all'atto della macellazione, a totale minuziosa spennatura ed alla asportazione accurata del pacchetto intestinale, seguita da diligente lavaggio esterno, ed abbia inoltre subito scrupolosa pulizia della testa e delle zampe.

Dei conigli può essere autorizzata la vendita, solo se siano stati spellati e liberati dalle parti terminali, degli arti ed accuratamente sviscerati.

I polli ed i conigli, nonché le loro parti, devono essere esposti separatamente e non venire in contatto con altre sostanze. Devono inoltre essere conservati in bacheca, aperta solo dalla parte del venditore e poggiare su piastra refrigerata.

E' consentita la vendita di pasticceria secca, purché contenuta in recipienti di latta, vetro od altro materiale idoneo, al riparo da polvere e mosche.

I prodotti ortofrutticoli, in vendita nei mercati rionali, devono essere esposti

in luogo predeterminato dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario. In ogni caso non è ammessa la vendita su banchi che siano in contatto con altri banchi contenenti generi non alimentari o prodotti diversi dagli ortofrutticoli.

Gli esercenti il commercio ambulante di generi alimentari devono essere muniti di regolare licenza commerciale, del libretto sanitario, da rinnovarsi ogni anno, nonché di una dichiarazione del Sindaco del comune di residenza sentito il parere dell'Ufficiale sanitario o del Veterinario comunale, dalla quale risulti che essi dispongono ivi di locali di deposito e di conservazione, conformi alle esigenze sanitarie e sottoposti a frequenti controlli. La dichiarazione deve essere rinnovata ogni anno.

Tutti i documenti sopra elencati devono essere esibiti sul posto di vendita a richiesta delle autorità competenti.

ESERCIZI PUBBLICI

Art. 241

Le domande per esercizi pubblici che, a norma dell'art. 86 del T.U. delle leggi di P.S. non possono esercitarsi senza la licenza del Questore, sono anch'esse sottoposte al parere dell'Ufficiale sanitario.

Si applicano inoltre le disposizioni della legge 14 ottobre 1974, 324 e relativo regolamento.

PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE, PRODUZIONE E VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 242

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale sanitario.

Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche verifiche mediche di controllo da rinnovarsi annualmente e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

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

I contravventori alla disposizione di cui al primo e secondo comma del presente articolo sono puniti, ai sensi dell'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

La sanzione si applica altresì a carico di chi, pure essendo a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva, continui ad attendere alla preparazione, manipolazione e produzione e vendita di sostanze alimentari.

PRESCRIZIONI PER I PRODOTTI CONFEZIONATI E SFUSI

Art. 243

I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione e sulle etichette appostevi, l'indicazione, a caratteri leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché l'indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, o l'elencazione degli ingredienti

in ordine decrescente di quantità presente, riferita al peso o volume, secondo le norme di legge ed, infine, il quantitativo netto inteso peso o volume.

I prodotti alimentari o le bevande, venduti sfusi, debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite da apposite disposizioni di legge o regolamentari.

I contravventori saranno puniti ai sensi dell'art. 5 della legge 26 febbraio 1963 n. 441.

CARTA DA AVVOLGERE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 244

E' vietato ai venditori di sostanze alimentari di avvolgere le sostanze stesse in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, o che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso, albume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda il peso di un grammo per ogni dm². I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

Il deposito della carta da involgere nei locali di vendita deve effettuarsi con tutte le garanzie igieniche specialmente per ciò che riguarda la pulizia, la difesa contro le mosche, la polvere ed il sudiciume.

I requisiti della carta da avvolgere sono stabiliti nel decreto ministeriale 21 marzo 1973, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 20 aprile 1973, cui si fa rinvio.

UTENSILI DA CUCINA O DA TAVOLA PER SOSTANZE ALIMENTARI CHE SONO VIETATI

Art. 245

E' vietato di produrre, di detenere per il commercio e di porre in commercio o di usare gli utensili da cucina o da tavola, i recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari indicati nell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

ISPEZIONI E PRELEVAMENTI DI SOSTANZE

Art. 246

Per le ispezioni e prelevamenti di sostanze alimentari si richiamano le disposizioni contenute nel capo terzo del presente regolamento e le disposizioni contenute nella legge 30 aprile 1962, n. 283 integrata e sostituita in parte dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441.

APPLICAZIONE DI ALTRE NORME LEGISLATIVE O REGOLAMENTARI

Art. 247

Saranno applicate, oltre le norme contenute nel presente capo, anche tutte le altre disposizioni di legge o regolamentari relative alla produzione e vendita di sostanze alimentari, in particolare quelle contenute nelle seguenti leggi e decreti, per le parti in vigore:

- legge 30 aprile 1962, n. 283;
- legge 26 febbraio 1963, n. 441;

— decreto ministeriale 31 marzo 1965, aggiornato con D.M. 29 dicembre 1973: Disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari;

— legge 6 dicembre 1965, n. 1367 con cui vengono apportate modifiche alla legge del 28 febbraio 1963, n. 441 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

— decreto ministeriale 22 dicembre 1967 per la disciplina dell'impiego e dell'approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, degli oggetti d'uso personale e domestico;

— decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1968, n. 1255, modificato con D.P.R. 9 maggio 1974, n. 424 con cui è stato approvato il regolamento concernente la disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate;

— decreto ministeriale 21 marzo 1973: Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale; aggiornato con D.M. 19 novembre 1974;

— R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033: Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario o di prodotti agrari;

— R.D. 19 dicembre 1926, n. 2415: Regolamento di esecuzione della legge precedente.

Capo 2. - IGIENE DEGLI ALIMENTI

Sezione a): Carni fresche, lavorate e congelate.

RINVIO GENERALE

Art. 248

La macellazione, lavorazione e vendita delle carni sono soggette all'osservanza delle disposizioni contenute nel « Regolamento generale per la vigilanza sanitaria delle carni » approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, sue integrazioni e modificazioni, nella legge 4 aprile 1964, n. 171, e per quanto ivi non previsto, negli articoli seguenti.

INDICAZIONE DELLE CARNI DI ANIMALI DA MACELLO

Art. 249

Si considerano come carni di animali 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 di sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne.

Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini ed a venti giorni per gli ovini e caprini.

Per la macellazione e la lavorazione degli animali valgono le norme stabilite nel regolamento di gestione del pubblico macello di cui all'art. 8 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Per la macellazione e la lavorazione dei suini fuori del pubblico macello, gl'interessati debbono presentare domanda all'Ufficio veterinario comunale che, accertata l'osservanza delle norme del presente regolamento e dei regolamenti

speciali e l'esenzione da malattie contagiose dei richiedenti, rilascerà apposito permesso stagionale.

Nei casi di assegnazione alla bassa macelleria, copia del verbale sarà comunicata, dal Veterinario comunale all'Ufficiale sanitario.

AUTORIZZAZIONE PER GLI SPACCI DI CARNE FRESCA

Art. 250

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, di cui all'art. 29 del regolamento per la vigilanza sanitaria, delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Nella domanda per detta autorizzazione devesi indicare la specie o le specie degli animali di cui si vogliono smerciare le carni. Alla domanda va unita la dichiarazione di consenso del proprietario dell'immobile nel quale viene aperto lo spaccio.

Negli spacci destinati alla vendita di carni fresche possono essere vendute quelle di qualsiasi specie di animale, purché non di bassa macelleria ad eccezione delle carni equine, che debbono essere vendute sempre in spacci a parte.

SPACCI DI CARNI DI BASSA MACELLERIA

Art. 251

La carne di bassa macellazione è venduta in spacci comunali e con le apposite norme fissate nello speciale regolamento di cui al precedente art. 31.

SPACCI DI VENDITA DI CARNE CONGELATA

Art. 252

L'Amministrazione comunale dovrà curare che, nell'ambito del territorio comunale, venga istituita una rete distributiva di carne congelata adeguata alla densità della popolazione ed alla sua distribuzione nel territorio stesso, in modo che il numero e la localizzazione degli spacci corrispondano alle esigenze dei consumatori.

Gli spacci per la vendita di carne congelata devono essere normalmente separati da quelli destinati alla vendita di carni fresche.

Il Consiglio Comunale, tuttavia, potrà deliberare che, nei centri abitati in cui vi siano pochi spacci di vendita di carni fresche in proporzione alla popolazione dei centri stessi, questi ultimi possano effettuare la vendita promiscua di carni fresche e congelate, purché i locali siano dotati di idonee attrezzature e sussistano sufficienti garanzie igienico-sanitarie. In tal caso, rimane vietata in detti spacci la vendita di carni insaccate fresche di pronto consumo e di carni macinate.

Qualora lo spaccio, per la sua attrezzatura e dimensione, non consenta una netta distinzione fra carni congelate e carni fresche, la vendita delle carni congelate può essere effettuata solo in giorni prestabiliti in accordo con le Autorità comunali competenti. In detti giorni, negli stessi spacci, è fatto divieto di vendita di carni fresche della stessa qualità e tipo.

INSEGNE PER CONTRADDISTINGUERE I VARI SPACCI DI VENDITA DI CARNE

Art. 253

Gli esercizi di vendita al pubblico, sia delle carni fresche sia di quelle congelate, debbono essere contraddistinti con insegne o tabelle, esterne ed interne ben visibili, che indichino in maniera precisa lo stato (fresca o congelata); la specie o le specie animali per le cui carni è autorizzata la vendita.

CONDIZIONI DEI LOCALI

Art. 254

Negli spacci di carne, sia il locale di vendita che quello destinato alla conservazione delle carni, non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa o di rete metallica, pure fissa, ed atta ad impedire l'entrata delle mosche.

Le parti interne delle botteghe e degli ambienti destinati alla conservazione delle carni devono essere rivestite, fino all'altezza di m. 2 con piastrelle smaltate, con marmo levigato od altro materiale impermeabile (vernice a smalto) ritenuto idoneo. Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 centimetri l'altezza delle uncinate.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declino, munito di condotta per gli scoli di chiusura idraulica (valvola idraulica).

I banchi per la vendita debbono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta ben eguagliata.

Gli utensili (rastrelliera, uncini, ecc) che possono essere a contatto diretto con le carni devono essere costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile.

Gli spacci saranno, in ogni caso, allacciati alla rete comunale dell'acquedotto e della fognatura; ove ciò non sia possibile, verranno adottati quei sistemi di approvvigionamento idrico e di smaltimento dei liquami di rifiuto ritenuti più idonei dall'Ufficiale sanitario.

CELLE E ARMADI REFRIGERANTI

Art. 255

Gli spacci di carne fresca, devono essere dotati di cella e di armadio refrigerante.

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci di carne congelata.

PERSONALE DEGLI SPACCI

Art. 256

Il personale addetto agli spacci di carne devono essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e deve indossare giubba e grembiule di tela bianca, da tenersi sempre puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

ESPOSIZIONE DELLE CARNI

Art. 257

Le carni debbono essere esposte dentro lo spaccio e mai fuori del medesimo, tenute alte dal suolo non meno di 50 cm. e preservate dagli insetti e dalla polvere a mezzo di pannolini bianchi e puliti che non devono essere a contatto delle carni.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostiglio o sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, carni od altre parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita, nelle celle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie (bovini, ovini, conigli, ecc.) non scuoiati.

RIMOZIONE DEI RESIDUI

Art. 258

Le ossa, le unghie, le materie grasse, le pelli e qualunque altro residuo devono essere custoditi in casse coperte foderate in zinco e giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in carri chiusi e nel modo stabilito dall'Ufficiale sanitario.

CARNI ALTERATE

Art. 259

E' proibito di vendere, di distribuire, o anche soltanto di tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione e comunque alterate.

I contravventori sono deferiti alla Autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

CONTROLLI SANITARI

Art. 260

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 risultino sprovviste di tali bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distruzione, ed i contravventori sono deferiti alla Autorità giudiziaria.

FRIGORIFERI

Art. 261

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione nelle frigorifere, deve farne domanda al Veterinario provinciale per ottenere la prescritta autorizzazione.

E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto col ghiaccio. Quando si usi come refrigerante naturale, questo deve essere tenuto in reparto

apposito dell'armadio refrigerante, nel quale non possono essere introdotte carni di qualsiasi specie, né frattaglie.

REGISTRO PER I FRIGORIFERI

Art. 262

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 del proprietario delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi perché destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

VIGILANZA DELLE CARNI CONGELATE

Art. 263

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale oppure in vendita negli spacci cittadini carni congelate che non abbiano subito la prescritta visita sanitaria di cui all'art. 35 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

CARNI CONGELATE NON ADDETTE AL CONSUMO

Art. 264

Il Veterinario, qualora accerti che carni congelate a causa di scongelamento, di invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento o per qualunque altro motivo, abbiano subito adulterazione e siano perciò inadatte al consumo e adatte al consumo soltanto sotto determinate condizioni, deve provvedere perché dette carni siano poste, a cura dell'Autorità comunale, sotto sequestro in attesa dei provvedimenti del Veterinario provinciale, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

REQUISITI DEI CARRI PER TRASPORTO DELLE CARNI

Art. 265

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti interamente di lamiera di zinco o di altro metallo adatto e costruiti in modo da non lasciar colare liquido alcuno e da sottrarre le carni alla vista del pubblico. Tali carri conformi ad un modello approvato dal Sindaco e collaudati dal Veterinario dirigente dell'Ufficio veterinario comunale, debbono servire unicamente per il trasporto delle carni ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

Gli agnelli e gli ovini in genere dovranno essere trasportati spellati e non ricoperti con la pelle precedentemente tolta.

Il trasporto di carni con autoveicoli dovrà essere autorizzato dal Veterinario provinciale.

INTRODUZIONE NEL COMUNE DI CARNI FRESCHE

Art. 266

L'introduzione nel Comune della carne fresca macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è subordinata alla osservanza delle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

TRASPORTO DI CARNI FRESCHE AGLI STABILIMENTI DI INSACCAMENTO

Art. 267

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenuti in cesti opportunamente corredati all'interno, da chiudersi sotto il controllo dell'Autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo metallico.

Per il trasporto di dette carni fuori Comune si applicano anche le disposizioni di cui alla lettera b) e c) dell'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

TRASPORTO DI CARNI CONGELATE

Art. 268

Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dall'Autorità comunale e nel modo più rapido possibile.

AUTORIZZAZIONE PER I LABORATORI

Art. 269

I laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che s'intende preparare (carni salate, insaccate, estratti di carne, brodi concentrati, ecc.). Dette domande saranno sottoposte al parere del dirigente l'Ufficio veterinario comunale.

Dovrà, altresì, indicarsi se la produzione normalmente è destinata alla vendita anche fuori dal Comune.

Quando trattasi di laboratori di carni appartenenti ad animali diversi, la domanda tendente ad ottenere la prescritta autorizzazione dovrà essere indirizzata al Veterinario provinciale.

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo visibile, un cartello indicante la specie o le specie di carni che vi si lavorano.

CONDIZIONI DEI LOCALI AD USO LABORATORIO

Art. 270

I locali, i banchi con piani di marmo e le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni e alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno essere di dimensioni commisurate all'entità della lavorazione, ben ventilati ed illuminati, rispondenti alle prescrizioni dell'igiene edilizia ed avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di mt.2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile lavabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica.

Dovranno altresì essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale ed allacciati alla rete di fognatura, ove esista, altrimenti provvisti di pozzo di scarico a perfetta tenuta.

Il personale addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica, ai sensi dell'art. 51 del citato regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298 e dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'Ufficio d'igiene.

Durante il lavoro, detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

PREPARAZIONE, COMMERCIO E CONSERVAZIONE DEGLI INSACCATI

Art. 271

Le disposizioni che regolano la preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono contenute negli artt. 55 e 58 del regolamento del 20 dicembre 1928, n. 3298.

Sarà in ogni caso vietata l'insaccatura dell'intestino; sarà vietata la vendita di insaccati non ancora giunti a maturazione; sarà attentamente vigilata la stufatura delle mortadelle, dei salami rosa e simili, per accertare che la temperatura a cui debbono essere mantenuti abbia la necessaria durata in modo che l'insaccato raggiunga all'interno un minimo di 70°C.

CHIUSURA DI LABORATORI

Art. 272

E' facoltà dell'autorità comunale di ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate e di proibire la continuazione di questa industria, quando l'esercente non ottemperi alle condizioni prescritte in questo regolamento o vi abbia due volte contravvenuto.

TRIPPERIE

Art. 273

I locali destinati alla lavorazione dei generi di tripperia devono essere di regola costruiti nell'ambito del macello pubblico o di quelli privati.

Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustificano il provvedimento, può essere consentita dall'Autorità sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe.

Tali stabilimenti devono corrispondere a tutte le esigenze dell'igiene prevista per i laboratori di carni.

E' vietata l'esposizione di vesciche o di altri visceri animali all'esterno dei locali destinati alla lavorazione delle trippe.

Gli spacci di tripperia devono corrispondere ai requisiti prescritti per gli spacci di carni.

TRASPORTO DEI GENERI DI TRIPPERIA

Art. 274

Il trasporto dei generi di tripperia agli stabilimenti di lavorazione deve effettuarsi con carri chiusi debitamente foderati in lamiera all'interno e costruiti in modo da impedire la scoloritura dei liquidi.

Il trasporto degli intestini salati o pronti per la salagione si effettuerà in barili chiusi.

I generi di tripperia devono essere trasportati dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita in appositi carri riconosciuti idonei dal dirigente l'Ufficio veterinario comunale.

Sezione b): Animali da cortile e selvaggina.

RINVIO GENERALE

Art. 275

Si osservano le disposizioni del « Regolamento per la disciplina sanitaria della produzione e del commercio dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina », approvato con D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967 e, per quanto ivi previsto, quelle degli articoli seguenti.

VIGILANZA SU ANIMALI DA CORTILE E SELVAGGINA

Art. 276

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina, sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del veterinario comunale.

La selvaggina a pelo, usata per l'alimentazione, è soggetta a vigilanza sanitaria, analogamente agli animali da macello e deve recare il bollo sanitario.

Analogamente gli 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 e agli animali.

CASI DI DIVIETO DI VENDITA DI ANIMALI DA CORTILE E DELLA SELVAGGINA

Art. 277

Non è permessa la vendita di animali da cortile e della selvaggina morta per malattia o trovati affetti da malattia o che non portino traccia della avvenuta uccisione, nel caso della selvaggina, o che si trovino in stato di putrefazione anche incipiente, o molto deteriorati per il trasporto.

E' vietata la vendita delle cavie e dei conigli magri, vecchi affetti da spermosi o da altre malattie.

In caso di sviluppo di una malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'autorità sanitaria può sospendere lo smercio e può, in contingenze speciali, vietare l'introduzione da altri comuni dei suddetti animali.

E' pure vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rinfusa o in forma ambulante, salvo che l'esercizio o il banco non siano muniti di apposito frigorifero.

Il pollame deve essere posto in vendita privo di gozzo e d'intestini, i conigli

privi del pacchetto intestinale, il pollame stesso deve essere tenuto digiuno nelle ultime 24 ore di vita.

E' vietato insuflare aria sotto la pelle del pollame e 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 la iniziata decomposizione.

SPACCI E DEPOSITI DI POLLAME E SELVAGGINA

Art. 278

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori del locale di esercizio e d'estate devono essere coperti con velli non in contatto con le carni e difesi con ripari di rete metallica.

L'uccisione di conigli, polli e simili e la vuotatura del budellame, nonché la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio d'igiene può prescrivere norme speciali.

Le penne od altri rifiuti e materie putrescibili devono raccogliersi in cassette metalliche con coperchio ed asportarsi ogni giorno.

Sezione c): Pesci, crostacei e molluschi.

VENDITA DI PESCI E CROSTACEI

Art. 279

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 o del lino, nonché quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive ed, infine, i pesci marinati o conservati con salatura, colla affumicazione od all'olio che si presentino alterati o comunque deteriorati, oppure preparati con olio e aceto non commestibili nei 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.

DIVIETO DI IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

Art. 280

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di far apparire come freschi i pesci in stato di incipiente decomposizione.

E' pure vietata la vendita di crostacei conservati, lavati con sostanze anti-settiche.

Il Sindaco potrà sospendere l'importazione nel Comune di pesci, ostriche mitili e simili quando, su relazione dell'Ufficiale sanitario, risulti manifesto il pericolo di diffusione di malattie infettive.

LOCALI E BANCHI DI VENDITA DI PESCI E CROSTACEI

Art. 281

La vendita di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi autorizzati dall'Autorità municipale, mai in forma ambulante e non potrà essere concessa

in locali ove siano tenuti in vendita o deposito generi alimentari di qualsiasi specie ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono essere ben aerati, devono avere il pavimento e le pareti, quest'ultime fino all'altezza di m. 2 dal pavimento lavabili ed impermeabili.

Il pavimento deve essere dotato di piletta sifonata, posta al centro per la raccolta delle acque.

Inoltre i locali devono essere dotati di abbondante acqua potabile e di cella frigorifera di temperatura di circa $+ 3^{\circ} + 5^{\circ}\text{C}$.

Il banco per la vendita e la sezionatura deve essere di marmo o di altro materiale impermeabile.

L'esposizione deve essere fatta su appositi piani inclinati impermeabili, lavabili.

Se viene usato il banco frigorifero la sua temperatura dovrà essere di circa $+ 3^{\circ} + 5^{\circ}\text{C}$.

Del pari i banchi di vendita sui mercati autorizzati dovranno essere di acciaio inossidabile o di altro materiale impermeabile, lavabile, e mai di legno, con bordo al fine di evitare lo sgocciolamento delle acque di fusione del ghiaccio di conservazione.

I piani dovranno sempre essere inclinati al fine di permettere lo scolo, in appositi contenitori delle acque di fusione.

E' vietato l'introduzione in frigoriferi esistenti nel territorio comunale e di porre in vendita negli spacci cittadini pesce congelato senza che abbia subito con esito favorevole, la visita preventiva da parte del Veterinario comunale, che rilascerà, a dimostrazione dell'avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

La vendita del pesce fresco e di quello congelato potrà essere effettuata nel medesimo esercizio qualora vi siano banchi e frigoriferi separati.

Il pesce congelato in caso di scongelamento non potrà essere nuovamente ricongelato.

Il pesce congelato posto in vendita negli esercizi e sui banchi di vendita autorizzati dovrà essere segnalato con un cartello recante con grande evidenza la dicitura « Pesce congelato ».

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e comunque non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme sopra citate ed avere, inoltre, il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo destinato alla vendita per uso alimentare devono essere di materiale impermeabile, fornito di acqua corrente e mantenute sempre perfettamente pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce, oltre che ad essere in possesso del libretto sanitario di cui all'articolo 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283, deve indossare una giubba e grembiule di tela bianco, da tenersi sempre pulito.

LOCALI ADIBITI A DEPOSITO DI PESCI E CROSTACEI

Art. 282

I locali adibiti a deposito di pesci freschi e congelati e di crostacei devono essere ben aerati, avere le pareti ed il pavimento raccordati tra loro ad angoli

arrotondati — rivestiti di materiale impermeabile e disinfettabile ed il soffitto a tinteggiatura assorbente.

Devono essere inoltre provvisti di abbondante acqua potabile e il pavimento munito di piletta sifonata.

Nelle celle frigorifere la temperatura dovrà essere mantenuta prossima ai +3°, +5°C.

Gli imballi e contenitori di legno, dovranno essere usati una volta soltanto.

Se dopo il primo impiego non vengono distrutti, potranno essere reimpiegati soltanto per il trasporto degli scarti dei prodotti ittici destinati a scopi industriali, non alimentari.

Gli imballi e il contenuto da usarsi più volte per la conservazione nei mercati, nonché per la esposizione nei luoghi di vendita al dettaglio dovranno essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, impermeabili, lavabili e sterilizzabili e dovranno possedere oltre a requisiti suddetti le caratteristiche stabilite dal D.M. 21 marzo 1973.

L'apertura di depositi di pesce fresco dovrà essere autorizzata dal Sindaco su parere del Veterinario comunale.

Tale autorizzazione dovrà essere rinnovata annualmente.

BACCALA' E MERLUZZO

Art. 283

Le vasche, ove si mettono in guazzo il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

E' proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo e deve, invece, adoperarsi acqua potabile di frequente rinnovazione.

Sezione d): Pane, paste, cereali, mangimi.

RINVIO GENERALE

Art. 284

Si osservano in quanto non previsto:

a) per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari, le disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580, sue integrazioni e modificazioni (legge 17 maggio 1969, n. 272 - legge 8 giugno 1971, n. 440 - D.M. 5 febbraio 1970, ecc.);

b) per il commercio del riso, le disposizioni della legge 8 marzo 1958, n. 325 « Disciplina del commercio interno del riso », sue integrazioni e modificazioni;

c) per i mangimi, le disposizioni della legge 15 febbraio 1963, n. 281, sue integrazioni e modificazioni (legge 8 marzo 1968, n. 399, ecc.).

REQUISITI PER I CEREALI

Art. 285

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altre specie, invasi di crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo.

MACINAZIONE DEI CEREALI

Art. 286

Per la macinazione dei cereali devono essere osservate le disposizioni degli artt. 1 e 2 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

DESTINAZIONE DI CEREALI A SCOPI INDUSTRIALI

Art. 287

I cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa, nonché quelli non idonei all'alimentazione umana, ove non possono essere utilizzati per la alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, a giudizio dell'Ufficiale sanitario che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazione.

DEPOSITI DI CEREALI

Art. 288

I depositi di cereali devono avere le caratteristiche indicate nell'art. 4 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

PRODUZIONE E VENDITA DI SFARINATI

Art. 289

Per la produzione e per la vendita degli sfarinati dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel Titolo II della legge 4 luglio 1967, n. 580.

GRANO DI MAIS

Art. 290

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto, deve attenersi alle disposizioni della legge speciale 21 luglio 1902, n. 427 e del relativo regolamento 5 novembre 1903, n. 451, nonché alle successive circolari ministeriali ed agli artt. 244, 245 e 246 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D.L. 27 luglio 1934, n. 1265.

PRODUZIONE E VENDITA DI PASTE ALIMENTARI

Art. 291

La produzione e vendita di paste alimentari sono disciplinate dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580 e particolarmente da quelle del Titolo IV della legge stessa.

PRODUZIONE E VENDITA DEL PANE

Art. 292

Per la produzione e vendita del pane saranno osservate le disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580 e particolarmente quelle contenute nei Titoli III e V della legge stessa.

REQUISITI DEI LOCALI DEI MOLINI, DEI PASTIFICI E DEI PANIFICI

Art. 293

I locali dei molini, dei pastifici e dei panifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione; devono essere areati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme stabilite dal regolamento per l'esecuzione della legge 4 luglio 1967, n. 580.

E' vietato conservare e comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, pastificazione e panificazione, nonché nei locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla legge suddetta.

TRASPORTO DEL PANE

Art. 294

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

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione a quelli coperti, purché opportunamente attrezzati.

DIVIETO DI TOCCARE IL PANE

Art. 295

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco, i compratori non possano toccare la merce posta in vendita. In detti locali dovranno esporsi in modo visibile uno o più cartelli colla indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti, ecc., dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privato dell'involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Gli esercizi che vendono pane promiscuamente ad altri generi, devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

RIVENDITE DI PANE

Art. 296

Le imprese con rivendita di pane non annessa al panificio sono tenute a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo e tipo di pane fornito, con l'indicazione dell'indirizzo della ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità del pane consegnato.

Tali distinte debbono essere tenute nella rivendita a disposizione degli agenti di sorveglianza fino ad esaurimento della vendita del pane cui si riferiscono.

Sezione e): Latte, formaggi, uova.

RINVIO GENERALE

Art. 297

Si osservano, oltre a quanto di seguito stabilito:

a) per il latte: le disposizioni del R.D. 9 maggio 1929, n. 994 « Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto », sue integrazioni e modificazioni e da ultimo la legge 11 aprile 1974, n. 138, « Nuove norme concernenti il divieto di ricostituzione del latte in polvere per l'alimentazione umana »;

b) per il trasporto del latte: le disposizioni del Decreto Ministeriale 14 settembre 1963, « Disciplina del trasporto del latte alimentare »;

c) per i formaggi: le disposizioni della legge 10 aprile 1954, n. 125, « Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi »; del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 5 agosto 1955, n. 667; successive integrazioni e modificazioni;

d) per le uova: le disposizioni del R.D. legge 14 ottobre 1932, n. 1878 « Disciplina del commercio delle uova », sue integrazioni e modificazioni (D.M. 15 gennaio 1933; Ordinanza A.C.I.S. 27 settembre 1957, ecc.) nonché la legge 3 maggio 1971 n. 419, « Applicazione dei regolamenti comunitari n. 1619/68 e n. 95/69 contenenti norme sulla commercializzazione delle uova », sue integrazioni e modificazioni.

VACCHERIE, PRODUZIONE E COMMERCIO DEL LATTE

Art. 298

Per le vaccherie, la produzione ed il commercio del latte si richiamano le vigenti disposizioni di legge e di regolamento.

L'introduzione del latte da altri comuni dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, il quale potrà rilasciarne permesso, previa esaurienti dichiarazioni scritte dall'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità, rilasciato dal Veterinario municipale del Comune di provenienza e vidimato dal Sindaco del luogo.

Il certificato, da rinnovarsi ogni mese, dovrà attestare dell'età, della razza, dello stato di nutrizione e sanità degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione venga riscontrata nelle ghiandole mammarie. L'introduttore di latte dovrà essere munito del permesso che deve essere presentato ad ogni richiesta. In assenza del permesso o nel sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revocherà l'autorizzazione di introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia.

Le vacche, le capre e le asine destinate alla produzione di latte nel Comune, introdotte in vaccherie autorizzate preventivamente, dovranno essere denunziate entro tre giorni all'Ufficio d'igiene per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

REGISTRO DI STALLA

Art. 299

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risulti:

- a) il cognome e nome del conduttore della stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero del marchio comprovante la subita visita sanitaria, ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell'eventuale vendita del latte;
- d) la data dell'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficio veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame ed alla utilizzazione del latte in esso prodotto.

In detto registro dovranno, inoltre, essere annotate a cura del Veterinario comunale tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

ELENCHI DI PRODUTTORI DI LATTE

Art. 300

I veterinari condotti devono ottenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio delle rispettive condotte.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto ogni acquisto di animali lattiferi.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con la indicazione precisa della ubicazione della stalla.

E' vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano riconosciuti non idonei.

Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

VENDITA DEL LATTE SUL LUOGO DI PRODUZIONE

Art. 301

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità comunale sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 m. da una rivendita di latte (latteria) ed a quelli che non possiedono un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

E' fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto nelle loro stalle e vaccherie.

REQUISITI DEL LATTE, DELLE LATTERIE E DEL PERSONALE ADDETTI

Art. 302

Il latte deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico compreso fra 1029 e 1034 alla temperatura di più 15°C;

b) grasso non inferiore al 3 per cento;

c) residuo secco magro non inferiore all'8,70 per cento.

E' ammesso un residuo magro fino al limite dell'8,50 per cento, purché il tasso di grassi sia superiore al 3,15 per cento.

E' consentita la produzione e la vendita del latte scremato e del latte parzialmente scremato.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione presso le centrali o centri debitamente autorizzati, devono essere venduti soltanto nelle latterie aventi requisiti di cui al Titolo V del regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994.

Il latte scremato e quello parzialmente scremato, sottoposti a sterilizzazione o ad altri analoghi procedimenti che ne assicurino l'indefinita conservazione, possono essere venduti sia nelle latterie che nei negozi di generi alimentari.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di latte scremato deve contenere sostanza grassa non inferiore allo 0,50 per cento.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione « latte parzialmente scremato » deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'uno per cento e non superiore all'1,80 per cento. E' obbligatoria, per tale tipo di latte, la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule od i tappi di chiusura devono essere colorati diversamente da quelli normalmente adoperati per i recipienti destinati a contenere latte intero.

E' fatto obbligo all' esercente la vendita di latte:

a) porre all'esterno ed all'interno della latteria cartelli recanti l'indicazione ben leggibile « latte scremato » e « latte parzialmente scremato »;

b) vendere latte scremato e quello parzialmente scremato soltanto in recipienti chiusi aventi le caratteristiche di cui all'ultimo comma dell'articolo 30 del regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994.

Sia il latte scremato che quello parzialmente scremato, debbono essere conservati presso le latterie in idonei frigoriferi.

DIVIETO DI VENDITA DI LATTE

Art. 303

E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare o tenere per somministrare per compenso ai dipendenti:

a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'articolo 9 del regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994 o da animali curati con sostanze tossiche di azione generale;

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;

f) il latte annacquato o comunque sofisticato;

g) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni;

h) il latte che formi un insediamento di elementi patologici (o comunque anormali);

i) il latte nel quale siano state trovate mosche;
l) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità;

Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito disperso.

DIVIETO DI VENDERE LATTE IN CASI SPECIALI

Art. 304

Quando si verifichi un caso di aborto epizootico in una stalla o in un gregge per la produzione del latte destinato al consumo diretto o la preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto e dei formaggi giacenti, sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti sugli altri animali della stalla o del gregge e sui formaggi.

TRATTAMENTI IMMUNIZZANTI

Art. 305

Ogni trattamento immunizzante sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio comunale d'igiene.

E' vietato in ogni caso la inoculazione di vaccini vivi contro la brucellosi a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che l'Ufficio d'igiene stabilirà.

TRASPORTO NELL'INTERNO DEL COMUNE E VENDITA DEL LATTE - RECIPIENTI

Art. 306

Tutti i recipienti destinati a venire in contatto con il latte debbono essere in ferro stagnato, di vetro, di porcellana, di terracotta o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale sanitario, a perfetta tenuta, mantenuti sempre nella massima pulizia ed in buono stato di conservazione.

Quando la quantità del latte non superi i tre litri, i recipienti destinati al trasporto di esso dovranno essere di vetro bianco.

E' ammesso anche l'uso di appositi recipienti di cartone e di plastica con speciale dicitura per alimenti.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto nell'interno del Comune, devono essere di ferro stagnato ed avere chiusura ermetica con coperchio munito di cerniere di gomma o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale sanitario.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

Il trasporto del latte deve venire effettuato dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, verniciati di bianco, tenuti ben puliti e a conveniente circolazione di aria, portanti le generalità del produttore e del venditore.

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, larga imboccatura, senza spalle, in modo

che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura sarà applicata a stampo un'apposita capsula di stagnola portante la data della giornata.

I recipienti di cui al secondo comma del presente articolo devono essere chiusi con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria comunale. Sono comunque da escludere i tappi di sughero e di carta per qualunque chiusura di bottiglia e di recipiente.

Ogni locale di rivendita di latte deve essere dotato di un refrigerante per la conservazione dello stesso, di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'igiene, che potrà, altresì, ammettere altri sistemi di conservazione corrispondenti allo scopo.

Il refrigerante sarà mantenuto sempre in esercizio durante l'apertura degli spacci e quando si ha latte da conservare, il latte sarà estratto per la vendita direttamente e immediatamente dal refrigerante, non essendo ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori del refrigerante, se non per il momento di vendita diretta al pubblico ed in piccoli quantitativi ed in piccoli recipienti.

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la conservazione dello stesso e la correzione dei difetti.

Ogni recipiente deve portare le generalità del rivenditore responsabile.

Gli esercenti le latterie ed i rivenditori di latte in genere sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori muniti dell'apposita autorizzazione prevista dalle leggi sanitarie; nessuno potrà produrre, trasportare o vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

E' fatto divieto ai rivenditori di travasare il latte o comunque di lavare i recipienti che lo hanno contenuto lungo la via.

E', inoltre, proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, ecc.

Detti recipienti saranno sequestrati ed il latte in essi contenuto sarà subito disperso.

TRASPORTO DEL LATTE AL DI FUORI DEL COMUNE O CON RECIPIENTI DI NOTEVOLE CAPACITA'

Art. 307

Per il trasporto del latte al di fuori del Comune o con recipienti di notevole capacità dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel decreto ministeriale 14 settembre 1963 pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale », n. 251 del 24 settembre 1963.

VENDITA DI PANNA

Art. 308

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui all'art. 302, nonché della panna a cui si siano aggiunti albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna posta in commercio dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore al 15 per cento in peso.

PRODUZIONE, VENDITA E DEPOSITI DI FORMAGGI

Art. 309

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia. E' vietato nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi locale nell'interno della città e dei borghi, il deposito di grandi quantità di formaggi, atto a produrre esalazioni incomode o moleste.

FORMAGGI E LATTICINI DEI QUALI E' VIETATA LA VENDITA

Art. 310

E' vietato vendere formaggi e latticini:

- a) ottenuti dal latte aventi le caratteristiche designate dall'art. 303 del presente regolamento;
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata, tali da rendere nocivi;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi (colori designati nell'elenco ministeriale);
- e) nocivi per qualsiasi altra causa;

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, patate, ecc., si potranno solo vendere con la designazione delle sostanze che contengono.

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc., preparati con latte nelle condizioni di cui all'art. 303 del presente regolamento o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

VENDITA DELLO YOGHURT E DERIVATI

Art. 311

I depositi e i negozi di vendita, anche in forma ambulante dello yoghurt nei tipi intero e magro o scremato, nonché quelli nella varietà alla frutta, debbono essere autorizzati dall'autorità sanitaria la quale prima del rilascio dell'autorizzazione accerterà che siano rispettate tutte le norme igieniche indicate nell'art. 47 della legge 9 maggio 1929, n. 954 e nell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Il prodotto dovrà essere conservato alla temperatura di + 4 gradi e mantenuto a questa temperatura fino al momento della distribuzione al consumatore. I mezzi di trasporto del prodotto dovranno avere adeguate attrezzature frigorifere per il mantenimento nella fase distributiva della temperatura di +4.

Tutti i prodotti a base di latte fermentato semplice o associato e preparati a base di frutta, conserve, marmellate, succhi o polpa di frutta per i quali le ditte produttrici ritengono necessario, in sede di lavorazione, procedere ad una stabilizzazione con calore del prodotto già fermentato, sono anch'essi soggetti alla catena del freddo, per cui devono essere mantenuti alla temperatura di +4.

UOVA

Art. 312

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, o che galleggiano

parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7 per cento (densità 1,047) o che abbiano odore o sapore anormale o con camera d'aria eccedente 1/5 del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purché siano in perfetto stato di conservazione ed indicate al compratore con un cartello portante a chiare lettere le scritte « uova conservate in calce », « uova refrigerate », ecc.

L'indicazione di « uova da bere » non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere freschissime.

Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente marchate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

Sezione f): Burro, grassi e olii.

RINVIO GENERALE

Art. 313

Si osservano, oltre a quanto qui stabilito:

a) per il burro: le disposizioni della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 - « Difesa della genuinità del burro », sue integrazioni e modificazioni;

b) per i grassi animali e vegetali: le disposizioni della legge 4 novembre 1951, n. 1316 - « Disciplina della produzione e del commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari » - del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131, sue integrazioni e modificazioni, (D.M. 16 luglio 1960; legge 23 dicembre 1956, n. 1526; legge 16 giugno 1960, n. 623 ecc.);

c) per l'olio d'oliva: le disposizioni della legge 13 novembre 1960, n. 1407 - « Norme per la classificazione e la vendita degli olii di oliva » - sue integrazioni e modificazioni (D.L. 9 novembre 1966, n. 912; legge 24 luglio 1962, n. 1104, ecc.);

d) per l'olio di semi: le disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 e del Regolamento 1 luglio 1926, n. 1361; sue integrazioni e modificazioni; nonché le « Norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi » emanate con legge 27 gennaio 1968, n. 35.

VENDITA DI GRASSI A SCOPO ALIMENTARE

Art. 314

E' permessa la vendita, a scopo alimentare, dei grassi solidi animali e vegetali che posseggano buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui conservazione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

Lo strutto non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1%, sostanze estranee di qualsiasi natura, ad eccezione del sale da cucina.

DIVIETO DI VENDITA DI GRASSI ANIMALI O VEGETALI IRRANCIDITI

Art. 315

E' proibita la vendita, a scopo alimentare, dei grassi animali e vegetali irranciditi od altrimenti alterati e di consistenza, colore, odore e sapore anormale,

nonché di quelli sofisticati con sostanze per se stesse nocive o che ne diminuiscono il potere alimentare e di quelli provenienti da animali affetti da malattie infettive.

GRASSI ANIMALI O VEGETALI PER USO INDUSTRIALE

Art. 316

I grassi animali o vegetali, che si trovino in dette condizioni, possono essere impiegati per uso industriale, previa denaturazione con mezzi indicati volta per volta dall'Ufficio d'igiene.

REQUISITI PER IL BURRO

Art. 317

Col nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del borato di sodio (anche quest'ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille), né materie coloranti proibite.

Il burro non deve essere rancido, amaro, o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, o rosso, o sudicio.

BURRI GENUINI

Art. 318

Si devono ritenere genuini i burri che, essendo privi di olio di sesamo o di amido, abbiano una quantità di materia grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35°, compreso fra 4 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compresi fra 2 e 3,5.

Inoltre i burri genuini di recente preparazione non devono presentare struttura cristallina all'esame al microscopio polarizzatore.

FABBRICAZIONE DEI SURROGATI DEL BURRO

Art. 319

Per il disposto della legge 4 novembre 1951, n. 1316, la fabbricazione, a scopo di commercio, di grassi alimentari solidi diversi dal burro e dai grassi suini, nonché la gestione dei depositi all'ingrosso dei suddetti prodotti, sono soggette a licenza da rilasciarsi dalla Camera di commercio, industria ed agricoltura.

IMPIEGO DELLA MARGARINA

Art. 320

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, vendere e comunque porre in commercio margarina che abbia un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido o che contenga:

- a) meno dell'84% di materie grasse;
- b) grassi derivanti dal latte;
- c) idrocarburi di origine minerale;
- d) materie coloranti e conservatrici vietate.

E' del pari vietato compiere le stesse operazioni su grassi idrogenati alimentari che abbiano un grado di acidità superiore all'1% o che contengono più del 2% di umidità o presentino tracce di catalizzatore, o contengano idrocarburi di origine minerale o materie coloranti.

CLASSIFICAZIONI, DENOMINAZIONI E REQUISITI DELL'OLIO DI OLIVA

Art. 321

Il nome di olio di oliva è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee e di olii di altra natura.

Le classificazioni dell'olio di oliva e le relative denominazioni sono state determinate dalla legge 13 novembre 1960, n. 1407 cui si fa richiamo.

Con la stessa legge sono state fissate le caratteristiche dell'olio stesso, po-

a) vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare, gli olii che non posseggano le caratteristiche prescritte dagli articoli 1, 2 e 3 della legge succitata o che, all'analisi, rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anomala;

b) vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio per il consumo alimentare gli olii di cui ai citati artt. 1, 2 e 3 con denominazione diversa da quella per essi prescritta.

Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli olii che si trovano nei magazzini di vendita all'ingrosso ed al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino.

RAFFINAZIONE DEGLI OLI DI QUALSIASI SPECIE

Art. 322

E' vietata ai sensi della legge 23 luglio 1962, n. 104:

a) la raffinazione degli olii di qualsiasi specie e dei grassi concreti destinati ad usi commestibili con metodi diversi da quelli ammessi per la raffinazione degli olii di oliva destinati agli stessi usi;

b) produrre, vendere, detenere per la vendita o mettere comunque in commercio, per uso alimentare, i prodotti di cui alla lettera a) del presente articolo ottenuti con processo di esterificazione o di sintesi;

c) detenere impianti di esterificazione negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commerciale, a meno che tali impianti non siano resi inservibili;

d) detenere glicerina negli stabilimenti di cui alla precedente lettera c) o nei locali annessi od intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati;

e) la lavorazione di olii ad uso industriale negli stabilimenti di lavorazione di olii di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile.

Sezione g): Prodotti ortofrutticoli e funghi.

RINVIO GENERALE

Art. 323

Si osservano, oltre a quanto qui stabilito, le « Norme per la classificazione e l'impacco dei prodotti ortofrutticoli e per la regolamentazione dei relativi imballaggi » emanate con Decreto Ministeriale 7 agosto 1959 e successive modificazioni.

Per il commercio dei tartufi valgono le disposizioni della legge 17 luglio 1970, numero 568.

Si richiama altresì la disciplina degli additivi chimici approvata con D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

DIVIETI DI VENDITA

Art. 324

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici e comunque alterati.

E' inoltre proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati, o che abbiano subito congelazione, e che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

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

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate e disperse.

LAVATURA

Art. 325

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

RIPARI PER LA FRUTTA ED ERBAGGI

Art. 326

La frutta, i legumi, erbaggi e simili, e sepcialmente 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 o di vendita.

VENDITA DI COCOMERI

Art. 327

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica.

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi devono essere ogni tempo puliti; vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica per i rifiuti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dal Sindaco, dovranno indossare una vestaglia bianca decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale sanitario, esenti da malattie contagiose e di essere muniti di libretto sanitario.

Prima di essere messi in libera vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai vigili sanitari e distrutti.

CONCIMAZIONE DEGLI ORTAGGI

Art. 328

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri e dalle fogne o i concimi organici per la concimazione e l'annaffiamento degli ortaggi.

In conseguenza, è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati e concimati con dette materie.

FUNGHI

Art. 329

E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato o in alcuni esercizi ben sorvegliati del centro urbano, dopo averne ottenuta apposita licenza dal Sindaco.

Tale licenza che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa, previo parere dell'Ufficiale sanitario, subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica dei funghi di cui è abituale la vendita.

E' permessa solamente la vendita dei funghi indicati nella allegata tabella D del presente regolamento.

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria ed indicarne, con apposito cartellino, la specie stessa.

I funghi saranno collocati in apposite ceste o cassette, distinte per ciascuna specie; nessuna partita potrà essere messa in vendita prima dell'ispezione sanitaria.

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati o non interi.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'Amanita Cesarea (uovo o cocco) o dei Boletus edulis (porcino o moreccio) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I funghi mescolati, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati e distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere, contenente funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della ditta preparatrice e la specie dei funghi

contenuti. I funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchetti di carta trasparente e sigillati.

Le coltivazioni dei funghi da destinarsi ad uso alimentare sono subordinate al possesso di una speciale licenza, da rilasciarsi previo accertamento sanitario sul luogo e sulle modalità della cultura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anch'esso di apposita licenza e dovrà tenere presso di sé la dichiarazione del coltivatore, indicante la qualità dei funghi, il giorno dell'acquisto ed il nome di chi li vende.

Sezione h): Prodotti alimentari conservati, sciroppi ed estratti.

RINVIO GENERALE

Art. 330

Si osservano, oltre a quanto qui stabilito:

a) per i prodotti conservati della pesca le disposizioni del R.D. legge 7 luglio, n. 1548: « Norme per la fabbricazione, l'importazione ed il commercio dei prodotti alimentari della pesca conservati in recipienti » - sue integrazioni e modificazioni.

b) per le conserve vegetali: le disposizioni del R.D. legge 8 febbraio 1923, n. 501: « Disposizioni per l'industria e il commercio delle conserve alimentari preparate con sostanze vegetali » - quelle del regolamento di esecuzione approvato con R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927, sue integrazioni e modificazioni;

c) per i concentrati di pomodoro: le disposizioni del R.D. legge del 25 agosto 1932, n. 1260: « Disciplina della conservazione degli estratti o concentrati e dei succhi di pomodoro » - nonché quelle della legge 10 marzo 1969, n. 96. - « Istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro, ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno » - successive integrazioni e modificazioni;

d) per gli estratti alimentari: le disposizioni della legge 6 ottobre 1950, n. 836: « Disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e dei prodotti affini » - nonché quella del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 30 maggio 1953, n. 567, sue successive integrazioni e modificazioni;

e) per le marmellate e sciroppi: le disposizioni della legge 15 dicembre 1967, n. 1223: « Modifiche al R.D. legge 15 ottobre 1925, n. 2033 e al R.D. legge 2 settembre 1932, n. 1225, in materia di repressione delle frodi sulla preparazione e sul commercio di sostanze di uso agrario e dei prodotti agrari » - sue successive integrazioni e modificazioni;

f) per gli alimenti surgelati: la legge 27 gennaio 1968, n. 32: « Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati » - nonché i DD.MM. del 15 giugno 1971 e del 1° marzo 1972.

PREPARAZIONE SCIROPPI

Art. 331

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi succo, mosto e simili, è ammessa:

a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto

con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma delle disposizioni in vigore destinato a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti in modo chiaro, e ben leggibile, l'indicazione « colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ».

Questa disposizione non si applica ai succhi di uva.

Per tutti gli sciroppi è consentita l'aggiunta di acido citrico naturale o di acido tartarico naturale.

Ai succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a mmg. 350 di anidride solforosa totale per ogni Kg.

DIVIETO DI VENDITA DI CONSERVE ALIMENTARI

Art. 332

E' proibito la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali:

- a) preparate con sostanze avariate;
- b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;
- c) addizionate di sostanze di valore alimentare minore di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;
- d) addizionate di acidi minerali liberi, o di sostanze antifermentative di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, o di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze e altre sostanze nocive;
- e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

Dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno, è vietato vendere in mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta o conserve alimentari di qualunque specie, fatta eccezione per quelle contenute in recipienti chiusi

INDICAZIONE SUGLI INVOLUCRI

Art. 333

I recipienti, tele, carte o involucri di qualunque genere contenenti le conserve alimentari devono recare le indicazioni sulla natura e sul peso netto della conserva, sulla composizione quantitativa e qualitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, sulla denominazione o sede della ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva è confezionata secondo le norme di legge.

CONSERVE PREPARATE CON OLII VEGETALI

Art. 334

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono recare sui recipienti, in modo leggibile, la indicazione della qualità dell'olio adoperato; d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

DROGHE, SPEZIE E PEPE INTRODOTTI NELLE CONSERVE

Art. 335

Le droghe, le spezie, il pepe, ed in genere i condimenti, introdotti nelle conserve alimentari debbono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

Sezione i): Generi di drogheria, pasticceria e gelati.

RINVIO GENERALE

Art. 336

Si osservano oltre a quanto qui stabilito:

a) per il caffè: il R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929: « Provvedimenti per combattere le frodi nella torrefazione del caffè » - il relativo regolamento di esecuzione approvato con R.D. 19 dicembre 1926, n. 2415, nonché il « Regolamento per la disciplina igienica del caffè » approvato con D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470, sue integrazioni e modificazioni;

b) per il cacao e cioccolato: la legge 9 aprile 1931, n. 916: « Norme concernenti la fabbricazione e la vendita del cacao e del cioccolato » e il relativo regolamento di esecuzione approvato con R.D. 26 maggio 1932, n. 1174 sue integrazioni e modificazioni;

c) per la camomilla: la legge 30 ottobre 1940, n. 1724: « Disciplina della raccolta e della vendita della camomilla »;

d) per lo zucchero: il D.M. 13 giugno 1958, sue integrazioni e modificazioni.

DROGHE E SPEZIE

Art. 337

E' vietato vendere droghe e spezie la cui qualità non corrisponde al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, od in ogni qualche modo alterate, falsificate o sofisticate.

SPEZIE

Art. 338

Sotto il nome di spezie non possono essere vendute che miscele delle polveri delle seguenti droghe: zafferano, cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe di calenna, pepe senape, cannella, anice, anice stellata, coriandoli, finocchio, omino dei prati, omino romano e menta, calamo, maggiorana, origano, timo e vaniglia, alloro.

ZAFFERANO

Art. 339

Ai sensi del R.D.L. 12 novembre 1936, n. 2217, il nome di « zafferano » è riservato alla parte apicale dello stilo con gli stimmi del *crocus sativus*.

OBBLIGO DELLE INDICAZIONI

Art. 340

La denominazione « zafferano » deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché sulle fatture, sulle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la somministrazione.

OBBLIGO DI VENDITA IN INVOLUCRI SIGILLATI

Art. 341

E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la denominazione dell'articolo 339, sia in filamenti che in polvere, mescolato con la qualsiasi sostanza estranea.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre alla indicazione prescritta nell'art. 339, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Tale disposizione, non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie a dosi terapeutiche.

DENOMINAZIONE DI CAFFE'

Art. 342

E' vietato di dare il nome di caffè o di vendere con questa denominazione una sostanza in grana od in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (coffea arabica).

QUALITA' DI CAFFE' DI CUI E' VIETATA LA VENDITA

Art. 343

E' proibita la vendita del caffè:

a) crudo e in grana avariato, solo o commisto a caffè, sano o colorato con sostanze nocive;

b) torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito con polvere estranea;

c) il caffè che sia privato di tutto o in parte della caffeina, a meno che la modificazione subita non venga resa nota al compratore mediante cartelli ben visibili;

d) caffè in bevanda con meno di gr. 21,10 per litro di estratto secco.

E' vietata la vendita della polvere di caffè esaurito.

Si ritiene esaurito il caffè quando l'estratto che se ne ottiene è inferiore ai gr. 24% (metodo Trillic).

Fermo restando il divieto di aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentare il peso, non potrà essere messo in vendita caffè contenente oltre il 15% di acqua o di altra sostanza per qualsiasi scopo.

TORREFAZIONE DEL CAFFE'

Art. 344

Gli esercenti gli stabilimenti di torrefazione del caffè, che intendono impiegare sostanze estranee, devono farne preventiva denuncia al Medico provinciale,

indicando la sede dello stabilimento, l'entità presunta della lavorazione giornaliera, le sostanze impiegate e la quantità di essere in modo da riconoscere e determinarle, nonché in qualche modo essi intendono rendere noto all'acquirente lo speciale trattamento subito dal caffè. E' consentito nella torrefazione del caffè l'impiego di olii di vaselina aventi i requisiti prescritti dalla F.U. in misura tale che il caffè torrefatto non contenga in peso più dello 0,5% dell'olio predetto (D.M. 19 febbraio 1927).

INDICAZIONI PER LA VENDITA

Art. 345

Tutti coloro che vendono o detengono per vendere caffè torrefatto con aggiunta di sostanze ammesse, sono tenute a contrassegnare ciascuna partita posta in vendita con la seguente indicazione scritta a caratteri ben visibili: « caffè lavorato con (denominazione della sostanza)... nella proporzione dell'indicazione della percentuale ».

Coloro, inoltre, che vendono o somministrano caffè lavorato, debbono darne avviso ai clienti, con tabelle ben visibili, poste nei locali di consumo, dalle quali risulti l'impiego del caffè lavorato di cui al precedente comma.

SUCCEDANEI

Art. 346

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messe in vendita solo con l'indicazione « surrogato di caffè » e con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con la forma quasi imitante il caffè vero.

Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri e fatture e polizza di carico.

CAFFE' DECAFFEINIZZATO

Art. 347

E' vietata la vendita di caffè decaffeinizzato che contenga:

- a) caffeina in proporzioni maggiori dello 0,15% di sostanza secca;
- b) tracce di solventi usati per l'estrazione della caffeina.

Gli involucri ed i recipienti devono recare chiaramente impressa la dizione « caffè decaffeinizzato - caffeina non superiore allo 0,15% di sostanza secca ».

OBBLIGO DI INDICAZIONI DA PARTE DELL'ESERCENTE LO SPACCIO

Art. 348

E' fatto obbligo agli esercenti di caffè o bar, o di qualunque esercizio ove si spaccia caffè in bibita, di tenere esposto nell'esercizio stesso un cartello, ben visibile al pubblico, con la dicitura « caffè puro » oppure « caffè con surrogato » a seconda che per la preparazione venga adoperata polvere di puro caffè o polvere di surrogati di caffè.

THE' - REQUISITI

Art. 349

E' proibita la vendita di thè (foglia di thea chinensis) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, di thè anche parzialmente esaurito od avariato, e la vendita con nome di thè, di foglie di altre piante.

La quantità di cenere del thè non deve essere minore del 3% né maggiore del 7% e la quota insolubile degli acidi non deve superare l'1%.

CACAO - REQUISITI

Art. 350

Il nome di cacao è riservato ai sensi dell'albero «Theobroma cacao» e al prodotto ottenuto con la torrefazione, mondatura e macinazione dei semi stessi.

CACAO IN POLVERE

Art. 351

Il cacao in polvere non deve contenere più del 7% di cenere e quello solubile (cioè trattato con carbonati alcalini, col vapore ed altri procedimenti) non più del 10%.

Il burro di cacao non deve essere inferiore al 20%, sia nel cacao in polvere che in quello solubile.

DIVIETI DI SOSTANZE ESTRANEE

Art. 352

Il cacao non deve contenere né sostanze estranee alla composizione del prodotto, né degli elementi della corteccia da seme.

CACAO MESCOLATO CON AROMI E ZUCCHERO

Art. 353

E' permessa la vendita del cacao in polvere mescolato con aromi e zucchero; quest'ultimo però in percentuale non maggiore del 65%

CIOCCOLATO - REQUISITI

Art. 354

Il nome di cioccolato è riservato ad un prodotto composto esclusivamente di cacao e zucchero, quest'ultimo in percentuale non superiore al 65% con o senza aggiunta di burro, di cacao o di aromi.

La percentuale del burro di cacao non deve essere inferiore al 6%.

E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio, purché in misura non eccedente del 5% della quantità di zucchero impiegato.

CIOCCOLATO CON AGGIUNTA DI SOSTANZE DIVERSE

Art. 355

Il cioccolato confezionato con aggiunta di sostanze diverse da quelle in cui all'articolo precedente, deve recare la denominazione che indichi la natura del

costituenti, ad es.: cioccolato al latte, alla nocciola, alla mandorla, al liquore, al caffè e simili.

Il cioccolato al biscotto è permesso, purché il biscotto sia intero o in pezzi. A questi tipi di cioccolato è permesso di aggiungere, oltre l'indicazione prescritta, anche denominazioni di fantasia per i soli pezzi di peso non superiore ai 20 grammi, ed è tollerato di non portare la denominazione suddetta.

INDICAZIONI DELLE PEZZATURE DI CIOCCOLATO

Art. 356

Tutte le pezzature di cioccolato e surrogati di peso superiore ai 20 gr. dovranno portare ben chiaro sugli involucri e sulle etichette l'indicazione del peso netto, il nome della ditta fabbricante, ed il luogo di fabbricazione.

Se il cioccolato è venduto nudo, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione devono essere impressi chiaramente sul prodotto stesso.

SURROGATO

Art. 357

Sotto il nome di surrogato di cioccolato deve essere venduto il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina di fecola di sostanze grasse diverse dal burro di cacao di arachidi, e di altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle e gli zuccheri diversi dal saccarosio.

Il nome di surrogato dovrà essere stampato a caratteri ben visibili sul prodotto o sulle etichette.

ZUCCHERO

Art. 358

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente dalla canna da zucchero o dalla barbabietola.

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zuccheri riduttori.

Negli zuccheri non raffinati è tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 5%.

MIELE

Art. 359

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

E' proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina o di altre sostanze organiche minerali o conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo col riscaldamento, o naturalmente nocivo.

CONFETTI, CANDITI, CARMELLE E GENERI DI PASTICCERIA

Art. 360

Ai sensi dell'art. 134 del regolamento approvato con R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, è proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini, nonché di generi di pasticceria fresca e secca:

- a) colorati con sostanze nocive;
- b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero;
- c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

Chiunque eserciti la fabbricazione di generi di pasticceria fresca o secca, nonché di prodotti dolciari di qualunque specie ai fini della vendita ai consumatori, deve essere in possesso di apposita autorizzazione del Sindaco che è subordinata al giudizio favorevole dell'Ufficiale sanitario per quanto riguarda l'idoneità dei locali e delle attrezzature impiegati nell'attività e che deve essere rinnovata ogni anno.

I locali adibiti alla fabbricazione dei generi di pasticceria e dei prodotti dolciari sopra indicati, devono possedere i requisiti indicati all'art. 239 del presente regolamento e, in particolare, devono avere le pareti rivestite, fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con mattonelle di ceramica, marmo o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità sanitaria comunale e devono essere inoltre, dotati di ampie cappe di aspirazione e di canne fumarie indipendenti per lo smaltimento del fumo e degli odori aventi i requisiti prescritti dal presente regolamento.

Al personale occupato in detti locali è fatto divieto di fumare durante il lavoro.

In qualunque stagione dell'anno, negli esercizi pubblici, pasticcerie, caffè, latterie, ecc., i generi di pasticceria, i dolci, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e preparati simili, devono essere conservati in cassetto con coperchio a vetro od in recipienti idonei e devono essere serviti ai tavoli (quando non siano consumati direttamente al banco di vendita) in vassoi ricoperti con campana a vetro o con altro mezzo adeguato a preservare i generi stessi dalla polvere e da altri inquinamenti, con particolare riferimento alla lotta contro le mosche.

Il prelievo delle paste e dei dolci non incartati deve essere fatto con apposite pinze o con altri oggetti idonei in maniera da evitare che tali prodotti siano toccati con le mani.

Negli esercizi pubblici ove si effettua la somministrazione dei prodotti sopraindicati per il consumo sul posto, devono essere messi a disposizione dei consumatori tovagliolini di tela o di carta idonei alla nettezza delle mani e della bocca.

Il personale addetto alla fabbricazione e alla vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere deve sottoporsi a visita sanitaria presso l'Ufficio di Igiene comunale ai sensi dell'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283, ed a vaccinazione antitiflica annuale. Deve, presentarsi in condizioni di perfetta nettezza personale.

I titolari dei laboratori di pasticceria hanno l'obbligo di vigilare sullo stato di pulizia del personale e di segnalare subito all'Ufficio di Igiene i nominativi dei dipendenti che presentassero manifestazioni di qualunque specie (foruncoli, accessi, eczemi, arrossamenti, ecc.) sulla pelle o sulle mucose visibili.

I recipienti, le stoviglie ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione della pasticceria e dei dolci devono essere in materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

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.

INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA DEI PRODOTTI DOLCIARI SPECIALI CAUTELE

Art. 361

E' vietato porre in vendita o comunque tenere in deposito negli esercizi pubblici e commerciali (pasticcerie, bar, caffè, latterie, panifici, ecc.) generi di pasticceria fresca o secca, nonché prodotti dolciari di qualunque specie di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza.

A tal fine gli esercenti che vendono prodotti dolciari e di pasticceria, che non siano di loro fabbricazione diretta (debitamente autorizzata a norma dell'art. 360 del presente regolamento), debbono sempre poter dimostrare la provenienza dei prodotti stessi, quando non siano contenuti in confezioni recanti la denominazione e la sede della ditta fabbricante, esibendo uno speciale documento di origine (fattura commerciale, bolletta di spedizione, ecc.) sul quale devono essere indicati il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, la specie ed il quantitativo dei prodotti, nonché il nome del compratore e la data di spedizione e di consegna.

L'obbligo di cui al comma precedente non sussiste per i prodotti (paste fresche, boeri, marrons-glacés e simili) che sono, pezzo per pezzo, confezionati in cestini (pirottini) od altri simili involucri recanti il nome e l'indirizzo della ditta fabbricante.

I prodotti di pasticceria a base di crema e di panna (bigné, cannelloni, krapfen, e simili) devono sempre essere in istato di freschezza e di perfetta conservazione.

I certosini e gli altri prodotti dolciari non di pronto consumo devono essere avvolti in cellophane o in altre analoghe confezioni protettive, recanti la denominazione e l'indirizzo della ditta fabbricante. Il nome del venditore può essere eventualmente aggiunto alle suddette indicazioni, ma non può sostituirle.

I dolciumi a base di cioccolata, quali i « bombons », i « boeri », i « baci », le « pralines », e simili, nonché i « confetti » e i « marrons-glacés » devono, di massima, essere posti in vendita in confezioni chiuse recanti la denominazione e l'indirizzo del fabbricante. Quando siano venduti sciolti e non portino indicazioni della ditta produttrice impressa direttamente sui singoli prodotti, devono essere, pezzo per pezzo, contenuti in appositi cestini (pirottini) o avvolti in carta ed in altre confezioni recanti ciascuna le suddette indicazioni.

A norma dell'art. 14 della legge 9 aprile 1931, n. 916, la vendita dei confetti, caramelle e biscotti allo stato sfuso, cioè sciolti, è consentita solamente a condizione che tali prodotti siano sempre confezionati in involucri ottenuti in recipienti su cui siano chiaramente indicati la denominazione e l'indirizzo del fabbricante.

GELATI

Art. 362

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

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

PREPARAZIONE DEI GELATI DI FRUTTA

Art. 363

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

INTRODUZIONE E VENDITA DI GELATI SPECIALI

Art. 364

E' permessa la produzione e la vendita di gelati contenenti fecolacci, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati ottenuti con prodotti artificiali » e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

PRODUZIONE E VENDITA DI GELATI

Art. 365

I fabbricanti e i venditori di gelati devono osservare le stesse disposizioni contenute nei precedenti artt. 360-361.

Essi devono curare che i recipienti e gli attrezzi siano tenuti costantemente in stato di massima pulizia.

E' vietato mettere in vendita gelati che all'analisi batteriologica non presentino le seguenti caratteristiche:

- a) bacterium coli assente in 1/10 di centimetro cubo;
- b) carica batterica a 37° inferiore ai 200.000 microorganismi per centimetro cubo e assenza di microrganismi patogeni.

ALTRI REQUISITI

Art. 366

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato, oppure con latte « da potersi consumare crudo ».

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' assolutamente vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e per la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua di soda calda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono sempre essere perfettamente stagnati e tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione del gelato e il personale addetto alla fabbricazione e vendita dello stesso devono essere ritenuti idonei in seguito a visita dell'Ufficiale sanitario.

I coni, i cestini, le òstie, ecc., che costituiscono l'involucro dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio d'Igiene il quale potrà consentire l'uso di altri recipienti (di cartone, ecc.) purché ritenuti igienici e sani.

Per la fabbricazione e la conservazione del gelato deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di provenienza nota all'Autorità comunale.

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ED ALLA VENDITA DEL GELATO

Art. 367

Il personale addetto alla manipolazione ed alla vendita del gelato deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale.

La visita sanitaria personale e la vaccinazione antitiflica devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima che abbia inizio l'industria e la vendita del gelato.

VENDITA AMBULANTE DEL GELATO

Art. 368

E' assolutamente vietata la vendita ambulante del gelato di crema e di panna o comunque preparato con l'impiego del latte.

I venditori ambulanti di gelato, diversamente confezionato, devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale dovrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

- a) qualità o composizione del gelato in vendita;
- b) il luogo di produzione del gelato ed il nome del produttore.

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (triciclo, carretto), deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'Autorità sanitaria comunale.

I venditori ambulanti di gelato, dovranno, disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

Sezione I): Bevande alcoliche ed analcoliche.

RINVIO GENERALE

Art. 369

Si osservano oltre quanto qui stabilito:

a) per le acque minerali: il R.D. 28 settembre 1919, n. 1924 - Regolamento per la esecuzione del Capo IV della legge 16 luglio 1916 disposizioni sulle acque minerali e gli stabilimenti termali, idroterapici, di cure fisiche ed affini;

b) per le acque gassate e le bevande analcoliche: il D.P.R. 19 maggio 1958 n. 719 - « Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi » - nonché la legge 3 aprile 1961 n. 286 - « Disciplina delle bevande analcoliche vendute con denominazioni di fantasia » - sue successive integrazioni e modificazioni;

e) per le essenze degli agrumi: il D.P.R. 2 agosto 1897 n. 378 - « Provvedimenti per prevenire e combattere le frodi nel commercio delle essenze di agrumi » - sue successive integrazioni e modificazioni;

d) per la birra: la legge 16 agosto 1962 n. 1354 - « Disciplina igienica della produzione del commercio della birra » - sue successive integrazioni legge 16 luglio 1974, n. 329;

e) per il vino e l'aceto: il D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 - « Norme per la

repressione delle frodi nella produzione e nel commercio dei mosti vini ed aceti, e le norme di attuazione approvate con D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773, nonché il D.P.R. 12 luglio 1963 n. 930 - « Norme per la tutela della denominazioni di origine dei mosti e dei vini » - sue successive integrazioni e modificazioni;

f) per il marsala: legge 4 novembre 1950, n. 1069: « Norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche dei vini tipici denominati marsala » e le norme di attuazione approvate con D.P.R. 20 ottobre 1961, n. 1644;

g) per l'acquavite: legge 7 dicembre 1951 n. 1559 - « Disciplina della produzione e del commercio delle acqueviti » - le relative norme di esecuzione approvate con D.P.R. 19 aprile 1956 n. 1019, sue successive integrazioni e modificazioni;

h) per il vermouth: D.L. 11 gennaio 1956 n. 3 - « Disciplina della produzione e del commercio del vermouth e degli altri vini aromatizzati » sue successive integrazioni e modificazioni;

i) per l'alcool etilico: legge 3 ottobre 1957 n. 1029 - « Disciplina della produzione e del commercio dell'alcool etilico » - sue successive integrazioni e modificazioni.

ACQUE MINERALI

Art. 370

Per l'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali si osservano le norme contenute in speciali provvedimenti legislativi.

PERMESSO PER PRODUZIONE E VENDITA DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Art. 371

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'Ufficio d'igiene.

L'Ufficio d'igiene procederà all'ispezione dei locali, dei mezzi di produzione dell'acqua che si intende adoperare.

FABBRICAZIONE DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Art. 372

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamento, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spessore, paglia, detriti, vegetali, terra od altre sostanze estranee e deve dare, con la fusione, acqua potabile pura.

SOSPENSIONE DELLA FABBRICAZIONE DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Art. 373

In caso di sospetto sulla salubrità e la provenienza dell'acqua, sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio per uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la fabbricazione del ghiac-

cio, di ordinare la distruzione del medesimo ed i lavori di depurazione dei bacini a totali spese del proprietario.

TRASPORTO DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Art. 374

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti interamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio d'igiene. Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

SPACCI DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Art. 375

Negli spacci di ghiaccio artificiale esso deve essere tenuto in recipienti foderati di zinco senza interposizione di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

GHIACCIO ARTIFICIALE PROVENIENTE DA ALTRI COMUNI

Art. 376

L'introduzione nel Comune del ghiaccio artificiale, prodotto in altri Comuni, deve essere autorizzato dal Sindaco.

La licenza d'importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficiale sanitario, il quale si accerterà coi mezzi più sicuri sulla qualità dell'acqua e sulla idoneità, dal lato igienico-sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso

USO DEL GHIACCIO NATURALE

Art. 377

E' proibita la introduzione e la vendita nel Comune di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

L'impiego del ghiaccio naturale esclusivamente come refrigerante per la conservazione degli alimenti e delle bevande, sarà tollerato negli esercizi di generi alimentari e nei pubblici esercizi che, a giudizio dell'Ufficio d'igiene, siano attrezzati in modo da impedire qualsiasi contatto fra il ghiaccio e le sostanze alimentari, anche quando quest'ultime siano tenute in recipienti.

INTRODUZIONE DI GHIACCIO NATURALE

Art. 378

L'introduzione del ghiaccio naturale deve farsi in sacchi suggellati dall'importatore e dovrà essere direttamente consegnato all'acquirente autorizzato ad usarlo, in quantitativi non inferiori a Kg. 20, restando assolutamente vietato stabilire nel Comune depositi o venderlo a privati.

ACQUE GASSOSE

Art. 379

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719.

DIVIETO PARTICOLARE DI VENDITA DI ACQUE GASSOSE

Art. 380

All'infuori nei casi previsti dal decreto sopracitato, è proibita la vendita di acque gassose preparate con acqua dichiarata insalubre dall'Ufficio d'igiene di quelle che per difettosa preparazione e per altra ragione contengono acidi minerali, rame, glicerina ed altre materie educolanti diverse dallo zucchero puro.

MOSTI E VINI

Art. 381

Per la qualificazione e denominazione dei mosti d'uva, dei vini, dei vini liquorosi e degli spumanti si fa richiamo alle norme contenute nel Capitolo I del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162.

PRODUZIONE E COMMERCIO DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 382

La produzione ed il commercio dei mosti e dei vini sono disciplinati dai Capitoli II e III del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, ai quali si fa richiamo per l'osservanza delle disposizioni in essi contenute.

VINACCE - VINELLO ED ACETO

Art. 383

Per la qualificazione delle vinacce, del vinello e dell'aceto saranno applicate le disposizioni dell'art. 3 e dell'art. 41 del citato D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162.

DETTENZIONE DELLE VINACCE PRODUZIONE E COMMERCIO DEL VINELLO E DELL'ACETO

Art. 384

Il Decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Si intendono qui riportate le relative norme, facendo presenti le sanzioni che con il Decreto sopra citato vengono comminate, in caso di inosservanza.

BIRRA

Art. 385

A termini dell'art. 121 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, nessuno può vendere, ritenere per vendere, o somministrare come compenso ai propri dipendenti, birra fabbricata con altra materia prima che non sia il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito o fermenti selezionati dell'acqua.

CLASSIFICAZIONE DELLA BIRRA

Art. 386

Per la purificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana,

la colla di pesce, la gelosa (agar-agar), l'allumina, il fosfato di calcio, ecc.

Per la colorazione della birra non deve impiegarsi altro che la materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

DIVIETI DI VENDITA DI DETERMINATE QUALITA' DI BIRRA

Art. 387

E' vietata la vendita di birra:

a) con una concentrazione originaria del mosto minore dell'11%, un grado al alcoolometrico minore del 3% e un grado di fermentazione minore del 48%.

b) torbida per eccesso di lievito o di bacteri, od affetta dalle malattie dell'acidimento, della vischiosità, ecc., o comunque avariata o di sapore cattivo;

c) con una acidità maggiore di quella corrispondente a 3 cmc. di alcali normali (o 27 grammi di acido lattico) dedotto l'acido carbonico, e con una dose di acido acetico maggiore di quella corrispondente a 1 cmc. di alcali deci, normale e con una quantità di principi minerali maggiori di grammi 0,3% di birra;

d) addizionata con sostanze estranee (come: solfiti, acido salicilico, acido borico, acido ossalico, bicarbonato sodico, saccarina, dulcina e prodotti simili, acido pirico, quassina, pitrocossina o altri amari vegetali o minerali) qualunque sia lo scopo per cui queste sostanze siano aggiunte;

e) contenente una quantità di glicerina maggiore di grammi 0,4 per litro.

TRASPORTO DELLA BIRRA

Art. 388

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

SMERCIO DELLA BIRRA

Art. 389

Per lo smercio e la distribuzione al minuto della birra, delle bottiglie che la contengono, quando, invece del cubi di acido carbonico liquido puro, si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido debbono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo.

L'aria che serve alla pressione non devesi prendere da ambienti abitati o dalle cantine, ma da l'atmosfera libera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di un'apertura per la visita e la ripulitura. Questa ripulitura devesi fare frequentemente.

LOCALI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO DELLA BIRRA

Art. 390

I locali adibiti alla messa in bottiglie della birra, devono essere ben aereati e ventilati, provvisti di pavimenti fatti con materiale impermeabile, pietra, cemento, calcestruzzo.

Detti locali non devono essere usati come camere di abitazione o come cucina.

La lavatura delle bottiglie dovrà essere fatta con acqua potabile.
Nell'imbottigliamento si dovrà osservare la più scrupolosa nettezza per quanto riguarda le bottiglie, il loro otturazione e le occorrenti manipolazioni.

SPACCI DELLA BIRRA

Art. 391

Lo spaccio della birra deve rispondere sotto ogni riguardo alle esigenze della pulizia e dell'igiene, deve farsi in modo che possa essere, dalla maggior parte dei locali, controllato dai consumatori.

SCIROPPI

Art. 392

Il nome « succo », « mosto » e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di « sciroppo » seguito dalle indicazioni di un dato frutto, è riservato al prodotto ottenuto dalla mescolanza di succo o mosto, del frutto nominato, concentrato o non, con saccarosio o soluzione di saccarosio.

Le denominazioni di fantasia derivante dal nome di un frutto, quale « aranciata », « limonata », « succuva », « mostuva », e simili, equivalgono a denominazioni di « sciroppi » seguita dall'indicazione del frutto e costituiscono dichiarazione che gli sciroppi posti in vendita sotto la denominazione stessa sono costituiti da succo o mosto concentrato o non, del frutto, dal cui nome è derivata la denominazione di fantasia adoperata, con aggiunta di saccarosio.

Quando la denominazione adottata per uno sciroppo di frutta non sia derivata dal nome del frutto stesso, deve essere seguita dalla indicazione « sciroppo di... » completata col nome del frutto.

Per gli sciroppi contenuti da soluzione di saccarosio con aggiunte di estratti o tinte ricavati da semi, cortecce e bucce, radici, foglie o altre parti di piante, la denominazione di fantasia adottata deve essere seguita dall'indicazione « sciroppo dell'estratto di... » completa col nome della pianta.

I nomi di « bomba », « orzata », « cocco », e simili costituiscono denominazione di fantasia e debbono essere seguiti dalla indicazione « sciroppo di latte di mandorla » oppure « sciroppo di latte di cocco ».

Le indicazioni di cui al presente articolo devono essere poste in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti contenenti gli sciroppi.

DIVIETI RELATIVI AGLI SCIROPPI

Art. 393

E' vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio, sciroppi, composti, in tutto o in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui all'articolo precedente.

Nella preparazione degli sciroppi, escluso quello di cui al secondo comma del precedente articolo, è ammessa:

a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non superi il 25% della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti, ritenute innocue a norma delle disposizioni in vigore, destinate a ravvivare il colore, purché sia posta sui recipienti, in modo chiaro e ben leggibile; l'indicazione « colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ». Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva.

Al succhi di frutta è permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a milligrammi 350 di anidride solforosa totale per ogni chilogrammo.

FABBRICAZIONE DI BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 394

Nella fabbricazione delle bevande alcoliche è proibito l'impiego di sostanze industriali artificiali che contengono composti della serie piridica, cloroformio, acido cianidrico, in dose nociva di eteri nitros, benzolo, cloruro di etile, bromuro di etile, aldeide salicilica, salicilato di metile, sostanze adoperate per denaturare gli alcoli, olio di acetone, ecc., materie coloranti proibite, acidi metallici, sali dannosi alla salute od altro prodotto riconosciuto tossico.

USO DI ESSENZE NELLE BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 395

L'uso di ogni altra sostanza naturale o artificiale con contemplato nel paragrafo precedente è permesso, purché sia effettuato sotto forma di soluzione alcolica al 20% e nella produzione non superiore ad un grammo di essenza per litro di bevande alcoliche.

DIVIETO DI IMPIEGO DI ALCOOL DIVERSO DA QUELLO ETILICO

Art. 396

E' vietato importare, fabbricare, detenere per vendere o comunque mettere in commercio sostanze alimentari, liquori; altre bevande alcoliche, prodotti farmaceutici, essenze a qualunque uso destinate, prodotti per la cura e per la colorazione della pelle, dei capelli, delle unghie; dei denti e in generale destinate ad uso personale, che contengono etere amilico, alcool metilico od altri alcoli diversi dall'etilico.

TINTURE ED ESSENZE

Art. 397

E' proibito vendere, col nome di tintura ed essenze seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita intieramente da quella designata col nome stesso.

DIVIETO DI FABBRICAZIONE E VENDITA DI ASSENZIO

Art. 398

Sono vietate la fabbricazione e l'importazione nella Repubblica, la vendita di qualsiasi quantità ed il deposito per la vendita, del liquore denominato « assenzio ».

Sono escluse da tale divieto le bevande che, avendo un contenuto alcoolico

inferiore al 21% del volume contengono dell'infuso di assenzio come sostanza aromatica.

CONFEZIONE E VENDITA DI DETERSIVI LIQUIDI

Art. 399

E' vietato nel territorio del Comune, vendere o tenere per vendere, detersivi confezionati in bottigliette originariamente destinate a contenere birra, bevande gassose od altre bevande recanti impresso il nome o il marchio di ditte produttrici delle bevande medesime, come pure è vietato sigillare le bottiglie contenenti detersivi con tappi a corona recanti indicazioni di ditte diverse da quelle produttrici dei detersivi stessi.

Le bottiglie ed i recipienti destinati alla confezione e vendita di detersivi liquidi devono portare indicazioni ben precise ed a caratteri evidenti circa il prodotto in esso contenuto, si da evitare ogni possibile errore sulla effettiva natura e quantità di esso.

Nelle ispezioni alle fabbriche e agli esercizi di vendita, il personale addetto alla vigilanza igienica procederà al sequestro dei prodotti che risultassero confezionati in modo diverso da quello prescritto con le presenti norme.

Sezione m): Prodotti dietetici per la prima infanzia.

RINVIO GENERALE

Art. 400

Si osservano le disposizioni della legge 29 marzo 1951 n. 327 - « Disciplina della produzione e vendita alimenti per la prima infanzia e di prodotti dietetici », e quelle del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 30 maggio 1953, n. 578, e successive modificazioni.

Sezione n): Suppellettili da cucina e oggetti d'uso personale.

SUPPELLETTILI VIETATE

Art. 401

Ai termini dell'art. 125 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n. 45; modificato con legge 26 giugno 1940, n. 369, è vietato vendere o tenere per vendere e usare:

1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande:

a) fatti di piombo o di zinco e con leghe contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stagnati o saldati con leghe contenenti più dell'1% di piombo;

c) fatto di leghe o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato che messo in contatto per 24 ore con una soluzione dell'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;

d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura

Integra a stagno puro o saldati internamente con leghe di stagno contenente più del 10% di piombo.

La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che debbono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari.

DIVIETO DI USARE COLORI NOCIVI

Art. 402

Per la preparazione degli oggetti d'uso personale, domestico ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono essere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al D.M. 22 dicembre 1967.

Il divieto di impiegare materie coloranti nella preparazione degli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando siano incorporate per fusione nella massa del vetro o degli smalti, in modo da non poter essere cedute alle sostanze alimentari con le quali vengono a contatto.

TAPPEZZERIE

Art. 403

Le stoffe e le carte per tappezzerie, ornamentazioni od altro uso domestico non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali o nocive in genere.

COSMETICI E TINTURE

Art. 404

E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulla carta che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunci al pubblico, non sia indicato in modo chiaro e con la denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta « veleno ».

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

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive (contenenti sostanze velenose come l'ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose.

DENTIFRICI

Art. 405

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti ed, in genere, per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

CIPRIE

Art. 406

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco, e delle loro leghe.

PETROLIO E GAS PER L'ILLUMINAZIONE

Art. 407

Con la denominazione di petrolio si intende il petrolio greggio ed i suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21°C alla pressione di 760 mm. (dimostrato con apparecchio di ABEL) non può essere venduto per uso domestico, può essere tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta sopra fondo rosso, in modo ben chiaro ed indelebile l'indicazione infiammabile.

La vendita al minuto di tale petrolio per uso industriale e terapeutici deve farsi con recipienti su cui sia indicato: pericoloso per usi domestici.

Il gas della tubatura stradale non deve contenere acido solfidrico, ne solfuro di carbonio, ne prodotti arsenicali.

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare rispettivamente grammi 0,3 e grammi 0,005 per mc. di gas; quella di ossigeno e di azoto grammi 1 e quella di anidride carbonica gr. 0,5 per cento grammi di gas.

E vietato detenere petrolio o benzina nelle cantine e nei locali seminterrati.

Titolo VI

Igiene dell'Industria e del lavoro

Capo 1. - TUTELA IGIENICA DEI LUOGHI DI LAVORO

FONTI LEGISLATIVE

Art. 408

Le norme del presente Titolo sono dettate in applicazione:

1) delle disposizioni contenute negli artt. 40 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e 68 del Regolamento generale sull'igiene del lavoro approvato con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303;

2) delle disposizioni contenute negli artt. 216-217 del T.U. delle leggi sanitarie e negli artt. 93 e seguenti del Regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 sulle industrie insalubri.

Per la tutela igienica dei luoghi di lavoro si applicano le norme generali sull'igiene del lavoro e sulle industrie insalubri contenute nei testi sopra citati.

Si applicano altresì le disposizioni:

1) della legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela delle lavoratrici madri;

2) del D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547, sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro e successive modificazioni;

3) del D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164, sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro nelle costruzioni;

4) del D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo;

5) del D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321, sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;

6) del D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322, sull'igiene del lavoro nell'industria della cinematografia e della televisione;

7) del D.P.R. 20 marzo 1956, n. 323, sul lavoro negli impianti telefonici;

8) della legge 29 maggio 1974, n. 250, sulla classificazione e disciplina dell'imballaggio ed etichettatura delle sostanze e preparati pericolosi;

9) della legge 26 aprile 1934, n. 653, R.D. 7 agosto 1936, n. 1720, nonché la legge 17 ottobre 1967, n. 977, sulla tutela del lavoro delle donne e degli adolescenti.

10) della legge 18 dicembre 1973, n. 877, sulla tutela del lavoro a domicilio.

Ai fini del presente capo i locali e gli impianti devono rispondere altresì a tutte le disposizioni attinenti all'igiene ed alla tutela sanitaria dei lavoratori dettate da altre leggi o regolamenti per le specifiche attività.

Le disposizioni che seguono hanno carattere complementare rispetto a quelle sopra menzionate.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Art. 409

Ai fini dell'osservanza delle disposizioni contenute nell'art. 40 lett. b) e 216 del T.U. delle leggi sanitarie, viene stabilito che tutti coloro i quali intendono intraprendere una attività industriale, artigianale o esercitare depositi di merce devono farne denuncia al Sindaco, chiedendo il rilascio di specifica autorizzazione sanitaria.

La denuncia va fatta su appositi moduli messi a disposizione dal Comune e deve contenere, oltre all'indicazione dell'attività e del luogo ove s'intende esercitare, delle macchine e delle persone impiegate, degli impianti igienico-sanitari esistenti, ogni altro elemento utile ai fini della classificazione prevista dal citato art. 216 e della verifica della compatibilità dell'attività stessa con le disposizioni del presente regolamento e di quelle del piano regolatore generale del Comune.

L'Ufficiale sanitario visita i locali ove si intende esercitare l'attività richiesta ed esprime il proprio parere in ordine alla igienicità degli stessi, alla salubrità delle lavorazioni che s'intendono svolgere e alla eventuale loro classificazione.

Trasmette quindi la domanda alla Commissione Tecnica di cui all'articolo seguente, la quale, sulla base del parere espresso dall'Ufficiale sanitario e dagli ulteriori accertamenti che potrà disporre, verifica la compatibilità dell'attività richiesta con le disposizioni del presente regolamento e del piano regolatore generale del Comune.

Subito dopo, il Sindaco rilascia l'autorizzazione sanitaria.

Il Sindaco può anche vietare, con provvedimento motivato l'inizio dell'attività richiesta o prescrivere l'adozione di speciali cautele per evitare nocumento al vicinato.

L'attività non può comunque essere iniziata, prima che sia rilasciata l'autorizzazione di cui sopra.

L'autorizzazione ha la validità di un anno e deve essere vidimata alla sua scadenza.

Tutti i cambiamenti di lavorazione o d'impianti dovranno parimenti essere denunciati al Sindaco, che potrà autorizzarli o rifiutarli nei modi di cui sopra.

L'assegnazione delle industrie insalubri alle classi indicate nel predetto

articolo 216 delle leggi sanitarie viene fatta, quando ne sia il caso, con deliberazione della Giunta municipale.

COMMISSIONE TECNICA

Art. 410

Per l'esame delle domande di cui all'articolo precedente è istituita una commissione tecnica composta da:

- Sindaco presidente;
- Assessore all'Igiene;
- Assessore all'Urbanistica;
- Ufficiale sanitario;
- Segretario generale.

La Commissione si pronuncia sulla base del parere espresso dall'Ufficiale sanitario e sentiti gli uffici competenti.

Non sono sottoposte alla predetta commissione le domande che riguardano attività esercitate dal solo titolare o che comunque non richiedono l'uso di macchinari.

REQUISITI IGIENICI DEI LOCALI DI LAVORO

Art. 411

L'Ufficiale sanitario vigila a mente delle disposizioni dell'art. 40 T.U. delle leggi sanitarie R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, a che l'esercizio di attività industriali, artigianali, commerciali non costituiscano causa di molestia o di insalubrità per la popolazione e propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale.

LATRINE ED ORINATOI

Art. 412

Le aziende industriali e commerciali debbono essere dotate di almeno una latrina, isolata dai posti di lavoro con caratteristiche igieniche corrispondenti a quelle fissate dagli articoli 70-71-72, del presente regolamento.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, vi devono essere latrine separate per uomini e per donne.

Il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 40 persone occupate.

Nelle costruzioni eseguite dopo l'entrata in vigore del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una ogni 30 persone occupate per turno.

LAVANDINI

Art. 413

La distribuzione dell'acqua per lavarsi deve essere fatta in modo da evitare l'uso di vaschette o di catinelle con acqua ferma.

Ogni ambiente deve essere dotato di almeno un lavandino di acqua corrente.

I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni 5 dipendenti

occupati in un turno; i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 cm. per posto.

A cura del proprietario, i lavandini debbono essere dotati di adatti mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi.

MENSE AZIENDALI ED AMBIENTI DI RISTORO

Art. 414

Le aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli di lavoro per la refezione e quelle che si trovano nelle condizioni indicate dall'art. 417, devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e di sedili con schienale.

I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda.

Il pavimento deve essere compatto ed impermeabile e le pareti imbiancate e lavabili sino all'altezza di m. 2 dal pavimento.

Debbono essere provvisti di mezzi per conservare in adatti posti fissi le vivande, per riscaldare e lavare i relativi recipienti.

Quando lo stabilimento disponga di una mensa con propria cucina per la preparazione, la cottura, la somministrazione dei pasti al personale dipendente, i locali, gli impianti ed il personale addetto devono conformarsi alle norme igieniche previste dal presente regolamento per le cucine e mense delle abitazioni collettive ed essere provviste di servizi igienici propri.

Il proprietario deve segnalare preventivamente all'Ufficio d'igiene l'istituzione della mensa aziendale, ai fini della necessaria autorizzazione sanitaria e della vigilanza sull'igiene ambientale, sul personale addetto e sugli alimenti e bevande che vengono somministrate.

SPOGLIATOI

Art. 415

Salvi casi eccezionali debitamente comprovati, gli stabilimenti industriali debbono essere anche dotati di idoneo spogliatoio, essendo proibito agli operai medesimi di uscire dallo stabilimento o di entrare nel refettorio, senza essersi spogliati dell'abito di lavoro ed essersi lavati.

SALE DI ALLATTAMENTO

Art. 416

In conformità al disposto dell'art. 34 della legge 30 dicembre 1971, n. 1204 tutela delle lavoratrici madri, le camere di allattamento già esistenti alla data del 15 dicembre 1971, e quelle di cui fosse stata comunque autorizzata la istituzione fino a quando sarà stata data applicazione alla legge 6 dicembre 1971, n. 1044, devono essere ben illuminate, provviste di acqua potabile, ben riscaldate nella stagione fredda, convenientemente arredate e tenute in stato di scrupolosa pulizia.

BAGNO PER OPERAI

Art. 417

Gli esercenti di laboratori, stabilimenti nei quali siano svolti lavori polverosi o che diano luogo a sviluppo di gas o fumi contenenti sostanze untuose ed

incrostanti e in cui siano occupati più di venti operai, dovranno dotare i laboratori e gli stabilimenti di docce, per permettere agli operai di fare la doccia.

LOCALI IN CUI SI SPANDONO LIQUIDI

Art. 418

Il pavimento dei locali in cui si spandono liquidi, deve essere percorso da canaletti di scolo impermeabili con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.

Tali canaletti devono scaricarsi nelle fogne, provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato, quando le acque trasportino molti elementi in sospensione, di volume tale da otturare o in qualsiasi altro modo danneggiare le condutture.

Nei locali che trovansi nelle condizioni suaccennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto da un graticolato di legno convenientemente alzato dal terreno. Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale facile conduttore di calore.

STABILIMENTI CON EMANAZIONI SGRADAVOLI

Art. 419

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, le parti in legno devono essere munite di rivestimento impermeabile.

Se per lo sviluppo di vapori sgradevoli o molesti al vicinato, si debbano tenere chiuse le finestre dei locali ove lavorano operai, l'industriale deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per procurare lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.

Qualora tali emanazioni rechino troppo disturbo al vicinato, il loro smaltimento deve essere fatto solo dopo denaturazione dei prodotti volatili, che si sviluppino dalle materie prime e dai prodotti lavorati.

PROVVEDIMENTO CONTRO LA DIFFUSIONE DEL FUMO E DI EMANAZIONI MOLESTE

Art. 420

Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione nei locali di lavoro, del fumo, della fuliggine, dei pulviscoli e dei prodotti gassosi irritanti, o comunque nocivi o molesti, devono provvedere a che questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici e pastifici) dovranno essere forniti di camino, di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle proprietà limitrofe per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente diluiti e dispersi nell'aria.

Comunque l'altezza dei camini non potrà essere inferiore a m. 5 dal colmo dei tetti esistenti entro un raggio di 30 metri. I proprietari degli opifici i quali non dispongono di una zona di rispetto di tale raggio, dovranno adeguare l'altezza dei camini a quella degli edifici costruiti entro la zona, in maniera che risulti sempre soddisfatta la prescrizione di cui al comma precedente.

Dovranno essere, poi, rigorosamente osservate le disposizioni contenute nella legge 13 luglio 1966, n. 615, riguardante i provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico e quelle regolamentari del D.P.R. 1319 del 20 dicembre 1970, limitatamente all'inquinamento atmosferico da parte degli impianti termici.

LAVORAZIONI DI MATERIE GRASSE

Art. 421

Il pavimento dei locali dove si lavorano materie grasse o suscettibili coi loro cascami di imbrattarlo tenacemente, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno o con altre sostanze assolutamente capaci di trattenere il sudiciume.

INDUSTRIE CON MATERIE PUTRESCIBILI

Art. 422

In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, e capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si usa praticare la 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 intima dello stabilimento e alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.

Le suddette industrie devono essere il più possibile isolate dalle abitazioni. Comunque devono essere poste a distanza superiore a m. 50 dalle pubbliche vie e devono essere recinte con muri di altezza non inferiore a m. 3.

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 dsinfettanti assorbenti, deodoranti e moschicide.

Queste precauzioni devono prendersi, nel caso di sostanze che sviluppano 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 debbono venire lavati e debbono essere, quando occorra, disinfettati.

STABILIMENTI CON INDUSTRIE POLVEROSE

Art. 423

In tutti gli stabilimenti o industrie polverose, tanto il materiale di lavoro, quanto l'ambiente, devono essere mantenuti in un conveniente stato di umidità; devono inoltre essere applicati apparecchi di aspirazione presso i luoghi nei quali si produce il pulviscolo, in modo che questo sia raccolto prima di sollevarsi dall'ambiente.

Negli opifici dove si sviluppano polveri filamentose, le finestre devono essere provviste di reti metalliche a maglie fini capaci di trattenerle.

Nei cantieri edili, durante le demolizioni si devono evitare il polverio con opportuni mezzi.

I locali di lavoro, dove vi sia sviluppo di polvere o di esalazione semplicemente incombusta o di grandi quantità di vapore acqueo, debbono avere uno spazio corrispondente a 15 mc. per ogni lavorante ed essere muniti di mezzi di ventilazione per una sicura e regolare rinnovazione dell'aria.

Qualora la polvere si sviluppi in quantità notevole e quando si abbiano emanazioni di vapori o di gas nocivi, i locali devono essere muniti di apparecchi di rapida aspirazione per prontamente eliminarli, adottando, se necessario, anche i sistemi di aspirazione in corrispondenza del punto di produzione.

La scelta di tali sistemi spetta agli industriali, salvo l'approvazione dell'Ufficiale sanitario.

Lo stabilimento deve altresì essere provvisto di bagni a doccia.

STABILIMENTI PERICOLOSI

Art. 424

In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosivo o comunque pericolosi, debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato, e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio ed il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio e di incendio.

STABILIMENTI RUMOROSI

Art. 425

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

Nelle case non si debbono produrre rumori molesti ed incomodi al vicinato o fare uso eccessivo di strumenti musicali e simili specialmente dalle ore 23 alle 7.

Il suono delle campane è proibito dalle ore 12 alle 6 nei mesi da ottobre a marzo e dalle 21 alle 5 nei mesi da aprile a settembre.

Nelle altre ore il suono sarà limitato in modo da non disturbare la pubblica quiete.

Le arti o i mestieri che di per se stessi o per l'uso di macchine sono causa di notevole frastuono, debbono sospendersi dalle ore 22 fino all'alba del giorno successivo, salvo speciale permesso dell'Autorità comunale.

I venditori di qualsiasi merce devono astenersi da ogni grida dalle ore 20 alle 7.

IMPIANTO DEI MECCANISMI

Art. 426

Gli industriali debbono mettere in opera tutte le necessarie precauzioni, perché l'impianto dei meccanismi non danneggi la sicurezza e la solidità 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 applicati i più efficaci congegni di produzione contro possibili infortuni.

MATERIE INFETTIVE

Art. 427

Nelle industrie nelle quali si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse, appena giunte in fabbrica, ad opportuno trattamento, senza danneggiarle.

Anche i residui devono essere trattati con speciali cautele, al fine di impedire che essi diventino causa d'inquinamento del sottosuolo.

Gli operai addetti alla lavorazione di tali materie devono portare una speciale sopra veste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzioni disinfettanti, prima di mangiare e di lasciare il lavoro.

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili, per poter essere spesso lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri, destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie che possono trasmettere l'infezione, debbono essere costruiti con materiale appropriato, con rivestimento idrofugo di lamiera di zinco atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

Capo 2. - DISCIPLINA DI ALCUNE INDUSTRIE IN PARTICOLARE

ESSICAZIONE DI BOZZOLI

Art. 428

Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccamento dei bozzoli e la conservazione di ammassi di crisalidi, se non dietro autorizzazione del Sindaco.

RACCOLTA DI STRACCI E DI RESIDUI

Art. 429

Per esercitare l'attività di cenciaiuolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, ecc. deve richiedersi, oltre che il permesso dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

Coloro che esercitano dette attività debbono indossare una « tuta » o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale recante una placca con il numero dell'autorizzazione del Sindaco.

Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile od altro recipiente idoneo per la raccolta dei materiali; l'eventuale veicolo dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.

E' vietato il trasbordo dei cenci usati da un veicolo all'altro in un luogo pubblico od aperto al pubblico.

Il trasporto degli stracci, della carta sudicia e di qualsiasi altro materiale derivante dalla cernita delle immondizie, deve essere effettuato esclusivamente con carri ben coperti, da sottoporre ad accurata lavatura e disinfezione dopo l'uso.

Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione dei cenci debbono essere munite di libretto sanitario nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'igiene.

DEPOSITO DI RESIDUI

Art. 430

I luoghi di deposito dei residui e cascami delle industrie, nonché gli scoli delle acque industriali, devono costruirsi opportunamente con materiale impermeabile, in modo da evitare qualsiasi inquinamento del sottosuolo.

Per quanto riguarda l'immissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono le disposizioni del precedente Titolo III.

L'acqua di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore, ecc., viene rimessa nei canali di scarico solo dopo essere convenientemente raffreddata.

DEPOSITO DI CENCI

Art. 431

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dell'abitato.

E' permesso ai conduttori di tale esercizio di mantenere 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, 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.

DEMOLIZIONE DI AUTOMEZZI USATI

Art. 432

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. 18 giugno 1931, n. 773, devono chiedere l'autorizzazione al Sindaco, il quale la rilascia sentito il parere dell'Ufficiale sanitario, nonché dell'Ufficio tecnico comunale.

Gli stabilimenti di demolizione e i depositi degli automezzi usati, devono in ogni caso distare almeno cinquecento metri 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, il quale darà le disposizioni necessarie per la lotta contro i topi e gli insetti nocivi.

Capo 3. - INDUSTRIE INSALUBRI

Sezione a): Disposizioni generali.

CLASSIFICAZIONE E AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Art. 433

Valgono le disposizioni dei precedenti articoli 409 e 410.

Spetta al Sindaco di ordinare la sospensione o l'allontanamento delle fab-

briche, manifatture, stabilimenti, laboratori o depositi che siano privi di autorizzazione sanitaria o che esercitino una attività in contrasto con l'autorizzazione ottenuta.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario, altresì adotterà i provvedimenti previsti dall'art. 217 del T.U. delle leggi sanitarie e dell'art. 153 della legge comunale T.U. 4 febbraio 1915, n. 148.

UBICAZIONE DELLE INDUSTRIE INSALUBRI DI 1ª CLASSE

Art. 434

Le industrie o manifatture insalubri assegnate alla 1ª classe del citato elenco devono essere isolate nelle campagne e tenute lontane dalle abitazioni.

Possono però essere permesse anche nell'abitato a condizione che l'industriale che già esercita o intende esercitare provi che, per la introduzione dei nuovi metodi o di speciali cautele non possono essere di danno o di molestie al vicinato.

DISPOSIZIONI DA OSSERVARE

Art. 435

Fermi restando gli obblighi derivanti dall'applicazione della legge 13 luglio 1966 n. 615 - « Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico e dei relativi regolamenti, tutti gli esercenti di stabilimenti, fabbriche, manifatture, laboratori o depositi insalubri devono comunque rispettare anche le disposizioni del presente capo e quelle che di volta in volta fossero prescritti con provvedimenti dell'Autorità sanitaria volti ad eliminare pericoli o molestie per gli operai e per il vicinato.

REQUISITI GENERALI

Art. 436

Tutti i locali ad uso di lavoro o industria insalubre, nei quali sono contemporaneamente occupate più persone, tanto in lavori manuali, che in operazioni sussidiate dal concorso di macchine o speciali apparecchi, i laboratori tecnici, scientifici e professionali, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, oltre ad offrire le necessarie garanzie di solidità e sicurezza prescritte dal Regolamento edilizio, devono corrispondere in ogni parte, per la loro costruzione e disposizione, all'uso cui sono destinati e presentare condizioni igieniche e di ubicazione atte ad evitare causa di rischio e d'insalubrità per le persone che vi sono addette e per il vicinato.

VENTILAZIONE

Art. 437

Tutti i locali devono essere dotati di ventilazione conveniente, naturale od artificiale, secondo le esigenze di salubrità delle singole industrie.

La scelta dei mezzi di ventilazione è rimessa agli stessi industriali, ma deve essere subordinata all'approvazione del Sindaco su parere dell'Ufficiale sanitario.

Gli industriali, nella scelta ad essi rimessa, terranno conto della natura dominante delle impurità che la lavorazione tende a disperdere nell'atmosfera ambiente, dando la preferenza, per lo smaltimento delle emanazioni leggere, ai metodi di ventilazione generale ascendente, per quelle più pesanti ai sistemi di aspirazione dal basso, e per le polveri ai metodi di aspirazione localizzata.

PAVIMENTO

Art. 438

Il pavimento dei locali soggetti a spandimento di liquidi di qualsivoglia natura, deve essere percorso da canaletti di scolo impermeabili, con pendenza non inferiore all'1%, se si tratta di acque con poche materie in sospensione e prive di materiali organici putrescibili, ed al 3%, se trattasi di acque torbide e contenenti i materiali anzidetti.

Nei tratti maggiormente soggetti all'umidità e dove è prolungato il soggiorno degli operai, il pavimento dovrà inoltre essere coperto con graticolato di legno convenientemente rialzato dal pavimento stesso.

I canaletti scaricanti nelle fogne saranno provvisti di sifone idraulico. Quelli destinati a convogliare acque recanti in sospensione detriti filamentosi o elementi grossolani, dovranno essere muniti di reti o di graticolati metallici, e di pozzetti di sedimentazione capaci di trattenere la massima parte dei detti elementi o detriti.

FUMI

Art. 439

Tutti gli stabilimenti che fanno uso di focolai e quelli che danno origine a prodotti gassosi molesti, irritanti, tossici o comunque nocivi o che insudiciano gli oggetti sui quali si posano, devono essere provvisti dei mezzi opportuni per impedire che lo sviluppo del fumo e degli altri prodotti gassosi rechi nocuo al vicinato.

CAMINI

Art. 440

Le fabbriche devono essere dotate di camini di conveniente altezza nei quali potranno scaricarsi direttamente quei prodotti gassosi, compresi il fumo, che per la loro natura e quantità vanno meno soggetti a ristagno ed offrono garanzia di pronta diluizione e dispersione nell'atmosfera senza recar molestia al vicinato.

Si osservano in ogni caso le disposizioni del precedente Titolo IV.

EMANAZIONI MOLESTE

Art. 441

Per tutte le operazioni suscettibili di sviluppare emanazioni moleste o prodotti gassosi irritanti o comunque nocivi devono essere adottate le opportune misure di prevenzione tecnica ambientale o personale per evitare pericolo o molestia agli operai.

PRODOTTI GASSOSI

Art. 442

I prodotti gassosi, irritanti, tossici, o comunque nocivi, devono essere sottoposti ad opportuni processi di condensazione, neutralizzazione chimica, saturazione, trasformazione pirogenica ed equivalenti, di provata efficacia, e confacenti alla loro stessa natura, anche per questi processi la scelta, è rimessa agli industriali, riservandosi l'Autorità comunale di assicurarsi, con le solite forme, sulla validità dei medesimi e sulla loro costante applicazione.

METODI DI ABBATTIMENTO

Art. 443

Qualunque sia il metodo impiegato per la captazione e l'abbattimento delle esalazioni moleste o pericolose, si dovrà accertare che la captazione sia completa ed ubiquitaria, e che tutta la massa delle esalazioni possa subire compiutamente l'azione depuratrice dei processi messi in opera, e si dovranno inoltre adottare le necessarie disposizioni per impedire ogni eventuale riflusso dei gas nocivi nell'interno dei locali di lavoro.

FORNI

Art. 444

Qualora vi sia pericolo che i forni od analoghi apparecchi, all'atto della loro apertura lascino disperdere nell'ambiente quantità notevole di gas nocivi o molesti, questi dovranno prima venire eliminati, nel modo più completo possibile, dall'interno degli apparecchi, con adeguato sistema di ventilazione.

VAPORI ACIDI

Art. 445

Negli stabilimenti in cui si compiono operazioni speciali con il concorso di vapori acidi o comunque irritanti e nocivi, entro apposite camere, od in casse, vasche o cavità analoghe, queste devono essere costruite, intonacate e suggellate in modo da impedire ogni diffusione di gas nocivi all'esterno; esse verranno provviste di un dispositivo che assicuri la condensazione, la saturazione o la denaturazione intensiva dei vapori acidi superflui, nonché di appositi spiragli a registro manovrabili dall'esterno, per provvedere, ove d'uopo, alla loro ventilazione.

E' vietato far penetrare gli operai nelle camere e cavità indicate, prima della completa eliminazione dei vapori nocivi e del totale rinnovamento dell'aria in esse.

GAS ASFISSIANTI

Art. 446

In tutti i locali in cui si svolgono attività nel corso delle quali si possa avere sviluppo di gas asfissianti, mefitici, ecc., si deve evitare la formazione di fondi ciechi, infossamenti, angoli morti nei quali possa verificarsi un ristagno.

gno di detti gas, con pericolo di asfissia per le persone che abbiano a penetrarvi, e si deve all'occorrenza ricorrere a speciali sistemi di ventilazione, atti al completo smaltimento nel modo più rapido possibile.

Sezione b): Cautele contro la diffusione degli odori e delle emanazioni sgradevoli.

ODORI SGRADREVOLI

Art. 447

In tutte le industrie insalubri in cui s'impiegano materie prime o si effettuano operazioni capaci di sviluppare odori ed emanazioni sgradevoli, devono adottarsi le necessarie cautele per impedire la diffusione di tali odori ed emanazioni nel circostante abitato.

PRODOTTI FERMENTESCIBILI

Art. 448

La conservazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti fermentescibili o comunque capaci di svolgere odori sgradevoli, devono effettuarsi nella parte più interna dello stabilimento ed alla maggior distanza dalle case circostanti e dalle strade pubbliche.

E' vietato conservare e lavorare tali materie e prodotti entro locali costruiti in prossimità delle strade pubbliche, detta conservazione e lavorazione potranno solo effettuarsi, con tutte le cautele, in laboratori collocati a conveniente distanza dalle strade e dalle abitazioni.

MATERIE PUTRESCIBILI

Art. 449

E' vietato di accumulare materie fermentescibili o comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli in località od in condizioni nelle quali dette materie possono diventare causa d'inquinamento per l'aria, l'acqua e il suolo.

Quando l'accumulo di materie putrescibili e fetenti sia richiesto dalle necessità tecniche dell'industria, dovrà limitarsene la quantità e quella utilizzabile durante un solo turno di lavorazione; tali materie prime devono essere sottoposte alla lavorazione con la massima sollecitudine.

CAUTELE

Art. 450

Nella conservazione di tali materie, in attesa del turno di lavorazione, si farà uso di appositi recipienti impermeabili, interamente incatramati o smaltati e mantenuti in buono stato di conservazione, adottando tutte le cautele per impedire od arrestare la putrefazione delle materie stesse e per evitare lo sviluppo di odori sgradevoli.

All'occorrenza si mescoleranno le materie stesse con opportuni disinfettanti o si provvederà all'aspirazione delle esalazioni ed al loro preventivo trat-

tamento prima dell'emissione all'esterno per evitare molestia agli operai ed al vicinato.

Le stesse precauzioni devono adottarsi per impedire lo sviluppo di amana-zioni ripugnanti durante la manipolazione, la rimozione ed il trasporto di mate-rie di qualsiasi natura che svolgono odori sgradevoli.

LIMITAZIONI DI TEMPO

Art. 451

Quando ciò sia richiesto dalle esigenze della salute pubblica il Sindaco potrà prescrivere che le operazioni durante le quali si producono esalazioni moleste siano svolte solo in periodi ed ore determinate.

PULIZIA DEI PAVIMENTI

Art. 452

Nei locali in cui si lavorano materie grasse o comunque suscettibili con i loro cascami, d'imbrattare tenacemente il pavimento, questo deve essere man-tenuto costantemente coperto con la necessaria quantità di segatura o altre sostanze assorbenti, facilmente rinnovabili e capaci di trattenere il sudiciume.

Sezione c): Cautele contro lo sviluppo e lo spandimento del pulviscolo.

PULVISCOLO

Art. 453

In tutte le operazioni industriali che producono, sollevano o spandono pul-viscolo di qualsiasi natura, devono adottarsi le precauzioni necessarie per im-pedire che dette polveri rechino danno o molestia agli operai o agli abitanti.

Come base di tali precauzioni, si adotteranno i sistemi di aspirazione loca-lizzata di cui all'art. 442, mettendo in opera gli opportuni provvedimenti per abbattere la massima quantità di pulviscolo, prima di smaltire all'aperto l'aria aspirata.

La scelta di tali provvedimenti è lasciata agli industriali, salva la facoltà del Sindaco di farvi introdurre, sentito l'Ufficiale sanitario modifiche o cambia-menti, quando i mezzi posti in opera risultassero inadeguati.

SISTEMI DI ABBATTIMENTO

Art. 454

Tutte le operazioni di cui all'articolo precedente devono possibilmente es-sere svolte con mezzi automatici e con apparecchi che non consentano spandi-mento del pulviscolo abbattuto.

SCARICAMENTO DEGLI APPARECCHI

Art. 455

L'apertura e lo scaricamento di detti apparecchi non potrà essere effettuato che quando gli stessi sono fermi e dopo la presunta deposizione della polvere.

Se del caso gli operai durante il lavoro dovranno portare una maschera adeguata.

CAPPE DI ASPIRAZIONE

Art. 456

Per le macchine ed apparecchi che esigono la cooperazione e la sorveglianza continua degli operai, e per le operazioni manuali da eseguirsi direttamente sui banchi da lavoro, si farà uso di cappe a saracinesca vetrata, comunicanti con un condotto di aspirazione, ovvero di tavoli a graticci, dotati di aspirazione interna dal basso.

COPERTURE MOBILI

Art. 457

Per gli apparecchi e le operazioni che richiedono solo una sorveglianza intermittente, si potranno adottare le coperture mobili; queste però non potranno sollevarsi che durante l'interruzione del lavoro e dopo trascorso il tempo necessario per la deposizione della polvere.

APPARECCHI DI TRITURAZIONE

Art. 458

Gli apparecchi di triturazione, polverizzazione, burattatura ed analoghi, devono essere provvisti di un dispositivo che permetta di applicare direttamente l'orlo dei recipienti collettori agli orifici di scarico, senza che le materie in polvere abbiano occasione di spandersi nell'ambiente.

BOCCE DI ASPIRAZIONE

Art. 459

Presso le tramogge di caricamento degli apparecchi in cui si mettono materie suscettibili di sviluppare fumi o polveri molesti o nocivi, devono applicarsi delle bocche di aspirazione capaci di attivare dette polveri in una direzione determinata, nella quale esse verranno sottoposte ai provvedimenti di depurazione di cui all'art. 442.

FINESTRE

Art. 460

Le finestre dei locali in cui si sviluppa pulviscolo filamentoso devono essere provviste di reti metalliche a maglie fitte, capaci d'impedire che dette polveri si spandano all'esterno, dette reti dovranno essere frequentemente pulite perché non siano ridotte l'illuminazione e l'aereazione dei locali di lavoro.

POLVERI VENEFICHE

Art. 461

E' vietato di procedere ad operazioni manuali sopra materie suscettibili di spandere polveri venefiche mantenute allo stato secco.

TRASPORTO DI MATERIE POLVEROSE

Art. 462

Per il trasporto delle materie in polvere da un punto all'altro di una stessa officina, devono adottarsi possibilmente congegni e mezzi automatici ad azione lenta, e tubi o canali impermeabili al pulviscolo.

PULIZIA DEI LOCALI

Art. 463

Tutti i locali soggetti a produzione o sviluppo di polveri devono mantenersi in condizioni di costante e perfetta pulizia, scopando e spazzolando con la necessaria frequenza le parti soggette alla deposizione del pulviscolo in modo da evitarne il sollevamento.

Sezione d): Cautele per prevenire gli inconvenienti relativi all'accumulazione, allo smaltimento, alla depurazione ed alla utilizzazione dei residui industriali in genere e specialmente delle acque delle fabbriche.

CAUTELE GENERALI

Art. 464

In tutte le industrie nelle quali si verifica produzione di residui o cascami di qualsiasi natura si devono adottare le cautele atte ad impedire che questi ultimi, per la loro presenza e successiva destinazione, rechino danno alla salute pubblica.

Gli stabilimenti industriali saranno a tal fine provvisti dei necessari mezzi di deposito e di scolo (pozzi, cisterne, canali scaricatori, vasche di decantazione) opportunamente costruiti, interamente rivestiti sulle pareti e sul fondo di materiale impermeabile, e disposti in modo che l'immissione, la conservazione, l'estrazione e lo smaltimento delle materie residue possano effettuarsi senza inconvenienti per il vicinato e senza pericolo di inquinamento del suolo e della falda acquifera.

IMPIANTI DI DEPURAZIONE

Art. 465

Fermo il disposto dell'art. 226 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, per quanto concerne l'immissione delle acque di rifiuto industriale, nei corsi d'acqua superficiali o in fognatura, dovranno essere messi in atto tutti gli impianti di depurazione che la tecnica consente e tale immissione dovrà essere preventivamente autorizzata dalle Autorità competenti.

ACQUE CALDE

Art. 466

E' vietato immettere nei canali di scarico a ciò destinati le acque di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore o di qualsivoglia altra origine se non dopo averle lasciate il più possibile raffreddare.

METODI DI DEPURAZIONE

Art. 467

La depurazione delle acque industriali dovrà essere eseguita secondo metodi appropriati a ciascuna industria. La scelta di tali metodi sarà rimessa agli industriali stessi, salvo il diritto delle Autorità sanitarie di constatare prima di concedere il permesso l'efficacia del metodo di depurazione proposto, e quello di invigilare, concesso il permesso, che la depurazione venga costantemente ed efficacemente effettuata.

SCARICHI STRADALI

Art. 468

Non potranno scaricarsi direttamente in **nessun canale stradale** le materie di scolo provenienti da esercizi di industrie in genere quando contengono sostanze che possano alterarne la superficie delle pareti, se prima non siano stati praticati quei trattamenti ed adempiute quelle prescrizioni che il Comune, avuto riguardo alle esigenze dell'igiene ed alle norme per la conservazione delle opere di fognatura, si riserva di stabilire, caso per caso, in relazione alle disposizioni della legge sanitaria e del presente regolamento; sono fatte salve in ogni caso le disposizioni del precedente Titolo III.

Sezione e): Cautele contro gli incendi, contro il calore radiante e contro i pericoli di esplosione.

CAUTELE GENERALI

Art. 469

Nell'esercizio di attività industriali soggette a rischi d'incendio o di esplosione devono essere rispettate tutte le misure di legge e di regolamento in materia applicabili.

Questa disposizione si estende pure ai depositi di materiali, l'accumulazione dei quali costituisce pericolo per la sicurezza del vicinato.

DISTANZE

Art. 470

Le fabbriche ed i depositi pericolosi devono distare almeno 50 metri dalle strade pubbliche, dalle case, tettoie, dai magazzini ed in genere da qualsiasi edificio.

Spetta però al Sindaco di prescrivere maggiori distanze quando ciò sia ritenuto necessario, nei singoli casi, a tutela dell'incolumità pubblica.

ORIENTAMENTO

Art. 471

I forni industriali e le sorgenti di radiazioni luminose moleste devono essere orientati in modo che non se ne possa scorgere il bagliore dalle strade pubbliche.

In difetto di opportuno orientamento, gli industriali saranno tenuti a disporre verso le strade schermi e ripari disposti nel modo che risulterà più conveniente, caso per caso.

OPERAZIONI PROMISCUE

Art. 472

Nei locali in cui si preparano o si lavorano materie esplosive deve procurare che vi lavori in minor numero di operai; inoltre si eviterà di procedere nello stesso locale, ad operazioni pericolose diverse, o ad un numero considerevole di lavori affini.

ISOLAMENTO

Art. 473

Gli apparecchi destinati ad effettuare operazioni meccaniche o comunque pericolose su quantità considerevoli di composti esplosivi devono essere isolati gli uni dagli altri e collocati in locali distinti.

Sezione f): Cautele contro il rumore e la propagazione del tremolio.

CAUTELE GENERALI

Art. 474

Fermo il disposto dell'art. 66 della legge di pubblica sicurezza, l'esercizio delle operazioni industriali accompagnate da rumore molesto, o capaci di produrre tremolio nel pavimento, nei muri o in altre parti del fabbricato, è subordinato alle condizioni restrittive che il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario crederà utile di prescrivere, caso per caso, a tutela della quiete del vicinato.

Tali restrizioni saranno specialmente rigorose per gli opifici nelle cui vicinanze sorgono scuole od ospedali.

LOCALI

Art. 475

I locali in cui si effettuano operazioni rumorose devono mantenersi il più possibilmente chiusi.

Per essi potrà esigersi che siano dotati di muri con isolante acustico, di doppie porte e circondati di tutte quelle cautele tecniche capaci di attutire, per quanto possibile, la propagazione del rumore.

MAGLI

Art. 476

Nelle officine in cui si fa uso di apparecchi o macchine di andatura violenta o destinati ad agire per urto (magli), questi devono essere posti su apposite fondazioni isolanti, eventualmente circondate da intercapedini capaci di disperdere il tremolio, le scosse ed i contraccolpi, separate completamente ed il più possibile lontane da quelle dei muri.

PROPAGAZIONE DEL TREMOLIO

Art. 477

Ferma ogni altra disposizione generale di legge nell'impianto dei meccanismi in genere e dei relativi organi di trasmissione gli industriali sono tenuti a mettere in opera le necessarie precauzioni per tutelare la sicurezza e la solidità delle costruzioni e per evitare la propagazione del tremolio specialmente alle pareti di confine colle case adiacenti, evitare di fissare le trasmissioni a muri confinati con i locali di abitazione od in prossimità di canne fumarie.

LAVORO NOTTURNO

Art. 478

L'autorizzazione al lavoro notturno prevista dal regolamento di Polizia urbana sarà concessa per le industrie insalubri soltanto su parere conforme dell'Ufficiale sanitario.

Sezione g): Cautele contro i pericoli d'intossicazione.

CAUTELE GENERALI

Art. 479

Nelle industrie in cui si preparano o si manipolano sostanze dotate di proprietà tossiche si devono adottare tutte le cautele per prevenire i pericoli di intossicazione rispetto sia al vicinato, sia al personale dell'officina e di contaminazione del suolo e delle acque.

All'occorrenza l'industriale sarà tenuto ad adottare le necessarie cautele per prevenire anche l'eventualità che abbia luogo la contaminazione del suolo per l'acqua di pioggia.

Per la raccolta di quest'ultima, ove se ne manifesti il bisogno, si dovrà disporre di una speciale canalizzazione, per impedire che detta acqua possa dilavare parte di fabbricati, zone di terreno o depositi di sostanze capaci di cederle principi venefici.

Indipendentemente da queste cautele, tutte le materie prime, i prodotti ed i residui industriali contenenti principi solubili dotati di proprietà venefiche o comunque nocivi, devono essere conservati solo in locali completamente riparati dall'acqua piovana.

CARTELLI

Art. 480

Nell'interno dei laboratori si terrà affisso in permanenza un elenco nominativo delle sostanze venefiche di cui gli operai devono far uso, accompagnato dalle relative istruzioni sul modo di servirsene e dall'indicazione di tutte le cautele da mettersi in pratica dagli operai medesimi, a tutela della loro incolumità personale.

CUSTODIA

Art. 481

Le sostanze venefiche devono essere custodite in armadi o magazzini chiusi a chiave, entro adatti recipienti muniti di una scritta nettamente visibile, indicante la natura chimica di dette sostanze e accompagnata dalla parola « VELENO ».

PULIZIA PERSONALE

Art. 482

Gli industriali che occupano operai in lavori soggetti a pericoli di intossicazione hanno l'obbligo di fare osservare ai medesimi la massima pulizia personale, disponendo che abbiano un indumento per lavoro ed i mezzi necessari perché essi possano lavarsi con frequenza le mani ed il viso.

Indipendentemente da ogni cautela contro i rischi d'intossicazione, gli industriali devono provvedere affinché i loro operai siano muniti di tutti i necessari mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli propri dell'attività (maschere, occhiali di sicurezza, otturatori per le orecchie, calzature e guanti impermeabili, ecc.

VAPORI ARSENICALI

Art. 483

Nei laboratori soggetti a sviluppo di emanazioni tossiche ad es.: emanazioni arsenicali e mercuriali, vapori di fosforo, si adotteranno speciali cautele dirette ad evitare tali emanazioni o ad allontanare il più rapidamente possibile dall'ambiente i vapori ovvero rendere questi ultimi innocui, mediante opportuni sistemi di condensazione, o con relativi neutralizzanti di provata efficacia.

PAVIMENTI E PARETI

Art. 484

Il pavimento e le pareti di detti laboratori, i tavoli da lavoro e tutte le suppellettili devono avere superfici perfettamente lisce e continue e costituite in modo da potersene fare la pulitura completa, senza che il pulviscolo ed i cascami possano penetrarvi ed essere sorgente di emanazioni venefiche.

LAVORO MANUALE

Art. 485

Nell'impiego di materie prime venefiche e nel compimento di operazioni comunque pericolose per la salute degli operai, si deve evitare, quanto è più possibile, il lavoro manuale, sostituendolo opportunamente con la lavorazione meccanica e con mezzi automatici.

Gli operai devono essere provvisti degli arnesi necessari (mestoli, spatole a lungo manico e simili), atti a risparmiare loro ogni occasione di contatto diretto con le materie impiegate.

Di queste cautele si terrà specialmente conto nella lavorazione e manipolazione delle materie coloranti a base di arsenico, dei prodotti chimici tossici e corrosivi, ed in tutte le operazioni nelle quali si trattano il mercurio od i preparati di mercurio.

TRASPORTI

Art. 486

Per il trasporto, da un punto all'altro dell'officina, di materie venefiche corrosive o comunque pericolose, e per tutte le operazioni di travasamento ed analoghe, si farà uso possibilmente di canali chiusi e di mezzi meccanici (pompe, montacarichi, ecc.).

L'impiego di mezzi ed apparecchi automatici è specialmente necessario per tutte le operazioni destinate ad introdurre o ad estrarre materie prime o prodotti da cavità (camere, forni, parti di apparecchi, ecc.), nei quali essi si trovano esposti all'azione di prodotti corrosivi volatili.

DIVIETO DI CONTATTI DIRETTI

Art. 487

Gli industriali sono tenuti ad invigilare perché gli operai si astengano dal compiere con la bocca, con le mani, od in qualsivoglia altro modo di contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio e ad altro rischio per la salute.

Analogamente devono vietare loro di conservare e prendere il cibo nell'interno dei locali esposti a rischio d'intossicazione.

Gli industriali inoltre, non devono permettere che gli operai addetti al maneggio dei materiali tossici abbandonino il luogo di lavoro senza essersi lavati accuratamente.

Sezione h): Cautele contro i pericoli di infezione.

CAUTELE GENERALI

Art. 488

Nelle industrie in cui si lavorano materie prime capaci, per qualsiasi causa, di trattenere o trasmettere germi di malattie infettive, si devono adottare le cautele atte a prevenire i rischi d'infezione, sia rispetto al vicinato, che per gli operai.

Tali materie, compatibilmente con la loro natura e successiva destinazione, appena arrivate in fabbrica, saranno sottoposte ai trattamenti più appropriati per impedirne la putrefazione.

Anche in questo caso saranno oggetto di speciale sorveglianza tutte le operazioni relative al trattamento dei residui, a fine di impedire che questi ultimi diventino causa d'inquinamento per l'aria, per l'acqua e per il suolo.

Gli operai, durante il lavoro, indosseranno un'adatta sopravveste; cessata la lavorazione si laveranno accuratamente le mani, le braccia, prima con acqua sapo-nata calda ed infine con una soluzione disinfettante.

PULIZIA DEI LOCALI

Art. 489

Tutti i locali destinati all'esercizio delle industrie di cui all'articolo precedente devono mantenersi costantemente in stato di massima pulizia; essi devono fruire di una abbondante dotazione di acqua pura, avere le pareti coperte con intonaco lavabile fino all'altezza di m. 2 ed essere dotati di pavimento impermeabile, con raccordo curvo con le pareti ed opportunamente inclinato verso l'imboccatura di un canale di scolo, per poter essere sottoposti, con la dovuta frequenza, alle necessarie operazioni di lavatura e disinfezione, previe le debite cautele contro i danni dell'umidità.

I pavimenti ed i muri intonacati di materiale impermeabile devono essere disinfettati frequentemente, i muri semplicemente arricciati devono essere raschiati ed imbiancati con calce almeno una volta all'anno, previa disinfezione

DISINFEZIONI

Art. 490

Le fabbriche soggette a pericoli d'infezione devono essere provviste di mezzi e di attrezzi occorrenti per la disinfezione razionale e periodica di locali e delle materie prime (pompe spruzzatrici, apparecchi a vapore, ecc.) nonché per l'eventuale distruzione degli insetti capaci di servire da veicoli ai germi infettivi.

La scelta di tali mezzi e dei relativi sistemi è rimessa agli industriali, salvo il diritto del Sindaco di accertarne ad opera dell'Ufficiale sanitario l'efficacia e di farne curare la costante applicazione.

TRASPORTI

Art. 491

Gli attrezzi, i recipienti ed i carri destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie soggette a pericolo d'infezione devono essere costruiti con materiale appropriato cioè il meno possibile poroso e soggetto ad alterarsi, ed in ogni caso essere rivestiti di catrame di smalto o di altro intonaco impermeabile ovvero di lamiera di zinco, ed avere la forma più adatta alle necessarie operazioni di pulizia e disinfezione. Essi devono essere muniti di coperchio e mantenersi in ottimo stato di conservazione.

Nella costruzione e manutenzione di detti carri, recipienti ed attrezzi si avrà pure di mira lo scopo di prevenire, durante l'impiego dei medesimi ogni dispersione di materie solide o liquide infettive, o comunque pericolose e di emanazioni nocive o moleste.

CONTROLLO DELLE PROVENIENZE

Art. 492

Fatta astrazione dalle disposizioni dei precedenti articoli, gli industriali devono curare che nel rispettivo stabilimento non abbiano ad introdursi materie prime di qualsiasi natura, provenienti da locali in cui si sono verificati casi di malattie infettive, o comunque sospette di essere invase da germi patogeni per l'uomo e per gli animali domestici.

Si eccettuano dal presente disposto i proprietari di Sardigne, ai quali sotto

la sorveglianza degli agenti municipali, viene affidata la distruzione delle carogne di animali o parti di animali, colpiti da malattie infettive.

Sezione i): Disposizioni varie - Penalità.

DIVISIONE DELLE INDUSTRIE

Art. 493

E' vietato mettere in attività, in uno stesso stabilimento, due o più industrie diverse per natura e per fine, senza uno speciale permesso del Sindaco subordinato a condizioni distinte per ciascuna industria.

LIBERTA' DI ACCESSO

Art. 494

Il personale dell'Ufficio d'igiene, dell'Ufficio tecnico comunale deve avere libero accesso negli stabilimenti di manifatture, fabbriche o depositi insalubri o in altro modo pericolosi alla salute degli abitanti, per verificarne l'esatta osservanza delle leggi e regolamenti sanitari.

SANZIONI PENALI

Art. 495

L'infrazione alle prescrizioni del presente Capo del Regolamento d'igiene accertata dall'Ufficiale sanitario, o da chi per esso, darà luogo, oltre alle altre responsabilità civili e penali in cui i contravventori siano incorsi a procedimento contravvenzionale ed a proposte di ordinanza per eliminare gli inconvenienti accertati, ed eventualmente alla chiusura dello stabilimento.

I contravventori saranno puniti ai sensi degli artt. 106 e seguenti del T.U. della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934, n. 383, quando si tratta unicamente d'infrazioni al regolamento d'igiene e ai sensi dell'art. 216 T.U. delle leggi sanitarie del 27 luglio 1934, n. 1265, quando si tratta d'infrazioni alle disposizioni di queste ultime.

Titolo VII

Igiene della persona e prevenzione malattie

Capo 1. - ATTIVITA' RIGUARDANTI L'IGIENE DELLA PERSONA

Art. 496

STABILIMENTI BALNEARI

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo avere sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

Il rilascio della suddetta autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa prescritta dalle vigenti norme.

Chiunque pone in esercizio stabilimenti balneari senza la suddetta autorizzazione, è deferito all'Autorità giudiziaria.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli stabilimenti balneari aperti senza la suddetta autorizzazione.

Di tutti i provvedimenti relativi ai suddetti stabilimenti è data comunicazione entro otto giorni al Medico provinciale, che può annullarli entro venti giorni dalla data di ricevimento.

La pubblicità relativa agli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, a norma degli articoli 21 e 22 del presente regolamento.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione relativa all'apertura degli stabilimenti balneari ed alla pubblicità ad essi inerente, si eseguono le modalità previste dagli artt. 18 e 19 per gli ambulatori.

Gli stabilimenti balneari, le piscine e gli alberghi diurni debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali che per l'arredamento. Debbono essere provvisti di latrine, in numero non inferiore ad una per ogni dieci camerini e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurata, con servizi idonei, la aereazione e la ventilazione.

CAMERINI

Art. 497

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a 4 mq. per i bagni in vasca e a 2 mq. per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore ai 2 mq.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati ed ubicati in modo da non permettere il facile accesso dall'uno all'altro.

I pavimenti dei camerini e le pareti fino a 2 m. di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale di termosifone o simili e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

VASCHE DA BAGNO

Art. 498

Il materiale delle vasche da bagno deve essere impermeabile e gli angoli interni delle vasche devono essere arrotondati.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

BAGNI MEDICATI

Art. 499

Gli stabilimenti autorizzati a somministrare alla clientela bagni medicati dovranno avere per tale uso vasche apposite, restando vietato destinarvi quelle adoperate per la ordinaria pulizia delle persone.

Così pure è vietato alle persone, che si recano a fare i bagni in qualche stabilimento, di immettere abusivamente nelle vasche sostanze medicamentose e più particolarmente il così detto fegato di zolfo.

PISCINE

Art. 500

Le piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dall'Autorità sanitaria comunale, la quale, prima di consentirne l'esercizio, deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario e igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed interrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.

Inoltre l'esercizio delle piscine dovrà essere disciplinato da un regolamento interno, preventivamente approvato dall'Autorità sanitaria comunale e dall'Autorità provinciale tutoria.

LATRINE PUBBLICHE

Art. 501

Per la costruzione e l'esercizio di latrine a servizio del pubblico è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, il quale, sentito il parere dell'Ufficio d'igiene, fissa le modalità da osservarsi per la loro costruzione ed il loro funzionamento.

LAVANDERIE

Art. 502

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dell'Ufficiale sanitario.

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali d'igiene del lavoro prescritto nel decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956, n. 303, e successive modifiche.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di metri 2.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavaggio procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti, ecc., devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità comunale.

Gli ospedali e le case di cura debbono provvedere con lavanderia propria alla lavatura della biancheria.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura e adeguato ricambio di aria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso.

Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso, deve essere apribile in senso verticale.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro, bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad ammettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si può provvedere all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in due minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini. La quantità massima tollerabile di trielina in locali di lavoro per turni lavorativi di 8 ore, è fissata in 100 parti per milione.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori dalla macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente al livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di circolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina.

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, per gli impianti che ne sono provvisti, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia, i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ed altre temperature (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

E' fatto inoltre divieto: di usare il solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte dell'Ufficio d'igiene e sanità del Comune.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive, ad intervalli non maggiori di tre mesi.

DIVIETI DI LAVARE

Art. 503

Rimane assolutamente vietato lavare nei canali che attraversano la città, in generale, nelle acque luride o comunque inquinate.

DISCIPLINA DELL'ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED AFFINI

Art. 504

Le attività di barbiere e di parrucchiere per signora ed affini, siano esse esercitate in pubblico locale e presso il domicilio dell'esercente o del cliente o presso enti, istituti, uffici, associazioni, anche a titolo gratuito, sono disciplinati dall'apposito regolamento comunale prescritto dalla legge 14 febbraio 1963, n. 161 e mod. 23 dicembre 1970, n. 1142.

Vengono considerati affini a quelle del barbiere e del parrucchiere le attività esercitate nei seguenti mestieri:

estetisti truccatori, depilatori e massaggiatori facciali, acconciatori, ondulatori, ossigenatori, parrucchieri teatrali.

Non vengono considerate, invece, tali le attività del manicure del pedicure e dei massaggiatori in generale.

(Circolare n. 193, del 17 aprile 1964 del Ministero dell'agricoltura e del commercio).

Capo 2. - LOTTA CONTRO I TOPI, LE MOSCHE E GLI INSETTI NOCIVI

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 505

Tutti i proprietari di edifici hanno l'obbligo di adottare adeguate misure di difesa contro i topi e gli insetti nocivi.

L'ufficiale sanitario vigila perchè tali misure siano costantemente osservate e propone in caso contrario l'adozione dei provvedimenti necessari, per assicurare la derattizzazione e la disinfestazione degli edifici.

Per la lotta contro le mosche si osservano le disposizioni degli articoli seguenti.

ACCUMULO E GETTITO DELLE IMMONDIZIE

Art. 506

Richiamate per questo capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (legge 29 marzo 1928, n. 858, art. 263 del T.U. leggi sanitarie del 27 luglio 1934, n. 1265, decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928, le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari ministeriali), è vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nella cantina delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico e simili.

I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili sono obbligatori per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere di metallo inattaccabile dall'umidità da acidi e da altro ordinario agente, a tenuta perfetta ed a chiusura completa ed automatica. Ogni altro recipiente non rispondente alle suddette norme sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'Ufficio d'igiene e della nettezza pubblica.

IMMONDIZIE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 507

Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali debbono essere raccolte, a cura del personale degli stabilimenti stessi, in appositi recipienti giudicati idonei dall'Ufficio d'igiene del Comune.

Esse saranno, poi, ritirate dal personale del Comune addetto allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Nel caso che tale servizio non sia stato istituito dal Comune, le immondizie e le materie putrescibili suddette dovranno essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica di capacità non superiore al mc., salve le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate a giudizio dell'Ufficio d'igiene, in relazione all'entità e qualità delle lavorazioni effettuate nello stabilimento.

La fossa dovrà essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

DEPOSITO DI LETAME, CONCIMI E SIMILI

Art. 508

E' proibito, senza il permesso del Sindaco, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, polveri, biancherie sporche e simili. La cernita e la eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie, saranno caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi con le modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficio d'igiene. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro, di popolazione agglomerata.

I depositi di immondizie e di materie putrescibili e simili, compresi quelli annessi a scali ferroviari o tranviari, avranno comunque una platea di cemento o di calcestruzzo, circondata da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm. 30, avranno canali impermeabili di raccolta di liquidi, terminati in un pozzetto impermeabile a tenuta perfetta, verranno ricoperti in materia idonea, e, caso per caso, verrà indicato dall'Ufficiale sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche. Resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungano nuove immondizie sopra e presso le materie di deposito.

CARRI PER IL TRASPORTO DELLE IMMONDIZIE

Art. 509

I carri per il trasporto delle sopraddette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale sanitario e comunque non permetteranno disper-

dimenti. Saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti interamente di materia metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.

LOTTA CONTRO LE MOSCHE NELLE SCUDERIE, STALLE E SIMILI

Art. 510

Le scuderie, le rimesse, le stalle, i porcili, i pollai e locali simili; oltre a rispondere alle altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedenti la penetrazione delle mosche.

Il letame sarà asportato giornalmente nelle ore stabilite dai regolamenti e dalle ordinanze municipali e mediante carri di cui al precedente articolo.

Giornalmente dovranno pure essere asportate le immondizie provenienti dalle case spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettività. Resta fermo il divieto di gettito delle immondizie sul pubblico e privato suolo. E' vetata la concimazione con concime umano o animale dei terreni e degli orti situati entro 2 Km. dal centro urbano.

Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

TENUTE DI POLLI, CONIGLI ED ANIMALI DA CORTILE

Art. 511

E' vietato nei centri agglomerati di popolazione, di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini. Sono solo ammessi negli orti e giardini, purché quelli siano distanti dall'abitato.

Chiunque voglia tenere, per allevamento o commercio, pollame vivo od altri animali, deve farne domanda al Sindaco il quale concederà il permesso dopo che l'Ufficiale sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche ed idonei per un efficace trattamento contro le mosche, che rimane sempre obbligatorio.

LOTTA CONTRO LE MOSCHE NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 512

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, trattorie, pensioni, le latterie, macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compresi i retrobottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere finestre e aperture esterne munite di telai a rete metallica fissa, le porte munite di fitte tende a bacchetta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo interamente il vano della porta e che debbono giungere fino a toccare il pavimento.

Nel periodo estivo le vetrine debbono essere azzurre o in altro modo riparate dalla luce diffusa. Nelle cucine, nelle dispense, ecc., i cibi, ove non siano conservati in refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (vetro, legno, metallo). I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio e, contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, saranno protetti dalle mosche mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, velli, purché non a contatto con i cibi ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili, protetti da rete metallica o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci, ecc., saranno tenuti in recipienti del tutto chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario, specialmente nel retrobottega, magazzini annessi, non sarà ammessa la presenza di merci, oggetti non confacenti al genere di vendita.

Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio; ogni 20 mq. di superficie, compresi i retrobottega, i locali saranno forniti di apparecchi di cattura delle mosche, in perfetta efficienza.

TRASPORTO DI ALCUNI GENERI ALIMENTARI

Art. 513

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci, ecc., da un negozio ad un altro o per la consegna a domicilio, deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti ben verniciati e col nome della ditta stampato in grossi caratteri.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli o carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette eventuali giustificative eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale sanitario, sempreché la sostanza alimentare sia convenientemente difesa.

STABILIMENTI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 514

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si conformeranno sia per la difesa meccanica delle aperture esterne, sia per il trattamento contro le mosche, sia per la rimozione dei rifiuti delle lavorazioni e dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

Le finestre saranno munite di vetro di colore azzurro reso tale con applicazioni vetrofaniche, gli apparecchi catturatori saranno in numero adeguato e sufficiente.

E' vietato di esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto nei mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, le frutta, le insalate, ecc.

DOVERI DEI VENDITORI AMBULANTI

Art. 515

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

STALLAGGI A CARATTERE INDUSTRIALE E COMMERCIALE

Art. 516

Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale e commerciale, dovranno rispondere sempre alle prescrizioni regolamentari igieniche,

nonché a quelle altre che l'Ufficiale sanitario crederà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche. In particolare le vetrate saranno azzurre e colorite di azzurro le pareti al di sopra dello zoccolo impermeabile ed i soffitti.

Non saranno accordati, per nessun motivo, permessi di stallaggi, scuderie o di stalle di sosta dentro gli agglomerati urbani.

Le scuderie private e patronali eccezionalmente collegate nel centro agglomerato e sempreché munite di speciale permesso rilasciato dell'Ufficio d'igiene, dovranno rispondere alle prescrizioni del presente regolamento.

Capo 3. - VACCINAZIONI OBBLIGATORIE

Sezione a): Vaccinazione antivaaiolosa.

VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

Art. 517

L'Autorità comunale, a mezzo dell'Ufficio d'igiene e dei medici condotti provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaaiolosa di tutti gli abitanti del territorio comunale.

Le vaccinazioni e rivaccinazioni vengono fatte, oltre che nelle due sessioni ordinarie, di primavera e di autunno, anche in tutti gli altri giorni dell'anno, eccetto i festivi, nelle ore all'uopo indicate.

OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE

Art. 518

La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione in tal caso, però, dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della contro indicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuta necessaria dall'Autorità comunale per pericolo di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione, saranno diffidati i genitori, o di chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaaiolosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza, si procederà a termine di legge.

REGISTRAZIONE DELLE VACCINAZIONI

Art. 519

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore tra il settimo ed il decimo giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio d'igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicate le gene-

ralità del vaccinato) deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficiale sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'igiene.

L'Ufficio d'igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di stato civile, alla fine di ogni trimestre, verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale sanitario trasmetterà al Medico provinciale il progetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

RESPONSABILITA' DEI GENITORI

Art. 520

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

VACCINAZIONI NELLE COLLETTIVITA'

Art. 521

I direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici industriali, ecc., o chiunque sia a capo di una collettività di persone, non possono accogliere individui che non siano rivaccinati all'ottavo anno di età, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta dell'Autorità comunale, presentare i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

Sezione b): Vaccinazione antitiflica e antidifterica.

OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE ANTITIFLICA

Art. 522

Oltre le disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere, in base al decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926 per la profilassi del tifo, è obbligatoria la rivaccinazione antitiflica per le seguenti persone:

a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina disinfezione, la lavanderia e pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;

b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione alle lavanderie e trasporto degli ammalati 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 dei gelati.

E' pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza del Sindaco a norma dell'art. 55 della legge comunale e provinciale 1934, negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato decreto.

COMUNICAZIONE SCRITTA ALL'UFFICIALE SANITARIO

Art. 523

Qualunque medico che esegue privatamente la vaccinazione antitifica, deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale sanitario, indicando, insieme alle generalità delle persone vaccinate; la qualità e provenienza del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'igiene, a richiesta dell'interessato, rilascerà gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

MODALITA' PER LA VACCINAZIONE ANTITIFICA

Art. 524

La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni ministeriali, annesse al succitato decreto.

VACCINAZIONE ANTIDIFTERICA

Art. 525

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno d'età. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antivaaiolosa ed è eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita con le modalità ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

REGISTRI DELLE VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE

Art. 526

Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito registro. L'Ufficio d'igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI

Art. 527

Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite, con le norme e modalità stabilite dal presente regolamento, anche dai medici privati.

Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'igiene la fornitura dell'anotossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni parte, onde ottenere la iscrizione del vaccinato nell'apposito registro.

ACCERTAMENTI BATTERIOLOGICI PER INFEZIONI DIFTERICHE

Art. 528

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di far eseguire l'accertamento batteriologico nel laboratorio provinciale d'igiene e profilassi.

Allo scopo, l'Ufficio d'igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco o degli essudati da sottoporre all'esame.

Sezione c): **Vaccinazione antitetanica e antipoliomielitica.**

VACCINAZIONE ANTITETANICA - OBBLIGATORIETA'

Art. 529

Secondo le disposizioni della legge 3 marzo 1963, n. 292, modificata dalla legge 20 marzo 1968, n. 419; la vaccinazione antitetanica è obbligatoria:

1) per le seguenti categorie di lavoratori dei due sessi più esposti ai rischi d'infezione tetanica: lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti ed addetti ai lavori di sistemazione e preparazione delle piste negli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, 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.

Per tali lavoratori la vaccinazione è obbligatoria a partire dalle nuove leve di lavoro.

A tal fine sono considerati:

a) **lavoratori**, i lavoratori dipendenti, associati autonomi e gli apprendisti, che svolgono un'attività lavorativa tra quelle come sopra previste;

b) **nuove leve di lavoro**, i lavoratori, anche non subordinati, che hanno compiuto dodici anni di età, se addetti all'agricoltura, ed i lavoratori che hanno compiuto l'età minima di ammissione al lavoro prevista dalle disposizioni di legge in vigore, se addetti agli altri settori economici;

2) per gli sportivi, all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI;

3) per tutti i bambini nel secondo anno di vita.

MODALITA' PER LA VACCINAZIONE ANTITETANICA

Art. 530

Nei bambini la vaccinazione mista suddetta è eseguita gratuitamente a cura dell'Ufficio d'igiene del Comune.

Nei soggetti appartenenti alle categorie di cui ai nn. 1) e 2) del precedente articolo, la vaccinazione o rivaccinazione antitetanica è eseguita a cura e spese degli enti tenuti per legge alle prestazioni sanitarie.

VACCINAZIONE ANTIPOLIOMIELITICA - OBBLIGATORIETA'

Art. 531

Ai sensi della legge 4 febbraio 1966, n. 51, la vaccinazione contro la poliomielite è obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età e deve essere eseguita gratuitamente.

RESPONSABILITA' CIRCA L'OSSERVANZA DELL'OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE ANTITETANICA ED ANTIPOLIOMIELITICA

Art. 532

La persona che esercita la patria potestà o la tutela sul bambino o il direttore dell'Istituto di pubblica assistenza in cui è ricoverato o la persona cui il bambino è stato affidato da un Istituto di pubblica assistenza è responsabile dell'osservanza dell'obbligo della vaccinazione antitetanica ed antipoliomielitica.

DOCUMENTI COMPROVANTI LA SUBITA VACCINAZIONE ANTITETANICA ED ANTIPOLIOMIELITICA

Art. 533

Ai documenti prescritti per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie deve aggiungersi il certificato dell'Ufficiale sanitario attestante la subita vaccinazione mista antitetanica - antidifterica e quella antipoliomielitica.

Analogo certificato è prescritto per l'ammissione dei bambini nei convitti, nelle colonie climatiche da chiunque organizzate, negli asili nido, nei brefotrofi ed in qualunque altra collettività infantile.

Capo 4. - MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Sezione a): Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo.

OBBLIGHI DEI MEDICI PER LE MALATTIE INFETTIVE

Art. 534

A termine degli artt. 256 e 257 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, tutti i medici chirurgici, iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie del Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe ai medici chirurghi, iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Sindaco o dal Ministero a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

A termine dell'art. 258 dello stesso T.U. delle leggi sanitarie, in caso di manifestazioni di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

DENUNCE DI MALATTIE INFETTIVE

Art. 535

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Sindaco e all'Ufficiale sanitario.

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di educatori, di istituti di ricovero, di asili notturni ed opifici, gli albergatori, gli affittacamere, e qualsiasi persona che sia a capo di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione ed al consumo del latte alimentare e dei gelati.

MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA

Art. 536

Sono soggette a denuncia da parte dei Medici le malattie indicate nel seguente prospetto: (D.M. 5 luglio 1975 pubblicato G.U. 259 - 29-9-1975).

- | | |
|---|---|
| 1) Amebiasi; | 35) Ornitosi; |
| 2) Anchilostomiasi; | 36) Parotite epidemica; |
| 3) Blenoraggia; | 37) Pediculosi nelle collettività; |
| 4) Brucellosi; | 38) Pertosse; |
| 5) Carbonchio; | 39) Peste; |
| 6) Colera; | 40) Poliomielite; |
| 7) Congiuntivite cont. nelle collet.; | 41) Rabbia; |
| 8) Difterite; | 42) Morsicatura da animali rabbidi o sospetti; |
| 9) Dissenteria bacillare; | 43) Rosolia; |
| 10) Echinococcosi; | 44) Scabbia; |
| 11) Epatite virale; | 45) Scarlattina; |
| 12) Febbre gialla; | 46) Schistosomiasi; |
| 13) Febbre Q; | 47) Sepsi puerperale; |
| 14) Febbre tifoide; | 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto; |
| 15) Infezioni da paratifi; | 49) Teniasi; |
| 16) Altre infezioni da salmonelle; | 50) Tetano; |
| 17) Botulismo; | 51) Tifo esantematico; |
| 18) Altre tossinfezioni alimentari; | 52) Forme dermatofosimili; |
| 19) Gastroenterite nel 1° anno di vita; | 53) Tigna; |
| 20) Imenolepiasi; | 54) Toxoplasmosi; |
| 21) Influenza; | 55) Tracoma; |
| 22) Lebbra; | 56) Trichinosi; |
| 23) Leshmaniosi cutanea; | 57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa; |
| 24) Leshmaniosi viscerale; | 58) Tubercolosi extrapolmonare in forma contagiosa; |
| 25) Leptosirosi; | 59) Tularemia; |
| 26) Linfogramuloma inguinale; | 60) Ulcera venerea; |
| 27) Malaria; | 61) Vaiolo; |
| 28) Malattia reumatica; | 62) Vaccinia generalizzata; |
| 29) Meningite meningococcica; | 63) Encefalite posvaccinica; |
| 30) Micosi della cute; | 64) Varicella. |
| 31) Mononucleosi infettiva; | |
| 32) Morbillo; | |
| 33) Morva; | |
| 34) Nevrossiti virali; | |

MODALITA' PER LA DENUNCIA DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Art. 537

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna delle malattie infettive e diffuse indicate nell'articolo precedente e mediante speciali moduli che saranno forniti dall'Ufficio d'igiene, come viene meglio precisato nel successivo art. 539.

MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE

Art. 538

Ai sensi dell'art. 40 della legge 22 dicembre 1967, n. 1518, il medico incaricato del servizio di vigilanza igienica e di assistenza sanitaria nelle scuole, deve denunciare immediatamente all'Ufficiale sanitario i casi di malattia infettiva che si verificano sia fra gli alunni che fra il personale della scuola e trasmettere all'Ufficiale sanitario stesso tutte le notizie e le indicazioni che può raccogliere nell'ambito di essa intorno alla persona colpita, ai familiari ed a quelle persone che possono costituire mezzo di diffusione della malattia.

L'insegnante che rilevi negli alunni segni sospetti di malattia infettiva, deve avvertire immediatamente il medico suddetto od, in sua assenza il Direttore della scuola od il Capo dell'Istituto.

Questi ultimi devono provvedere all'allontanamento dell'alunno con le cautele necessarie, dandone comunicazione all'Ufficiale sanitario.

MODULI PER LE DENUNCIE

Art. 539

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio municipale d'igiene.

Qualora ne venga fatta richiesta, l'Ufficio comunale rilascia apposita ricevuta della denuncia data.

Nella denuncia deve essere indicato:

a) il nome e cognome, la paternità, l'età; l'abilitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia;

b) la diagnosi della malattia;

c) se il malato frequenta la scuola; se è operato in opifici, in cantieri, se vive in collettività, e le indicazioni ed osservazioni che possono essere di utile norma all'Ufficio sanitario per l'azione profilattica;

d) tutto ciò che il medico ha fatto per prevenire la diffusione della malattia.

Se trattasi di vaiolo o di varicella; deve indicarsi se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante; se trattasi di tifoide o di difterite, deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale.

Possibilmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale o sottocutanea, vaccinazione con anatossina per via ipodermica).

Il medico è obbligato a dare immediata comunicazione all'Ufficio sanitario o del ricovero dell'infetto in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infetto durante la malattia.

CONSIGLI DEL MEDICO PER CASI DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Art. 540

Il Medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone

che assistono e avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento domiciliare non risultasse completamente atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi della infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento).

PROVVEDIMENTI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE

Art. 541

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite, di ordinare l'applicazione di quelle misure profilattiche che possono essere del caso e che devono essere sorvegliate dal medico curante sotto la propria responsabilità.

Sono considerati d'obbligo: l'isolamento del malato e delle persone che lo assistono; la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli oggetti lettereci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati e degli ambienti.

ESAME BATTERIOLOGICO

Art. 542

Nei casi di malattie infettive elencate nel presente regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può esser facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scivolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudati, ecc. dell'ammalato, i medici esercenti nel Comune che assistono detti malati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio, dando notizia sia della data di invio dei detti materiali, sia del risultato delle indagini all'Ufficio d'igiene.

DISINFEZIONI

Art. 543

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità comunale sanitaria. A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti la disinfezione si estende a tutta l'abitazione, od alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbogeni nella stazione di disinfezione, per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettereci di uso domestico.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente per cura e sotto la direzione dell'Ufficio d'igiene.

E' permesso agli interessati di eseguire la disinfezione, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio d'igiene, nei casi in cui l'Ufficiale sanitario ne giudichi poterlo concedere.

DIVIETO DI ALLOGGIARE IN LOCALI NON DISINFETTATI

Art. 544

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti, ecc., non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio comunale d'igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale sanitario creda opportuno di ordinare nei singoli casi.

TRASPORTO DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

Art. 545

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'igiene.

BIANCHERIA DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

Art. 546

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiari od oggetti, prima che siano disinfettati.

E' pure proibito consegnare ai lavandai biancherie, vestiti, effetti lettereci, ecc. che siano in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tali biancherie, durante la malattia, devono essere avvolte in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenute a disposizione dell'Ufficio d'igiene.

ISOLAMENTO DEGLI INFERMI

Art. 547

Gli infermi delle malattie infettive devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perché ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate, sino a che l'Autorità sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

OBBLIGO DEI CITTADINI

Art. 548

Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel Comune si manifesti una malattia infettiva di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale sanitario per i servizi di assistenza o di profilassi ed ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni, conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco e con le condizioni contenute nel provvedimento sindacale di assunzione, preso su parere dell'Ufficiale sanitario.

TUBERCOLOSI IN ABITAZIONI COLLETTIVE

Art. 549

I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanatrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere infermi denunziati per tubercolosi, se, a giudizio dell'Autorità sanitaria, non dispongono di locali e di servizi adatti.

DISINFEZIONI DI OGGETTI VARI MESSI IN CIRCOLAZIONE

Art. 550

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o lettericci usati, che non siano stati disinfettati o che non portino un segno speciale, stabilito dall'Autorità municipale, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio d'igiene.

E' vietata l'introduzione in Comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

PADIGLIONI PER PUBBLICI SPETTACOLI

Art. 551

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, ecc., durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'igiene.

Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed ai girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso scritto dall'Autorità comunale e che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio d'igiene l'immunità da malattia trasmissibile per via orale o per contatto, sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

TUTELA IGIENICO-SANITARIA DEL RAPPORTO DI LAVORO DOMESTICO

Art. 552

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici, specificati dall'art. 1 della legge 2 aprile 1958, n. 339, debbono essere muniti della tessera sanitaria prescritta dalla legge 22 giugno 1939, n. 1239.

Il rilascio della tessera sanitaria, oltre all'esito della visita medica eseguita gratuitamente dall'Ufficiale sanitario o da chi per esso, è condizionato all'esito degli esami da eseguirsi presso il Laboratorio provinciale di igiene e profilassi e presso il Dispensario di igiene sociale, per l'accertamento della eventuale presenza di malattie infettive o loro postumi, che possono costituire fonte di contagio.

E' fatto divieto di assumere o trattenere in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

Sezione b): Misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche.

NORME GENERALI

Art. 553

Nei casi di malattie infettive esotiche o sospette di esserlo, debbono innanzitutto essere applicate, in massima, le norme profilattiche generali contro le malattie infettive come al presente regolamento.

ISOLAMENTO DEGLI INFETTI

Art. 554

Il Sindaco, verificandosi queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art. 55 della legge comunale e provinciale 1934, provvede all'isolamento del malato o delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che più crede opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo e alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa, o del gruppo di case ove si è manifestata la malattia.

Qualora le case o gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

PERSONE PROVENIENTI DA LUOGHI INFETTI

Art. 555

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivati nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale sanitario, per la durata di tempo che è stabilita nei singoli casi dall'Autorità sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono darne immediata denuncia al Sindaco od all'Ufficiale sanitario.

OGGETTI PROVENIENTI DA LUOGHI INFETTI

Art. 556

Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfettati devono essere posti alla disinfezione per cura dell'Ufficio d'igiene comunale.

DIVIETI DI FIERE E PUBBLICHE RIUNIONI

Art. 557

Nei casi di malattie esotiche l'Autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati, le pubbliche riunioni.

CASI SOSPETTI

Art. 558

Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale sanitario deve curare l'accertamento della diagnosi e, finché non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

Sezione c): Malattie veneree e tutela igienica del baliatico.

MALATTIE VENEREE

Art. 559

Per la profilassi delle malattie veneree dovranno essere osservate le disposizioni emanate con la legge 25 luglio 1956, n. 837, e con relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 27 ottobre 1962, n. 2056.

TUTELA DEL BALIATICO

Art. 560

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio d'igiene abbia accertato, mediante visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva e diffusiva.

Tutte le balie che prendono presso di sé un bambino, anche se proveniente dal Brefotrofio o da altro Istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni 15 giorni all'Ufficiale sanitario per far constatare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata, quanto sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficiale sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al Brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza dal Prefetto, sentito il parere del Medico provinciale e del Questore.

SIFILIDE DA BALIATICO

Art. 561

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario provvedono il regolamento legislativo 4 agosto 1918, n. 1395, nonché l'ordinanza ministeriale 6 gennaio 1919 e il T.U. del 1934, n. 1265, artt. 309-312.

Sezione d): Misure contro la diffusione della tubercolosi.

VACCINAZIONE OBBLIGATORIA CONTRO LA TUBERCOLOSI

Art. 562

La vaccinazione contro la tubercolosi è obbligatoria e gratuita per tutti i soggetti elencati nell'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088.

Essa viene eseguita, di norma, presso il locale Dispensario Antitubercolare, secondo i piani e con le modalità indicate nel regolamento di attuazione della predetta legge approvato con D.P.R. 27 gennaio 1975, n. 447.

Copia della scheda, su cui sono trascritti i risultati delle vaccinazioni, deve essere prontamente trasmessa all'Ufficio sanitario comunale.

CAUTELE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

Art. 563

Qualunque medico che abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra polmonare contagiosa, in condizioni familiari e di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo ove occorra l'intervento dell'Ufficio d'igiene.

MORTE O CAMBIAMENTO D'ALLOGGIO DI UN TUBERCOLOTICO

Art. 564

In seguito a morte o a cambiamento di alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi o in altre collettività che non siano istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e lettereschi, da eseguire a cura dell'Ufficio d'igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività, ecc., dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale sanitario riterrà necessario.

Sezione e): Misure contro la diffusione dei tumori.

COMPITO DELL'UFFICIO D'IGIENE

Art. 565

L'Ufficio comunale d'igiene, nell'ambito delle direttive superiori, promuove ogni iniziativa atta a diffondere localmente la conoscenza dei mezzi di prevenzione e di cura delle malattie tumorali.

Sezione f): Misure di profilassi speciali.

DIVIETO DI SPUTARE E FUMARE

Art. 566

E' fatto assoluto divieto di fumare nelle sale di trattenimento pubblico nei teatri e nei cinematografi dove non esistono adeguati impianti di ricambio d'aria.

E' vietato altresì di sputare sul suolo pubblico (nell'ambito del territorio compreso entro i viali di circonvallazione), sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

E' ancora vietato di soddisfare i bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare in qualsiasi modo, gli orinatoi pubblici e le latrine.

DISINFEZIONI PUBBLICHE E PRIVATE

Art. 567

L'Ufficio comunale d'igiene, oltre alle disinfezioni gratuite dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati, farà eseguire le disinfezioni di locali, di abitazioni, di indumenti personali personale, di oggetti e utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

Capo 5. - MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

RINVIO

Art. 568

Si applicano le disposizioni del Regolamento generale di Polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, sue integrazioni e modificazioni, cui si fa totale rinvio.

DISPOSIZIONI PER LA DETENZIONE DI CANI

Art. 569

I cani, nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno in qualunque ora del giorno e della notte essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità comunale, od essere legati con catena solidamente fissata in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, ecc., alle persone che vi transitano.

Solo nei luoghi privati, recinti e chiusi, dove nessuno potrà entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere tenuti liberi e senza museruola.

E' vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

I cani che hanno tendenza a morsicare e quelli di grossa taglia come i danesi, i mastini ed i bull-dogs, oltre che dotati di regolare museruola, dovranno essere tenuti a guinzaglio.

DENUNCIA DI CASI DI MORSICATURA DI CANI E GATTI

Art. 570

Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che agli altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio d'igiene.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile municipale o presso la clinica medica veterinaria per un periodo di dieci giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali per i quali vi fosse pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Capo 6. - MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE

RINVIO

Art. 571

La materia è disciplinata dagli artt. 39 e seguenti del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518.

Data la loro importanza, le disposizioni vengono trascritte qui di seguito nel loro testo integrale, completate dai dati che il testo stesso rimanda a successive determinazioni.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Art. 572

Il medico scolastico, nel quadro dei compiti di educazione sanitaria, di intesa con il direttore della scuola o il capo dell'istituto, aggiorna il personale insegnante sui caratteri e sui sintomi principali delle più comuni malattie infettive e diffuse.

Sono considerate malattie infettive agli effetti del presente regolamento:

- a) le malattie elencate nel precedente art. 536;
- b) erisipela;
- c) rosolia;
- d) stati impetiginoidi della cute;
- e) pediculosi;

f) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che per sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Agli effetti dell'applicazione delle norme di cui al presente articolo, allo stato di malattia è assimilato lo stato di portatore di agenti patogeni.

DENUNCIE

Art. 573

Il medico scolastico denuncia i casi di malattia infettiva che vi verificano sia fra gli alunni che fra il personale della scuola e trasmette all'Ufficiale sanitario tutte le notizie e le indicazioni che può raccogliere nell'ambito di essa intorno alla persona colpita, ai familiari e a quelle persone che possono costituire mezzo di diffusione della malattia.

L'insegnante che rilevi negli alunni segni sospetti di malattia infettiva deve avvertire immediatamente il medico scolastico, o, in sua assenza, il direttore della scuola o il capo dell'istituto.

Questi ultimi provvedono all'allontanamento dell'alunno con le cautele necessarie, dandone comunicazione all'Ufficiale sanitario.

COMPITI DEI DIRETTORI

Art. 574

Il direttore della scuola o il capo dell'istituto deve informare sollecitamente il medico scolastico o l'Ufficiale sanitario di qualunque situazione anormale even-

tualmente rilevata nella scuola, che a suo giudizio sia riferibile alla diffusione di una malattia infettiva.

Il direttore della scuola o il capo dell'istituto curerà anche di comunicare al medico scolastico o all'ufficiale sanitario i casi, di cui sia venuto a conoscenza, di alunni o del personale scolastico che convivono o che siano stati in contatto con infermi di malattie infettive.

Gli insegnanti che nelle rispettive classi avvertono le circostanze indicate nei due commi precedenti, hanno l'obbligo di riferire immediatamente al direttore della scuola o al capo dell'istituto.

Quando condizioni epidemiologiche particolari lo consigliano il medico scolastico richiede al direttore della scuola o al capo dell'istituto, i nomi e gli indirizzi degli alunni e del personale scolastico che risultano assenti al fine di provvedere alle indagini opportune, anche a mezzo di visite domiciliari da parte dell'assistente sanitaria. Dei risultati della inchiesta, il medico scolastico dà pronta comunicazione per i provvedimenti del caso all'Ufficiale sanitario e al direttore della scuola o al capo dell'istituto.

ALLONTANAMENTO DEI MALATI

Art. 575

Le persone che il medico scolastico ritiene sospette o riconosciute affette da malattia infettiva sono allontanate dalla scuola e mantenute lontane fino a quando dura il periodo del contagio.

Il medico scolastico comunica il provvedimento di allontanamento al direttore della scuola o capo dell'istituto che deve disporre per la pronta esecuzione.

Con le stesse modalità sono allontanate le persone che risultino conviventi o che siano a contatto con infermi di malattia contagiosa, quando la natura di essa e le circostanze rilevate fanno fondatamente presumere che le persone stesse costituiscano un mezzo di diffusione delle malattie.

Nell'adottare il provvedimento di allontanamento il Medico scolastico tiene presenti l'età dei soggetti, le mansioni a cui sono adibiti, lo stato di immunità naturale o artificiale, nonché la possibilità di protezione a mezzo di profilassi chemio-antibiotica.

Analoghe misure di profilassi sono disposte direttamente dall'ufficiale sanitario per i casi per i quali egli riceve diretta denuncia.

L'alunno che sia rimasto assente per malattia dalla scuola per più di cinque giorni, può esservi riammesso soltanto previa visita di controllo del medico scolastico, ovvero, in assenza di questi, dietro presentazione alla direzione della scuola o dell'istituto di una dichiarazione del medico curante circa la natura della malattia e l'idoneità alla frequenza.

RIAMMISSIONE

Art. 576

Gli alunni o il personale della scuola colpiti da malattie infettive o coloro che sono stati allontanati perché hanno avuto contatto o sono conviventi con infermi di malattie infettive, vi sono riammessi solo dietro autorizzazione dell'Ufficiale sanitario, o, per sua delega dal medico scolastico, dopo l'accertamento che sia cessato ogni pericolo di contagio.

Devono essere osservate le disposizioni in materia di periodo e misure contumaciali, previste dalle vigenti disposizioni come dall'allegato E.

MALATTIE A DECORSO PROLUNGATO

Art. 577

Quando nelle scuole di un comune sia rilevante il numero degli alunni colpiti da malattia infettiva a decorso prolungato, l'autorità sanitaria deve rappresentare la situazione all'autorità scolastica riferendo sulla possibilità di istituire classi speciali e stabilendone le modalità e le condizioni.

DISINFEZIONI

Art. 578

Nell'evenienza di malattie infettive e diffuse, l'Ufficiale sanitario, o per sua delega il Medico scolastico, dispone se, e con quali sistemi, si debba procedere alla disinfezione e alla disinfestazione degli ambienti scolastici, prendendo nel caso gli opportuni accordi con il direttore della scuola o con il capo dell'istituto.

L'Ufficiale sanitario, in conformità alle disposizioni generali concernenti le malattie infettive, determinerà le misure profilattiche e i trattamenti immunizzanti da praticare alle persone.

Delle vaccinazioni praticate il medico scolastico deve dare comunicazione all'ufficio sanitario comunale per le necessarie annotazioni.

CHIUSURA DELLE SCUOLE

Art. 579

Quando entro breve tempo il Medico scolastico accerta ripetuti casi di malattia infettiva tra le persone che frequentano la scuola, deve rendere più intensa la vigilanza sanitaria e deve informare giornalmente l'Ufficiale sanitario dell'andamento della malattia.

Se nonostante l'aumentata vigilanza e le misure prese, i casi di infezione continuano, il Sindaco, su conforme richiesta dell'Ufficiale sanitario e d'intesa con il direttore della scuola o con il capo dell'istituto per l'attuazione, dispone con propria ordinanza la chiusura della classe o della scuola, per il periodo necessario dando immediata comunicazione del provvedimento al Medico provinciale e al Provveditore agli studi.

L'Ufficiale sanitario adotta le misure di risanamento e di disinfezione da eseguire mentre la classe o la scuola è chiusa.

Dispone altresì, a mezzo del medico scolastico, per il controllo sanitario degli alunni ed eventualmente del personale all'atto della riapertura.

VACCINAZIONI OBBLIGATORIE

Art. 580

I direttori delle scuole e i capi degli istituti di istruzione pubblica o privata non possono ammettere alla scuola o agli esami gli alunni che non comprovino, con la presentazione di certificato rilasciato ai sensi di legge, di essere stati sottoposti alle vaccinazioni obbligatorie.

Il certificato deve recare l'indicazione dell'anno in cui sono state eseguite le vaccinazioni e, nel caso della vaccinazione antivaiole, l'esito riscontrato.

I certificati di vaccinazione devono essere conservati nel fascicolo personale dell'alunno ed è compito del Medico scolastico di controllarne la validità.

PERSONALE ABITANTE NELLE SCUOLE

Art. 581

Le famiglie di insegnanti, custodi, inservienti e ogni altra persona autorizzata a dimorare nel fabbricato che ospita la scuola, sono sottoposte alle misure sanitarie previste nel presente titolo.

Quando si constati fra tali persone un caso di malattia infettiva trasmissibile, il Medico scolastico indicherà le disposizioni necessarie ad impedire la diffusione della malattia nella scuola e, ove ne sia il caso, proporrà l'allontanamento temporaneo delle persone dimoranti.

VISITE PREVENTIVE

Art. 582

Ai sensi e per gli effetti della disposizione di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, tutto il personale che a qualunque titolo fa parte delle scuole e degli istituti di istruzione ed educazione deve essere sottoposto a visita medica, integrata con l'accertamento radiologico del torace, almeno ogni biennio, e occorrendo, dall'esame dell'espettorato.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e di refezione gli accertamenti devono comprendere con periodicità annuale anche l'esame delle feci per la ricerca degli enterobatteri patogeni e di parassiti, nonché l'eventuale esame batteriologico di altri materiali per la ricerca di agenti delle tossinfezioni alimentari.

Gli accertamenti e gli esami indicati nel presente articolo sono eseguiti gratuitamente dai consorzi provinciali antitubercolari e dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Quando il medico scolastico abbia elementi per fondati sospetti di malattia contagiose di cui il personale possa essere portatore, l'Ufficiale sanitario può ordinare accertamenti di controllo.

RICORSI

Art. 583

Il personale a qualsiasi titolo facente parte delle scuole e degli istituti di educazione e istruzione e nei confronti del quale siano stati adottati provvedimenti di allontanamento per misure di profilassi, ha facoltà di ricorrere al Medico provinciale, il quale provvede a far emettere un giudizio da parte di un collegio medico, che egli appositamente costituisce e presiede.

L'interessato può farsi assistere da un medico di fiducia e può esibire qualsiasi prova e documentazione che giudichi utile.

L'esito favorevole del giudizio, dichiarato dal collegio e vistato dall'Ufficiale sanitario, consente il rientro nella scuola.

MISURE PER IMPEDIRE LA DIFFUSIONE DI MALATTIE PARASSITARIE

Art. 584

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti dovranno avere cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorvegliaranno

perché essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né scambino i vestiti, le penne, i libri; ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, con capelli incolti e con la cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI

Art. 585

I direttori degli istituti pubblici e privati di educazione, sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente regolamento oltre a quelle speciali dettate dall'Ufficio d'igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria delle classi.

DISINFEZIONE DI SCUOLE

Art. 586

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio d'igiene, prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio comunale di igiene.

ORARIO PER LA PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI

Art. 587

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione e di ricreazione, rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno.

Per la pulitura dei banchi e delle cattedre si dovranno usare strofinacci umidi.

Titolo VIII

Disposizioni finali

TERMINI E LIMITI DI ACCETTABILITA' DELLE ACQUE REFLUE INDUSTRIALI IN POZZI PERDENTI

Art. 588

Lo smaltimento in pozzi perdenti degli scarichi provenienti dalle attività produttive di cui all'art. 150, che siano state debitamente autorizzate secondo le

disposizioni anteriormente in vigore devono cessare entro il 4 dicembre 1976 a norma della legge regionale 8 novembre 1974, n. 32.

Fino al 4 dicembre 1982 gli insediamenti produttivi già esistenti e muniti di autorizzazione allo scarico secondo le disposizioni precedentemente in vigore devono osservare i limiti transitori di accettabilità degli scarichi come dalla allegata tabella B.

CLASSIFICAZIONE DELLE INDUSTRIE INSALUBRI

Art. 589

La classificazione delle industrie insalubri esistenti dovrà essere portata a termine nello spazio di due anni a partire dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

ATTIVAZIONE DI NUOVE INDUSTRIE

Art. 590

Nelle zone che il piano regolatore generale del Comune destina alla residenza o ad attività con essa compatibili non potrà essere autorizzata o comunque iniziata alcuna attività che sia in contrasto con tale destinazione.

DEPOSITI DI AUTOMOBILI USATE

Art. 591

I depositi di automobili usate esistenti nel territorio comunale, dovranno chiedere la licenza prescritta dal precedente articolo 432, del presente regolamento nel termine di tre mesi, dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Qualora le garanzie igieniche offerte dai titolari degli attuali depositi non siano ritenute sufficienti, il Sindaco può, su conforme parere dell'Ufficiale sanitario, ordinarne lo sgombero.

SANZIONI PENALI E AMMINISTRATIVE

Art. 592

Salvo quanto previsto nei singoli Capi le violazioni del presente regolamento sono punite con le sanzioni amministrative previste dagli artt. 106 e seguenti della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934, n. 383, come modificato dalla legge 3 maggio 1967, n. 317.

ENTRATA IN VIGORE

Art. 593

Il presente regolamento, entrerà in vigore quindici giorni dopo la sua pubblicazione all'albo pretorio successiva alla approvazione tutoria.

E' abrogato il Regolamento d'Igiene adottato il 21 gennaio 1934 con deliberazione del Podestà n. 7 e approvato dalla G.P.A. in seduta del 3 dicembre 1934, n. 55912 Div. San.

Il presente Regolamento d'Igiene composto di 593 articoli e 5 tabelle è stato adottato dal Consiglio Comunale con delibera n. 439 del 24 ottobre 1975.

Il Segretario Generale

Il Sindaco

Pubblicato all'albo pretorio in II Pubblicazione dal 17-2-1976 al 3-3-1976.

ALLEGATI

Tabella A

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
1	pH	5,5-9,5	Il valore del pH del recipiente deve essere compreso tra 6,5 e 8,5 nel raggio di 50 metri dallo scarico.
2	Temperatura °C	—	<p>Per i corsi d'acqua la variazione massima tra le temperature medie di qualsiasi sezione del corso d'acqua a monte e a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 3°C. Su almeno metà di qualsiasi sezione a valle tale variazione non deve superare 1°C.</p> <p>Per i laghi la temperatura dello scarico non deve superare i 30°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 50 metri di distanza dal punto di immissione.</p> <p>Per i canali artificiali, il massimo valore medio della temperatura dell'acqua di qualsiasi sezione del canale a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 35°C. La condizione suddetta è subordinata all'approvazione dell'autorità preposta alla gestione del canale.</p> <p>Per il mare la temperatura dello scarico non deve superare i 35°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 1.000 metri di distanza dal punto di immissione. Deve inoltre essere evitata la formazione di barriere termiche alla foce dei fiumi.</p>
3	Colore		Non percepibile dopo diluizione di 1:20 su uno spessore di 10 centimetri.
4	Odore		Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere.
5	Materiali grossolani	Assenti	La voce « materiali grossolani » si riferisce ad oggetti di dimensione lineare superiore a 1 centimetro, qualsiasi sia la loro natura.
6	Materiali sedimentabili ml/l	0,5	I materiali sedimentabili sono misurati in cono Imhoff dopo 2 ore.
7	Materiali in sospensione totali mg/l	80	Per « materiali in sospensione » totali, indipendentemente dalla loro natura, devono essere intesi quelli aventi dimensioni tali da non permettere il passaggio attraverso membrana filtrante di porosità 0,45 µ.
8	BOD ₅ mg/l	40	Per gli scarichi industriali le cui caratteristiche di ossidabilità siano diverse da quelle dei liquami domestici la concentrazione limite deve essere riferita ad almeno il 70 per cento del BOD totale.
9	COD mg/l	160	Il COD si intende determinato con bicromato di potassio alla ebollizione dopo 2 ore.

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
10	Metalli e non metalli tossici totali (AS-CD-Cr (VI) Cu-Hg-NI-Pb-Se-Zn)	3	$\frac{C_1}{L_1} + \frac{C_2}{L_2} + \frac{C_3}{L_3} \dots + \frac{C_n}{L_n}$ <p>Fermo restando che il limite fissato per ogni singolo elemento non deve essere superato, la somma dei rapporti tra la concentrazione con cui ogni singolo elemento è presente e la relativa concentrazione limite non deve superare il valore di 3. Il limite è riferito agli elementi in soluzione come ioni, sotto forma di complessi, e in sospensione.</p>
11	Alluminio mg/l come Al	1	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
12	Arsenico mg/l come As	0,5	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
13	Bario mg/l come Ba	20	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
14	Boro mg/l come B	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
15	Cadmio mg/l come Cd	0,02	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
16	Cromo III mg/l come Cr	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
17	Cromo VI mg/l come Cr	0,2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
18	Ferro mg/l come Fe	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
19	Manganese mg/l come Mn	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
20	Mercurio mg/l come Hg	0,005	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
21	Nichel mg/l come Ni	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.

segue tabella A

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
22	Piombo mg/l come Pb	0,2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
23	Rame mg/l come Cu	0,1	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
24	Selenio mg/l come Se	0,03	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
25	Stagno mg/l come Sn	10	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
26	Zinco mg/l come Zn	0,5	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
27	Cianuri mg/l come CN ⁻	0,5	
28	Cloro attivo mg/l come Cl ₂	0,2	
29	Solfuri mg/l come H ₂ S	1	
30	Solfiti mg/l come SO ₃ =	1	
31	Solfati mg/l come SO ₄ =	1.000	Non si applica agli scarichi in mare.
32	Cloruri mg/l come Cl ⁻	1.200	Non si applica agli scarichi in mare.
33	Fluoruri mg/l come F ⁻	6	
34	Fosforo totale mg/l come P	10	Il limite è ridotto a 0,5 nel caso di immissioni nei laghi, dirette o comprese entro una fascia di 10 km dalla linea di costa.
35	Ammoniaca totale mg/l come NH ₄ ⁺	15	(Si applica ai nn. 35, 36 e 37). Per gli scarichi in laghi, diretti o indiretti compresi entro una fascia di 10 km dalla linea di costa, l'aoto complessivo (organico + ammoniacale + nitroso + nitrico) non deve superare i 10 mg N/l.
36	Azoto nitroso mg/l come N	0,6	
37	Azoto nitrico mg/l come N	20	
38	Grassi e oli animali e vegetali mg/l	20	
39	Oli minerali mg/l	5	

segue tabella A

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
40	Fenoli totali mg/l come C ₆ H ₅ OH	0,5	
41	Aldeidi mg/l come H-CHO	1	
42	Solventi organici aromatici mg/l	0,2	
43	Solventi organici azotati mg/l	0,1	
44	Solventi clorurati mg/l	1	
45	Tensioattivi mg/l	2	
6	Pesticidi clorurati mg/l	0,05	
47	Pesticidi fosforati mg/l	0,1	
48	Saggio di tossicità		Il campione diluito 1:1 con acqua standard deve permettere, in condizioni di aerazione, la sopravvivenza di almeno il 50% dagli animali usati per il saggio, per un periodo di 24 ore, alla temperatura di 15°C. La specie impiegata per il saggio deve essere <i>Salmo gairdnerii</i> Rich.
49	Coliformi totali MPN/100 ml	20.000	
50	Coliformi fecali MPN/100 ml	12.000	
51	Streptococchi fecali MPN/100 ml	2.000	Parametri 9-50-51. Il limite si applica quando, a discrezione della Autorità competente per il controllo, lo richiedono gli usi concomitanti del corpo idrico ricettore.

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate su un campione medio, prelevato in un intervallo di tempo minimo di 3 ore.
Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle descritte nei volumi « Metodi analitici per le acque » pubblicati dall'Istituto di Ricerca sulle Acque (CNR) Roma, e successivi aggiornamenti.

Tabella B

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
		degli insediamenti civili di consistenza superiore a 50 vani o 5.000 m ³	
1	pH	6,5-8,5	
2	Temperatura °C	30	
3	Colore	—	a) non percettibile, dopo diluizione 1:20, su uno spessore di 10 cm.
4	Odore	—	
5	Materiali grossolani	Assenti	La voce « materiali grossolani » si riferisce ad oggetti di dimensione lineare superiore a 1 centimetro, qualsiasi sia la loro natura.
6	Materiali sedimentabili ml/l	0,5	I materiali sedimentabili sono misurati in cono Imhoff dopo 2 ore.
7	Materiali in sospensione totali mg/l	80	Per « materiali in sospensione » totali, indipendentemente dalla loro natura, devono essere intesi quelli aventi dimensioni tali da non permettere il passaggio attraverso membrana filtrante di porosità 0,45 µ.
8	BOD ₅ mg/l	80	
9	Metalli e non metalli tossici totali mg/l (As-Cd-Cr-Cu-Hg-Ni-Pb-Se-Zn)	—	Il limite è riferito agli elementi in soluzione come ione, sotto forma di complessi, ed in sospensione. I limiti riguardanti i singoli ioni dovranno essere stabiliti dall'autorità competente per la concessione allo scarico in funzione degli attingimenti esistenti o previsti e delle possibilità di inquinamento indiretto di corpi idrici superficiali. Ciascun limite non potrà in ogni caso essere superiore a quanto previsto dalla tabella A.
10	Azoto totale mg N/l	—	

Nota. - Per tutti gli altri limiti, vale quanto stabilito nella Tabella A. Limiti più severi potranno essere stabiliti dall'autorità competente in funzione degli attingimenti esistenti o previsti.

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate su un campione medio, prelevato in un intervallo di tempo minimo di 3 ore.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle descritte nei volumi « Metodi analitici per le acque » pubblicati dall'Istituto di Ricerca sulle Acque (CNR) Roma, e successivi aggiornamenti.

Tabella C

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
1	pH	5,5-9,5	Il valore del pH del recipiente deve essere compreso tra 6,5 e 8,5 nel raggio di 50 metri dallo scarico.
2	Temperatura °C	—	<p>Per i corsi d'acqua la variazione tra le temperature medie di qualsiasi sezione del corso d'acqua a monte e a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 3°C. Su almeno metà di qualsiasi sezione a valle tale variazione non deve superare 1°C.</p> <p>Per i laghi la temperatura dello scarico non deve superare i 30°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 50 metri di distanza dal punto di immissione.</p> <p>Per i canali artificiali, il massimo valore medio della temperatura dell'acqua di qualsiasi sezione del canale a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 35°C. La condizione suddetta è subordinata all'approvazione dell'autorità preposta alla gestione del canale.</p> <p>Per il mare la temperatura dello scarico non deve superare i 35°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 1.000 metri di distanza dal punto di im-</p>
3	Colore		Non percettibile dopo diluizione di 1:40 su uno spessore di 10 centimetri.
4	Odore		Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere.
5	Materiali grossolani	Assenti	La voce « materiali grossolani » si riferisce ad oggetti di dimensione lineare superiore a 1 centimetro, qualsiasi sia la loro natura.
6	Materiali sedimentabili ml/l	2	I materiali sedimentabili sono misurati in cono Imhoff dopo 2 ore.
7	Materiali in sospensione totali mg/l	Non più del 40% del valore a monte dell'impianto di depurazione (*)	Per « materiali in sospensione » totali, indipendentemente dalla loro natura, devono essere intesi quelli aventi dimensioni tali da non permetterne il passaggio attraverso membrana filtrante di porosità 0,45 µ.
8	BOD ₅ mg/l	Non più del 70% del valore a monte dell'impianto di depurazione (**)	

(*) Limite minimo imponibile: quello della tabella A; limite massimo: 200.

(**) Limite minimo imponibile: quello della tabella A; limite massimo: 250.

segue tabella C

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
9	COD mg/l	Non più del 70% del valore a monte dell'impianto di depurazione (***)	Il COD si intende determinato con bicromato di potassio alla ebollizione dopo 2 ore.
10	Metalli e non metalli tossici totali (As-Cd-Cr (VI) Cu-Hg-Ni-Pb-Se-Zn)	3	$\frac{C_1}{L_1} + \frac{C_2}{L_2} + \frac{C_3}{L_3} \dots + \frac{C_n}{L_n}$ (*).
11	Alluminio mg/l come Al	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
12	Arsenico mg/l come As	0,5	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
13	Boro mg/l come B	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
14	Cadmio mg/l come Cd	0,02	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
15	Cromo III mg/l come Cr	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
16	Cromo VI mg/l come Cr	0,2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
17	Ferro mg/l come Fe	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
18	Manganese mg/l come Mn	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
19	Mercurio mg/l come Hg	0,005	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
20	Nichel mg/l come Ni	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.

(***) Limite minimo imponibile: quello della tabella A; limite massimo: 500.

(*) Fermo restando che il limite fissato per ogni singolo elemento non deve essere superato, la somma dei rapporti tra la concentrazione con cui ogni singolo elemento è presente e la relativa concentrazione limite non deve superare il valore di 3.

segue tabella C

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
21	Piombo mg/l come Pb	0,3	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
22	Rame mg/l come Cu	0,4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
23	Selenio mg/l come Se	0,03	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
24	Zinco mg/l come Zn	1	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
25	Cianuri mg/l come CN ⁻	1	
26	Cloro attivo mg/l come Cl ₂	0,3	
27	Solfuri mg/l come H ₂ S	2	
28	Solfitti mg/l come SO ₃ =	2	
29	Solfati mg/l come SO ₄ =	1.000	Non si applica agli scarichi in mare.
30	Cloruri mg/l come Cl ⁻	1.200	Non si applica agli scarichi in mare.
31	Fluoruri mg/l come F ⁻	12	
32	Fosforo totale mg/l come P	10	Il limite è ridotto a 0,5 nel caso di immissioni nei laghi, dirette o comprese entro una fascia di 10 km dalla linea di costa.
33	Ammoniaca totale mg/l come NH ₄ ⁺	30	(Si applica ai nn. 33, 34 e 35). Per gli scarichi in laghi, diretti o indiretti compresi entro una fascia di 10 km dalla linea di costa, l'azoto complessivo (organico + ammoniacale + nitroso + nitrico) non deve superare i 10 mg N/l.
34	Azoto nitroso mg/l come N	0,6	
35	Azoto nitrico mg/l come N	30	
36	Grassi e oli animali e vegetali mg/l	40	
37	Oli minerali mg/l	10	
38	Fenoli totali mg/l come C ₆ H ₅ OH	1	
39	Aldeidi mg/l come H-CHO	2	

segue tabella C

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
40	Solventi organici aromatici mg/l	0,4	
41	Solventi organici azotati mg/l	0,2	
42	Solventi clorurati mg/l	2	
43	Tensioattivi mg/l	4	
44	Pesticidi clorurati mg/l	0,05	
45	Pesticidi fosforati mg/l	0,1	
46	Saggio di tossicità		Il campione diluito 1:1 con acqua standard deve permettere, in condizioni di aerazione, la sopravvivenza di almeno il 50% degli animali usati per il saggio, per un periodo di 24 ore, alla temperatura di 20°C. La specie impiegata per il saggio deve essere <i>Carassius auratus</i> .
47	Coliformi totali MPN/100 ml	20.000	Parametri 47 - 48 - 49. Il limite si applica quando, a discrezione della Autorità competente per il controllo, lo richiedono gli usi concomitanti del corpo idrico ricettore.
48	Coliformi fecali MPN/100 ml	12.000	
49	Streptococchi fecali MPN/100 ml	2.000	

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate su un campione medio, prelevato in un intervallo di tempo minimo di 3 ore.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle descritte nei volumi « Metodi analitici per le acque » pubblicati dall'Istituto di Ricerca sulle Acque (CNR) Roma, e successivi aggiornamenti.

ELENCO DEI FUNGHI MANGERECCI

<i>Nom. scientifica</i>	<i>In lingua italiana</i>	<i>Nei dialetti piemontesi</i>
1) <i>Boletus edulis</i> Bull.	Porcino, boleto porcino, fungo porcino, ceppatello buono di selva, cappellone	Bulé purchin (Torinese) Bulé pursin, pursin Carel (Astigiano), Bulé capiu, pacé
2) <i>Boletus edulis</i> , var. <i>aereus</i> Fries	Boleto fragrante, fungo codogno, porcino nero, porcino di faggio, ceppatello, cappellone	Funs cadogn, pursin neir, bulé di fo', caplun, pacé
3) <i>Boletus edulis</i> Bull. var. <i>pinicola</i> Fries	Porcino dei pini, Cappellone	Purchin russ, caplun, pacé
4) <i>Amanita caesarea</i> Scop. (il colore aranciato del cappello deve essere visibile per avvenuta lacerazione della volta)	Uovolo, Coccoło, Fungo reale, Ovulo bianco	Bulé real (Torinese), Cucun (Astigiano), Borei giaun (Astigiano) Cucuna (Monferrato e Langhe)
5) <i>Armillaria mellea</i> Vahl.	Famigliuola buona, Chiodino buono	Famiola, ciudin
6) <i>Psalliota campestris</i> Fr. (solo se proveniente da coltivazioni)	Prataiolo, Fungo prataiolo	Pradareul, Prareul; Prataieu (Torinese), Prareu (Monferrato), Bianchet (Astigiano)
7) <i>Cantharellus cibarius</i> Fries	Gallinaccio, Cresta di gallo	Garitula, Galitura (Astigiano e Monferrato)
8) <i>Boletus scaber</i> Pers.	Porcinello bruno, Porcinello grigio, Albanello, Albatrello	Cravetta grisa, Cravetta neira, Cravetta (Torinese), Crave (Barge-Cumiana), Gambêtte grise (Astigiano)
9) <i>Boletus rufus</i> Pers.	Porcinello rosso	Cravêtte russa, Gambêtte russa (Astigiano),
10) <i>Boletus granulatus</i> Fries	Boleto granulato, Pinuzo buono	Piseirin, Bulé di pin
11) <i>Boletus elegans</i> Fries	Boleto elegante, Pinuzzo giallo, Laricino, Boleto giallo dei larici	Piseirin, Bulé giaun di pin, Laricin (Valli Alpine)
12) <i>Morchella esculenta</i> Pers.	Spugnola, Spugnola gialla, Trippetta, Bucherella	Pungola bianca
13) <i>Morchella conica</i>	Spugnola bruna	Pungola brûna
14) <i>Morchella vulgaris</i> Boudier	Spugnola grigia	Pungola grisa

segue tabella D

<i>Nom. scientifica</i>	<i>In lingua italiana</i>	<i>Nei dialetti piemontesi</i>
15) <i>Polyporus frondosus</i> Fries	Grifone, Griffo, Fungo imperiale	Grifun, Uriun (Cuneese)
16) <i>Lactarius deliciosus</i> Fries	Lapacendro buono, Lattario delizioso	Trun, Carcatèppe (Valli pinerolesì e din.), Sanguigno (Liguria)
17) <i>Polyporus pes-caprae</i> Pers.	Piede di capra, Lingua di brughiera	Lenghe neire, bruei (Pinerolese e din.)
18) <i>Hydnum repandum</i> Linn.	Steccherino dorato, Gallinaccio spinoso	Garitula oiaira (regione di Barge e Cumiana)
19) <i>Tuber magnatum</i> Pico	Tartufo bianco, Bianchetto	Trifula bianca
20) <i>Tuber melanosporum</i> Vitt.	Tartufo nero	Trifula neira, Trifula austenga

**ISTRUZIONI RIGUARDANTI I PERIODI CONTUMACIALI
PER ESIGENZE PROFILATTICHE**

<i>Malattie</i>	<i>Provvedimenti nei confronti del malato</i>	<i>Provvedimenti nei confronti dei conviventi</i>
COLERA	Isolamento fino alla negatività di 3 coproculture eseguite a giorni alterni dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine del trattamento antibiotico.	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	Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo, eseguiti ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.	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 a bonifica ottenuta. 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.
<i>N.B.: Per esame batteriologico si intende esame batterioscopico culturale e, se del caso, le prove di tossinogenesi (in vitro e in vivo).</i>		
DISSENTERIA BACILLARE	Contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 2 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	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 contuma-

Malattie	Provvedimenti nei confronti del malato	Provvedimenti nei confronti dei conviventi
	delle 3 coproculture la contumacia sarà di 10 gg. calcolati a partire dalla guarigione clinica.	cia fino a bonifica avvenuta. 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	Contumacia fino a guarigione clinica.	Nessuna restrizione.
FEBBRE TIFOIDEA E INFEZIONI DA PARATIFI	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 alle 3 coproculture, la contumacia sarà di almeno 20 gg. dopo la guarigione clinica.	Sorveglianza sanitaria per un 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 coprocultura. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria 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.
MENINGITE MENINGOCOCCICA	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 giorni dopo la guarigione clinica.	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.

Malattie	Provvedimenti nei confronti del malato	Provvedimenti nei confronti dei conviventi
MORBILLO	Contumacia per 10 gg. a partire dalla comparsa dell'esantema.	Nessuna restrizione.
PAROTITE	Contumacia fino a guarigione clinica.	Nessuna restrizione.
PERTOSSE	Contumacia per 21 gg. dall'inizio della malattia.	Nessuna restrizione.
POLIOMIELITE	Contumacia per 10 gg. dalla comparsa della sintomatologia clinica.	Nessuna restrizione.
ROSOLIA	Contumacia fino a guarigione clinica.	Nessuna restrizione.
SCARLATTINA	Contumacia per 10 gg. dall'inizio del trattamento chemio-antibiotico. 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.	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 secreto 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	Isolamento fino a completa guarigione clinica e risoluzione delle lesioni cutanee.	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	Contumacia per 7 gg. dalla comparsa dell'ultima gittata di virus.	Nessuna restrizione.
INFLUENZA	Contumacia fino a guarigione.	Nessuna restrizione.

NOTA:

- 1) per « convivente » deve intendersi il soggetto che condivide la stessa dimora con il malato;
- 2) 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;
- 3) 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;
- 4) per « isolamento » deve intendersi la separazione del soggetto da tutte le altre persone ad eccezione del personale sanitario di assistenza;
- 5) 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.

INDICE

Preambolo	art. 1	pag.	3
TITOLO I - Organizzazione dei servizi comunali			
Capo 1° - Disposizioni generali	art. 2-6	»	4
Capo 2° - Assistenza medico chirurgica, ostetrica e somministrazione dei medicinali	art. 7-9	»	6
Capo 3° - Servizi di vigilanza igienica	art. 10-15	»	7
Capo 4° - Vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed affini	art. 16-27	»	10
Capo 5° - Assistenza e vigilanza veterinaria	art. 28-38	»	14
Capo 6° - Medicina scolastica	art. 39-50	»	17
TITOLO II - Igiene del suolo e dell'abitato			
Capo 1° - Pulizia del suolo pubblico e privato	art. 51-58	»	22
Capo 2° - Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani	art. 59-63	»	24
Capo 3° - Raccolta e smaltimento delle acque di rifiuto	art. 64-74	»	26
Capo 4° - Igiene delle costruzioni:			
sez. a) disposizioni generali	art. 75-81	»	29
sez. b) abitabilità degli edifici	art. 82-86	»	31
sez. c) edifici civili	art. 87-102	»	32
sez. d) edifici collettivi, locali di pubblico ritrovo	art. 103-123	»	37
sez. e) edifici pubblici - Scuole	art. 124	»	43
sez. f) edifici rurali	art. 125-138	»	43
sez. g) edifici industriali	art. 139	»	46
TITOLO III - Igiene delle acque			
Capo 1° - Acqua potabile	art. 140-144	»	47
Capo 2° - Acque superficiali	art. 145-149	»	48
Capo 3° - Scarichi industriali	art. 150-156	»	50
Capo 4° - Biodegradabilità dei detergenti sintetici	art. 157-159	»	51
TITOLO IV - Prevenzione dell'inquinamento atmosferico			
Capo 1° - Disposizioni preliminari:			
sez. a) campo d'applicazione	art. 160-163	»	52
sez. b) servizio di vigilanza per la prevenzione e il controllo dell'inquinamento atmosferico	art. 162-163	»	53
Capo 2° - Impianti termici non industriali:			
sez. a) campo di applicazione	art. 164	»	53
sez. b) camini	art. 165-169	»	54

	sez. c) impianti ed installazioni	art. 170-172	pag. 55
	sez. d) combustibili	art. 173-179	» 56
	sez. e) conduzione	art. 180-182	» 58
	sez. f) controlli e sanzioni	art. 183-184	» 59
Capo 3°	Impianti termici non regolamentati dalla legge n. 615:		
	sez. a) campo d'applicazione	art. 185	» 60
	sez. b) impianti ed installazioni	art. 186-189	» 60
	sez. c) camini e canali per fumo	art. 190-193	» 61
	sez. d) combustibili	art. 194-196	» 62
	sez. e) deroghe, controlli, sanzioni	art. 197-198	» 63
Capo 4°	Impianti industriali:		
	sez. a) campo di applicazione	art. 199-201	» 64
	sez. b) nuovi stabilimenti	art. 202-204	» 65
	sez. c) impianti di abbattimento	art. 205-211	» 66
	sez. d) combustibili	art. 212-214	» 68
	sez. e) disposizioni transitorie per gli impianti industriali	art. 215-221	» 69
	sez. f) controlli e sanzioni	art. 222-223	» 71
Capo 5°	Autoveicoli con motore diesel:		
	sez. a) campo di applicazione	art. 224	» 71
	sez. b) limiti delle emissioni, accertamenti	art. 225-226	» 72
	sez. c) controlli	art. 227-231	» 72
	sez. d) sanzioni	art. 232-233	» 73
Capo 6°	Disposizioni finali	art. 234-235	» 74

TITOLO V - Igiene degli alimenti e del commercio

Capo 1°	Disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari	art. 236-247	» 74
Capo 2°	Igiene degli alimenti:		
	sez. a) carni fresche lavorate e congelate	art. 248-274	» 79
	sez. b) animali da cortile e selvaggina	art. 275-278	» 86
	sez. c) pesci, crostacei, molluschi	art. 279-283	» 87
	sez. d) pane, paste, cereali e mangimi	art. 284-296	» 89
	sez. e) latte, formaggi e uova	art. 297-312	» 92
	sez. f) burro, grassi e olii	art. 313-322	» 98
	sez. g) prodotti ortofrutticoli e funghi	art. 323-329	» 101
	sez. h) prodotti alimentari conservati, sciroppi ed estratti	art. 330-335	» 103
	sez. i) generi di drogheria, pasticceria e gelati	art. 336-368	» 105
	sez. l) bevande alcoliche ed analcoliche	art. 369-399	» 113
	sez. m) prodotti dietetici e per la prima infanzia	art. 400	» 120
	sez. n) suppellettili da cucina e oggetti d'uso personale	art. 401-407	» 120

TITOLO VI - Igiene dell'Industria e del lavoro

Capo 1°	Tutela igienica dei luoghi di lavoro	art. 408-427	» 122
Capo 2°	Disciplina di alcune industrie in particolare	art. 428-432	» 129
Capo 3°	Industrie insalubri:		
	sez. a) disposizioni generali	art. 433-446	» 130

sez. b) cautele contro la diffusione degli odori e delle emanazioni sgradevoli	art. 447-452	pag. 134
sez. c) cautele contro lo sviluppo e lo spandimento del pulviscolo	art. 453-463	» 135
sez. d) cautele per prevenire gli inconvenienti relativi all'accumulazione, allo smaltimento, alla depurazione ed alla utilizzazione dei residui industriali in genere e specialmente delle acque nelle fabbriche	art. 464-468	» 137
sez. e) cautele contro gli incendi, contro il calore radiante e contro i pericoli di esplosione	art. 469-473	» 138
sez. f) cautele contro il rumore e la propagazione del tremolio	art. 473-478	» 139
sez. g) cautele contro i pericoli di intossicazione	art. 479-487	» 140
sez. h) cautele contro i pericoli di infezione	art. 488-490	» 142

TITOLO VII - Igiene della persona e prevenzione delle malattie

Capo 1° - Attività riguardanti l'igiene della persona	art. 496-504	» 144
Capo 2° - Lotta contro i topi, le mosche e gli insetti nocivi	art. 505-516	» 148
Capo 3° - Vaccinazioni obbligatorie:		
sez. a) vaccinazione antivaaiolosa	art. 517-521	» 152
sez. b) vaccinazione antitiflica e antidifterica	art. 522-528	» 153
sez. c) vaccinazione antitetanica e antipoliomielitica	art. 529-533	» 155
Capo 4° - Malattie infettive dell'uomo:		
sez. a) misure generali contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo	art. 534-552	» 156
sez. b) misure speciali straordinarie nei casi di malattie esotiche	art. 553-558	» 162
sez. c) malattie veneree e tutela igienica del balneatico	art. 559-561	» 163
sez. d) misure contro la diffusione della tubercolosi	art. 562-564	» 163
sez. e) misure contro la diffusione dei tumori	art. 565	» 164
sez. f) misure di profilassi speciali	art. 566-567	» 164
Capo 5° - Malattie infettive degli animali	art. 568-570	» 165
Capo 6° - Malattie infettive nelle scuole	art. 571-587	» 166
TITOLO VIII - Disposizioni finali	art. 588-593	» 170

ALLEGATI

Tabella A	pag. 175
Tabella B	» 179
Tabella C	» 180
Tabella D	» 184
Tabella E - Istruzioni riguardanti i periodi contumaciali per esigenze profilattiche	» 186
	191

