

ISTITUTO D'IGIENE DELL'UNIVERSITÀ DI ANCONA

Direttore: Prof. G. RENGA

Dr. DOMENICO R. ROBERTI

Ufficiale Sanitario

REGOLAMENTO  
LOCALE DI IGIENE



L. 5000

EDITRICE "LA RAPIDA" - FERMO

1977

Comune di Civitella del Tronto  
Provincia di Teramo

ISTITUTO D'IGIENE DELL' UNIVERSITÀ DI ANCONA

Direttore: Prof. G. RENGA

Dr. DOMENICO R. ROBERTI

Ufficiale Sanitario

# REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE



Approvato con deliberazione consiliare N°42  
del 5.9.1978 esaminata dal CO.RE.CO Sez.ne di  
Teramo il 6.10.1978 n°20161.

Espresso parere favorevole dal C.R.S il 14.  
2.1979.-

Il Segretario Comunale

F.to Guastamacchia Aurelio

Il Sindaco

F.to De Angelis Franco



EDITRICE "LA RAPIDA", - FERMO

1977

— Proprietà letteraria riservata —  
Editrice "La Rapida", - Fermo

**Il Dr. Domenico Rosario Roberti, laureato a Perugia nel 1962, specialista in Igiene, già Assistente Universitario, Docente incaricato presso la Scuola di Specializzazione in Igiene (Università di Perugia), e Medico Provinciale, è Ufficiale Sanitario di ruolo del Comune di Fermo (Ascoli Piceno) dal 1971.**

**Per circa cinque anni si è dedicato alla revisione ed all'aggiornamento di vari capitoli del « Regolamento », sottoponendoli di volta in volta alla prevista procedura di approvazione.**

**La presente stesura del Regolamento Locale di Igiene è stata approvata dal Consiglio Comunale di Fermo con delibera n. 258 del 29-7-1976 e dal Comitato di Controllo della Regione Marche con atto n. 20287/4 del 3-9-1976.**

## PRESENTAZIONE

Sono veramente lieto che il Regolamento Locale di Igiene messo a punto con impegno e competenza dal Dott. Domenico Roberti, Ufficiale Sanitario del Comune di Fermo e tra i primi Amici e Collaboratori dell'Istituto di Igiene della giovane Facoltà di Medicina di Ancona, abbia finalmente raggiunto la fase di pubblicazione a stampa e la possibilità di larga diffusione.

I motivi di questa soddisfazione sono di duplice natura.

Ritengo, in primo luogo, che sia utile far conoscere il risultato di uno sforzo inteso a fornire, con il Regolamento, un quadro indicativo dei servizi e delle prestazioni che l'Amministrazione sanitaria locale fornisce al cittadino e, per i quali gli richiede una consapevole collaborazione quale apporto indispensabile per conseguire l'obiettivo finale del benessere globale della collettività. E' stato detto che il Regolamento Locale di Igiene deve rappresentare lo strumento capace di adeguare la norma sanitaria generale alle dimensioni, alle caratteristiche specifiche ed alla mentalità delle comunità locali; deve inoltre fornire le indicazioni di interventi orientati in senso positivo mentre la legge esprime norme, imposizioni e divieti. Il presente Regolamento costituisce un serio tentativo di adeguamento a questi requisiti e prospetta, inoltre, la necessità di un ulteriore rinnovamento, corrispettivo allo sviluppo autonomo ed originale dei servizi sanitari in sede locale.

Il lavoro svolto ha il pregio di aver eliminato o ridimensionato tutto ciò che delle precedenti stesure è oggi da ritenersi anacronistico e di avere, invece, sviluppato ed aggiornato argomenti anche di recente codifica legislativa. L'Autore ha cercato di evitare il più possibile l'elencazione e la citazione di leggi, regolamenti generali, circolari che impongono un ulteriore lavoro di ricerca ed ha fornito una illustrazione dettagliata, semplice e chiara della norma articolandola in titoli precisi e definiti. Questo risultato presenta il vantaggio di agevolare e di guidare con la maggior sicurezza possibile il quotidiano lavoro applicativo da parte dei Vigili Sanitari e delle Assistenti Sanitarie.

Il secondo motivo di soddisfazione che accompagna la presentazione di questo Regolamento, risiede nella convinzione che esso possa rappresentare un documento di rilevante importanza, reso disponibile nel momento forse più impegnativo della storia dell'assistenza sociale e sanitaria del nostro Paese.

Il presupposti fondamentali che hanno fatto, sia pur lentamente, maturare la istituzione del Servizio Sanitario Nazionale comprendono, fra l'altro, la necessità di sviluppare un sistema che garantisca la prevalenza dell'indirizzo preventivo, innovando profondamente le caratteristiche dei servizi di base; la esigenza di una precisa correlazione tra servizi e territorio e di un intervento

contemporaneo sull'uomo e sul suo ambiente; la rilevanza che vengono conseguentemente ad assumere il coinvolgimento e la partecipazione delle collettività locali.

Alla vigilia di importanti scadenze nell'attività legislativa del Paese e nel momento in cui la Giunta Regionale delle Marche propone una delimitazione territoriale delle U. L. S. S. S. fondata sull'aggregazione di ambiti omogenei sotto il profilo demografico, geomorfologico, sociale, economico, culturale, etc., il Regolamento Locale di Igiene studiato appositamente per un medio comune marchigiano può rappresentare un utile strumento per confrontare comuni esigenze, verificare ulteriori criteri di omogeneità, adottare soluzioni univoche e coerenti.

Ritengo, in definitiva, che l'elaborato del Dott. Roberti possa essere proficuamente utilizzato come documento di lavoro — modificabile, aggiornabile e, forse, ulteriormente migliorabile — sul quale promuovere il costruttivo contributo di tecnici ed amministratori.

In questo senso, il Regolamento Locale di Igiene viene offerto anche come contributo al Piano Socio-Sanitario Regionale.

**Prof. Giovanni Renga**

Istituto di Igiene dell'Università di Ancona

## I N D I C È

### TITOLO I - CAPO I

#### Disposizioni generali

Art.	1 Autorità ed Organi Sanitari . . . . .	pag. 7
Art.	2 Tenuta dei Registri delle arti e professioni . . . . .	» 7
Art.	3 Ufficiale Sanitario . . . . .	» 8
Art.	4 Servizi di vigilanza igienico sanitaria . . . . .	» 9
Art.	5 Vigilanza veterinaria . . . . .	» 9
Art.	6 Assistenza medico-chirurgica ostetrica veterinaria . . . . .	» 10
Art.	7 Diritto di ispezione sanitaria. Ispezione sanitaria. Divieti per il personale di vigilanza . . . . .	» 10
Art.	8 Autorizzazioni di Polizia sanitaria. Revoche. Provvedimenti sostitutivi . . . . .	» 11

### TITOLO II - CAPO I

#### Vigilanza nell'esercizio delle professioni sanitarie

#### professioni sanitarie ausiliarie, arti ausiliarie delle professioni sanitarie

Art.	9 Registrazione del titolo . . . . .	» 13
Art.	10 Ambulatori medico-chirurgici e veterinari . . . . .	» 13
Art.	11 Autorizzazione e requisiti degli ambulatori . . . . .	» 14
Art.	12 Licenze di commercio per oggetti sanitari. Pubblicità sanitaria . . . . .	» 15
Art.	13 Piante officinali ed erboristeria . . . . .	» 15
Art.	14 Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico . . . . .	» 16
Art.	15 Registro dei parti - Registro degli aborti - Assistenze ai parti - Denunce . . . . .	» 16
Art.	16 Donatori di sangue professionali . . . . .	» 17

### TITOLO III - CAPO I

#### Igiene del suolo e degli abitati. Acque superficiali

Art.	17 Depositi di rifiuti sul suolo . . . . .	» 18
Art.	18 Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani . . . . .	» 18
Art.	19 Acque luride e rifiuti liquidi. Acque meteoriche . . . . .	» 19
Art.	20 Deflusso delle acque superficiali e sotterranee. Protezione delle falde acquifere . . . . .	» 20
Art.	21 Pulizia del suolo pubblico . . . . .	» 20
Art.	22 Scarichi pubblici . . . . .	» 21
Art.	23 Irrigazione a scopo agricolo. Concimazione. Disinfestazione con sostanze tossiche . . . . .	» 21
Art.	24 Macerazione di piante tessili . . . . .	» 22
Art.	25 Cave . . . . .	» 22
Art.	26 Battitura e spolveratura di oggetti personali e di uso domestico . . . . .	» 23
Art.	27 Spazi di ragione privata . . . . .	» 23
Art.	28 Lavatoi pubblici . . . . .	» 24
Art.	29 Rumori molesti . . . . .	» 24

### TITOLO III - CAPO II

#### Acqua potabile

Art.	30 Vigilanza sulle acque potabili . . . . .	» 25
Art.	31 Provvista d'acqua potabile negli abitati . . . . .	» 25
Art.	32 Allacciamento alla condotta degli acquedotti . . . . .	» 26
Art.	33 Fontanelle . . . . .	» 27
Art.	34 Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque . . . . .	» 27
Art.	35 Pozzi . . . . .	» 28
Art.	36 Risanamento pozzi esistenti - Chiusura dei pozzi . . . . .	» 29
Art.	37 Cisterne . . . . .	» 29
Art.	38 Acque inquinate . . . . .	» 30

TITOLO III - CAPO III  
Costruzioni edilizie

Art. 39	Disposizioni di carattere generale . . . . .	pag. 31
Art. 40	Domande per lavori edilizi . . . . .	» 31
Art. 41	Ricostruzione e riattamento dei fabbricati esistenti . . . . .	» 32
Art. 42	Vigilanza sulle costruzioni, ricostruzioni e demolizioni . . . . .	» 32
Art. 43	Aree fabbricabili. Altre aree libere . . . . .	» 33
Art. 44	Fondazioni e terreno fabbricabile . . . . .	» 33
Art. 45	Protezione dall'umidità . . . . .	» 34
Art. 46	Spessore dei muri esterni . . . . .	» 35
Art. 47	Demolizione, scavi, materiali da risulite, materiali edilizi . . . . .	» 35
Art. 48	Cortili . . . . .	» 36
Art. 49	Cortili secondari . . . . .	» 37
Art. 50	Pozzi di luce e chiostrine . . . . .	» 38
Art. 51	Pavimento dei cortili . . . . .	» 38
Art. 52	Locali sotterranei . . . . .	» 38
Art. 53	Altezza degli ambienti . . . . .	» 39
Art. 54	Soffitte abitate . . . . .	» 40
Art. 55	Ampiezza delle finestre e requisiti per l'areazione degli ambienti . . . . .	» 40
Art. 56	Superficie degli ambienti . . . . .	» 41
Art. 57	Pavimenti e pareti . . . . .	» 42
Art. 58	Scale . . . . .	» 42
Art. 59	Cucine . . . . .	» 43
Art. 60	Apparecchi di riscaldamento - Canne fumarie. Impianti distribuzione gas . . . . .	» 44
Art. 61	Lavatoi e stenditoi . . . . .	» 46
Art. 62	Autorizzazione del Sindaco . . . . .	» 46
Art. 63	Fabbricati antigienici e pericolanti . . . . .	» 47

TITOLO III - CAPO IV  
Fognature private

Art. 64	Permessi per fognature . . . . .	» 48
Art. 65	Dimensione, areazioni ed illuminazione delle camere da bagno . . . . .	» 48
Art. 66	Numero delle camere da bagno e degli acquai . . . . .	» 49
Art. 67	Condotte di acquai e bagni . . . . .	» 50
Art. 68	Grondaie . . . . .	» 50
Art. 69	Edifici isolati - pozzi neri - bottini mobili - fosse Imhoff ed impianti di sub-irrigazione . . . . .	» 51
Art. 70	Requisiti dei pozzi neri . . . . .	» 52
Art. 71	Requisiti delle fosse Imhoff . . . . .	» 52
Art. 72	Requisiti degli impianti di sub-irrigazione . . . . .	» 53
Art. 73	Vuotatura dei pozzi neri . . . . .	» 55
Art. 74	Allaccio delle fognature domestiche con i collettori comunali. Soppressione di fognature, pozzi neri, fosse settiche e simili . . . . .	» 55

TITOLO III - CAPO V  
Stalle e scuderie, allevamenti, deposito e vendita di animali nei centri abitati

Art. 75	Stalle e scuderie, allevamenti . . . . .	» 56
Art. 76	Depositi ed esercizi di vendita degli animali domestici . . . . .	» 57
Art. 77	Pulizia di animali e veicoli. Rimesse . . . . .	» 57

TITOLO III - CAPO VI  
Case coloniche e loro annessi, allevamenti intensivi

Art. 78	Norme comuni con le altre abitazioni . . . . .	» 58
Art. 79	Stalle . . . . .	» 59
Art. 80	Concimaie . . . . .	» 59
Art. 81	Porcili, ovili, pollai, conigliere . . . . .	» 60
Art. 82	Abbeveratoi . . . . .	» 60
Art. 83	Distanze . . . . .	» 60
Art. 84	Altri accessori colonici, utilizzazione del piano terra delle case coloniche . . . . .	» 61
Art. 85	Manutenzione delle case coloniche . . . . .	» 61
Art. 86	Strade . . . . .	» 62
Art. 87	Allevamenti intensivi . . . . .	» 62

TITOLO IV - CAPO I

Esercizi pubblici, abitazioni collettive, locali di pubblico spettacolo e ritrovo

Art. 88	Publici esercizi: autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario. Caratteristiche generali . . . . .	pag. 64
Art. 89	Personale dei pubblici esercizi . . . . .	» 65
Art. 90	Caratteristiche di alcuni esercizi pubblici . . . . .	» 65
Art. 91	Costruzioni alberghiere, caratteristiche generali . . . . .	» 66
Art. 92	Cucine e annessi di alberghi, ristoranti, trattorie, comunità . . . . .	» 67
Art. 93	Guardaroba e lavanderia . . . . .	» 69
Art. 94	Camere di albergo . . . . .	» 70
Art. 95	Camere da bagno . . . . .	» 71
Art. 96	Infermeria di albergo . . . . .	» 71
Art. 97	Abitazioni collettive . . . . .	» 71
Art. 98	Dormitori ed abitazioni temporanee per operai . . . . .	» 72
Art. 99	Dormitori pubblici . . . . .	» 72
Art. 100	Requisiti dei locali di pubblico spettacolo e di riunione . . . . .	» 73
Art. 101	Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico spettacolo e di riunione . . . . .	» 74
Art. 102	Chiusura di esercizi pubblici. Divieti . . . . .	» 75

TITOLO IV - CAPO II

Stabilimenti balneari, piscine, villaggi turistici, alberghi diurni, latrine pubbliche

Art. 103	Stabilimenti balneari . . . . .	» 76
Art. 104	Camerini - Vasche da bagno . . . . .	» 76
Art. 105	Bagni medicati . . . . .	» 77
Art. 106	Piscine . . . . .	» 77
Art. 107	Campings e villaggi turistici . . . . .	» 78
Art. 108	Alberghi diurni . . . . .	» 78
Art. 109	Latrine pubbliche . . . . .	» 78

TITOLO V - CAPO I

Opifici (stabilimenti industriali ed artigianali, fabbriche, laboratori, manifatture, botteghe)

Art. 110	Igiene del lavoro . . . . .	» 79
Art. 111	Ambienti di lavoro . . . . .	» 80
Art. 112	Opifici con emanazioni sgradevoli . . . . .	» 81
Art. 113	Locali in cui si spandono liquidi e grassi . . . . .	» 81
Art. 114	Provvedimenti contro i fumi, polveri, vapori . . . . .	» 81
Art. 115	Prevenzione malattie infettive . . . . .	» 82
Art. 116	Deposito di cenci . . . . .	» 82
Art. 117	Industrie insalubri, pericolose, rumorose moleste . . . . .	» 83
Art. 118	Mense aziendali ed ambienti di ristoro . . . . .	» 83
Art. 119	Sale di allattamento . . . . .	» 84
Art. 120	Autorimesse . . . . .	» 84
Art. 121	Autolavaggi . . . . .	» 85
Art. 122	Lavanderie . . . . .	» 86

TITOLO V - CAPO II

Disciplina degli scarichi aventi caratteristiche inquinanti

Art. 123	Autorizzazione allo scarico: accertamenti preventivi . . . . .	» 87
Art. 124	Limiti di accettabilità . . . . .	» 88
Art. 125	Sanzioni . . . . .	» 88

TITOLO VI - CAPO I

S c u o l e

Art. 126	Igiene nelle Scuole . . . . .	» 89
Art. 127	Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici . . . . .	» 89
Art. 128	Requisiti dei locali delle Scuole Materne . . . . .	» 90
Art. 129	Requisiti dei locali delle altre Scuole . . . . .	» 92
Art. 130	Asili nido e sale di custodia . . . . .	» 95

TITOLO VII - CAPO I

Disciplina igienica delle sostanze alimentari e delle bevande

Art. 131	Disposizioni generali . . . . .	» 96
Art. 132	Autorizzazione sanitaria . . . . .	» 97

Art. 133	Caratteristiche degli esercizi adibiti a preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande	pag. 98
Art. 134	Norme per la manutenzione degli esercizi	» 98
Art. 135	Norme per la tenuta delle sostanze alimentari e bevande	» 99
Art. 136	Personale	» 100
Art. 137	Sostanze alimentari e bevande non idonee all'uso	» 101
Art. 138	Divieto di vendita promiscua di sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari	» 102
Art. 139	Confezioni - Etichette	» 102
Art. 140	Trasporto delle sostanze alimentari e delle bevande	» 102
Art. 141	Suppellettili da cucina ed oggetti diversi destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande	» 103
Art. 142	Norme per il controllo della idoneità degli oggetti destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande	» 104
Art. 143	Venditori ambulanti	» 105
Art. 144	Revoca della autorizzazione sanitaria. Chiusura degli esercizi	» 106
<b>TITOLO VII - CAPO II</b>		
<b>Prodotti di origine animale</b>		
Art. 145	Carni di animali da macello, prodotti ittici, prodotti di origine animale in genere. Vigilanza	» 106
<b>TITOLO VII - CAPO III</b>		
<b>Cereali, sfarinati, pane e paste alimentari</b>		
Art. 146	Cereali non idonei per l'alimentazione	» 107
Art. 147	Sfarinati	» 107
Art. 148	Confezioni per la vendita di sfarinati	» 108
Art. 149	Sfarinati non idonei alla alimentazione	» 109
Art. 150	Pane	» 109
Art. 151	Divieto di aggiunta di sostanze estranee al pane. Sostanze permesse	» 110
Art. 152	Pane speciale	» 110
Art. 153	Grissino	» 111
Art. 154	Spacci di vendita del pane	» 111
Art. 155	Norme per la tenuta del pane negli spacci	» 112
Art. 156	Trasporto di pane	» 112
Art. 157	Divieto vendita ambulante del pane	» 113
Art. 158	Paste alimentari	» 113
Art. 159	Confezioni per la vendita delle paste alimentari	» 114
Art. 160	Paste alimentari speciali	» 114
Art. 161	Paste alimentari speciali all'uovo	» 115
Art. 162	Paste speciali secche	» 115
Art. 163	Paste alimentari non idonee alla alimentazione	» 116
Art. 164	Esercizi di macinazione, panificazione, e pastificazione. Depositi e spacci di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta	» 116
Art. 165	Mais	» 117
Art. 166	Riso	» 117
Art. 167	Confezioni per la vendita del riso	» 118
<b>TITOLO VII - CAPO IV</b>		
<b>Grassi animali e vegetali, oli vegetali</b>		
Art. 168	Grassi animali e vegetali, oli vegetali non idonei alla alimentazione	» 119
Art. 169	Strutto - Lardo	» 119
Art. 170	Burro	» 120
Art. 171	Confezioni per la vendita del burro	» 120
Art. 172	Divieti a garanzia della genuinità del burro	» 120
Art. 173	Olio di oliva	» 121
Art. 174	Olio di semi	» 121
Art. 175	Confezioni per la vendita di olio di oliva e olio di semi	» 122
Art. 176	Olio di oliva ed olio di semi. Prescrizioni e divieti	» 122

Art. 177	Margarina. Grasso idrogenato	pag. 123
Art. 178	Confezioni per la vendita di margarina e grasso idrogenato	» 123
Art. 179	Norme per gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita di grassi animali e vegetali e degli oli vegetali	» 124

**TITOLO VII - CAPO V**  
**Vaccherie, latte, formaggi, latticini, uova**

Art. 180	Vaccherie, produzione e commercio del latte	» 125
Art. 181	Latte proveniente da altri comuni	» 126
Art. 182	Registro di stalla. Elenco produttori di latte	» 126
Art. 183	Requisiti del latte	» 126
Art. 184	Divieti di vendita del latte	» 127
Art. 185	Trasporto e vendita del latte	» 128
Art. 186	Produzione, trasporto e vendita della panna e dei formaggi	» 129
Art. 187	Uova	» 130
Art. 188	Prodotti d'uovo	» 131

**TITOLO VII - CAPO VI**  
**Frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi**

Art. 189	Vendita di frutta, verdura, legumi, ortaggi, tuberi. Divieti	» 134
Art. 190	Divieto di vendita promiscua di frutta, verdura, ortaggi, legumi, funghi, tuberi con altre sostanze alimentari e bevande	» 134
Art. 191	Cocomeri	» 135
Art. 192	Lavaggio, annaffiatura, concimazione di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi e tuberi	» 135
Art. 193	Vendita di funghi e tartufi	» 136

**TITOLO VII - CAPO VII**  
**Articoli di pasticceria, dolciumi, gelati, ghiaccio**

Art. 194	Laboratori di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie	» 137
Art. 195	Vendita degli articoli di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie	» 137
Art. 196	Pizze, pizzette, maritozzi, ciambelle, panini imbottiti, sandwiches, toasts	» 138
Art. 197	Gelati	» 138
Art. 198	Fabbricazione, conservazione e vendita dei gelati. Cautela	» 139
Art. 199	Autorizzazione sanitaria per la produzione, deposito, vendita, somministrazione dei gelati. Divieti	» 140
Art. 200	Ghiaccio artificiale	» 140
Art. 201	Vendita e trasporto del ghiaccio artificiale	» 141

**TITOLO VII - CAPO VIII**  
**Alimenti surgelati**

Art. 202	Alimenti surgelati. Autorizzazione sanitaria per la produzione, il trasporto e la vendita	» 142
Art. 203	Alimenti surgelati. Caratteristiche delle confezioni	» 142

**TITOLO VII - CAPO IX**  
**Alimenti e bevande di genere diverso**

Art. 204	Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, thè, cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceti, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate, acque minerali	» 144
----------	---	-------

**TITOLO VII - CAPO X**  
**Fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate**

Art. 205	Presidi sanitari. Autorizzazione alla vendita. Divieti	» 145
----------	--	-------

**TITOLO VII - CAPO XI**  
**Oggetti di uso personale e/o domestico, giocattoli, detersivi**

Art. 206	Oggetti di uso personale e/o domestico	» 146
Art. 207	Colori nocivi, colori arsenicali	» 146
Art. 208	Giocattoli	» 146
Art. 209	Detersivi	» 147

TITOLO VIII - CAPO I	
<b>Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive</b>	
Art. 210	Obbligo di denuncia . . . . . pag. 148
Art. 211	Obblighi del personale sanitario, laureato e ausiliario, e dei cittadini per la lotta contro le malattie infettive . . . . . » 149
Art. 212	Malattie soggette a denuncia . . . . . » 149
Art. 213	Misure profilattiche . . . . . » 151
Art. 214	Disinfezioni . . . . . » 151
Art. 215	Provvedimenti diversi per la profilassi delle malattie infettive . . . . . » 153
Art. 216	Malattie infettive soggette a profilassi internazionale . . . . . » 154
Art. 217	Malattie infettive nelle Scuole . . . . . » 155
Art. 218	Comunità scolastiche: vigilanza sanitaria . . . . . » 156

TITOLO VIII - CAPO II	
<b>Vaccinazioni</b>	
Art. 219	Vaccinazioni obbligatorie . . . . . » 157
Art. 220	Altre vaccinazioni obbligatorie . . . . . » 158

TITOLO VIII - CAPO III	
<b>Malattie infettive degli animali trasmissibili all'uomo</b>	
Art. 221	Provvedimenti per impedire il diffondersi delle malattie infettive degli animali all'uomo . . . . . » 160
Art. 222	Profilassi della rabbia . . . . . » 160

TITOLO VIII - CAPO IV	
<b>Lotta contro le mosche</b>	
Art. 223	Norme per ostacolare la vita e la moltiplicazione delle mosche . . . . . » 162
Art. 224	Norme per la protezione dei pubblici esercizi e dei luoghi ove si compiono operazioni interessanti le sostanze alimentari e le bevande . . . . . » 162

TITOLO VIII - CAPO V	
<b>Barbieri, parrucchieri ed affini</b>	
Art. 225	Autorizzazione all'apertura degli esercizi di barbieri, parrucchieri ed affini . . . . . » 164
Art. 226	Caratteristiche dei locali. Arredamento . . . . . » 164
Art. 227	Suppellettili, strumentario. Norme igieniche di conduzione . . . . . » 165

TITOLO IX - CAPO I	
<b>Polizia mortuaria</b>	
Art. 228	Denuncia di morte . . . . . » 167
Art. 229	Accertamento della morte . . . . . » 167
Art. 230	Periodo di osservazione . . . . . » 168
Art. 231	Caratteristiche dei feretri . . . . . » 168
Art. 232	Trasporto delle salme . . . . . » 170
Art. 233	Sepulture . . . . . » 170
Art. 234	Rimozione delle salme . . . . . » 171

TITOLO X - CAPO I	
<b>Divieto di fumare</b>	
Art. 235	Luoghi dove è vietato fumare . . . . . » 173
Art. 236	Deroghe . . . . . » 173
Art. 237	Caratteristiche degli impianti di condizionamento e di ventilazione . . . . . » 174

TITOLO XI - CAPO I	
<b>Applicazione del regolamento. Penalità</b>	
Art. 238	Applicabilità del Regolamento . . . . . » 176
Art. 239	Penalità . . . . . » 176

<b>Appendice</b>	
Periodi di contumacia per esigenze profilattiche . . . . . » 177	

TITOLO I - CAPO I  
**DISPOSIZIONI GENERALI**

Art. 1  
**Autorità ed Organi Sanitari**

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 di Igiene e Sanità sono espletati dall'Ufficiale Sanitario e dal personale dell'Ufficio Sanitario, col concorso, ove occorra, degli altri Uffici Municipali.

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

Art. 2  
**Tenuta dei registri delle arti e professioni**

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

- 1 - Degli esercenti le professioni sanitarie, le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- 2 - Delle persone tenute all'obbligo della tessera di idoneità sanitaria;
- 3 - Dei negozi, depositi e fabbriche di prodotti chimici e farmaceutici;
- 4 - Degli esercizi pubblici soggetti a Licenza del Questore;
- 5 - Degli stabilimenti industriali, normali ed insalubri, officine, laboratori, fabbriche ed opifici in genere;
- 6 - Dei barbieri, parrucchieri e affini;
- 7 - Degli esercizi di produzione, preparazione, conservazione, depo-

sito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande di cui all'art. 131 del presente Regolamento, ivi compresi i lattivendoli.

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

#### Art. 3

##### Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale Sanitario, quale organo periferico della Regione, dipende direttamente dal Medico Provinciale e, nell'esercizio delle sue funzioni, è Ufficiale di Governo.

L'Ufficiale Sanitario, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore, ha la direzione della Ripartizione Sanitaria Comunale, e:

- a) Vigila sulle condizioni igienico-sanitarie del Comune e ne tiene informato il Medico Provinciale;
- b) Adotta i provvedimenti in materia di Sanità Pubblica che non comportino spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- c) Cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari e assiste gli Organi dell'Amministrazione Comunale nella elaborazione e nella esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- d) Vigila sull'igiene delle scuole, degli Istituti di Educazione e di Istruzione, delle Comunità in genere, degli opifici e di tutti gli stabilimenti ove si compie lavoro in comune;
- e) Riferisce al Medico Provinciale ed al Sindaco ogni trasgressione alle leggi e regolamenti sanitari, fermo restando l'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice Penale, e dell'art. 4 Codice Proc. Penale, e denuncia tutto ciò che, nell'interesse della Sanità Pubblica, possa richiedere speciali e straordinari provvedimenti;
- f) Raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle disposizioni del Medico Provinciale;
- g) Vigila sull'applicazione del presente regolamento;
- h) Vigila su tutti i servizi sanitari Comunali;
- i) Soprintende al personale addetto alla Ripartizione Sanitaria del Comune destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- l) Promuove le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contrav-

venzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;

m) Esercita tutte le altre attribuzioni a Lui demandate dalle leggi e dai regolamenti.

#### Art. 4

##### Servizi di vigilanza Igienico Sanitaria

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

- a) Vigilanza sulle professioni sanitarie, professioni sanitarie ausiliarie ed arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- b) Vigilanza sulle condizioni del suolo, dell'abitato e delle acque superficiali in genere ed in specie sugli acquedotti, sulle fognature e sull'abitabilità delle case;
- c) Vigilanza sulle case coloniche e loro annessi;
- d) Vigilanza sanitaria sulle condizioni delle scuole e delle collettività in genere, delle abitazioni e servizi collettivi;
- e) Vigilanza sugli opifici e stabilimenti o fabbriche ove si compia lavoro in comune;
- f) Vigilanza sui generi alimentari, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico, sia a livello di luoghi di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, sia a livello di mezzi di trasporto e scali ferroviari, sia a livello di personale addetto, sia a livello di materie prime e di oggetti, utensili e simili usati;
- g) Vigilanza sugli esercizi pubblici soggetti a licenza del Questore e sui locali di pubblico spettacolo ivi compresi gli stabilimenti balneari, le piscine e gli alberghi diurni;
- h) Vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo e degli animali ed applicazione delle misure per prevenirle ed impedirne la diffusione (servizio di vaccinazione e disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione, ecc.);
- i) Vigilanza sulle malattie veneree;
- l) Sorveglianza sulla Polizia Mortuaria in esecuzione del Regolamento speciale Governativo e del presente Regolamento.

#### Art. 5

##### Vigilanza veterinaria

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

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

- a) Provvede alla applicazione delle disposizioni concernenti la Polizia Veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di ordine animale; esercita una speciale vigilanza sull'igiene delle stalle e sugli animali destinati alla produzione del latte, sulle carni fresche, congelate, surgelate, insaccate, comunque preparate, sui pesci freschi, congelati, surgelati, sugli allevamenti intensivi di animali;
- b) Vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informati il Veterinario Provinciale ed il Sindaco;
- 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 nella esecuzione dei provvedimenti di sua competenza;
- f) Dà parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;
- g) Segnala all'Ufficiale Sanitario i casi di zoonosi e riceve dall'Ufficiale Sanitario le comunicazioni nei casi di malattie accertate nell'uomo;
- h) Esercita tutte le altre attribuzioni a lui demandate dalle leggi e dai regolamenti.

Art. 6

**Assistenza Medico - Chirurgica - Ostetrica - Veterinaria**

Il Comune assicura l'assistenza Medico - Chirurgica - Ostetrica - Veterinaria tramite i Medici Condotti, le Ostetriche Condotte ed i Veterinari Condotti.

Il personale sanitario suindicato ha l'obbligo di cooperare alla esecuzione dei provvedimenti di igiene e sanità ordinati dall'Autorità Sanitaria Comunale e da Autorità superiori, alle dirette dipendenze dell'Ufficiale Sanitario, nonché ha l'obbligo di attendere ai particolari compiti di istituto stabiliti dalle leggi generali.

Art. 7

**Diritto di ispezione sanitaria - Ispezioni sanitarie - Divieti per il personale di vigilanza**

Chiunque sia in possesso di cose o eserciti attività soggette a vigilanza sanitaria ha l'obbligo di non impedire o comunque

intralciare le ispezioni, i controlli, gli accertamenti svolti nell'interesse dell'igiene e della sanità ed inoltre ha l'obbligo di presentarsi, se invitato, all'Ufficio Sanitario, a fornire notizie che siano richieste circa l'osservanza delle norme obbligatorie cui è tenuto.

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

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

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

Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

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

Art. 8

**Autorizzazioni di polizia sanitaria - Revoche**

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

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

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

Le autorizzazioni di Polizia Sanitaria possono essere revocate in qualsiasi momento in caso di abuso del titolare o dei suoi

successori o aventi causa e ogni qual volta si ravvisi la mancanza di uno o più requisiti richiesti all'atto del rilascio o codificati successivamente da altre leggi e regolamenti.

Il titolare di una autorizzazione di Polizia Sanitaria è tenuto ad esibirla ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e di controllo; l'autorizzazione sanitaria degli esercizi aperti al pubblico deve essere tenuta esposta in posizione ben visibile.

Le spese occorrenti per l'esecuzione d'Ufficio di provvedimenti ordinati dall'Autorità Sanitaria Comunale e non eseguiti dagli interessati, sono poste a carico degli inadempienti.

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

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

## TITOLO II - CAPO I

### VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

#### PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE

#### ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 9

##### Registrazione del titolo

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

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

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

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

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

Art. 10

##### Ambulatori Medico - Chirurgici e Veterinari

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

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della Tassa di Concessione Governativa.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti senza autorizzazione; ordina altresì la chiusura degli ambulatori nei quali fossero constatate violazioni alle leggi e regolamenti o a prescrizioni dettate dall'autorizzazione.

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

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

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

#### Art. 11

##### **Autorizzazione e requisiti degli ambulatori**

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

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

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

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

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

Devono comunque essere ben areati, illuminati, con pavimenti e zoccolature, alte ml. 2,00 da terra, eseguiti con materiali lavabili e disinfettabili, ben connessi, non fessurabili, resistenti agli urti; gli angoli devono essere arrotondati.

Inoltre gli ambulatori devono essere dotati di un servizio igienico completo per il personale addetto e di una sala di attesa per il pubblico con annesso servizio igienico completo.

#### Art. 12

##### **Licenza di commercio per oggetti sanitari - Pubblicità sanitaria**

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

La pubblicità sanitaria a mezzo stampa o con qualsiasi altro mezzo deve essere autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole degli Ordini e Collegi Professionali, nonché dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Capo.

Il rilascio dell'autorizzazione suddetta è subordinato al pagamento della Tassa di concessione Governativa.

Per ottenere l'autorizzazione, l'interessato deve produrre domanda al Sindaco, corredata di tutto quanto possa essere utile ad illustrare i modi, i mezzi e i termini della pubblicità che si intende diffondere.

#### Art. 13

##### **Piante officinali ed erboristeria**

Chiunque intende raccogliere piante officinali (piante medicinali, aromatiche, e da profumo comprese nell'elenco approvato con R. D. 26 - 5 - 1932) deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco.

Chiunque intende coltivare, raccogliere ed utilizzare con preparazioni piante officinali deve conseguire il diploma di erboristeria, rilasciato dalle scuole di erboristeria, presso le facoltà di Farmacia universitarie.

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

Non è considerato erborista, né raccoglitore, chi distilla piante e ne tenga per uso proprio o della famiglia, senza farne commercio, in quantità non superiore a quella consentita nell'elenco approvato con R. D. 26 - 5 - 1932.

Le piante officinali soggette alle disposizioni di cui sopra sono:

aconito, adonici, angelica, arnica, artemisia, assenzio gentile, maggiore, pontico alpino, romano, bardana, belladonna, brionia, calamaro aromatico, camomilla comune, cardo santo, centaurea minore, cicuta maggiore, colchico, coloquintide, digitale, dulcamara, elleboro bianco, edula campana, erborota, fanfara, fallandrio, frangula, frassino da manna, genziana, ginepro, giusquiamo, impera-

toria, issopo, iva, lavanda vera, lavanda spigo, licopodio, limonella, liquirizia, melissa, pinomugo psillo, polio montano, dabina, saponaria, scilla marittima, spincervino, stafisaglia, stramonio, tanaceto, tarasacco, tiglio, timo volgare, valeriana.

Art. 14

#### **Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico**

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

Art. 15

#### **Registro dei parti e degli aborti - Assistenza ai parti - Denunce**

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

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

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

Il contenuto del registro dei parti e degli aborti deve essere segreto, salvo il disposto dell' articolo 5 della legge 23-6-1927 n. 1070.

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

L' ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza al parto, che deve essere presentato all' Ufficiale Sanitario da chi è tenuto a fare la dichiarazione di nascita.

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

L' aborto deve essere assistito da un medico chirurgo il quale è tenuto a farne denuncia circostanziata al Medico Provinciale entro due giorni dall' accertamento.

Art. 16

#### **Donatori di sangue professionali**

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

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

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

Il donatore professionale deve assicurarsi che le segreterie dei centri trasfusionali, anche se site in altri Comuni, notificchino i prelievi eseguiti all' Ufficio Sanitario.

## TITOLO III - CAPO I

### IGIENE DEL SUOLO E DEGLI ABITATI - ACQUE SUPERFICIALI

Art. 17

#### Depositi di rifiuti sul suolo

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

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

Art. 18

#### Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

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

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

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

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

Fino al momento della loro asportazione, le spazzature ed in genere tutti i rifiuti domestici, da qualunque fabbricato provenienti, sia ad uso pubblico che privato, devono essere tenuti in reci-

o sacchi a perdere

pianti chiusi saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di Nettezza Urbana.

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

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

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

Art. 19

#### Acque luride e rifiuti liquidi - Acque meteoriche

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

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

Nei corsi d'acqua e lungo le loro sponde, che scorrono nel territorio Comunale, nonché nei fossi naturali o artificiali, nelle cunette e nelle caditoie stradali, nei fossi stradali, nel mare, non possono essere immesse che le sole acque meteoriche. Resta perciò vietata l'immissione delle acque luride e dei rifiuti liquidi di cui al primo comma del presente articolo.

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

E' altresì vietato eseguire le medesime operazioni di pulizia su spazi di ragione privata qualora le acque di lavaggio si riversino sul suolo pubblico o ad uso pubblico o su altre proprietà private e quando comunque diano luogo ad inconvenienti.

Art. 20

**Deflusso delle acque superficiali e sotterranee -  
Protezione delle falde acquifere**

E' vietato il disperdimento delle acque luride e dei rifiuti liquidi di cui all'Art. 19 attraverso il sottosuolo comunque ottenuto (pozzi assorbenti, pozzi trivellati, ecc.).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le acque stagnanti devono essere in ogni caso prosciugate.

Art. 21

**Pulizia del suolo pubblico**

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

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico deve essere

sempre fatta previa abbondante annaffiatura con acqua riconosciuta idonea allo scopo.

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

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

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

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

Art. 22

**Scarichi pubblici**

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale portatovi (dal quale devono essere assolutamente esclusi i rifiuti solidi e liquidi indicati negli artt. 17, 18, 19 del presente Regolamento) deve essere bene spianato a cura di coloro che lo trasportano per impedire che si formino cavità o altre irregolarità che possano comunque favorire il ristagno delle acque meteoriche.

Art. 23

**Irrigazioni a scopo agricolo - Concimazione -  
Disinfestazione con sostanze tossiche**

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

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

I liquami provenienti dalle fogne, dai pozzi neri, dalle porcilaie ed altri materiali fecali provenienti da allevamenti intensivi, possono essere utilizzati come concime solo per terreni in attesa di semina o sui quali vegetano piante di alto fusto, nelle zone rurali distanti non meno di ml. 1.000 (mille) dai centri abitati, ml. 500 (cinquecento) dai nuclei abitati, ml. 100 (cento) da case isolate, dalla pubblica via, da pozzi, acquedotti, serbatoi, sorgenti, cisterne

di acqua potabile, e purché vengano finemente distribuiti sui terreni con apposite pompe e quindi ricoperti di terra.

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

#### Art. 24

##### **Macerazione di piante tessili**

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

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

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

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

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

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

#### Art. 25

##### **Cave**

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

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

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 i materiali di rifiuto solidi e liquidi contemplati dagli artt. 17, 18, 19 del presente Regolamento, qualunque sia la provenienza.

#### Art. 26

##### **Battitura e spolveratura di effetti personali e di uso domestico**

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

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

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

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

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

#### Art. 27

##### **Spazi di ragione privata**

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine, ed in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconcerti, umidità, cattive esalazioni, costituire offesa all'igiene e al decoro o menomare l'areazione naturale.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiale, qualunque esso sia, e tutto ciò che possa produrre polvere, gas, odori sgradevoli, esalazioni, diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti o l'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 qualsiasi altro mezzo.

Analogamente gli spazi di ragione privata, quali i giardini, le zone verdi, le aree fabbricabili, le adiacenze dei fabbricati e simili, devono essere sempre tenuti puliti ed ordinati e comunque in stato tale da non offendere il decoro e l'igiene.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata sono tenuti solida-

riamente i proprietari, gli inquilini e coloro che, per qualsiasi titolo, ne abbiano l'uso.

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

Art. 28

#### **Lavatoi pubblici**

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

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

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

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

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

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

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

Art. 29

#### **Rumori molesti**

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

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

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

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

### TITOLO III - CAPO II

#### **ACQUA POTABILE**

Art. 30

#### **Vigilanza sulle acque potabili**

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

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

Ogni sospetta o constatata alterazione di questa acqua sarà immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

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

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifica.

Art. 31

#### **Provvista dell'acqua potabile negli abitati**

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

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

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

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

Gli esercizi pubblici, i laboratori, le officine, gli stabilimenti industriali, gli stallaggi, le rimesse per automobili, gli alberghi,

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

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

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

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

#### Art. 32

##### **Allacciamento alla condotta degli acquedotti**

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

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

I serbatoi saranno tenuti costantemente chiusi con coperchio o collocati in luoghi chiusi a chiave, ma di facile accesso per le riparazioni e le pulizie.

L'acqua di sopravanzo nei serbatoi non deve essere mai scaricata con tubi diretti nelle canne dei w. c. e delle fogne per acque nere e in genere di rifiuto.

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

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

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

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

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

Chi intende sollevare con mezzi meccanici acqua dall'acquedotto cittadino, deve chiedere l'autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico.

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

#### Art. 33

##### **Fontanelle**

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

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

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

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

#### Art. 34

##### **Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque**

Le sorgenti degli acquedotti devono avere una zona di protezione determinata dall'Autorità Sanitaria e demarcata con recinzioni idonee.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo, coltivazioni e costruzioni di qualsiasi specie; devono essere messi a

dimora alberi di alto fusto.

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

Le condutture degli acquedotti devono essere in ogni caso indipendenti da reti fognanti, qualunque esse siano, devono trovarsi ad una quota superiore a queste ed a opportuna distanza, si da evitare che vi possono essere infiltrazioni di acque di fogna nella rete idrica.

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

E' vietato alterare, guastare in qualsiasi modo gli acquedotti e le loro dipendenze, nonché di praticare prese d'acqua abusive.

E' vietato gettare, spandere, accumulare, scaricare, disperdere i materiali solidi e liquidi di cui agli Artt. 17, 18, 19 del presente Regolamento nelle zone di protezione o comunque in posizione tale da costituire pericolo di inquinamento per sorgenti, pozzi, cisterne, condutture, serbatoi e quanto altro annesso alla captazione, alla raccolta, al trasporto ed alla distribuzione dell'acqua potabile.

#### Art. 35

##### **Pozzi**

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

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

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

Detti pozzi devono essere:

- a) Ubicati a monte ed a distanza non inferiore a ml. 20 da abitazioni, stalle, letamai, concimaie, pozzi neri, fosse biologiche, impianti di sub-irrigazione, deposito di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento;
- b) Costruiti in tubi di cemento o di acciaio o in buona opera muraria, con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno due cm.;

Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato acquifero ad una sufficiente profondità del livello minimo della falda acquea;

- c) Chiusi con manufatti ben costruiti, tali da impedire l'ingresso della polvere, delle mosche, di piccoli animali, e di ogni altra causa di inquinamento o insudiciamento;
- d) Circondati da una pedana di protezione, in cemento, del raggio di almeno ml. 2,00, con adatta pendenza verso l'esterno del suo perimetro;
- e) L'attingimento deve essere assicurato da pompe riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

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

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

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

#### Art. 36

##### **Risanamento pozzi esistenti - Chiusura dei pozzi**

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

Qualora però esso si rifiuti, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori d'Ufficio, a spese del proprietario.

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

#### Art. 37

##### **Cisterne**

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

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

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

Tanto le cisterne quanto i pozzetti devono essere areati per

mezzo di opportune aperture sboccanti a sufficiente altezza da terra.

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

Art. 38

**Acque inquinate**

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

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

TITOLO III - CAPO III

**COSTRUZIONI EDILIZIE**

Art. 39

**Disposizioni di carattere generale**

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

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

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

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

Art. 40

**Domande per lavori edilizi**

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

La domanda va corredata da una relazione illustrativa e da disegni dai quali risultino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, l'ubicazione dell'allaccio alla condotta dell'acquedotto ovvero l'ubicazione del pozzo laddove non vi sia condotta di acqua potabile, l'ubicazione dei w. c., delle colonne di scarico e dell'allaccio al collettore della fognatura Comunale o l'indicazione di altro sistema idoneo allo smalti-

mento delle acque luride e di rifiuto, nonché l'ubicazione dei mondezzai, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi), il sistema adottato per impedire eventuali esalazioni nocive ed, in genere, se siano rispettate tutte le norme stabilite dal presente regolamento e da quello edilizio.

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

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

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

Art. 41

#### **Ricostruzioni e riattamenti dei fabbricati esistenti**

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

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

Art. 42

#### **Vigilanza sulle costruzioni, ricostruzioni e demolizioni**

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

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

Art. 43

#### **Aree fabbricabili - Altre aree libere**

Tutte le aree fabbricabili non edificate devono essere recintate in modo da evitare che in esse possano accedere estranei e depositarvi immondizie. Esse inoltre dovranno essere sistemate in maniera tale da assicurare il deflusso delle acque meteoriche. I proprietari rispondono comunque direttamente dello stato di dette aree nei confronti del decoro e dell'igiene.

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

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

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

Art. 44

#### **Fondazioni e terreno fabbricabile**

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 sia rimasto inquinato il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il sottosuolo corrispondente sia bonificato a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

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

Se il terreno è abitualmente umido od esposto alla invasione delle acque sotterranee, si deve munirlo di idoneo drenaggio per impedire che l'acqua entri nei locali sotterranei o siti al piano terra.

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

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

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

#### Art. 45

##### **Protezione dall'umidità**

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

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

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

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

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

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

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

Le coperture a terrazza devono avere pendenza non inferiore all'1%, devono essere convenientemente impermeabilizzate ed avere un numero di pluviali con bocchettoni sufficienti ad assicu-

rare il pronto scarico delle acque piovane; tali bocchettoni devono essere muniti di griglie metalliche a cuffia in modo da evitare l'ostruzione. Il pavimento delle terrazze deve avere una quota inferiore a quello delle stanze che immettono in esse.

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

#### Art. 46

##### **Spessore dei muri esterni**

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate devono essere intonacati e stuccati.

Il loro spessore non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattoni, a cm. 45 se costruiti in sassi o pietrame.

Chi nella costruzione dei muri esterni voglia fare uso di altro materiale oltre a quelli accennati in questo articolo, deve farne speciale menzione nella domanda e nella relazione di cui all'art. 40 specificando le caratteristiche del materiale impiegato (porosità, permeabilità, capacità per l'acqua, potere di assorbimento capillare, coefficiente di conducibilità, ecc.).

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

#### Art. 47

##### **Demolizione, scavi, materiali da risulta, materiali edilizi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Art. 48

##### **Cortili**

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

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

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

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

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

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

Le superfici corrispondenti alla proiezione orizzontale dei balconi scoperti non saranno detratte da quelle dei cortili qualora

non superino la quarta parte della superficie del cortile stesso.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Art. 49

##### **Cortili secondari**

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

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

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

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

#### Art. 50

##### **Pozzi di luce e chiostrine**

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

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

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

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

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

#### Art. 51

##### **Pavimento dei cortili**

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

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

#### Art. 52

##### **Locali sotterranei**

E' vietato adibire ad uso di abitazione i locali che sono, anche solo parzialmente, sotterranei.

L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (opifici e simili) sarà tollerato solo quando essi hanno un'altezza

netta di ml. 3,00, sono fuori terra per almeno un terzo della loro altezza, il pavimento e le pareti sono efficacemente difesi contro l'umidità, le finestre a prentisi all'aria libera hanno dimensioni complessive di almeno un ottavo della superficie del pavimento, è previsto un efficace scolo delle acque di rifiuto e luride, la loro profondità non è superiore al doppio dell'altezza.

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

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

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

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

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

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

#### Art. 53

##### **Altezza degli ambienti**

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

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

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

#### Art. 54

##### **Soffitte abitate - Sottotetti**

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

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

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

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

#### Art. 55

##### **Ampiezza delle finestre e requisiti per l'areazione degli ambienti**

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

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

Per gli edifici compresi nell'edilizia pubblica residenziale occorre assicurare l'adozione di dimensioni unificate di finestre e dei relativi infissi.

I locali (servizi igienici, disimpiegni, corridoi, vani scala, ripostigli) per i quali non è obbligatoria l'illuminazione e la venti-

lazione naturale diretta, nel caso le caratteristiche edilizie non consentono l'apertura di finestre, devono essere dotati di ventilazione meccanica centralizzata con cui immettere aria opportunamente captata e con requisiti igienici confacenti.

Per gli ammezzati è richiesta un'ampiezza di luce delle finestre di almeno un sesto (1/6) della superficie del pavimento.

Se l'ammezzato però ha le finestre sotto i portici, l'ampiezza complessiva di queste deve essere non inferiore ad un quarto (1/4) della superficie del pavimento.

Gli ambienti non potranno comunque avere profondità superiore al doppio dell'altezza.

I balconi non devono avere aggetto superiore a ml. 1,50; è consentita la costruzione di balconi con maggior aggetto purché la sottostante finestra abbia dimensione proporzionalmente maggiore del minimo prescritto.

Per assicurare una buona ventilazione naturale si consiglia di dotare le finestre di aperture a Wasistas o altro sistema equivalente che è obbligatorio per le cucine e le camere da bagno; inoltre è da assicurare l'aspirazione di fumi, vapori ed esalazioni nei punti di produzione (cucine, gabinetti, ecc.) prima che si diffondano.

#### Art. 56

##### **Superficie degli ambienti**

Per ogni 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 minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.

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

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

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

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

**Art. 57**

**Pavimenti e pareti**

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

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

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

Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

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

**Art. 58**

**Scale**

Le scale debbono essere costruite con materiale resistente al fuoco.

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

Le scale possono essere arieggiate ed illuminate o direttamente dall'esterno a mezzo di finestre in ogni piano (di dimensioni minime di mq. 1,00), ovvero con sistemi meccanici centralizzati, di cui all'art. 55 del presente regolamento.

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

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

d) Che l'eventuale ascensore non venga installato nella tromba del vano scala.

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

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

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

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

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

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

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

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

Le scale non devono avere comunicazione diretta con i locali del piano terreno adibiti a negozio, autorimesse, officine, ecc. e neppure con il locale dello scantinato adibito a centrale termica.

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

**Art. 59**

**Cucine**

Ogni appartamento ad uso abitazione deve comprendere almeno un locale adibito esclusivamente a cucina. I focolari devono essere impiantati sopra volti in muratura o sopra a materiale incombustibile.

Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori ed i prodotti della combustione a canne murali indipendenti prolungate fino al tetto e terminanti con solidi fumaioli, i quali debbono sporgere dalla copertura almeno per un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario perché le esalazioni del fumo non

abbiano a recare danno o molestia o pericoli agli edifici vicini e debbono essere muniti di idonee mitra ventilatrici.

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

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

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

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

#### Art. 60

##### **Apparecchi di riscaldamento - Canne fumarie - Impianti distribuzione gas**

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 abitati e nei servizi, esclusi i ripostigli.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per gli impianti termici dei grandi edifici valgono le disposizioni dell'art. 114 del presente Regolamento.

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

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

I tubi che servono alla distribuzione del gas nell'interno degli edifici a qualunque uso destinati, debbono essere collocati in

modo da riuscire il più facilmente ispezionabili.

Tutte le canne fumarie debbono sporgere dalla copertura dei fabbricati per almeno un metro e debbono essere munite di idonee mitra ventilatrici.

Art. 61

#### **Lavatoi e stenditoi**

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

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

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

Art. 62

#### **Autorizzazione del Sindaco**

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

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

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

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui al 1° comma del presente articolo, la costruzione deve essere visitata a cura dell'Ufficio Sanitario e dell'Ufficio Tecnico, dietro domanda del

proprietario, una prima volta quando sono ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, soffitti, divisori), una seconda volta a lavori ultimati e comunque non prima di cinque mesi, per controllare il sussistere dei requisiti necessari perché l'edificio sia idoneo ad essere abitato o usato.

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

Art. 63

#### **Fabbricati antigienici e/o pericolanti**

Il Sindaco ordina lo sgombero delle case, degli appartamenti, degli ambienti, dei fabbricati antigienici e/o pericolanti e procede contro coloro che li cedono per abitazione o per altri usi.

Il Sindaco può dichiarare inabitabile o non usabile e far chiudere un edificio o parte di esso se riconosciuto antigienico dall'Ufficiale Sanitario, ovvero se riconosciuto staticamente pericolante, in tutto o in parte, dall'Ingegnere Capo.

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

### TITOLO III - CAPO IV

#### FOGNATURA PRIVATA - CAMERE DA BAGNO - GRONDAIE

Art. 64

##### Permessi per fognature

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

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

Art. 65

##### Dimensioni, areazione ed illuminazione delle camere da bagno

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

Oltre al vaso all'inglese, la camera da bagno deve comprendere: bidet, lavandino, vasca da bagno.

Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere fatto ad angoli curvi.

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

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

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

Nelle camere da bagno sprovviste di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera.

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

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

Art. 66

##### Numero delle camere da bagno e degli acquai

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 67

#### **Condotti di acquai e bagni**

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

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

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

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

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

Art. 68

#### **Grondaie**

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

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali,

eccetto per l'altezza di ml. 2,50 dal suolo, nel qual tratto devono essere in ghisa, ferro, cemento, amianto o incassati nel muro.

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

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

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

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

Art. 69

#### **Edifici isolati - Pozzi neri - Bottini mobili - Fosse Imhoff e impianti di sub-irrigazione**

I pozzi neri sono tollerati solo nelle località prive di acquedotto e per edifici unifamiliari, isolati, siti in zona rurale, con latrine sfornite di cassette per lavatura a cacciata d'acqua.

I bottini mobili sono tassativamente proibiti.

Nelle zone prive di fognatura dinamica, lo smaltimento dei liquami luridi e di rifiuto degli edifici isolati provvisti di acquedotto, potrà essere effettuato realizzando in loco un trattamento primario, atto a modificare le caratteristiche del liquame bruto, seguito da un trattamento secondario, atto a rendere innocuo il liquame chiarificato.

Il trattamento primario deve essere effettuato convogliando il liquame bruto in una o più fosse tipo Imhoff; il trattamento secondario del liquame chiarificato effluente dalla Imhoff deve essere effettuato a mezzo di sub-irrigazione, semplice o drenata, a seconda del tipo di terreno.

L'effluente dalla Imhoff potrà anche essere sversato in un corso d'acqua, qualora in periodo di magra sia garantita una diluizione tale da mantenere invariata la stabilità relativa dell'acqua recipiente e da non determinare danni per la piscicoltura, né condizioni di malsania per le zone circostanti.

Possono essere così trattati i liquami luridi e di rifiuto provenienti da case rurali, aziende agricole, piccole porcilaie.

#### Art. 70

##### Requisiti dei pozzi neri

I pozzi neri devono essere costruiti in luoghi privati scoperti e distaccati di almeno ml. 0,50 dai muri del fabbricato con lo spazio interposto riempito di argilla battuta. Ad evitare infiltrazioni nel terreno, intorno alle pareti e sotto il fondo del pozzo nero deve essere posto uno strato di argilla battuta non inferiore a 40 cm..

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

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

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

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

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

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

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

#### Art. 71

##### Requisiti delle fosse Imhoff

Le fosse Imhoff devono essere del tipo chiuso e site all'esterno dell'edificio, a distanza non inferiore a ml. 0,50, dalle fondazioni, con lo spazio interposto riempito di argilla battuta.

Ad evitare infiltrazioni nel terreno, intorno alle pareti e sotto al fondo delle fosse deve essere posto uno strato di argilla battuta non inferiore a 40 cm..

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

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

La copertura deve consentire una facile rimozione della crosta superficiale e l'agevole svuotamento periodico del fango digerito. L'operazione deve essere eseguita almeno una volta ogni anno ed il fango estratto deve essere interrato. E' altresì ammesso il suo uso come concime, con l'esclusione tassativa dei vegetali da consumare crudi.

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

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

#### Art. 72

##### Requisiti degli impianti di sub-irrigazione

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

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

La sub-irrigazione viene effettuata disponendo delle tubazioni perdenti di calcestruzzo o di terracotta non verniciata, a giunti aperti, senza bicchiere, in una o più file, alla profondità di 30-50 cm. sotto il piano di campagna. La tubazione disperdente deve

avere una lunghezza minima di 5 ml. per abitante servito; ovvero quella determinata con la prova della percolazione.

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

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

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

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

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

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

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

#### Art. 73

##### **Vuotatura dei pozzi neri**

I proprietari devono provvedere in tempo alla vuotatura dei pozzi neri con sistemi inodori quando le materie da asportarsi abbiano raggiunto una distanza di cm. 20 dalla faccia interna della lapide.

La vuotatura dei pozzi neri con sistemi non inodori è permessa soltanto nelle ore che decorrono dalla mezzanotte all'alba in qualsiasi stagione, eccettuati i mesi di luglio e agosto, e solo per quelli siti in zona rurale.

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

Il materiale estratto può essere interrato o usato come concime, ma con le precauzioni di cui all'art. 23 del presente Regolamento.

#### Art. 74

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

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

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

Tale soppressione deve essere effettuata non oltre un anno dalla data di compimento della fognatura.

Verificandosi tale evenienza, il Sindaco ordina agli interessati l'esecuzione dei lavori necessari da svolgere sotto la sorveglianza degli Uffici Sanitario e Tecnico. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'Ufficio, a spese degli interessati.

Naturalmente, prima di qualsiasi demolizione, si deve procedere alla vuotatura, pulizia e disinfezione di tutti i pozzi neri, fosse settiche e fognature locali.

Quando non sia possibile realizzare nessuno dei sistemi previsti dal presente Regolamento per la raccolta e lo smaltimento delle acque luride e di rifiuto, i privati dovranno presentare il progetto per un impianto di depurazione biologica da approvarsi nei modi di legge.

### TITOLO III - CAPO V

#### STALLE E SCUDERIE, ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI NEI CENTRI ABITATI

Art. 75

##### Stalle e scuderie, allevamenti

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

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

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

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

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

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

Art. 76

##### Depositi ed esercizi di vendita di animali domestici

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

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

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

Art. 77

##### Pulizia di animali e veicoli - Rimesse

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

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

### TITOLO III - CAPO VI

#### CASE COLONICHE E LORO ANNESSI - ALLEVAMENTI INTENSIVI

Art. 78

##### Norme comuni con le altre abitazioni

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

Le case coloniche, in quanto non sia diversamente disposto nel corso del presente Capo, sono soggette a tutte le norme relative alle comuni case di civile abitazione e alle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio.

Ogni casa colonica deve essere provvista di acqua potabile (ove non sia possibile l'uso dell'acquedotto consortile, si provvederà a mezzo di pozzi costruiti secondo le norme di cui al precedente art. 35): inoltre deve essere munita di acquaio e di regolare camera da bagno sita nell'interno dell'abitazione e completa di tutti gli accessori, eseguita secondo le prescrizioni di cui all'art. 64 e seguenti del presente Regolamento.

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

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

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

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

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

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

Gli accessori propri della casa colonica (stalla, porcile, conci-

maia, pollai, fienili, ecc.) devono essere costruiti come corpo di fabbrica separato dall'abitazione vera e propria.

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

Art. 79

##### Stalle

Le stalle debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Le pareti e il soffitto devono essere intonacati con cemento. Devono avere un'altezza media non inferiore a ml. 3 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. ~~30~~<sup>90</sup> di aria per ogni capo di bestiame grosso e mc. ~~15~~ per ogni capo di bestiame minuto. Devono, inoltre, essere provviste di ampie porte e finestre, con aperture e wasistas, e di canne di aspirazione, in numero congruo, prolungate fino ad oltre il tetto. Tutte le aperture devono essere provviste di reticelle antimosche. Il soffitto e le pareti devono essere tinti in azzurro. Le mangiatoie e le rastrelliere devono essere di materiale lavabile e disinfettabile. Il pavimento deve essere lavabile, disinfettabile, liscio, ben connesso, non fessurabile, impermeabile, resistente agli urti e deve essere dotato di cunette di scolo impermeabili per le urine ed altri liquami luridi, condottate con condutture a tenuta al pozzetto annesso alla concimaia.

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

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

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

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

presente art. per 2 anni dall'entrata in vigore del presente regolamento dal mese di novembre ad aprile.-

Art. 80

##### Concimaie

Tutte le stalle devono essere provviste di concimaie.

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

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

Il fondo della platea deve avere una pendenza del 2% verso la mezzeria, dove si realizza un canaletto a fondo concavo di ml. 0,40 che sversa nel pozzetto. La platea deve poggiare su un vespaio di almeno ml. 0,20 di altezza.

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

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

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

Art. 81

#### **Porcili, ovili, pollai, conigliere**

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

disposizioni di cui al presente art. per 2 anni dall'entrata in vigore del presente regolamento (14.2.1979)

Art. 82

#### **Abbeveratoi**

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

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

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

Art. 83

#### **Distanze**

Gli accessori colonici destinati a ricovero ed alla tenuta degli animali (bovini, ovini, suini, caprini, equini, animali da cortile,

ecc.) di cui agli artt. 79, 80 e 81 del presente Regolamento devono essere siti sottovento e alla distanza minima di ml. 20 dalla casa di abitazione, dalle strade, da pozzi, condutture, sorgenti, serbatoi, cisterne, fontane di acqua potabile.

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

Art. 84

#### **Altri accessori colonici**

##### **Utilizzazione del piano terra della casa colonica**

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

Il piano terra della abitazione deve essere adibito a servizi ed ivi potranno essere realizzate, secondo le regole dell'arte e del presente Regolamento, il forno, le vasche per il bucato, il ricovero degli attrezzi agricoli, il magazzino, la vasca, alimentata con acqua potabile, per lavare e rinfrescare gli ortaggi e le tinaie purché ubicate in locali non comunicanti con l'abitazione.

I locali siti al piano terra devono avere un livello superiore di almeno cm. 30 a quello del piano di campagna.

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

In mancanza di scantinati, tutti i locali al piano terra devono essere muniti di vespai ben ventilati alti almeno cm. 30, secondo le norme di cui all'articolo 45 del presente Regolamento.

Art. 85

#### **Manutenzione delle case coloniche**

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

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

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

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

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

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

Art. 86

#### **Strade**

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

Art. 87

#### **Allevamenti intensivi**

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

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

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

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

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

Le caratteristiche dell'effluente dell'impianto di depurazione devono essere tali da rientrare nei limiti stabiliti per gli scarichi industriali, di cui all'art. 124 del presente Regolamento.

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

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

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

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

## TITOLO IV - CAPO I

### ESERCIZI PUBBLICI, ABITAZIONI COLLETTIVE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO E RITROVO

Art. 88

#### Publici esercizi: autorizzazione dell' Ufficiale Sanitario - Caratteristiche generali

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

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

Ai pubblici esercizi si applicano tutte le norme di cui al titolo III capo 3° e 4° e al titolo VII capo 1° del presente Regolamento. Devono avere assicurato il rifornimento di acqua potabile e l' idoneo smaltimento dei rifiuti liquidi di qualsiasi genere.

I pubblici esercizi, di qualsiasi specie, non devono mai essere in promiscuità con le abitazioni civili e gli annessi di queste e comunque con locali adibiti ad altro uso; essi devono essere accessibili direttamente e solamente dalla pubblica via.

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

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

Art. 89

#### Personale dei pubblici esercizi

Il personale dei pubblici esercizi, prima dell' assunzione, deve essere sottoposto alla visita presso l' Ufficio Sanitario, che rilascia apposita tessera sanitaria, secondo le modalità di cui all' art. 136 del presente Regolamento.

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

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

Art. 90

#### Caratteristiche di alcuni pubblici esercizi

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

- a) essere ubicati in locali ben illuminati con luce naturale <sup>ARTIFICIALE</sup> e <sup>BEN</sup> TENERE areati con aperture a wasistas integrate da canne di ventilazione e aspiratori elettrici;
- b) avere una superficie minima di 30 mq. e una altezza non inferiore a ml. 3;
- c) avere un adeguato retrobottega, comunque non inferiore ad un quinto della superficie complessiva;
- d) avere il rivestimento delle pareti alto ml. 2 ed il pavimento, in tutti i locali che compongono l' esercizio, eseguiti con materiale liscio, ben connesso, non fessurabile, lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, e con angoli arrotondati;
- e) avere almeno un servizio igienico costituito da bagno e anti-bagno, aventi l' uno e l' altro complessivamente una superficie non inferiore a mq. 3,00, <sup>ARTIFICIALE</sup> areati a mezzo wasistas, illuminati direttamente dall' esterno <sup>ARTIFICIALE</sup> e forniti di protezione meccanica contro le mosche. Il bagno deve essere dotato di un vaso alla turca a cacciata d' acqua e da un lavandino; l' antibagno di un lavandino e di uno specchio.

Il pavimento ed il rivestimento delle pareti del servizio igienico devono avere le caratteristiche indicate al punto « d »; inoltre, il pavimento deve avere il fognolo di scarico con sifone a chiu-

sura idraulica. Il servizio igienico non può essere utilizzato quale ripostiglio o comunque per usi non inerenti.

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

Per i chioschi e gli esercizi stagionali si applicano le norme del presente articolo circa le loro caratteristiche di massima. A giudizio dell'Ufficiale Sanitario sono ammesse deroghe per ciascuna caratteristica, compresa la superficie minima e l'altezza.

#### Art. 91

##### **Costruzioni alberghiere - Caratteristiche generali**

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

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

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

#### Art. 92

##### **Cucine ed annessi di alberghi, ristoranti, trattorie, comunità**

Le cucine ed annessi devono essere ubicate in locali sufficientemente ampi, di altezza non inferiore a ml. 3, ben areate, con aperture a wasistas e canne e cappe di aspirazione integrate da mezzi meccanici (aspiratori elettrici), ben illuminate direttamente dall'esterno. L'illuminazione artificiale deve essere ottenuta con luce diffusa.

Il pavimento deve essere eseguito con materiale liscio, non fessurabile, ben connesso, facilmente lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, con angoli arrotondati e fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. Il rivestimento delle pareti deve essere alto ml. 2 ed avere le stesse caratteristiche fisiche del pavimento.

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

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

In particolare:

a) la dispensa deve essere accessibile dalla pubblica via per ricevere i rifornimenti ed ivi saranno tenute tutte le scorte alimentari in appositi armadi e contenitori, eseguiti con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e tali da ripararle convenientemente dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi causa di insudiciamento. Le derrate deperibili saranno tenute nelle celle frigorifere; la carne deve essere tenuta separata da tutte le altre derrate in una o più celle frigorifere; dovrà altresì essere assicurata la completa e netta separazione tra cibi cotti e cibi crudi, i quali devono essere tenuti in distinti armadi e distinti frigoriferi.

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

b) Nella zona preparazione devono essere eseguite tutte le operazioni relative al lavaggio, al depezzamento ed alla manipolazione degli alimenti. I banchi di lavoro devono essere o in acciaio inossidabile o in marmo. I lavelli devono essere di acciaio inossidabile.

c) Nella zona cottura devono essere eseguite esclusivamente le operazioni relative alla cottura degli alimenti già prepa-

rati; ogni focolare deve avere cappe e canne di aspirazione, eventualmente integrate da un turbo - aspiratore.

d) Nella zona distribuzione devono essere ricevuti gli alimenti già cotti o che non hanno bisogno di cottura e devono essere eseguite tutte le operazioni preliminari perché siano pronti ad essere serviti.

e) Nella zona consumazione (sala ristorante) gli alimenti e bevande devono essere serviti ai singoli tavoli.

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

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

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

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

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

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

Alla cucina deve essere annesso il servizio igienico per il personale, costituito da un bagno con antibagno avente le caratteristiche di cui all'articolo 90, punto « e », del presente regolamento.

Alla sala ristorante deve essere annesso il servizio igienico per il pubblico costituito da due gruppi, uno per maschi e uno per femmine. Ciascun gruppo sarà costruito con le caratteristiche di cui al precitato art. 90; l'antibagno del servizio uomini deve essere ampio il doppio per sistemare non meno di due orinatoi.

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

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

Alla cucina ed annessi devono essere applicate tutte le norme

per la lotta contro le mosche; tutte le finestre devono avere la protezione meccanica contro le mosche da mantenere sempre integra e pulita; tutti i rifiuti devono essere contenuti in appositi bidoni o sacchetti di plastica a chiusura ermetica.

Tutte le suppellettili, nessuna esclusa, e la biancheria, devono essere tenute in appositi armadi, al riparo dalla polvere e dalle mosche e da qualsiasi causa di insudiciamento.

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

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

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

#### Art. 93

##### **Guardaroba e lavanderia**

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

La biancheria deve arrivare al guardaroba ben lavata e asciutta.

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

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

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

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

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

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

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

Per quanto non previsto dal presente articolo si applicano le norme previste per le lavanderie all'art. 122 del presente Regolamento.

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

#### Art. 94

##### **Camere d'albergo**

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

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

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

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

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

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

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

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereci ed arredi di uso personale già usati, salvi quelli provenienti da altri alberghi che abbiano cessato l'esercizio. In via di eccezione, quando possa escludersi in modo sicuro che detti

effetti ed arredi siano appartenuti a persone affette di malattie contagiose, si può consentire l'acquisto, purché siano sottoposti ad efficace disinfezione, che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 95

##### **Camere da bagno**

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

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

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

Preferibilmente devono avere l'illuminazione e la aerazione diretta con l'esterno. E' tuttavia ammessa l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica, comandate dallo stesso interruttore. Le caratteristiche di esecuzione sono quelle stabilite dall'art. 65 del presente Regolamento.

#### Art. 96

##### **Infermeria di albergo**

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

Detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti. Gli alberghi devono essere forniti di cassetta di pronto soccorso.

#### Art. 97

##### **Abitazioni collettive**

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

- a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di mc. 30 di spazio ed ogni ragazzo non meno di mc. 20. Nei dormitori debbono esservi servizi opportuni per una conveniente ventilazione (aperture a wasistas, canne di ventilazione, aspiratori elettrici);
- b) un locale speciale per servizi igienici (i bagni devono essere 1 ogni sei individui);
- c) un locale separato per infermeria;
- d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente si ammalino di malattie infettive e contagiose;
- e) 1 doccia per ogni 10 individui;
- f) 1 orinatorio per ogni 10 individui;
- g) 1 lavandino per ogni 5 individui.

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

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

Il personale comunque addetto alle abitazioni collettive deve essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, con le modalità di cui all'art. 136 del presente Regolamento.

#### Art. 98

##### **Dormitori ed abitazioni temporanee per operai**

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono essere tali da proteggere adeguatamente i medesimi dall'umidità e dalle vicende atmosferiche.

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati, la loro capacità può essere limitata a mc. 15 per persona.

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

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

#### Art. 99

##### **Dormitori pubblici**

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

- a) le zoccolature, alte almeno ml. 2, e i pavimenti di materiale facilmente lavabile, disinfettabile, ben connesso, non permeabile, resistente agli urti;

- b) i letti distribuiti in modo che ad ogni individuo corrisponda almeno mc. 30;
- c) una latrina almeno per ogni 10 letti, un rubinetto per ogni 5, una doccia per ogni 10 letti e un orinatoio per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la 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.

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

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

#### Art. 100

##### **Requisiti dei locali di pubblico spettacolo e di riunione**

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

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di bagni, distinti per sesso, per pubblico, ed artisti. I bagni debbono avere i requisiti minimi di cui all'art. 90 punto « e » e art. 92, comma 10 del presente Regolamento e devono essere situati in posizione di facile accesso al pubblico.

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

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

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

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

- a) inverno: temperatura 18 - 20 °C, umidità relativa 40 - 60%.

b) Estate: temperatura inferiore di 7 °C a quella esterna, umidità relativa 40 - 50%.

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

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

Le bocche di uscita delle canne di estrazione dell'aria viziata dovranno essere collocate in modo da non pregiudicare le condizioni di salubrità e di benessere delle abitazioni vicine. L'isolamento acustico delle sale deve essere curato in modo che le condizioni di benessere delle abitazioni non siano disturbate da rumori classificati come molesti dall'art. 29 del presente Regolamento.

Con riguardo alla stagione fredda devono essere pure evitati i repentini raffreddamenti dei locali.

I camerini per gli artisti, per le masse corali, ecc. dovranno essere costruiti con le norme di igiene edilizia, essere provvisti di finestre che si aprono all'aria libera e di pavimento e zoccolatura di materiale lavabile, disinfettabile, impermeabile, ben connesso, non fessurabile.

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

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

#### Art. 101

##### **Pulizia e disinfezione nei locali di pubblico spettacolo e di riunione**

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

Almeno due giorni alla settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura e stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti.

La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre, ecc., deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici, o, in mancanza di queste, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.

L'impiego di dette pompe aspiratrici è assolutamente pre-

scritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo o circoli di ritrovo) devono essere disinfettati mediante l'impiego di apposite pompe.

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi o sostanze da cui possa derivare l'imbrattamento dei pavimenti con pregiudizio dell'igiene dei locali.

I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi fino alla loro asportazione.

La biancheria sudicia deve essere tenuta in recipienti chiusi e non può essere lavata nei locali di esercizio.

In tutti i luoghi pubblici e di riunione, nei cinematografi e teatri, deve avere libero accesso il personale dell'Ufficio Sanitario.

#### Art. 102

##### **Chiusura di esercizi pubblici - Divieti**

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei pubblici esercizi ed affini, non rispondano ai requisiti voluti ed il conduttore non si presti alla esecuzione dei lavori necessari, ne ordina la chiusura.

L'Ufficiale Sanitario, indipendentemente dall'ordinanza di competenza del Sindaco, ritira la speciale licenza sanitaria di cui all'art. 88 del presente Regolamento e ne dà notizia per gli ulteriori provvedimenti all'Autorità di Pubblica Sicurezza.

E' vietato cucinare, produrre, preparare, manipolare, confezionare sostanze alimentari e bevande all'aperto o in luoghi o locali non rispondenti ai requisiti minimi richiesti per le cucine degli esercizi pubblici (alberghi, ristoranti, trattorie) e delle comunità, per quanto concerne sia le caratteristiche strutturali, sia l'arredamento, sia l'attrezzatura, sia il rifornimento dell'acqua potabile, sia la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti solidi e liquidi, di qualsiasi genere.

## TITOLO IV - CAPO II

### STABILIMENTI BALNEARI - PISCINE - VILLAGGI TURISTICI

#### ALBERGHI DIURNI - LATRINE PUBBLICHE

##### Art. 103

###### Stabilimenti balneari

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli stabilimenti balneari aperti senza la suddetta autorizzazione.

Gli stabilimenti balneari debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, nei riguardi dell'acqua da bagno, dei locali, dell'arredamento. Debbono essere provvisti di w. c. in numero non inferiore ad uno per ogni dieci cabine e di un numero adeguato di lavandini.

Nei locali deve essere assicurato, con mezzi idonei, il ricambio d'aria.

Sono considerati stabilimenti balneari e sottoposti a vigilanza i gruppi di due o più cabine balneari poste sull'arenile, durante la stagione estiva, anche se usate semplicemente come spogliatoio dei bagnanti.

##### Art. 104

###### Camerini - Vasche da bagno

I camerini debbono avere una altezza di almeno ml. 3 e una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca e non inferiore a mq. 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi devono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2. Ogni camerino deve essere dotato di lavandino.

I camerini di ciascun stabilimento devono essere raggruppati in modo da assicurare la distinzione per sesso.

I pavimenti e i rivestimenti delle pareti, fino a ml. 2 di altezza, debbono essere eseguiti con materiale liscio, lavabile e disinfettabile, ben connesso, non fessurabile, con angoli arrotondati e resistenti agli urti.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centralizzato e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o la doccia.

Il materiale delle vasche da bagno deve essere liscio, impermeabile, ben connesso, non fessurabile, con angoli arrotondati, resistente agli urti.

Dopo ogni bagno, con mezzi idonei, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

##### Art. 105

###### Bagni medicati

Gli stabilimenti autorizzati a somministrare alla clientela bagni medicati dovranno avere per tale uso apposite vasche, restando vietato destinarvi quelle adoperate per la ordinaria pulizia delle persone.

Così pure è vietato alle persone, che si recano a fare il bagno in qualche stabilimento, di immettere abusivamente nelle vasche sostanze medicamentose e più particolarmente il cosiddetto fegato di zolfo.

##### Art. 106

###### Piscine

Le piscine pubbliche o aperte al pubblico, sia coperte che scoperte, devono essere approvate dalla Autorità Sanitaria Comunale, la quale, prima di consentire l'esercizio, deve assicurarsi, oltre che del perfetto stato sanitario ed igienico dell'edificio e dei servizi generali, che sia disposta l'idonea ed ininterrotta depurazione delle acque e la permanente pulizia della vasca.

Le piscine devono avere:

- a) spogliatoi, distinti per sesso, con pareti, pavimenti e suppellettili facilmente lavabili e disinfettabili;
- b) camerini per il bagno di pulizia, obbligatori prima di entrare nella piscina, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 104 del presente Regolamento;
- c) w. c. in numero non inferiore a uno ogni dieci camerini.

**Art. 107**

**Campings e villaggi turistici**

L'istituzione e l'esercizio di campings, villaggi turistici e simili, qualunque sia la forma di gestione, sono sottoposti a vigilanza sanitaria.

Tali attività potranno essere svolte in località ritenute salubri ed idonee dall'Ufficiale Sanitario. Esse devono aver garantito l'approvvigionamento idrico e lo scarico dei rifiuti liquidi e solidi a norma del presente Regolamento; inoltre dovranno disporre di adeguati impianti igienici (w. c., lavandini, docce, ecc.) e servizi (cucina, ristorante, supermarket, ecc.) nel rispetto delle norme previste del presente Regolamento.

**Art. 108**

**Alberghi diurni**

Sono alberghi diurni i gruppi di servizi aperti al pubblico comprendenti, oltre alla sala d'attesa e alla cassa, gabinetti, toilette, bagni, barbierie, parrucchierie, lustrascarpe, stirature e smacchiature di abiti, guardaroba, custodia di valigie e di pacchi.

Gli alberghi diurni sono soggetti a tutte le norme generali e speciali previste dal presente Regolamento, e devono rispondere ai requisiti stabiliti di volta in volta dall'Ufficiale Sanitario a seconda delle attività svolte.

**Art. 109**

**Latrine pubbliche**

Le latrine pubbliche sono costruite a cura dell'Ufficio Tecnico Comunale, che ne assicura anche la manutenzione. I progetti sono sottoposti al parere dell'Ufficiale Sanitario. Il servizio di Nettezza Urbana deve assicurarne le pulizie giornaliere e la disinfezione, con cloruro di calce, o creolina, o latte di calce.

**TITOLO V - CAPO I**

**OPIFICI (STABILIMENTI INDUSTRIALI ED ARTIGIANALI**

**FABBRICHE, LABORATORI, MANIFATTURE, BOTTEGHE)**

**Art. 110**

**Igiene del lavoro**

Le disposizioni del presente Capo sono applicabili a tutti i locali di lavoro nei quali si trattengono, per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi una attività lavorativa, fuori dalle loro abitazioni, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine.

Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, alla lavorazione di materiali nocivi, ecc..

Chiunque intenda attivare o rilevare un opificio di qualsiasi genere, deve chiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri Enti, anche la autorizzazione del Sindaco, che la rilascia, previo parere dell'Ufficio Tecnico e Sanitario.

La domanda per ottenere l'autorizzazione ad aprire un opificio deve essere corredata da una piantina in scala 1 : 100 dei locali e deve esplicitamente dichiarare l'attività svolta, illustrare il ciclo di lavorazione e gli impianti, indicare ciascuna sostanza usata, descrivere i sistemi di smaltimento degli effluenti, solidi, liquidi, gassosi.

E' vietato determinare molestia, insalubrità, pericolo o danno alla salute pubblica con l'emanazione di vapori, gas o altre esalazioni, scoli d'acqua, rifiuti solidi e liquidi, provenienti da qualsiasi opificio.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescrive le norme da applicare per impedire la molestia, l'insalubrità, il danno o il pericolo, e si assicurerà della loro esecuzione ed efficienza.

Nel caso di inadempimento, il Sindaco può provvedere d'Ufficio nei modi e termini stabiliti dalla Legge Comunale e Provinciale.

Art. 111

**Ambienti di lavoro**

I locali di lavoro oltre ad avere le condizioni generali di salubrità stabilite per i locali di abitazione, devono essere:

a) di altezza non inferiore a ml. 3, di cubatura non inferiore a mc. 10 per ogni operaio e di superficie minima di mq. 2 per lavoratore; asciutti e ben difesi dagli agenti atmosferici e dall'umidità;

b) provvisti in tutte le loro parti di pavimenti impermeabili, forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica, e di pareti a superficie liscia (gli ambienti adibiti a lavorazione di sostanze maleodoranti, tossiche, infettive, devono avere una zoccolatura alta ml. 2 di materiale lavabile e disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, ben connesso);

c) tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'attività svolta;

d) provvisti di un sufficiente ricambio d'aria, anche ad ambiente chiuso, assicurato da aperture a wasistas, ubicate sui lati contrapposti, canne e cappe di aspirazione, aspiratori elettrici;

e) illuminati in modo che gli operai possano attendere al loro lavoro senza sforzo dell'organo visivo (l'area finestrata deve essere non inferiore a un quarto della superficie del pavimento), (l'illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea);

f) provvisti di abbondante acqua potabile, conservata e condotta in guisa da escludere ogni contaminazione per parte dei prodotti e rifiuti dell'opificio o per altra causa qualunque; la provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale;

g) riscaldati con sistemi riconosciuti idonei (gli indici di temperatura effettiva e di calore radiante dovranno essere compresi entro i limiti della zona di benessere);

h) provvisti di gruppi di servizi igienici, completamente isolati dai locali di lavoro, costituiti da fontanella a zampillo, bagno, antibagno, spogliatoio, doccia; nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 5, i gruppi devono essere distinti per sesso; i bagni devono essere in numero non inferiore a uno ogni trenta operai occupati per turno; (le caratteristiche minime dei servizi igienici devono essere quelle stabilite dal presente Regolamento agli articoli 65 e 90): gli antibagni per gli uomini devono comprendere uno o più orinatoi;

i) provvisti di lavandini ad acqua corrente (deve essere evitato l'uso di vaschette o di catinelle ad acqua ferma) uno ogni cinque operai occupati per turno, con un minimo obbligatorio di due, dotati di mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi, a cura del proprietario (i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio minimo di cm. 60 per posto).

E' vietato adibire a locali di lavoro i seminterrati quando non è possibile assicurare condizioni di areazione, illuminazione, difesa dalla umidità, tali da non pregiudicare lo stato di salute degli operai.

Art. 112

**Opifici con emanazioni sgradevoli**

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati che danno un cattivo odore o nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, il proprietario deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per procurarne lo smaltimento (aspirazione rapida dei gas o vapori sul luogo stesso di produzione), senza peraltro arrecare disturbo al vicinato.

Art. 113

**Locali in cui si spandono liquidi e grassi**

Il pavimento dei locali nei quali si spandono liquidi, deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili, con la pendenza necessaria ad assicurare il deflusso, collegate con le fogne a mezzo di sifone idraulico e griglie idonee a trattenere i materiali sospesi.

Nei locali suindicati gli operai devono avere sovrascarpe di gomma ed il pavimento deve essere coperto da un graticolato di legno posto a conveniente altezza.

Il pavimento dei locali dove si lavorano materie grasse capaci di imbrattarlo, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno o altre sostanze idonee a trattenere il sudiciume.

Art. 114

**Provvedimento contro i fumi, polveri, vapori**

Ogni opificio dove si sviluppano fumi, polveri, vapori deve essere provvisto di sistemi idonei ad abatterli o aspirarli sui luoghi stessi di produzione per impedire che si diffondano nei locali di lavoro, ovvero possano spandersi nelle vicinanze dell'opificio stesso; i camini, devono avere un'altezza, rispetto al

colmo dei tetti esistenti in un raggio di 30 ml., non inferiore a ml. 5, per impedire che i fumi, le polveri e i vapori da essi effluenti possano disturbare e danneggiare il vicinato.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibisce l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare, o che comunque possano essere causa di insalubrità, molestia, pericolo o danno alla salute pubblica.

I proprietari di opifici, compresi i panifici, debbono evitare che l'effluente dei camini possa comunque determinare inconvenienti per il vicinato.

#### Art. 115

##### **Prevenzione malattie infettive**

Negli opifici dove si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse, appena giunte in fabbrica, ad opportuno trattamento disinfettante, senza danneggiarle.

Anche i residui devono essere trattati per impedire che possano comunque causare inquinamenti o favorire la diffusione di malattie infettive.

I locali devono essere tali da potersi facilmente lavare e disinfettare.

Gli operai devono usare ogni cautela atta ad evitare il contagio.

#### Art. 116

##### **Deposito di cenci**

I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere ubicati fuori dell'abitato. E' permesso ai conduttori di tale esercizio di usare nelle vie secondarie della città un locale (che deve essere sgombrato ogni sera) per la sola raccolta dei cenci, esclusa assolutamente la cernita.

Tali locali devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino al lavaggio ed alla disinfezione, da effettuarsi almeno una volta al mese.

Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa o altro materiale organico in deposito; quello che eventualmente si sia accumulato nella giornata, deve essere allontanato nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

Indipendentemente dall'Autorizzazione di Pubblica Sicurezza, per esercitare l'attività di cenciaiuolo, raccoglitore di oggetti usati, residui, rottami e simili, deve essere richiesta l'autorizzazione al Sindaco, che la concede sentito l'Ufficiale Sanitario.

Chi esercita detta attività deve indossare una tuta idonea e deve essere provvisto di sacco impermeabile e veicolo con cassa a chiusura ermetica, facilmente lavabile e disinfettabile.

E' vietato il trasbordo dei cenci da un sacco all'altro o da un veicolo all'altro in luogo pubblico o aperto al pubblico.

#### Art. 117

##### **Industrie insalubri, pericolose, rumorose, moleste**

Gli opifici compresi nell'elenco delle industrie insalubri di 1ª classe, o pericolose perché soggette a rischio di incendio o di scoppio, o rumorose, o capaci di produrre forti vibrazioni, o comunque moleste, devono essere collocati in aperta campagna, fuori dai centri e nuclei abitati.

La distanza dai centri e nuclei abitati deve essere fissata di volta in volta dall'Ufficiale Sanitario, a seconda dell'attività svolta dall'opificio; essa comunque non potrà essere mai inferiore ai 100 ml. per i nuclei abitati, e ai 200 ml. per i centri abitati.

Gli opifici di cui al primo comma del presente articolo devono avere comunque una zona di rispetto profonda almeno 50 ml..

Gli opifici compresi nell'elenco delle industrie insalubri di 2ª classe possono essere permessi anche all'interno dei nuclei e centri abitati a condizione che il proprietario provi di poter ovviare a tutti gli inconvenienti derivanti dal ciclo di lavorazione con l'applicazione di speciali cautele, ritenute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

Dove si lavorano materie asfissianti, tossiche, infettanti, e comunque nocive alla salute, il proprietario deve mettere in atto tutte le cautele per salvaguardare la salute degli operai e per impedire che tali materie possano causare danni all'esterno dell'opificio.

#### Art. 118

##### **Mense aziendali e ambienti di ristoro**

Le aziende nelle quali più di 30 operai rimangono in sede durante gli intervalli per la refezione, devono avere un refettorio, separato dai luoghi di lavoro, avente le caratteristiche delle sale-ristorante previste dall'art. 92 del presente Regolamento.

Se l'azienda dispone di una propria cucina, questa deve avere le caratteristiche di cui all'art. 92 del presente Regolamento. In tal caso, il proprietario dell'azienda deve chiedere l'autorizzazione all'Ufficiale Sanitario.

Il personale addetto deve essere in possesso della tessera d'idoneità Sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 119

##### **Sale di allattamento**

In tutti gli opifici ove siano occupate almeno 30 donne coniugate di età inferiore a 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento, salubre e decorosa, convenientemente arredata, tenuta sempre in perfetto stato di pulizia, e provvista di acqua potabile e di riscaldamento.

#### Art. 120

##### **Autorimesse**

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche o condominiali devono essere conformi alle norme generali di Igiene del Lavoro e comunque:

a) i pavimenti devono essere impermeabili, ben connessi e non fessurabili e con pendenza idonea ad assicurare lo scolo delle acque di lavaggio;

b) le pareti devono avere una zoccolatura lavabile e disinfettabile alta almeno ml. 2;

c) le finestre e i lucernari prospicienti cortili e simili devono consentire una buona illuminazione naturale e impedire la fuoriuscita di gas o di esalazioni moleste o nocive, con pregiudizio per la salubrità delle abitazioni circostanti;

d) il ricambio d'aria deve essere forzato a regime di decompressione in modo da garantire almeno quattro ricambi orari. Il sistema aspirante deve convogliare l'aria estratta ad una altezza non inferiore a 5 ml. rispetto al colmo dei tetti esistenti in un raggio di 30 ml., e non deve attraversare locali adibiti ad abitazione. Le canne di aspirazione devono avere bocche di presa, in numero e con sezione adeguata alla cubatura dei locali, site alternativamente alla base del soffitto ed al piano di calpestio, per assicurare l'aspirazione sia dei gas leggeri che pesanti. Il funzionamento degli aspiratori non deve dar luogo a rumori o vibrazioni moleste. Il funzionamento dell'impianto deve essere tale da

garantire le seguenti concentrazioni massime di CO, CO<sub>2</sub>, Pb: 0,01%, 1,5%, 0,15 mg/mc rispettivamente.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazione o di opifici.

Devono essere posti in atto tutti gli accorgimenti idonei ad impedire la diffusione alle abitazioni viciniori o sovrastanti di vibrazioni e rumori.

I locali accessori, allo stesso piano o al piano inferiore, ripostigli, magazzini, buche di ispezione, ecc.) devono essere collegati con l'impianto di areazione dell'autorimessa. Le buche di ispezione macchine devono essere eseguite con materiale lavabile, ben connesso, non fessurabile ed avere il fognolo di scarico con le stesse caratteristiche di quello previsto per gli autolavaggi.

In ogni autorimessa deve essere installato almeno un w. c. con anti w. c. eseguito secondo le norme del presente Regolamento. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere previsti gruppi di servizi igienici distinti per sesso e per il personale, completi di docce e spogliatoio.

Lo spazio adibito a guardiola deve essere ben areato; il lettino per il guardiano notturno deve essere sollevato dal pavimento almeno ml. 1.

#### Art. 121

##### **Autolavaggi**

Gli autolavaggi, sia che siano annessi o meno ad autorimesse, devono essere conformi alle norme generali di Igiene del lavoro e inoltre: devono essere forniti di cabina o locale di lavaggio chiuso, con telai in ferro e vetro, o altri materiali equivalenti; devono avere le pareti con rivestimento alto ml. 2 facilmente lavabile, ben connesso, non fessurabile, e il pavimento, eseguito con materiale avente le medesime caratteristiche, dotato di uno o più fognoli di scarico delle acque di lavaggio, collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali e detersivi, prima della immissione nella fognatura pubblica. I locali adibiti ad autolavaggio devono avere garantito il ricambio d'aria analogamente alle autorimesse, con sistemi meccanici a decompressione. Gli autolavaggi devono essere forniti di idonei w.c..

Devono essere posti in atto tutti gli accorgimenti idonei ad impedire la diffusione alle abitazioni viciniori o sovrastanti di rumori e vibrazioni.

Limitatamente allo scarico delle acque di lavaggio, le presenti norme si applicano anche agli autolavaggi siti a cielo aperto.

Art. 122

**Lavanderie**

Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere ottenuta l'autorizzazione del Sindaco, che la concede sentito l'Ufficiale Sanitario. Alla domanda deve essere allegata la planimetria dei locali, in scala 1:100.

Le caratteristiche generali dei locali adibiti a lavanderia sono quelle previste per gli opifici, inoltre:

- a) la biancheria sporca deve essere tenuta sempre distinta dalla biancheria pulita;
- b) le varie fasi di lavaggio devono svolgersi a senso unico, dal punto di arrivo della biancheria sporca al punto di distribuzione di quella pulita;
- c) le lavanderie a secco devono avere assicurato un idoneo ricambio d'aria con mezzi naturali e artificiali; la quantità massima di trielina non deve superare le 100 p.p.m.; il tubo di espulsione dei vapori delle macchine lavatrici deve sfociare sopra il tetto del fabbricato e deve essere munito di un depuratore a carbone attivo; il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di circolo interno di condensazione;
- d) è vietato usare, anche temporaneamente, come dormitorio i locali adibiti a lavanderie;
- e) le lavanderie non devono comunicare né direttamente né indirettamente con locali abitati e loro accessori;
- f) il riscaldamento dei locali non deve essere eseguito con apparecchi a fuoco diretto o comunque con mezzi irradianti calore ad alte temperature (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

TITOLO V - CAPO II

**DISCIPLINA DEGLI SCARICHI**

**AVENTI CARATTERISTICHE INQUINANTI**

Art. 123

**Autorizzazione allo scarico - Accertamenti preventivi**

Chiunque intenda scaricare, direttamente o indirettamente, permanentemente o temporaneamente, nelle fognature comunali, oppure in cave, oppure in pozzi perdenti, oppure in corsi di acqua superficiali o profondi scorrenti nel territorio comunale o in acque pubbliche, oppure nel mare, acque usate provenienti da attività industriale, artigianale o zootecnica, dovrà ottenere l'autorizzazione allo scarico da parte dell'Autorità Competente.

La domanda per l'autorizzazione deve riportare la quantità massima delle acque da scaricare (da calcolare in un'ora o in litri al secondo), nonché notizie sulle presumibili caratteristiche dell'acqua ed in particolare sulla sua tossicità, ed infine la località in cui si intenda disporre lo scarico.

La o le fognature degli opifici industriali, artigianali o zootecnici, dovranno avere in luogo facilmente accessibile, all'esterno della recinzione, pozzetti d'ispezione dai quali gli organi di vigilanza possono in qualsiasi momento effettuare prelievi, anche senza alcun preavviso al titolare dell'opificio.

L'autorizzazione verrà concessa dopo che siano stati esperiti tutti gli accertamenti tecnici necessari ed in particolare dopo che sono state eseguite, con risultato favorevole, le analisi da parte del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

L'autorizzazione alla attivazione della fabbrica o altra attività che comporti scarico di rifiuti liquidi, quando è necessario, è subordinata a tutte le clausole opportune a salvaguardare il buono stato igienico delle acque recipienti e deve riportare i dati quantitativi e qualitativi che dovranno avere le acque da sversare.

Per ogni variazione di scarico di acque usate, conseguentemente ad incremento dell'attività della Ditta, oppure modifica di metodi lavorativi o a trasformazione della attività, e, comunque, nel caso che la Ditta debba scaricare acque differenti qualitati-

vamente o quantitativamente da quelle per le quali aveva ottenuto l'autorizzazione, è fatto obbligo alla Ditta stessa di richiedere ed ottenere una nuova autorizzazione che sarà rilasciata nella stretta osservanza di tutto quanto stabilito nel presente articolo.

Art. 124

#### **Limiti di accettabilità**

Per le caratteristiche delle acque di scarico originate da attività industriali zooagricole ed artigianali, nonché di qualsiasi altra provenienza, si fa riferimento alla legge 10-5-1976, n. 319 (Norma per la tutela delle acque dall'inquinamento).

Art. 125

#### **Sanzioni**

Nessuno può effettuare scarichi, anche se conformi ai limiti stabiliti dall'art. 124, senza essere munito dell'autorizzazione dell'Autorità Competente.

Ove da controllo eseguito d'ufficio dagli organi di vigilanza, successivamente al rilascio dell'autorizzazione, si riscontrino dati non contenuti nei limiti fissati dall'art. 124, l'Autorità Competente procederà all'immediata revoca dell'autorizzazione allo scarico.

L'inosservanza del provvedimento di revoca comporta la denuncia all'A. G..

## TITOLO VI - CAPO I

### **S C U O L E**

Art. 126

#### **Igiene delle scuole**

Le Scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente Regolamento per l'igiene delle abitazioni, oltre a quelle contenute nelle leggi generali.

E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento: quando, per eccezione, abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi ammessa la scolaresca, senza previa accurata pulizia e disinfezione, riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia. Si avrà ogni cura per impedire il sollevamento della polvere. E' vietata la spazzatura a secco.

L'apertura di scuole, pubbliche e private, asili, corsi di preparazione ad esami, corsi di lingue, di arti e simili, è condizionata ad attestato dell'Ufficiale Sanitario, comprovante l'idoneità e la salubrità dei locali.

Le suppellettili delle scuole devono essere riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario.

Il materiale didattico deve essere sottoposto a disinfezione almeno una volta all'anno e quando particolari condizioni epidemiche lo richiedano.

E' vietata, nell'ambito degli edifici scolastici, la detenzione di animali di qualunque specie.

Art. 127

#### **Requisiti dell'area da destinarsi alla costruzione di edifici scolastici**

L'area da destinarsi alla costruzione di un edificio scolastico deve essere dichiarata idonea dalla apposita Commissione Provinciale.

Essa deve avere i seguenti requisiti:

a) essere situata in località aperta, possibilmente alberata, di forma regolare e pianeggiante;

b) essere lontana da depositi e scoli di materie di rifiuto, da acque stagnanti, da strade polverose e di grande traffico, da officine rumorose e dalle quali provengano esalazione moleste e nocive, da mercati, da cimiteri, da stazioni ferroviarie e da tutto ciò che possa arrecare nocimento o disturbo alla vita scolastica;

c) non deve insistere su terreni umidi o soggetti ad infiltrazioni o ristagni e non deve ricadere in zone franose o potenzialmente tali;

d) deve avere accessi comodi ed ampi muniti di tutte le opere stradali che assicurino una perfetta viabilità;

e) deve consentire l'arretramento dell'ingresso principale rispetto al filo stradale in modo da offrire sufficiente sicurezza all'uscita degli alunni;

f) non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali;

g) l'area coperta non deve essere superiore ad un terzo dell'area totale.

#### Art. 128

##### Requisiti dei locali delle scuole materne

I locali degli edifici delle scuole materne devono rispondere ai seguenti requisiti:

a) il vestibolo nel quale i bambini sono consegnati alla scuola da chi li accompagna deve immettere direttamente nell'atrio (può essere sostituito da una tettoia);

b) l'atrio, potendo essere destinato anche alla raccolta e allo smistamento dei bambini nelle sezioni, in cui è eventualmente divisa la scuola, ed essendo destinato al soggiorno ed alle attività di movimento, deve essere di ampiezza tale da permettere ai bambini di sostarvi senza disagio;

c) lo spogliatoio deve avere ampiezza tale da consentire ai bambini libertà di movimento;

d) il locale per lo svolgimento delle attività di pulizia deve essere dotato:

di fontanelle a getto parabolico per l'acqua da bere;

di lavabi a comando individuale, sistemati ad altezza conveniente alla statura dei bambini, in numero non minore di quattro per ogni sezione;

di vaschette per la lavatura dei piedi, separate dal resto del locale per mezzo di una tramezza bassa.

Esso può funzionare anche da antilatrina;

e) i gabinetti devono:

essere almeno tre per ogni aula scolastica;

essere divisi l'uno dall'altro mediante tramezzi di materiale lavabile, alti circa m. 1,30 e profondi m. 1,20;

avere una lunghezza non minore di m. 0,80;

essere provveduti ciascuno di piccola tazza di porcellana di forma ovoidale a grosso labbro di altezza non superiore a cm. 25.

(Il gabinetto per adulti deve avere le stesse caratteristiche di quello degli insegnanti delle scuole elementari);

devono essere preceduti da antibagno ed installati accanto al locale destinato allo svolgimento dell'attività di pulizia e con esso in diretta comunicazione;

f) le aule devono essere dimensionate in ragione di mq. 1,80 per alunno, e devono avere l'altezza minima di ml. 3 per un massimo di 30 alunni.

Non è indispensabile che tutte le aule siano delle medesime dimensioni ed abbiano forma rettangolare; è invece opportuno che, essendo normalmente al piano terreno, abbiano comunicazione diretta col piazzale e col terreno coltivabile.

Per l'illuminazione delle aule si osservano le stesse norme per le scuole elementari;

g) la mensa deve avere un'ampiezza sufficiente per raccogliere ad ogni pasto e, possibilmente in un unico turno, gli alunni della scuola; essa deve essere dimensionata in ragione di mq. 0,67 per alunno per le scuole materne costituite da una sezione e di mq. 0,40 per quelle costituite da 2 o più sezioni;

h) la cucina convenientemente attrezzata per la preparazione dei pasti caldi, deve essere preferibilmente attigua alla mensa e con essa in comunicazione anche per mezzo di passavivande.

La cucina deve essere fornita di dispensa per il deposito e la conservazione dei generi alimentari.

La cucina e locali accessori deve avere una superficie dimensionata in ragione di mq. 1,00 per alunno per le scuole materne costituite da una sezione, mq. 0,50 per alunno per quelle costituite da due sezioni, mq. 0,35 per alunno per quelle costituite da tre sezioni.

Mensa e cucina debbono essere ben areate ed adeguatamente illuminate; devono essere rispettate le norme per la lotta contro le mosche.

Il personale addetto alla mensa deve essere in possesso della Tessera di Idoneità Sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

i) ogni scuola materna deve avere annesso un campo giochi di almeno 200 mq.;

l) la scuola materna non deve comunicare con altre scuole, anche se ubicate nello stesso edificio, e deve comunque avere ingresso indipendente.

Tutti i locali costituenti una scuola materna devono essere provvisti di pavimento liscio, ben connesso, lavabile, disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, munito di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

Tutte le pareti devono avere una zoccolatura alta ml. 2 eseguita con materiale avente le stesse caratteristiche fisiche previste per il pavimento.

Le scuole materne devono essere ubicate al piano terra.

#### Art. 129

##### Requisiti dei locali delle altre scuole

I locali degli edifici destinati alle scuole elementari ed alle scuole secondarie devono avere i seguenti requisiti:

##### a) Aule:

La superficie minima di ciascuna aula delle scuole elementari e medie deve essere dimensionata in ragione di mq. 1,80 per alunno e per un massimo di 25 alunni. Per le scuole secondarie di 2° la superficie minima deve essere in ragione di mq. 1,96 per alunno e per un massimo di 25 alunni.

L'altezza libera dell'aula deve essere non inferiore a ml. 3.

Quando il soffitto dell'aula non sia orizzontale, l'altezza libera da computarsi sarà la media; in ogni caso però la minima non dovrà scendere al disotto di ml. 2,70.

La profondità dell'aula rispetto alla parete finestrata deve essere, di norma, di ml. 6.

La luce proveniente dalle finestre deve essere quanto più possibile adeguata e uniformemente distribuita, tanto nei posti più vicini alle finestre, quanto nei posti più lontani; l'altezza del parapetto deve essere compresa tra ml. 1,10 e ml. 1,30 e l'estremità superiore deve arrivare fin presso l'impostazione della volta dell'aula.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tener presente che la luce deve sempre provenire dal lato sinistro degli scolari.

Nella assegnazione del banco e del posto ai singoli scolari si dovrà tener conto della statura e delle condizioni della vista e dell'udito di ciascuno di essi.

Il rapporto fra la superficie finestrata e la superficie dell'aula deve essere compreso tra 1/5 ed 1/7.

La illuminazione artificiale, nei casi in cui sia necessario, deve essere anche essa adeguata ed uniformemente distribuita; è ammessa solo se del tipo diffuso.

Occorre assicurare una intensità luminosa di almeno 300 lux sul piano dei tavoli per disegno, cucito, ricamo, sulle lavagne e cartelloni, di almeno 200 lux sul piano di lavoro per lezione, lettura, laboratori, uffici, di almeno 100 lux nei locali per riunioni, ginnastica, corridoi, scale, servizi igienici, atri, spogliatoi, ecc..

La ventilazione naturale, deve essere assicurata da aperture a wasistas integrate ove occorre da canne di ventilazione e aspiratori elettrici.

##### b) Spogliatoi:

Nel caso che la scuola disponga di appositi locali ad uso di spogliatoio, questi debbono avere la larghezza minima di ml. 1,60 ed essere convenientemente areati, illuminati e riscaldati.

##### c) Mensa.

La mensa e la cucina devono:

essere preferibilmente ubicate al piano terreno; nel caso che la cucina sia nel seminterrato, il servizio di mensa deve essere fatto con monta-vivande;

avere una superficie proporzionata al numero degli alunni nel rapporto di almeno mq. 0,70 per ogni alunno;

essere bene areate ed illuminate dall'esterno;

rispondere in tutto, mediante ogni efficace accorgimento, alle esigenze igieniche del delicato servizio a cui è destinata; (devono essere curate le norme per la lotta contro le mosche);

la cucina deve essere munita di adeguata dispensa e avere ingresso indipendente;

Il personale addetto alla refezione deve essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

##### d) Servizi igienico-sanitari.

W. c., orinatoi, lavabi e fontanelle per bere.

I w. c. devono essere illuminati ed areati direttamente dall'esterno e devono essere preceduti da un antibagno, anche esso illuminato ed areato direttamente dall'esterno, accessibile solo dai locali di disimpegno.

I w. c. debbono:

essere separati per sesso;

essere collocati in modo che sia assicurato il più efficace ricambio d'aria;

essere protetti dai raggi diretti del sole;

avere le porte sollevate dal pavimento e munite di chiusura all'interno, tale però che il personale addetto alla vigilanza possa aprire dall'esterno;

avere impianto con sistema a caduta d'acqua con cassetta di lavaggio o altro tipo equivalente, purché dotato di scarico automatico o comandato;

avere preferibilmente vasi del tipo alla turca o a tazza allungata (a barchetta) e con poggiapiedi per essere usati anche alla turca; e dotati, inoltre, al piede della colonna di scarico, di un pozzetto formante chiusura idraulica.

Nei w. c. destinati ai maschi, devono essere collocati gli orinatoi.

I lavabi, gli eventuali lavapiedi e le fontanelle per bere debbono essere collocati in apposito locale che potrà anche funzionare da antibagno.

Sia i lavabi che i lavapiedi, debbono essere ad acqua grondante.

Le fontanelle per bere debbono essere dotate di acqua potabile erogata a getto parabolico.

Le finestre dei locali per i servizi igienici, debbono essere munite nella parte superiore, di vasistas, integrate ove occorre di canne di ventilazione o aspiratori elettrici.

#### Docce:

Le docce richieste per ogni edificio scolastico, quando non sono ubicate nei locali dei lavabi, possono essere tutte o in parte, ubicate o in unico nucleo o nel nucleo dei servizi igienico-sanitari della palestra: esse debbono essere munite di apposito spogliatoio singolo o collettivo.

#### Esse debbono:

essere munite di vaschetta o canale lavapiedi che possa servire anche per il solo lavaggio delle estremità inferiori;

avere un soffione inclinato collocato in modo da investire non la testa, ma le spalle del fanciullo e, possa essere regolato facilmente con una valvola comandata a mano.

e) Tutti gli edifici scolastici debbono avere la necessaria provvista d'acqua potabile.

f) Per quanto concerne lo smaltimento delle materie luride, ci si deve avvalere della fognatura pubblica. Quando questa non esiste, si deve provvedere con un impianto locale, ritenuto idoneo dall'Autorità Sanitaria.

g) Per il riscaldamento dell'edificio si deve tener presente che la temperatura dei locali scolastici non deve essere inferiore ai 15 o 16 gradi centigradi; qualora ciò non avvenga per le

normali condizioni climatiche, l'edificio scolastico deve essere dotato di un impianto di riscaldamento.

Quanto al sistema di riscaldamento da prescegliere è opportuno:

1) preferire i sistemi centrali a circolazione di acqua calda e comunque sistemi che non permettano rapide variazioni di temperatura, distribuiscano uniformemente il calore e non presentino pericoli di sorta, né chiedano personale specializzato per il loro funzionamento. Gli eventuali radiatori debbono essere posti in corrispondenza delle pareti esterne, sollevati da terra e costituiti da elementi preferibilmente lisci distanti l'uno dall'altro tanto da consentire la facile pulizia;

2) evitare che le superfici riscaldanti raggiungano temperature troppo elevate e scompongano il pulviscolo dell'aria;

3) escludere qualsiasi apparecchio di riscaldamento a combustibile che non sia munito di tubo per l'esalazione dei prodotti, o che non abbia le pareti del corpo riscaldante perfettamente impermeabili.

h) Tutti i locali facenti parte di un edificio scolastico devono essere provvisti di pavimento liscio, ben connesso, lavabile, disinfettabile, resistente agli urti, non fessurabile, munito di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica, e di una zoccolatura alta ml. 2 eseguita con materiale avente le stesse caratteristiche fisiche.

#### Art. 130

#### Asili nido e sale di custodia

Gli asili nido e le sale di custodia nelle quali si raccolgono lattanti e fanciulli nell'età prescolastica, debbono corrispondere a tutti i requisiti previsti per gli edifici scolastici ed inoltre devono avere:

— altezza non inferiore a ml. 3;

— superficie non inferiore a mq. 20;

— superficie a disposizione di ciascun bimbo mq. 0,80;

tali locali non possono essere adibiti ad altri usi e devono essere tenuti con la massima pulizia ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

## TITOLO VII - CAPO I

### DISCIPLINA IGIENICA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

#### Art. 131

##### Disposizioni generali

Tutte le sostanze destinate a cibo o bevanda, nonché i preparati da masticare, come il chewingum e analoghi, le materie prime, gli additivi chimici ed i coloranti ammessi, sono considerati « Sostanze Alimentari e Bevande » e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

L'Ufficio Sanitario Comunale esercita la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, dovunque avvenga; sui mezzi di trasporto, sui recipienti ed utensili adibiti alle operazioni di cui sopra.

Parimenti l'Ufficio Sanitario Comunale vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande dovunque avvenga.

L'Autorità Sanitaria in qualunque momento ed a mezzo dei competenti Organi ed Uffici, può procedere ad ispezione e prelievo di campioni di sostanze alimentari e bevande su tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate nel secondo comma del presente articolo, sugli scali e sui mezzi di trasporto.

Essa può altresì procedere al sequestro della merce e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione.

I campioni di sostanze alimentari e bevande da prelevare devono essere forniti gratuitamente.

L'Autorità Sanitaria può altresì procedere a prelievo di campioni ed al sequestro di utensili da cucina o da tavola, recipienti, scatole, contenitori di « sostanze alimentari e bevande » con le medesime modalità.

L'organo di vigilanza, quando ne trovi motivo, deve elevare contravvenzione.

Di ogni prelievo o sequestro o contravvenzione deve compilarsi apposito verbale firmato sia dall'organo di vigilanza che dal titolare dell'esercizio; qualora questi rifiuti di firmare, deve farsene menzione nel verbale e indicare i motivi adottati per il rifiuto.

#### Art. 132

##### Autorizzazione sanitaria

Indipendentemente agli obblighi spettanti in forza di altre Leggi e Regolamenti, chiunque intende aprire un qualsiasi esercizio, ove si svolgano attività lavorative relative alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, prima di attivarlo, deve inoltrare apposita domanda all'Ufficio Sanitario Comunale, indicando esplicitamente il tipo di attività che si intende attuare ed il personale addetto, corredata da una piantina in scala 1 : 100 di tutti i locali che compongono l'esercizio, nessuno escluso, per ottenere l'autorizzazione Sanitaria, che sarà rilasciata dall'Ufficiale Sanitario o dalle altre Autorità Sanitarie, secondo le rispettive competenze.

L'autorizzazione predetta deve essere esposta nell'esercizio in sito ben visibile.

E' parimenti subordinato alla autorizzazione sanitaria, per gli esercizi già esistenti, il sub-ingresso, il loro trasferimento in altro luogo, modifiche e ampliamenti.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto che di funzionamento, ed alla adozione di misure necessarie ad eliminare manchevolezze e deficienze eventualmente emerse dall'accertamento stesso.

Non possono essere adibiti ad esercizi di cui al primo comma del presente articolo i locali nei quali trovansi bocche di estrazione di pozzi neri, bocchette di ispezione di fogne, tratti di colonne di scarico e condotte in genere di acque luride o di rifiuto o altre cause di insalubrità.

Art. 133

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

Gli esercizi di cui al precedente art. 132 devono essere ubicati in locali ritenuti idonei dall'Autorità Sanitaria.

Essi devono: essere tenuti lontani da qualsiasi causa di insalubrità; avere assicurato il rifornimento di acqua potabile e lo scarico di tutte le acque di rifiuto; essere sufficientemente ampi, bene areati (con vasistas, cappe, aspiratori), asciutti; essere forniti di pavimento eseguito con materiale impermeabile, liscio, non fessurabile, facilmente lavabile e disinfettabile, di zoccolatura avente le medesime caratteristiche, alta almeno ml. 2, di angoli arrotondati tra pareti e pavimento; essere dotati di una attrezzatura idonea ed arredamento confacente e decoroso.

Gli esercizi suindicati devono avere accesso solo dalla pubblica via e non devono avere comunicazione interna con locali adibiti ad abitazione o comunque non facenti parte degli esercizi stessi; inoltre non devono comunicare direttamente con w. c. né possono essere adibiti, in tutto o in parte, ad un uso diverso da quello per cui sono stati autorizzati.

Inoltre devono essere rispettate le prescrizioni igienico-sanitarie in materia di Igiene del Lavoro.

Gli spacci di sostanze alimentari e bevande, oltre ai requisiti generali di cui al primo e secondo comma del presente articolo, devono essere provvisti di lavandino e di acqua potabile; devono avere una superficie minima di mq. 30 ed un'altezza non inferiore a ml. 3,00; devono essere dotati di adeguato retrobottega, comunque non inferiore a 1/5 della superficie totale.

Le vasche ove si mettono in guazzo il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale liscio ed impermeabile. Per tale operazione deve adoperarsi acqua potabile corrente.

Art. 134

**Norme per la manutenzione degli esercizi**

Gli esercizi di cui al precedente art. 132 devono essere tenuti costantemente con la massima pulizia ed il massimo ordine in ogni loro parte e con l'integrale osservanza delle prescrizioni per la lotta contro le mosche, di cui alla Legge 29-3-1928 n. 858 e del D. M. 28-5-1928; inoltre, almeno una volta all'anno, o più se fosse necessario, devono essere ritinteggiati. Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere

eseguite tempestivamente ogni qualvolta se ne determina la condizione.

Le immondizie, le materie putrescibili o comunque di rifiuto che si formano al loro interno, devono essere raccolte per la loro detenzione temporanea, sino al momento della loro rimozione, in recipienti con chiusura ermetica comandata da apposito pedale, giudicati idonei dalla Autorità Sanitaria.

E' vietato tenere in qualsiasi locale facente parte degli esercizi di cui sopra, compresi i retrobottega ed i magazzini in genere, qualunque oggetto o sostanza non attinente all'esercizio stesso, o che, comunque, sia fonte di molestia o di pericolo, di confusione o di sporcizia o che possa trovare impiego per produrre sofisticazioni, falsificazioni, adulterazioni.

E' vietato tenere depositati fuori dagli esercizi suindicati, comunque esposte o sistemate, sostanze alimentari e bevande, anche se a semplice scopo reclamistico, ovvero rifiuti, materiali di scarto, imballaggi, contenitori vari o quant'altro annesso alla attività svolta, o di altra natura.

Art. 135

**Norme per la tenuta delle sostanze alimentari e delle bevande**

Le sostanze alimentari e bevande devono essere sempre tenute in modo tale da evitarne l'insudiciamento e l'inquinamento, non possono in ogni caso essere poggiate direttamente sul pavimento, anche se confezionate; devono essere invece tenute su apposita scaffalatura o altro idoneo sostegno all'altezza minima da terra di ml. 0,50.

Le sostanze alimentari già cotte o soggette a facile inquinamento oppure che si consumano senza cottura o lavaggio o depellamento, devono essere protette a mezzo di vetrine e con altri ripari ritenuti idonei dalla Autorità Sanitaria.

Tutte le sostanze alimentari suddette devono essere prelevate con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiai, forchette, ecc.) a ciò idonei e di massima pulizia e non devono essere toccate o manipolate dalla stessa persona che maneggia o ritira il denaro, se non con le necessarie precauzioni igieniche.

E' vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involti, come pure soffiare sui margini dei fogli per separarli.

E' vietato avvolgere sostanze alimentari in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, stampata, manoscritta o di giornali o già usata, ovvero carta preparata con gesso, allume, solfato di bario o con qualsiasi altra materia in modo che essa ecceda nel peso gr. 1 per decimetro quadrato di superficie.

E' vietato contenere, travasare, misurare, pesare le sostanze alimentari e le bevande con involucri o recipienti non idonei.

E' vietato tenere fuori dalle apparecchiature frigorifere le sostanze alimentari e le bevande la cui conservazione richiede temperature prossime o inferiori a 0° C.. Sostanze alimentari e bevande che trovansi in condizioni non conformi, se rinvenute nel corso del servizio di vigilanza, saranno sequestrate o distrutte, secondo le direttive dell' Ufficiale Sanitario.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande deve essere tenuto esposto in modo ben visibile un cartello indicante il divieto per i clienti di toccare la merce.

La carta da involgere, gli involucri, i recipienti, i contenitori di qualsiasi specie, devono essere tenuti in apposite scaffalature o armadi, nel pieno rispetto dell' ordine e della pulizia, al riparo dalla polvere e da qualsiasi causa di insudiciamento (mosche).

#### Art. 136

##### **Personale**

Il personale addetto alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande deve essere munito di apposita tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall' Ufficiale Sanitario. L' obbligo è esteso anche ai titolari degli esercizi ed a tutti coloro che comunque ne fanno parte, anche se addetti solo a mansioni direttive ed amministrative.

Esso è tenuto a sottoporsi a visita medica di controllo almeno una volta l' anno, nel periodo stabilito dall' Ufficiale Sanitario, ed a speciali misure profilattiche (vaccinazione antitifico-paratifico, schermografia, tampone faringeo, esame delle feci).

E' vietato assumere o mantenere in servizio personale addetto alle attività di cui al primo comma del presente articolo non munito di tessera di idoneità sanitaria o con manifestazioni di malattia infettiva e trasmissibile.

Il titolare di un esercizio di sostanze alimentari e bevande è tenuto a dare immediata comunicazione all' Ufficiale Sanitario dei casi di malattia infettiva e trasmissibile che si dovessero verificare tra il personale.

E' vietato attendere alle attività di cui al primo comma a coloro che sono a conoscenza di essere affetti da manifestazioni di malattia infettiva e trasmissibile.

Il personale addetto alle attività di cui al primo comma del presente articolo deve indossare vestaglie e giacche bianche, o

comunque di colore chiaro, perfettamente pulite e deve sempre presentarsi in condizioni di perfetta pulizia personale, con particolare riguardo alle mani ed alle unghie; inoltre, specie se addetto alle cucine, ai forni, agli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione in genere, deve portare anche una cuffia idonea a raccogliere e contenere i capelli.

#### Art. 137

##### **Sostanze alimentari e bevande non idonee all' uso**

Negli esercizi di cui all' art. 132 è vietata la detenzione, la vendita e la somministrazione, anche gratuita o a titolo di compenso ai propri dipendenti, di sostanze alimentari e bevande sofisticate, adulterate, alterate, falsificate, guaste, con segni di decomposizione, anche incipiente (scatolami gonfi o bombati), corrotte, infette, ammuffite per causa spontanea o provocata, che possano comunque riuscire insalubri o nocive, sia immediatamente, sia per uso continuato.

Le sostanze alimentari e le bevande che trovansi in tali condizioni, se rinvenute nel corso del servizio di vigilanza sanitaria, saranno sequestrate e quindi distrutte secondo le direttive dell' Ufficiale Sanitario.

Di tali sostanze alimentari e bevande potrà essere consentita la sosta temporanea solo se sistemate nei contenitori appositi per la detenzione delle immondizie, delle materie putrescibili, o, comunque di rifiuto di cui al secondo comma dell' articolo 134.

E' pure proibito nella produzione, preparazione, manipolazione, confezione, vendita e somministrazione delle sostanze alimentari e delle bevande, l' uso di acqua contaminata o corrotta.

E' vietata la vendita di sostanze alimentari e bevande, anche se non nocive, se non sono rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione base con la quale sono state designate.

E' vietata la vendita di sostanze alimentari e bevande private in parte delle loro proprietà nutrienti o mescolate con materie di qualità inferiore.

E' vietato vendere sostanze alimentari e bevande adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi, attestati di qualità e di genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o indurre in errore gli acquirenti circa la loro natura, sostanza, qualità, e proprietà nutritive o vantando azioni medicamentose.

Art. 138

**Divieto vendita promiscua di sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari**

E' ammessa la vendita promiscua delle sostanze alimentari e bevande con prodotti non alimentari se consentiti, a giudizio dell' Ufficiale Sanitario.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di generi non alimentari di odore sgradevole e facilmente trasmissibile, (petrolio, benzina, carburante di calcio, saponi non incartati o simili), di tutti i prodotti che possono alterare le qualità organolettiche delle sostanze alimentari e delle bevande o che possono conferire a queste caratteristiche di pericolo per i consumatori, e dei presidi sanitari.

Art. 139

**Confezioni - etichette**

Le sostanze alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o sulle etichette appostevi, a caratteri leggibili ed indelebili, la denominazione del prodotto, nonché il nome, la ragione sociale, il marchio depositato, la sede della Ditta produttrice e dello stabilimento di produzione, l' elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, ed, infine, il quantitativo netto.

Le confezioni di cui sopra devono avere i sigilli intatti e non debbono mostrare alcun segno di manomissione.

Le sostanze alimentari e bevande per le quali è previsto un termine entro il quale devono essere consumate, devono riportare sulle etichette e sulla confezione, a caratteri ben leggibili ed indelebili, la data di scadenza.

Eventuali quantitativi di sostanze alimentari e bevande rinvenute dal servizio di vigilanza non conformi a quanto stabilito dai precedenti commi, saranno sequestrate ed eventualmente distrutte secondo le direttive dell' Ufficiale Sanitario.

Art. 140

**Trasporto delle sostanze alimentari e bevande**

Gli automezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari e bevande devono avere il cassone di carico completamente indipendente dalla cabina di guida, con pareti eseguite in materiale liscio, non fessurabile, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e con angoli arrotondati; essi devono assicurare la perfetta protezione delle sostanze alimentari e bevande trasportate da

ogni causa di insudiciamento e di inquinamento e devono essere sempre tenuti in perfette condizioni di pulizia e di decoro.

Gli automezzi addetti al trasporto di: pane, articoli di pasticceria, dolci, ovvero articoli che non siano in confezioni originali sigillate, o che siano già cotti o che siano soggetti a facile inquinamento, ovvero che si consumino senza che siano sottoposti a cottura o lavaggio o depellamento, o per i quali siano necessarie cautele particolari (carne, latte, surgelati, gelati, ghiaccio) debbono essere collaudati ed autorizzati dall' Ufficiale Sanitario o dalle altre Autorità Sanitarie secondo le rispettive competenze, e non possono essere utilizzati per nessun altro scopo. L' autorizzazione sopradetta deve essere esibita a richiesta degli organi di vigilanza e di controllo. Gli automezzi usati per il commercio ambulante delle sostanze alimentari e bevande debbono, in ogni caso, essere collaudati ed autorizzati dall' Ufficiale Sanitario.

L' autorizzazione dell' Ufficiale Sanitario ha la validità di un anno e, alla scadenza, deve essere rinnovata. Nel caso l' automezzo non venga più usato per il trasporto delle sostanze alimentari e bevande, l' autorizzazione deve essere riconsegnata all' Ufficio Sanitario.

Al personale addetto agli automezzi suindicati si applicano integralmente le disposizioni di cui all' art. 136 del presente Regolamento; inoltre esso risponde dello stato di pulizia e di ogni altra condizione dell' automezzo.

Le norme di cui al presente articolo si applicano a qualunque altro tipo di veicolo o contenitore che comunque possa essere ritenuto mezzo di trasporto per sostanze alimentari e bevande.

Art. 141

**Suppellettili da cucina ed oggetti diversi destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande**

E' vietato produrre, detenere per il commercio, immettere in commercio sotto qualsiasi forma, usare utensili da cucina o da tavola, recipienti, scatole, imballaggi, contenitori vari, per conservare sostanze alimentari e bevande, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, che siano:

- a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10% di piombo ad eccezione dei tubi per l' acqua potabile;
- b) stagnati internamente con stagno contenente piombo in quantità superiore all' 1%;

- c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che messi a contatto, per 24 ore, con una soluzione all'1% di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10%; sono tollerate per la saldatura esterna dei recipienti leghe contenenti piombo in misura superiore purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modificano sfavorevolmente le proprietà organolettiche e/o rendano nocive le sostanze alimentari e le bevande;
- g) fatti di rame o di ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro estesa a tutta la superficie;
- h) di materiale colorato con sostanze nocive salvo il caso che queste restino incorporate nella massa del materiale stesso, per fusione, sicché non possano essere cedute in alcun modo;
- i) di materiale plastico o cartaceo di scarto o già utilizzato per altri scopi.

Le predette disposizioni si applicano a tutti i recipienti, utensili ed apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari e le bevande durante la loro produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione, sia familiari, sia artigianali, sia industriali.

#### Art. 142

##### **Norme per il controllo della idoneità degli oggetti destinati a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande**

Chi utilizza in sede industriale o commerciale recipienti, laminati, pellicole, contenitori, utensili, fogli, vernici, impianti, apparecchiature, scatole, involucri, imballaggi, strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto, di condizionamento, ed altri manufatti destinati comunque a venire a contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, è tenuto ad assicurarsi della loro idoneità allo scopo cui sono destinati e deve essere in grado di consentire all'Autorità Sanitaria la identificazione del fornitore e del produttore dell'oggetto impiegato.

Gli oggetti di cui al primo comma venduti tal quali al dettaglio, debbono recare l'indicazione del nome o ragione sociale

dell'impresa produttrice e dell'eventuale marchio depositato, nonché la dicitura in maniera visibile, leggibile, indelebile « Per Alimenti » e, ove ne sia motivo, anche una dicitura dalla quale risultino le limitazioni di impiego per determinate sostanze alimentari e bevande o gruppi di esse.

Le indicazioni di cui sopra, purché leggibili ed indelebili, possono essere riportate su un talloncino saldamente assicurato all'oggetto, oppure sulla confezione quando gli oggetti siano posti in vendita al dettaglio in confezione chiusa all'origine.

Eventuali quantitativi non conformi alle caratteristiche sopradette, se rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 143

##### **Venditori ambulanti**

E' « venditore ambulante » chi vende a domicilio degli acquirenti oppure su aree pubbliche, esclusi i banchi fissi dei mercati ed i Chioschi.

Per esercitare il commercio ambulante di sostanze alimentari e bevande è necessaria l'autorizzazione sanitaria.

I mezzi che vengono usati per il commercio ambulante di sostanze alimentari e bevande, nonché i locali di deposito per le sostanze da smerciare, debbono essere sottoposti, prima di iniziare l'attività, a visita da parte dell'Ufficiale Sanitario, il quale terrà presente la natura del commercio stesso, autorizzando, insindacabilmente, quei prodotti che riterrà opportuno.

I venditori ambulanti devono essere attrezzati in modo da poter curare la più scrupolosa protezione delle sostanze alimentari e bevande da ogni possibile causa di insudiciamento e di inquinamento.

E' vietata la vendita ambulante di carni fresche, congelate, surgelate o comunque preparate, del pane, delle paste alimentari, delle bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, di tutti i prodotti che non siano in confezioni originali sigillate, dei generi alimentari già cotti o soggetti a facile inquinamento oppure che si consumino senza che siano sottoposti a cottura, lavaggio o depellamento, dei dolci, degli articoli di pasticceria, delle pizze, dei generi che richiedono apparecchiature frigorifere per la loro conservazione. Ai venditori ambulanti si applicano integralmente le disposizioni di cui all'articolo 136 del presente Regolamento.

Art. 144

**Revoca dell' autorizzazione sanitaria - Chiusura degli esercizi**

L'Ufficiale Sanitario, quando ne ricorrano gli estremi, per inosservanza di una o più disposizioni del presente Regolamento, ritira l' autorizzazione sanitaria di cui all' art. 132 e chiede al Sindaco l' Ordinanza di chiusura prescrivendo le misure da adottare per la ripresa della attività.

Qualora non sia possibile apportare significativi miglioramenti, l' Ordinanza di chiusura è definitiva.

Il Sindaco adotta il provvedimento di chiusura immediata per gli esercizi attivati senza la preventiva prescritta autorizzazione sanitaria.

TITOLO VII - CAPO II

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

Art. 145

**Carni di animali da macello, prodotti ittici, prodotti di origine animale in genere - Vigilanza**

La vigilanza sanitaria sulle carni di animali da macello, sui prodotti ittici, ed in genere sui prodotti di origine animale è effettuata dal Veterinario Comunale Capo, in base alle norme del R.D. 20-12-1928, n. 3298, della legge 4-4-1964, n. 171 della legge 30-4-1962, n. 283, del Regolamento locale di Polizia Veterinaria e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Ai laboratori ove vengano comunque trattati i prodotti di origine animale, ai depositi, agli spacci di vendita si applicano integralmente le norme di cui al titolo VII capo I del presente Regolamento

TITOLO VIII - CAPO III

**CEREALI - SFARINATI - PANE E PASTE ALIMENTARI**

Art. 146

**Cereali non idonei per l' alimentazione**

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee o a semi di altre specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore e nell' odore o avariati in qualsiasi modo o nocivi.

E' vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa. Possono essere passati in macinazione solo se sottoposti a prepulitura in impianti capaci di liberarli dalle impurezze, i cereali che presentano una delle seguenti caratteristiche:

- a) contenenti semi di specie che rendano la farina nociva alla salute o che diano prodotti di odore e sapore cattivo, come il loglio, il melampiro, la trigonella, il gittaione;
- b) invasi da crittogame come la carie, il carbone, la segala cornuta;
- c) invasi da parassiti animali.

I cereali non idonei o comunque nocivi alla alimentazione umana possono essere impiegati per la alimentazione del bestiame, e ove ciò non fosse possibile, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione, ovvero distrutti, a giudizio dell' Ufficiale Sanitario.

I cereali che si vogliono vendere per l' alimentazione degli animali debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fisso al recipiente che li contiene che indichi chiaramente al compratore la loro natura.

Art. 147

**Sfarinati**

Gli sfarinati si distinguono in:

« farina di grano tenero » o semplicemente « farina », ottenuta dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;

« semola di grano duro » o semplicemente « semola », ottenuta dalla macinazione e conseguente aburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;

« semolato di grano duro » o semplicemente « semolato », ottenuto dalla macinazione e conseguente aburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della « semola ».

La farina di grano tenero può essere prodotta nei tipi: tipo 00; tipo 0; tipo 1.

E' consentita la vendita della « farina integrale » e della « farina tipo 2 » ed è tollerata l'immissione al consumo di sfarinati con tenore di umidità fino al massimo del 15,50% con diminuzione proporzionale del prezzo, purché esplicitamente dichiarato sulla confezione, nonché di sfarinati di grano duro da destinare alla sola panificazione.

#### Art. 148

##### Confezione per la vendita di sfarinati

Gli sfarinati posti in vendita devono essere contenuti in sacchi recanti un sigillo che identifichi la impresa molitrice ed un cartellino che ne indichi: il nome, la ragione sociale e la sede, la sede dello stabilimento ed il tipo di sfarinato, nonché la data di macinazione ed il peso netto.

Gli sfarinati di grano duro destinati esclusivamente alla panificazione devono essere posti in commercio con la indicazione suppletiva sul cartellino « solo per panificazione ».

Qualora si adoperino sacchi di carta, è consentito di sostituire il cartellino con la apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio, purché le nuove confezioni rechino all'esterno, con carta scritta a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni del tipo previste dal precedente art. 147, il nome e l'indirizzo del confezionatore.

Le farine di cereali diverse dal grano, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione del cereale da cui provengono.

#### Art. 149

##### Sfarinati non idonei all'alimentazione

E' vietato vendere, detenere per vendere, impiegare per la panificazione, la pastificazione o per altri usi alimentari, sfarinati:

- a) mescolati con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso o comunque contenenti polveri estranee;
- b) ammuffiti, alterati per fermentazione, inacidimento ecc. o invasi da parassiti vegetali o animali;
- c) ottenuti da cereali che trovansi nelle condizioni di cui all'art. 146;
- d) comunque alterati, adulterati, sofisticati, falsificati;
- e) con caratteristiche diverse da quelle stabilite.

E' vietato aggiungere agli sfarinati sostanze organiche o inorganiche di qualsiasi natura, nonché sottoporli a qualsiasi trattamento con agenti fisici e chimici.

Gli sfarinati posti in commercio in confezioni non conformi a quanto stabilito dall'art. 148 o che siano alterati, ammuffiti, invasi da parassiti, inaciditi o che comunque si presentino all'esame organolettico non commestibili, se rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 150

##### Pane

E' denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua potabile e lievito ben conservato e non alterato, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

A seconda del tipo di sfarinato utilizzato, il pane può essere di tipo 00; tipo 0; tipo 1; tipo 2; tipo integrale; di semola o di semolato.

Il contenuto in acqua del pane, qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato è stabilito come appresso:

— pezzature sino a gr. 70	massimo: 29%
— pezzature da gr. 100 a gr. 250	massimo: 31%
— pezzature da gr. 300 a gr. 500	massimo: 34%
— pezzature da gr. 600 a gr. 1000	massimo: 38%
— pezzature oltre i gr. 1000	massimo: 40%

è consentito un aumento del 2% solo per il pane prodotto con farina integrale.

**Art. 151**

**Divieto di aggiunta di sostanze estranee al pane -  
Sostanze permesse**

Nella produzione del pane è vietato aggiungere, allume, solfato di zinco, solfato di rame, carbonato alcalino ed altre sostanze o ingredienti estranei, nonché l'utilizzazione nell'impasto di residui di pane.

E' consentito l'impiego di:

- farina di cereali maltati con un potere diastatico non inferiore a 6.500 unità di sostanza secca (Metodo Pollak);
- estratti di malto con potere diastatico non inferiore a 4.500 unità (Metodo Pollak);
- alfa amilasi e beta amilasi.

Le sostanze suindicate debbono essere poste in commercio in confezioni originali sigillate.

E' altresì consentita la spalmatura di pane normale con uno dei grassi previsti dall'articolo seguente.

**Art. 152**

**Pane speciale**

Nella confezione di pani speciali è consentito l'impiego di burro, olio d'oliva (escluso l'olio di sansa di oliva rettificato), strutto, anche sotto forma di emulsionati, nonché latte, polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumino, sesamo, malto, saccarosio, destrosio, zucca, miele.

Il pane prodotto con l'aggiunta di uno degli ingredienti suindicati, deve essere posto in commercio con la denominazione prevista dall'art. 150, seguita dalla indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere almeno il 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca; il pane speciale per aggiunta di malto deve contenere almeno il 7% di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferito a sostanza secca.

Il pane speciale deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffalature separate, fornite di cartellini recanti la dicitura di cui sopra.

Non sono ammessi ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo.

E' vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane « condito », « ingrassato », « migliorato ».

**Art. 153**

**Grissino**

E' denominato « grissino » il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di pasta lievitata, preparata con farina tipo 00 oppure 0, con o senza sale comune (cloruro sodico).

E' consentita la produzione di grissini speciali con l'aggiunta degli ingredienti di cui al precedente art. 152, di glutine e di grassi alimentari industriali ammessi dalla Legge.

I grissini speciali con aggiunta di malto, grassi e glutine, devono contenere rispettivamente non meno del 7% di zuccheri riduttori espressi in maltosio, non meno del 4,5% di sostanza grassa totale, non meno del 14% e non più del 18% di sostanze proteiche totali su sostanza secca.

I grissini devono essere posti in commercio con la denominazione: « Grissino tipo 0 » - « Grissino tipo 00 ».

Quelli speciali, oltre alla denominazioni base suindicate, devono riportare l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti aggiunti, elencati in ordine decrescente riferito a peso.

Le indicazioni sopradette devono essere riportate sulle confezioni originali sigillate, ovvero sul contenitore con apposito cartellino, in caso di vendita allo stato sfuso.

**Art. 154**

**Spacci di vendita del pane**

Il pane deve essere venduto a peso e solo negli esercizi la cui licenza di commercio riporti la voce « pane » in modo specifico, fatta eccezione per i soli grissini in confezioni originali sigillate.

Gli esercizi di vendita non annessi ai panifici sono tenuti a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo di pane fornito con l'indicazione della ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità consegnata. Tali distinte devono essere tenute a disposizione degli organi di vigilanza fino ad esaurimento della partita di pane cui si riferiscono.

Gli esercizi di cui sopra, inoltre, non possono rifornirsi contemporaneamente da più produttori per ciascuno dei tipi di pane di cui è consentita la produzione.

Gli esercizi dove si vende il pane promiscuamente ad altre « sostanze alimentari e bevande », devono disporre di apposite attrezzature per la vendita (bancone, scaffali, bilance, involucri, ecc.) distinte da quelle usate per gli altri generi, e possibilmente, di personale addetto a tale servizio.

In tali esercizi è vietato vendere: frutta e verdura allo stato sfuso, solfato di rame, carburo, soda caustica, petrolio, varechina, e tutte le altre sostanze che possano pregiudicare la salubrità del pane.

#### Art. 155

##### **Norme per la tenuta del pane negli spacci**

E' vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, sofisticato, infestato da parassiti animali o vegetali, mal lievitato, malcotto, ammuffito, inacidito.

Nei locali di vendita, il pane deve essere tenuto al riparo da qualunque contaminazione; i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti, scaffali, recipienti che permettano di tenerli separati, recanti, ciascuno un cartellino con l'indicazione del tipo e del prezzo relativi.

I venditori di pane devono provvedere anche, mediante opportuna disposizione del bancone e dei contenitori, a che gli acquirenti non possano toccare la merce posta in vendita; inoltre, devono esporre uno o più cartelli con l'indicazione del divieto di fare la cernita manuale del pane.

Il pane posto in commercio in condizioni non conformi a quanto stabilito dal presente Regolamento o che all'esame organolettico presenti caratteristiche tali da far esprimere un giudizio di non commestibilità, se rinvenuto nel corso del servizio di vigilanza, sarà sequestrato ed eventualmente distrutto, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

I prodotti simili al pane, ottenuti con farine diverse da quelle di frumento, anche se miscelate con sfarinati di grano, possono essere posti in vendita solo se alla denominazione « Pane » segua la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata e purché negli spacci siano tenuti distinti in un apposito scomparto con un cartellino che indichi il cereale impiegato o la miscela ed il prezzo. Anche per tali prodotti è ammessa l'aggiunta degli ingredienti di cui al precedente art. 152.

#### Art. 156

##### **Trasporto del pane**

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

inquinamento, nel rispetto integrale delle disposizioni di cui all'art. 140 del presente Regolamento.

Il pane, durante il trasporto, deve essere accompagnato dalla prescritta distinta di consegna, che deve essere esibita dal vettore a richiesta degli organi di vigilanza.

#### Art. 157

##### **Divieto vendita ambulante del pane**

E' vietata la vendita ambulante del pane e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché vi siano le dovute garanzie verificate dall'Ufficiale Sanitario.

E' altresì vietata la vendita ambulante delle « pizze », dei « panini imbottiti », dei maritozzi, delle ciambelle ed affini.

La consegna del pane a domicilio è ammessa solo se effettuata in singoli quantitativi confezionati in sacchetti igienicamente idonei e preconfezionati nell'esercizio di vendita o di produzione.

Il pane proveniente da altri comuni è assoggettato a tutte le norme del presente Regolamento.

#### Art. 158

##### **Paste alimentari**

Sono denominati « Pasta di semola di grano duro » e « pasta di semolato di grano duro » i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con:

- a) semola di grano duro ed acqua potabile;
- b) semolato di grano duro ed acqua potabile.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo di almeno gr. 200 di uova per ogni kg. di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la denominazione di « pasta all'uovo ».

E' consentita la produzione di paste alimentari fresche, anche con l'impiego di farine di grano tenero e di carne, con l'osservanza delle prescrizioni stabilite per le secche, salvo che per l'umidità e l'acidità.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

E' consentita la produzione di paste dietetiche autorizzata ai sensi dell'art. 29 - 3 - 1951, n. 327 e del D.P.R. 30 - 5 - 1953, n. 578.

Art. 159

#### Confezioni per la vendita delle paste alimentari

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali sigillate, del peso netto di grammi 100 o gr. 250 o gr. 500 o gr. 1.000, o multipli di mille, e solamente in tali confezioni devono essere consegnate al consumatore.

Gli imballaggi e gli involucri devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, con la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione della pasta, il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

Le denominazioni della pasta devono essere quelle di cui al precedente art. 158. E' vietato aggiungere altre denominazioni o qualificazioni o raffigurazioni, atte ad indurre in errore il consumatore. Per gli involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Sugli involucri o recipienti contenenti paste alimentari con aggiunta di carne, debbono essere riportate, oltre alle indicazioni obbligatorie, anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione.

Le paste alimentari fresche possono essere vendute allo stato sfuso: in tal caso tutte le indicazioni obbligatorie debbono essere riportate sul contenitore, idoneo a proteggerle, con apposito cartellino.

Art. 160

#### Paste alimentari speciali

E' consentita la produzione di paste speciali per l'aggiunta di vari ingredienti alimentari, prodotte esclusivamente con semola e poste in commercio con la denominazione: « pasta di semola di grano duro », seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso.

E' consentita la produzione di paste speciali secche e fresche con l'impiego dei sottoindicati ingredienti alimentari: a) spinaci; b) di spinaci disidratati in polvere; c) doppio e triplo concentrato di pomodoro; d) pomodoro disidratato in polvere; e) noce moscata.

Limitatamente al « ripieno », è consentita nella produzione di paste speciali e secche e fresche, l'impiego dei seguenti ingredienti alimentari: a) ortaggi freschi; b) ortaggi disidratati in polvere; c) carni bovine e suine fresche e preparate; d) carni fresche di volatili; e) formaggi e latticini; f) uova in guscio fresche, uova conservate, uova sgusciate ed essiccate; g) giallo

d' uovo fresco, conservato, essicato; h) albume congelato, essicato (in polvere, cristallizzato, spray); i) olio e grassi alimentari; l) pane e grissini grattugiati; m) condimenti, droghe, spezie, aromi naturali; n) pesce fresco e preparato; o) funghi (*Boletus edulis*), funghi coltivati (*psalliota campestris*).

Le paste speciali fresche e secche il cui « ripieno » contenga gli ingredienti di cui alle lettere f) - g) - h), non possono essere poste in commercio con denominazioni che facciano riferimento all' uovo.

Art. 161

#### Paste alimentari speciali all' uovo

L' impiego delle uova nella preparazione dell' **impasto** delle paste speciali secche e fresche di cui ai commi 2° e 3° del precedente art. 160, deve essere effettuato con l' osservanza delle prescrizioni di cui al 2° e 3° comma dell' art. 158.

Le denominazioni delle paste speciali secche all' uovo, sono:

« pasta di semola di grano duro all' uovo » seguita dalla elencazione degli ingredienti previsti dal 2° comma dell' art. 160 **aggiunti all' impasto**;

« pasta di semola di grano duro all' uovo con ripieno », seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3° comma dell' art. 160 **aggiunti al ripieno**;

« pasta di semola di grano duro all' uovo », seguita dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 2° comma dell' art. 160 **aggiunti all' impasto** e dalla indicazione « con ripieno », completata dalla elencazione in ordine decrescente degli ingredienti previsti dal 3° comma dell' art. 160 impiegati nella preparazione del **ripieno**.

La denominazione delle paste speciali fresche all' uovo, sono:

« pasta speciale fresca di semola di grano duro all' uovo »;

« pasta speciale fresca di farina di grano tenero all' uovo »;

« pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro all' uovo »;

seguite dalle indicazioni di cui al comma precedente.

Art. 162

#### Paste speciali secche

Per le sole paste speciali secche è consentito l' impiego di malto, glutine fresco e glutine secco.

Le paste speciali secche con aggiunta di malto debbono

avere un contenuto in zuccheri riducenti non inferiore al 10% e debbono essere poste in commercio con la denominazione: « pasta di semola di grano duro con malto ».

Le paste speciali secche con aggiunta di glutine debbono contenere non meno del 15% e non più del 20% di sostanze proteiche totali su sostanza secca e debbono essere poste in commercio con la denominazione: « pasta di semola di grano duro con glutine ».

#### Art. 163

##### **Paste alimentari non idonee all'alimentazione**

E' vietato vendere o detenere per vendere pasta con caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente Regolamento, ovvero che sia alterata, adulterata, sofisticata, infestata da parassiti animali o vegetali, ovvero con caratteristiche organolettiche tali da far esprimere un giudizio di « non commestibilità ».

La pasta rinvenuta nel corso del servizio di vigilanza in una delle condizioni di cui al 1° comma del presente articolo, sarà sequestrata ed eventualmente distrutta, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 164

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

Gli esercizi di macinazione, panificazione e pastificazione, nonché i depositi e gli esercizi di vendita di cereali, sfarinati, pane e pasta, devono essere rispondenti ai requisiti generali di cui agli art. 133 - 134 - 135 del presente Regolamento.

Gli ingredienti alimentari consentiti per le produzioni speciali di facile deperibilità ed alterabilità a temperatura ambiente, devono essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a più 3° C. Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Gli sfarinati debbono essere sempre posti su apposito tavolato atto ad evitare il contatto diretto con il pavimento e con i muri, anche se contenuti in sacchi o altri contenitori; nei panifici e pastifici gli sfarianti devono essere, possibilmente, tenuti in un locale apposito.

E' vietato deporre pane e pasta in luoghi diversi da quelli di produzione, deposito e vendita, nei quali, peraltro, dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie ad evitarne l'insudiciamento e l'inquinamento.

E' vietato usare macine o apparecchiature che possano cedere sostanze nocive agli sfarinati per le materie di cui sono fatte o con cui sono state riparate.

Per la attivazione degli esercizi di cui al 1° comma del presente articolo e per il personale addetto, si applicano integralmente le disposizioni di cui agli articoli 132 e 136 del presente Regolamento.

#### Art. 165

##### **Mais**

E' vietato tenere o porre in vendita o immettere al consumo, sotto qualsiasi forma, granoturco immaturo, non ben essiccato, ammuffito, o in qualsiasi altro modo alterato o guasto, sia in grani che in farina, ovvero prodotti ottenuti dalla farina che si presentino comunque deteriorati.

Quantitativi di granoturco o di farina o di loro derivati rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza con i caratteri suindicati, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 166

##### **Riso**

Il nome RISO è riservato al prodotto della lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura. Il « riso » si distingue nei seguenti gruppi: « comune o originario » - « semifino » - « fino » - « superfino ». E' vietato immettere al consumo per la alimentazione umana:

- a) miscele di risi superfini, fini, semifini, e comuni o originari;
- b) miscele di varietà appartenenti ai gruppi: superfino, fino o semifino;
- c) riso comunque alterato, tale da non essere atto alla alimentazione umana;
- d) col nome « RISO » il risetto, anche se contenente riso nella misura del 70%;
- e) riso con percentuale di rottura superiore al 12%.

E' consentita la vendita di miscele di varietà appartenenti ai gruppi di cui al 1° comma del presente articolo, purché vendute con la sola indicazione di « riso comune sottotipo » o « riso originario sottotipo », indicazione da riportarsi sulle confezioni e sui cartellini con caratteri ben visibili, e del « risetto », purché dichiarato sulle confezioni e sui cartellini.

E' consentita la denominazione di « Riso Extra » per quei risi con difetti di impurità non superiore ad un terzo delle tolleranze ammesse e con un limite di rottura non superiore all' 1,5% in peso.

Art. 167

#### **Confezioni per la vendita del riso**

Chiunque mette in commercio il riso, deve confezionarlo in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere tali che, a seguito dell'apertura, siano resi inservibili.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati, con caratteri ben leggibili di formato non inferiore al centimetro, il gruppo di appartenenza e la varietà. Non sono ammesse denominazioni di fantasia o indicazioni o raffigurazioni tali da indurre in errore l'acquirente.

Possono essere immessi al consumo risi con tolleranze superiori a quelle ammesse, i risi ibridi o derivati da risi imperfetti, purché sulla confezione sia riportata l'indicazione « riso sottotipo », con caratteri di dimensioni non inferiori a quelli delle altre diciture e la percentuale di rottura.

E' pure consentita la vendita di riso con percentuale di grane striate rosse superiori ai limiti di tolleranza, purché alle indicazioni obbligatorie e con gli stessi caratteri sia aggiunto il termine « OSTIGLIATO ».

Il riso in vendita al dettaglio sfuso deve essere presentato con apposito cartello dal quale risulti: il prezzo, il gruppo di appartenenza, la varietà e tutte le altre eventuali indicazioni obbligatorie.

## TITOLO VII - CAPO IV

### **GRASSI ANIMALI E VEGETALI - OLI VEGETALI**

Art. 168

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

E' vietato vendere grassi animali e vegetali ed oli vegetali che non siano in possesso di buoni caratteri organolettici o che siano in cattivo stato di conservazione o la cui composizione non corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti al consumatore.

E' vietata la vendita a scopo alimentare dei grassi animali e vegetali ed oli vegetali irranciditi o altrimenti alterati, di consistenza, colore, odore e sapore anormali, nonché di quelli sofisticati con sostanze nocive o che ne diminuiscono il potere alimentare.

E' vietata la vendita a scopo alimentare di grassi provenienti da animali affetti da malattie infettive.

I grassi animali e vegetali e gli oli vegetali che si trovino nelle condizioni di cui sopra, se rinvenuti nel corso del servizio di vigilanza, saranno sequestrati ed eventualmente distrutti, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 169

#### **Strutto - Lardo**

La denominazione « STRUTTO » è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale: sugna, grasso d'ossa, grasso spoglio.

E' vietato fabbricare, porre in vendita, immettere al consumo, strutto contenente:

- a) grassi diversi da quelli del maiale;
- b) acqua in proporzione superiore all' 1%;
- c) sostanza estranea di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

E' vietato porre in vendita o immettere al consumo, lardo suino o sugna irranciditi o comunque alterati o che contengano sostanze estranee di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale comune (cloruro sodico).

Art. 170

**Burro**

La denominazione « BURRO » è riservata unicamente al prodotto della lavorazione del grasso del latte di vacca.

Il burro destinato al consumo diretto o alle industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

E' vietato produrre, detenere per vendere, immettere al consumo, burro:

- a) non corrispondente alla definizione di cui al comma precedente;
- b) non proveniente da latte conforme alle disposizioni sanitarie;
- c) contenente materie estranee alla composizione del latte e della crema di latte di provenienza;
- d) contenente agenti conservativi diversi dall'acido sorbico, purché nella quantità massima di 500 mg/kg. e purché dichiarato sulla confezione, e del sale comune (cloruro sodico);
- e) colorato con sostanze non consentite;
- f) che all'esame organolettico e chimico risulti rancido, insudiciato o comunque alterato.

Art. 171

**Confezioni per la vendita del burro**

Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita o ceduto, a qualsiasi titolo, esclusivamente preparato in confezioni originali ed intere, di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri ermeticamente chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e congegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

Sull'involucro che racchiude il burro deve risultare, con caratteri indelebili e ben visibili, la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome ed il nome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di produzione o confezione. Non sono ammesse denominazioni di fantasia (Fior di latte, ideale per bambini, ecc.).

Nei locali destinati alla vendita per il consumo diretto non è consentita la detenzione di burro che non sia confezionato secondo le norme suindicate. E' vietata la vendita di burro al taglio.

Art. 172

**Divieti a garanzia delle genuinità del burro**

E' vietata:

- a) la detenzione di qualsiasi grasso non derivato dal latte nei

caseifici, burrifici, cremerie e comunque nei locali di lavorazione o confezione del burro e locali annessi;

- b) la detenzione di apparecchi atti alla manipolazione del burro o di altri grassi nei locali di deposito o di vendita del burro, ubicati fuori dei caseifici, burrifici, cremerie e latterie;
- c) la detenzione del burro nelle fabbriche di margarina o di grassi idrogenati e locali annessi.

Nei locali di deposito all'ingrosso possono essere detenuti sia la margarina ed i grassi idrogenati alimentari, che il burro ed altri grassi alimentari naturali, purché gli uni e gli altri prodotti siano già confezionati a norma di Legge per il consumo diretto.

Art. 173

**Olio di oliva**

Il nome « OLIO » o « OLIO D'OLIVA » è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.

Sono oli di oliva commestibili quelli che contengono non più del 4% di acidità espressa in acido oleico e che all'esame organolettico non rivelino odori disgustosi di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

Le denominazioni prescritte per l'olio di oliva sono esclusivamente le seguenti:

« Olio extra vergine di oliva » - « Olio sopraffino vergine di oliva » - « Olio fino vergine di oliva » - « Olio vergine di oliva » - « Olio di oliva rettificato » - « Olio di sansa di oliva rettificato » - « Olio di oliva » - « Olio di sansa e di oliva ».

La denominazione ufficiale deve essere riportata sulla confezione con caratteri ben visibili, di altezza, grandezza e colore non meno evidenti delle altre indicazioni.

Art. 174

**Olio di semi**

Gli oli vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di « OLIO DI SEMI », seguita dalla indicazione della specie del seme oleoso. Se si tratta di miscele di oli prodotti da più specie di semi oleosi, la denominazione deve essere: « OLI DI SEMI VARI ».

E' vietato preparare e smerciare miscele di oli d'oliva con altri oli vegetali commestibili.

Gli oli di semi commestibili debbono essere raffinati, avere una acidità totale espressa in acido oleico non superiore allo 0,5%, essere addizionati con il 5% di olio di sesamo, non essere colorati artificialmente o contenere grassi naturalmente colorati o sostanze estranee, non essere rancidi.

Art. 175

#### **Confezioni per la vendita di olio di oliva e olio di semi**

Gli oli di oliva e gli oli di semi devono circolare solo confezionati in recipienti chiusi ed apribili mediante effrazione, o muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o sigla del produttore o confezionatore.

Sui recipienti devono risultare con caratteri indelebili, ben visibili, la denominazione del prodotto, il volume o peso netto, il nome e cognome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore, la sede dello stabilimento.

Alle denominazioni regolamentari possono accompagnarsi solo eventuali nomi del produttore o marchi di fabbrica o nomi fantasia, che però non debbono ingenerare confusione o impressioni errate nell'acquirente.

Alle denominazioni ufficiali « Olio di semi » - « Olio di semi vari » non possono essere aggiunte indicazioni qualitative, come « extra » - « superiore » - « purissimo », ecc..

Gli oli commestibili di oliva e di semi, fino a kg. 5 o 5 litri, devono essere confezionati esclusivamente in recipienti nei quali siano contenuti litri o chilogrammi: 0,100 - 0,250 - 0,500 - 1,000 - 2,000 - 5,000.

Art. 176

#### **Olio di oliva e olio di semi - Prescrizioni e divieti**

Negli esercizi di vendita gli oli di semi devono essere venduti e tenuti esclusivamente in recipienti chiusi e sigillati secondo le norme del precedente articolo e recanti le indicazioni prescritte.

Nella vendita al minuto in forma ambulante, gli oli d'oliva e gli oli di semi debbono essere sempre e solo in confezioni originali, sigillate secondo le norme di cui al precedente articolo.

All'esterno degli esercizi di vendita devono essere apposte targhe indicanti il genere di olio venduto; la grandezza, il colore, i caratteri usati devono essere uguali sia per la targa indicante l'olio di oliva che per quella indicante l'olio di semi.

Sono considerati messi in vendita per uso commestibile tutti

gli oli di semi e gli oli d'oliva che si trovano nell'esercizio di vendita e tutti gli oli d'oliva confezionati ovunque si trovino.

E' vietato vendere, detenere per vendere, immettere al consumo oli privi delle caratteristiche di cui al precedenti articoli o contenenti sostanze estranee o con composizione anomala o con caratteri organolettici alterati.

E' vietata la produzione e la vendita di oli di qualsiasi specie ottenuti con processi di esterificazione o di sintesi.

Art. 177

#### **Margarina - Grasso Idrogenato**

Con la denominazione generica ed obbligatoria di « margarina », si intendono le miscele ed emulsioni confezionate con grassi alimentari di origine animale o vegetale, diversi dal burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità.

Con la denominazione generica ed obbligatoria di « grasso idrogenato » si intendono i grassi alimentari idrogenati diversi dal burro e dal grasso suino.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo margarina con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che sia rancida, ammuffita o comunque alterata, o che contenga grassi derivati dal latte, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti o conservative non ammesse, o che abbia meno dell'84% di sostanza grassa.

E' vietato fabbricare, detenere per vendere, immettere al consumo grassi idrogenati con un grado di acidità superiore all'1% espresso in acido oleico, o che contengano tracce di catalizzatore, idrocarburi di origine minerale, materie coloranti di qualsiasi specie, o che abbiano più del 2% di umidità, o che siano rancidi, ammuffiti, o comunque alterati.

Art. 178

#### **Confezioni per la vendita di margarina e grasso idrogenato**

E' vietata la vendita di margarina o di grassi idrogenati al taglio. La margarina e i grassi idrogenati destinati al consumo, debbono essere posti in vendita in panetti contenuti in rivestimenti chiusi con sigilli congegnati in modo che siano inservibili dopo l'apertura, del peso massimo rispettivamente di gr. 200 e di gr. 1.000.

Sull'involucro del panetto, in una delle facce maggiori, devono figurare, con caratteri indelebili e ben visibili, le denominazioni ufficiali, l'indicazione del peso, del nome e cognome o della

ragione sociale del produttore, del luogo di residenza e sede del medesimo.

Eventuali marchi o denominazioni di fantasia non devono far riferimento al latte ed ai suoi derivati, non devono essere tali da indurre in errore l'acquirente, devono essere di dimensioni inferiori e meno appariscenti delle denominazioni ufficiali.

La margarina ed i grassi idrogenati, destinati al consumo, devono essere addizionati, all'atto della fabbricazione, con olio di sesamo, a reazione cromatica caratteristica nella misura del 5%.

Art. 179

**Norme per gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita dei grassi animali, vegetali e degli oli vegetali.**

Gli esercizi di produzione, confezione, deposito, vendita di grassi animali, vegetali, e degli oli vegetali ed il personale addetto sono soggetti alle disposizioni di cui al titolo VII - Capo I del presente Regolamento.

I locali dove si producono, si manipolano, si confezionano e si vendono la margarina ed i grassi idrogenati non devono comunicare in alcun modo con altri dove si produce e si manipola il burro.

Nei locali di deposito e di vendita della margarina, ubicati fuori delle fabbriche, non devono esistere apparecchi atti alla manipolazione di tale prodotto con il burro.

Negli stabilimenti di lavorazione degli oli è vietato tenere impianti di esterificazione, glicerina, sostanze chimiche di impiego non usuale nella raffinazione dell'olio e non autorizzate; è altresì vietata la lavorazione di oli ad uso industriale.

## TITOLO VII - CAPO V

### VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

Art. 180

**Vaccherie - Produzione e commercio del latte**

La produzione ed il commercio del latte sono sottoposti a vigilanza dell'Ufficio Sanitario e Veterinario.

Chiunque intende aprire una vaccheria o più in generale una stalla ove si produce latte o intende esercitare il commercio del latte, deve chiedere l'autorizzazione del Sindaco, che la concede su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Capo.

Le vaccherie devono avere le caratteristiche generali previste per le stalle all'art. 79 del presente Regolamento adeguate, specie per quanto riguarda la manutenzione, all'uso speciale e delicato cui sono adibite; inoltre devono avere zoccolatura lavabile e disinfettabile alta ml. 2 e devono essere fornite di due locali separati tra loro e dalla stalla vera e propria, dove eseguire nel primo la mungitura e nel secondo la filtrazione - refrigerazione del latte, nelle migliori condizioni di pulizia. Questo secondo locale deve avere zoccolatura alta ml. 2 e pavimento eseguito con materiale lavabile e disinfettabile, superficie di lavoro in marmo o acciaio inossidabile, lavello in acciaio inossidabile, armadietto per la conservazione dello strumentario necessario.

Gli animali lattiferi introdotti in vaccherie già autorizzate, devono essere denunciati immediatamente al Veterinario Capo, che provvede ai dovuti accertamenti e ne riferisce all'Ufficiale Sanitario.

Il personale comunque addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie, al trasporto, al commercio del latte, deve essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario e deve indossare una sopraveste bianca e un copricapo bianco, da tenersi sempre perfettamente puliti. Coloro che provvedono alla consegna a domicilio, in condizioni atmosferiche avverse, possono indossare sulla sopraveste bianca un altro capo di vestiario a protezione dal freddo e dalle intemperie.

Al personale si applicano tutte le norme di cui all'art. 136 del presente Regolamento.

#### Art. 181

##### Latte proveniente da altri Comuni

L' introduzione del latte da altri Comuni deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, in quale la rilascia dietro presentazione del certificato redatto dal Veterinario Capo del Comune di provenienza, da rinnovarsi ogni mese, dal quale risulti l' età, la razza, lo stato di nutrizione e sanità degli animali, nonché la dichiarazione esplicita che questi non sono né affetti, né sospetti di forme tubercolari e di lesioni alle ghiandole mammarie. Colui che introduce il latte, a richiesta dell' organo di vigilanza, deve essere in grado di mostrare l' autorizzazione.

#### Art. 182

##### Registro di stalla - Elenco produttori di latte

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 degli animali lattiferi, con particolare riferimento alla specie, alla razza ed al numero del marchio comprovante la subita visita veterinaria;
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e dell' eventuale vendita;
- d) la data e l' esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dall' Ufficio Sanitario e Veterinario in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame, nonché tutte le notizie riferentesi alla salute degli animali lattiferi, annotate a cura dell' organo di vigilanza.

Ogni trattamento immunizzante sugli animali lattiferi deve essere segnalato all' Ufficiale Sanitario e al Veterinario Capo. Quando trattasi di animali produttori di latte destinato al consumo diretto è vietata la inoculazione di vaccini vivi.

Il Veterinario Capo deve tenere un elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio comunale.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con l' indicazione precisa della ubicazione della stalla.

#### Art. 183

##### Requisiti del latte

Il latte intero deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) peso specifico compreso tra 1029 e 1034 alla temperatura di 15° C.;

- b) grasso non inferiore al 3,50%;

- c) residuo secco magro non inferiore al 9%.

Sono consentite la produzione e la vendita del latte scremato e parzialmente scremato, sottoposti a trattamento di pastorizzazione o sterilizzazione presso le centrali o centri latte regolarmente autorizzati.

Il latte parzialmente scremato deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all' 1,50% e non superiore all' 1,80%.

Il latte scremato deve contenere sostanza grassa in quantità non superiore allo 0,30%.

Per il latte scremato e parzialmente scremato è obbligatoria la dichiarazione sulla etichetta della percentuale di sostanza grassa contenuta.

Qualora si adoperino recipienti di vetro, le capsule o i tappi di chiusura devono essere colorati diversamente da quelli normalmente adoperati per i recipienti destinati a contenere latte intero.

#### Art. 184

##### Divieti di vendita del latte

E' vietato raccogliere per qualsiasi fine, tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare a qualsiasi titolo:

- a) latte che provenga da animali affetti da afta, tubercolosi, vaiuolo, carbonchio, pleuropolmonite essudativa, infezione setticemica, idrofobia, itterizia, dissenteria, malattie della mammella e altre malattie capaci di alterare la natura del latte;
- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore e sapore anormale;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l' ebollizione;
- e) il latte sudicio o nel quale siano state trovate mosche;
- f) il latte annacquato, sofisticato, anche con sostanze aggiunte allo scopo di facilitarne la conservazione, o correggerne i difetti, adulterato, falsificato;
- g) il latte prodotto da animali non sottoposti a visita veterinaria;
- h) il latte prodotto da animali alimentati con foraggi velenosi, alterati, o capaci di dare al latte odore e sapore sgradevoli.

Il latte trovato in una qualsiasi delle condizioni suindicate deve essere sequestrato e distrutto.

E' vietata la vendita del latte a domicilio dei produttori.

E' fatto divieto ai produttori di acquistare e rivendere latte non prodotto nelle loro vaccherie.

Quando si verifica un aborto epizootico tra gli animali lattiferi, il Sindaco vieta, dietro segnalazione del Veterinario Capo, la vendita di tutto il latte prodotto dal gruppo di animali tra cui si è verificato l'aborto, e ciò fino all'espletamento degli accertamenti del caso, in base al cui esito adotta il provvedimento definitivo.

Art. 185

#### **Trasporto e vendita del latte**

Tutti i recipienti destinati a venire a contatto con il latte devono essere di acciaio inossidabile o di vetro o di porcellana o di altro materiale idoneo, mantenuti sempre in perfetto stato di pulizia e di conservazione; essi inoltre devono avere chiusura ermetica giudicata idonea dall'Ufficiale Sanitario. Sono sempre da escludere i tappi di sughero e di carta.

I recipienti di limitata capacità adibiti al trasporto del latte per la consegna alle centrali o ai centri di pastorizzazione o sterilizzazione, o agli esercizi di vendita, per la consegna a domicilio, oltre ai requisiti di cui sopra, devono avere una targa metallica inamovibile, con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza.

I mezzi di trasporto devono essere autorizzati dall'autorità sanitaria competente.

Il trasporto del latte già confezionato in contenitori di modesta capacità deve essere eseguito con furgoncini a conveniente circolazione d'aria, portanti le generalità del produttore o venditore, tenuti sempre in perfette condizioni di pulizia e manutenzione.

Le bottiglie di latte pastorizzato devono essere sigillate con l'applicazione a stampo di una capsula di stagnola portante la data della giornata in cui è stato confezionato.

I piccoli contenitori tipo tetra-pack devono essere perfettamente sigillati e non mostrare mai infrazioni, anche se modeste, dell'involucro.

Le confezioni di latte sottoposte a trattamenti termici di risanamento, tali da non garantire la conservazione indefinita, devono riportare obbligatoriamente la data di scadenza in caratteri ben visibili ed indelebili.

Negli spacci di vendita del latte, le confezioni, qualunque esse siano, non devono essere mai poggiate sul pavimento.

Ai rivenditori che eseguino la consegna a domicilio è vietato travasare il latte da un recipiente all'altro e di lavare i recipienti lungo la via.

Le misure, che servono per la distribuzione del latte ai consu-

matori, devono essere bollate e mantenute in perfetto stato di pulizia; è proibito farne uso per bere il latte.

È vietato lasciare incustoditi recipienti contenenti latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni, specie se trattasi di confezioni non sigillate. Detti recipienti devono essere sequestrati e il latte in essi contenuto distrutto.

Gli esercizi di vendita del latte (latterie) devono essere autorizzati dall'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 132 del presente Regolamento e ad essi si applicano le norme di cui al Titolo VII - Capo I del presente Regolamento; inoltre devono essere dotati di un idoneo impianto frigorifero, mantenuto sempre in funzione, da cui il latte può essere estratto solo ed esclusivamente per la vendita.

È vietato tenere il latte fuori dal frigorifero per qualsiasi motivo.

I venditori di latte sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori autorizzati.

Art. 186

#### **Produzione, trasporto e vendita della panna e dei formaggi**

Per la produzione, il trasporto e la vendita della panna e dei formaggi si applicano tutte le norme già indicate per il latte, nonché le disposizioni generali di cui al Titolo VII - Capo I del presente Regolamento.

Inoltre:

a) È proibito vendere panna inacidita, rancida, proveniente da latte non idoneo al consumo, contenente albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, grassi non derivanti dal latte, sostanze conservatrici o comunque estranee, non pastorizzata, prodotta in esercizio non autorizzato, contenente grasso in percentuale inferiore al 15% in peso.

b) Nei locali di vendita è obbligatorio esporre un cartello indicante che si vende panna pastorizzata e proveniente da produttore autorizzato.

c) I formaggi freschi di produzione casalinga non possono essere comunque messi in commercio o somministrati nei ristoranti, trattorie, mense scolastiche, o aziendali, o di comunità, se non hanno subito una stagionatura di almeno 45 giorni, fatta eccezione della ricotta e della caciotta. La produzione e la vendita dei formaggi di produzione casalinga deve essere autorizzata dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Capo.

d) E' vietato vendere formaggi prodotti con latte non idoneo al consumo, in stato di eccessiva maturazione, in putrefazione, bacati o invasi da acari, ammuffiti, colorati.

e) E' ammessa la vendita di formaggi preparati con materie grasse diverse da quelle del latte purché dichiarate idonee al consumo.

f) E' vietata la vendita ambulante della ricotta, della caciotta e di altri latticini freschi, siano essi di produzione casalinga, artigianale, industriale.

g) E' vietata la vendita di latticini freschi i cui produttori non abbiano ottenuto l'autorizzazione sanitaria prescritta dal presente Regolamento.

Art. 187

#### **Uova**

Con la denominazione « Uova » si intendono solo quelle in guscio di gallina; esse non possono essere messe in commercio mescolate con uova di altra specie animale.

Non possono essere messe in commercio « uova » che non siano state confezionate e classificate.

Sulle fascette dei grandi imballaggi o sulle confezioni dei piccoli imballaggi devono essere indicati:

- a) ragione sociale dell'azienda che ha classificato o fatto classificare le uova;
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio;
- c) la categoria di qualità e peso;
- d) il numero di uova imballate;
- e) il numero indicante la settimana di imballaggio o la data per i piccoli imballaggi;
- f) l'indicazione della refrigerazione o del modo di conservazione.

Le uova esposte per la vendita devono essere presentate separatamente a seconda della categoria di qualità e di peso, chiaramente indicate unitamente al metodo di conservazione.

Si intendono « grandi imballaggi » quelli contenenti più di 30 uova e « piccoli imballaggi » quelli contenenti fino a 30 uova.

Le categorie di qualità sono contraddistinte con le lettere **A - B - C.**

Le uova appartenenti alle categorie A e B sono idonee per l'alimentazione umana; quelle appartenenti alla categoria C possono essere cedute solo alle imprese di sgusciatura e all'industria.

Le categorie di peso sono sette:

1° - 70 gr. e più;

2° - da meno 70 gr. a 65 gr.;

3° - da meno 65 gr. a 60 gr.;

4° - da meno 60 gr. a 55 gr.;

5° - da meno 55 gr. a 50 gr.;

6° - da meno 50 gr. a 45 gr.;

7° - meno di 45 gr..

Sui piccoli imballaggi contenenti uova della categoria A e recanti la data dell'imballaggio, può essere apposta la dicitura « Extra » su apposita fascetta. La camera d'aria di queste uova deve avere una altezza inferiore ai 4 mm. al momento dell'imballaggio.

La fascetta deve essere rotta o eliminata al più tardi il settimo giorno successivo a quello dell'imballaggio.

Con esclusione delle uova classificate di categoria A - Extra, è ammessa la dicitura « uova di categorie di peso diverse » per piccoli imballaggi di non più di 12 uova a condizione che la categoria di peso sia stampigliata su ciascun uovo e che sull'imballaggio l'indicazione della categoria di peso sia sostituita da quella del peso netto totale.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano alle uova cedute direttamente al consumatore per il suo bisogno personale dal produttore, sul luogo stesso di produzione, su un mercato pubblico locale, o tramite la vendita a domicilio, a condizione che le uova provengano dalla sua produzione, che non siano state imballate e che siano prive di qualsiasi indicazione relativa alle categorie di peso e qualità. Così pure non sono soggette alle disposizioni suindicate le uova diverse da quelle di gallina, purché dichiarato esplicitamente dal venditore.

Art. 188

#### **Prodotti d'uovo**

Gli stabilimenti di preparazione, confezionamento e deposito dei prodotti d'uovo sono soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 132 del presente Regolamento.

Si intendono per prodotti d'uovo: uovo liquido, tuorlo d'uovo liquido, albume d'uovo liquido, uova intere congelate, tuorlo d'uovo congelato, tuorlo d'uovo in polvere, albume d'uovo congelato, uova intere in polvere, albume d'uovo cristallizzato, albume d'uovo in polvere.

L'Autorità sanitaria rilascia la predetta autorizzazione quando, previo sopralluogo, è stato accertato che lo stabilimento possiede

tutti i requisiti generali richiesti per qualunque esercizio adibito alla produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande ed inoltre è dotato dell'attrezzatura idonea ad assicurare la pulizia e la disinfezione delle uova, di sgusciatrici, di pastorizzatori, di impianti frigoriferi, e di tutto quanto altro necessario al ciclo di lavorazione.

In ogni caso i locali adibiti a deposito, lavaggio e disinfezione delle uova dovranno essere separati tra loro e dai locali ove si effettua la lavorazione ed il confezionamento.

Inoltre le operazioni di sgusciatura, pastorizzazione, confezionamento devono essere svolte con sufficiente separazione.

Devono essere previsti appositi locali per il deposito dei prodotti finiti.

Gli impianti devono essere mantenuti perfettamente puliti e sottoposti a scrupolosa bonifica (pulizia, disinfezione) ogni volta che si interrompa la lavorazione e, in ogni caso alla fine della giornata lavorativa.

I rifiuti, compresi i gusci e le uova scartate, devono essere allontanati almeno una volta al giorno.

I gusci devono essere puliti e disinfettati prima della sgusciatura e devono essere vietate le tecniche di lavorazione che portino, in qualunque fase, alla commistione di gusci con il loro contenuto.

Possono essere destinate alla sgusciatura solo le uova integre o incrinata, ma a contenuto ben protetto, con esclusione di quelle rotte.

I prodotti d'uovo, subito dopo la sgusciatura, devono essere pastorizzati, con un trattamento che garantisca la distribuzione delle salmonelle e degli enterobatteri in genere, e, subito dopo refrigerati.

I prodotti d'uovo possono essere ottenuti anche da uova diverse da quelle di gallina (anitra), ma la lavorazione deve essere separata ed il prodotto finito deve indicare specificatamente la specie di appartenenza.

Per quanto riguarda il personale addetto agli stabilimenti di cui sopra si applicano integralmente le disposizioni di cui all'art. 136 del presente Regolamento.

I prodotti d'uovo se allo stato liquido devono essere conservati a temperatura non superiore ai 4° C., se congelati a temperatura non superiore a — 10° C..

Il trasporto dei prodotti d'uovo deve essere eseguito con mezzi isotermitici in grado di assicurare le temperature suindicate.

I prodotti congelati devono essere scongelati immediatamente prima dell'uso, con rapidità e elevando il meno possibile la temperatura sopra 0° C..

Sono richiesti i seguenti requisiti microbiologici:

#### PRODOTTI LIQUIDI:

- 1) uova intere e tuorlo:
  - a) germi saprofiti mesofili  
aerobi: max 200.000 colonie/gr.
  - b) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.
- 2) albume:
  - a) germi saprofiti mesofili  
aerobi: max 20.000 colonie/gr.
  - b) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

#### PRODOTTI CONGELATI:

- 1) uova intere e tuorlo:
  - a) germi saprofiti mesofili  
aerobi: max 200.000 colonie/gr.
  - b) miceti: max 100 colonie/gr.
  - c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.
- 2) albume:
  - a) germi saprofiti mesofili  
aerobi: max 20.000 colonie/gr.
  - b) miceti: max 100 colonie/gr.
  - c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

#### PRODOTTI IN POLVERE:

- 1) uova intere, tuorlo e albume:
  - a) germi saprofiti mesofili  
aerobi: max 100.000 colonie/gr.
  - b) miceti: max 100 colonie/gr.
  - c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr.

#### ALBUME CRISTALLIZZATO:

- a) germi saprofiti mesofili  
aerobi: max 1.000.000 colonie/gr.
- b) miceti: max 1.000 colonie/gr.
- c) enterobacteriaceae: assenti in 0,1 gr..

I prodotti d'uovo devono essere conservati e immessi in commercio in confezioni originali sigillate sulle quali devono essere riportate non solo le indicazioni obbligatorie prescritte per qualsiasi alimento o bevanda, quanto anche il trattamento cui i prodotti sono stati sottoposti, una sigla di identificazione della partita e per le uova diverse da quelle di gallina, la specie animale.

TITOLO VII - CAPO VI

**FRUTTA - VERDURA - ORTAGGI - FUNGHI - LEGUMI - TUBERI**

Art. 189

**Vendita di frutta, verdura, legumi, ortaggi, tuberi - Divieti**

E' vietato vendere frutta, verdura, legumi, ortaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati.

E' vietato vendere patate o altri tuberi germoglianti o che abbiano subita la congelazione o che siano stati affetti da malattie parassitarie o che comunque mostrino segni di insalubrit .

E' vietato altres  vendere la frutta cotta.

Le derrate trovate nelle suddescritte condizioni nel corso del servizio di vigilanza, devono essere sequestrate ed eventualmente distrutte, secondo le direttive dell' Ufficiale Sanitario.

La frutta, le verdure, gli ortaggi, i legumi, i tuberi e simili, specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito, anche se sistemati in cassette di legno o in altri contenitori.

Art. 190

**Divieto vendita promiscua di frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi con altre sostanze alimentari e con bevande**

E' vietata la vendita della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili allo stato sfuso, promiscuamente con altre sostanze alimentari o con bevande.

I prodotti di cui sopra debbono essere venduti in spacci appositi; ne   consentita la vendita promiscua con altre sostanze alimentari o con bevande solo se preconfezionati in sacchetti di carta o di plastica chiusi e posti su scaffalature separate.

Negli spacci di sostanze alimentari e bevande   consentita la vendita di prodotti di cui al 1° comma del presente articolo, allo stato sfuso, solo se provvisti di un locale separato e appositamente attrezzato (scaffalature, bilancia, involucri, contenitori per i rifiuti, lavandino con acqua corrente, ecc.) giudicato idoneo dall' Ufficiale Sanitario, per detenerli e per venderli.

Art. 191

**Cocomeri**

La vendita ambulante dei cocomeri   subordinata ad autorizzazione dell' Ufficiale Sanitario, da rinnovare ogni anno.

E' vietata la vendita di cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non sia possibile attrezzare un posto di vendita comprendente:

- a) banco di vendita ricoperto con lastre di vetro o di marmo o di altro materiale liscio, non fessurabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- b) vetrine per la conservazione delle fette al riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualunque altra causa di insudiciamento. All'atto della vendita le fette devono essere estratte con apposita forchetta o pinza metallica o altro idoneo strumento;
- c) recipiente a chiusura con comando a pedale per la raccolta dei rifiuti;
- d) acqua corrente potabile e lavello per la pulizia dei coltelli e degli altri strumenti usati, nonch  dei cocomeri prima di essere tagliati.

E' ammessa la vendita ambulante dei cocomeri interi purch  sia possibile tenerli al riparo dalle mosche, dalla polvere e da qualunque altra causa di insudiciamento;   vietato il loro collocamento a terra.

Il personale addetto alla vendita deve rispettare tutte le prescrizioni di cui all' art. 136 del presente Regolamento.

Le norme del presente articolo si applicano anche ad altri frutti, quali, ad esempio, le noci di cocco.

Art. 192

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

E' vietata la lavatura della frutta, verdura, ortaggi, funghi, legumi, tuberi e simili con acque esposte ad inquinamento per presenza di sbocchi di fogna o di scarichi industriali.

E' vietato usare liquami estratti dai pozzi neri o dalle fogne o materiale fecale per concimare e annaffiare i prodotti di cui al primo comma del presente articolo, specie per quanto riguarda i prodotti da consumare crudi.

Art. 193

**Vendita dei funghi e tartufi**

E' vietata la vendita ambulante e a domicilio dei funghi e tartufi.

Non si possono vendere funghi freschi e tartufi che negli esercizi autorizzati. Il titolare dell'esercizio deve dimostrare di essere in possesso della conoscenza pratica dei funghi.

E' permessa la vendita dei funghi: Prataioli, Porcini, Ovoli, Ditelle, Creste di gallo, Spugnoli, tartufo e sue varietà, funghi coltivati.

Negli esercizi di vendita i funghi devono essere suddivisi specie per specie, indicate da cartellini, ciascuna in apposito contenitore.

E' vietata la vendita di funghi freschi ultramaturi, vecchi coriacei, guasti, rammolliti o comunque alterati. E' altresì vietata la vendita di funghi non interi o mescolati.

E' consentita la vendita dei funghi secchi, purché in stato di ottima conservazione e confezionati in involucri trasparenti con indicate le generalità della ditta confezionatrice e la specie contenuta.

TITOLO VII - CAPO VII

**ARTICOLI DI PASTICCERIA - DOLCIUMI - GELATI - GHIACCIO**

Art. 194

**Laboratori di pasticceria e di prodotti dolciari di qualsiasi specie**

I laboratori di pasticceria di prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi, anche se annessi a Bars, Caffè o simili, possono essere attivati solo dopo che il titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 132 del presente Regolamento. Essi devono rispondere ai requisiti di cui agli articoli 133, 134 e 135 del presente Regolamento e debbono obbligatoriamente essere forniti di idonee attrezzature frigorifere, per la conservazione del latte, della panna, delle creme e dei prodotti finiti, e di ampie cappe di aspirazione e canne fumarie, integrate se necessario da mezzi meccanici, per lo smaltimento del fumo e degli odori, con i requisiti prescritti dagli artt. 60 e 114 del presente Regolamento.

I recipienti, le stoviglie, ed i vari attrezzi impiegati nella fabbricazione dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, devono essere di materiale inossidabile e sempre lavati, dopo l'uso, con soluzione detergente calda, e risciacquati con acqua potabile. Gli stampi e i recipienti di rame devono essere perfettamente stagnati ed in perfetto stato di conservazione. Le suppellettili devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Al personale addetto si applicano tutte le disposizioni di cui all'art. 136 del presente Regolamento. Per il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita o di consumo, devono essere osservate le norme di cui all'art. 140 del presente Regolamento.

Art. 195

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

Negli esercizi di vendita o di consumo, gli articoli di pasticceria devono essere tenuti tutti in apposite vetrine di esposizione, al riparo da qualunque causa di insudiciamento o inquinamento, sia che siano freschi che secchi.

Gli acquirenti non devono, per nessun motivo, toccare la merce esposta, e tantomeno possono fare la cernita manuale; il venditore preleverà di volta in volta l'articolo prescelto con apposite mollette di acciaio inossidabile, depositandolo sul tovagliolino di carta per consegnarlo all'acquirente.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, colorati con sostanze nocive, dolcificati con saccarina o con sostanze diverse dallo zucchero, contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate, o altre impurità, composti tossici, germi patogeni e/o carica batterica totale superiore a 30.000 germi per grammo di sostanza.

E' vietato detenere e vendere prodotti dolciari di qualsiasi specie, freschi e secchi, di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza. Gli esercenti debbono essere sempre in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti suindicati, quando non siano di loro produzione e quando non siano confezionati e muniti di etichetta sufficiente ad individuare l'origine.

Dal mese di maggio al mese di settembre, gli articoli di pasticceria freschi preparati con latte, panna, creme ed affini, devono essere conservati negli esercizi di deposito, vendita e consumo in idonea apparecchiatura frigorifera.

E' vietato vendere o immettere al consumo gli articoli suindicati a distanza di oltre 12 ore dalla loro preparazione.

E' vietata la vendita ambulante degli articoli di pasticceria e dei prodotti dolciari di qualsiasi specie, sia freschi che secchi.

Art. 196

**Pizze, pizzette, maritozzi, ciambelle, panini imbottiti, sandwiches, toasts**

Le norme del presente Regolamento ed in particolare gli artt. 193 e 194 si applicano pure a tutti i dolci ed altri generi noti sotto il nome di « PIZZE » - « PIZZETTE » - « MARITOZZI » - « CIAMBELLE » - « PANINI IMBOTTITI » - « SANDWICHES » - « TOASTS » e simili, sia per quanto riguarda gli esercizi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, deposito, vendita, somministrazione, sia i mezzi e le modalità di trasporto, sia il personale addetto.

Art. 197

**Gelati**

Con il nome « Gelato di panna o di crema » non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando crema

formata esclusivamente di latte, saccarosio, uova, sostanze aromatiche ammesse.

Col nome di « GELATO DI CIOCCOLATO » non possono essere messi in commercio che gelati preparati usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o cacao.

I gelati di crema, panna e quelli in cui entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito, anche se in polvere o pastorizzato. E' consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato usare uova comunque conservate.

Le miscele devono essere portate e tenute a temperatura sufficiente per ottenere la distruzione dei germi patogeni e per ridurre la carica dei saprofiti e dei non patogeni, sicché il tasso batterico non sia mai superiore a 200.000 germi per ml., con assenza di patogeni, e quindi immediatamente gelificate.

Art. 198

**Fabbricazione, conservazione, vendita dei gelati - cautele**

Gli apparecchi, i recipienti, gli utensili comunque usati per la fabbricazione, conservazione, vendita, immissione al consumo dei gelati devono essere di alluminio o di acciaio inossidabile o di rame con stagnatura perfetta ed integra.

Le spatole metalliche ed i mestoli devono essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non venga mai a contatto col prodotto.

I gelati devono essere tenuti in apposito bancone frigorifero idoneo a conservarli alla dovuta temperatura ed al riparo da ogni contaminazione.

Tutti gli apparecchi ed utensili usati devono essere lavati con acqua di soda calda e risciacquati accuratamente con acqua a getto continuo; devono inoltre essere tenuti al riparo dalla polvere, dalle mosche e da qualsiasi altra fonte di contaminazione.

I coni, i cestini, le ostie, ecc. devono essere commestibili. E' consentito anche l'uso di altri recipienti purché conformi a quanto stabilito dagli artt. 141 e 142 del presente Regolamento.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti, fino al momento dell'uso, al riparo da ogni causa di contaminazione.

Art. 199

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

Agli esercizi di produzione, deposito, vendita, somministrazione di gelati, al personale addetto, ai mezzi di trasporto, si applicano integralmente le norme di cui al capo 1° del presente titolo VII e ai precedenti artt. 193 e 194.

Coloro che vendono gelato sfuso, che non sia di produzione propria, devono sempre dimostrare la provenienza del medesimo, esibendo a richiesta, il certificato di origine. Pertanto chi fabbrica gelato sfuso e lo consegna ad altri per l'immissione al consumo, deve usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio dei certificati, sui quali devono risultare la ditta preparatrice, la specie del gelato, il quantitativo, il nome del compratore e la data di acquisto.

I gelati in confezioni originali sigillate devono recare l'indirizzo della ditta produttrice, la sua sede e gli ingredienti in ordine decrescente riferito al peso.

E' vietata la vendita ambulante dei gelati.

E' vietato preparare, produrre, confezionare gelati all'aperto o nelle pubbliche vie o in luoghi non autorizzati.

Art. 200

**Ghiaccio artificiale**

Chiunque vuol produrre ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito dell'autorizzazione prevista dall'articolo 132 del presente Regolamento e della tessera di idoneità sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

Il ghiaccio artificiale può essere fabbricato solo con acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita da qualsiasi alterazione o inquinamento, sia prima che durante la formazione del ghiaccio.

In caso di sospetto circa la salubrità dell'acqua o di qualunque altra inefficienza del ciclo di lavorazione, l'Ufficiale Sanitario revoca la autorizzazione fino a quando non saranno stati eliminati gli inconvenienti.

Il ghiaccio prodotto deve essere limpido, cristallino e trasparente e non deve contenere nel suo spessore paglia, detriti vegetali o minerali, terra o altre sostanze estranee e deve dare con la fusione acqua potabile.

Art. 201

**Vendita e trasporto del ghiaccio artificiale**

Il ghiaccio ad uso alimentare, negli spacci, deve essere tenuto in idonei contenitori, senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale che possa contaminarlo.

Il ghiaccio artificiale per uso industriale deve essere sempre tenuto separato sia nelle fabbriche, che nei depositi, che negli spacci, da quello per uso alimentare, in locali, serbatoi, recipienti distinti, muniti di scritte che indichino la vera natura del ghiaccio.

I mezzi di trasporto del ghiaccio artificiale devono rispettare le norme di cui all'art. 140 del presente Regolamento.

E' vietato trasportare sullo stesso mezzo ghiaccio per uso alimentare e per uso industriale.

E' consentita l'introduzione nel Comune di ghiaccio artificiale prodotto in altri Comuni, purché fabbricato in esercizi autorizzati ed accompagnati da certificati attestanti l'origine.

## TITOLO VII - CAPO VIII

### ALIMENTI SURGELATI

Art. 202

#### **Alimenti surgelati. Autorizzazione sanitaria per la produzione, il trasporto e la vendita**

Chiunque intende produrre, trasportare, vendere alimenti surgelati deve chiedere ed ottenere dalla competente autorità sanitaria apposita autorizzazione, ai sensi dell'art. 132 del presente Regolamento.

Gli spacci di vendita devono essere muniti di apparecchiatura frigorifera, atta a conservare gli alimenti surgelati, fornita di due termometri aventi i bulbi protetti e disposti uno in corrispondenza del piano di massimo carico e l'altro a metà altezza nella zona di carico. I quadranti dei termometri devono essere posti sul frontale dell'apparecchio in posizione di immediata visibilità.

Le grosse apparecchiature frigorifere devono essere dotate di un termografo registratore settimanale, i cui dischi devono essere numerati progressivamente, timbrati e firmati dall'Ufficiale Sanitario, e tenuti a disposizione dell'organo di vigilanza per almeno tre mesi.

Il titolare dello spaccio di vendita deve avere cura di rispettare rigorosamente la linea di massimo carico; qualora gli organi di vigilanza rilevano che le apparecchiature frigorifere sono state caricate oltre la suddetta linea, debbono procedere al sequestro di tutte le confezioni che si trovano al livello superiore della stessa, e quindi alla loro distruzione.

Art. 203

#### **Alimenti surgelati - Caratteristiche della confezione**

E' vietato tenere alimenti surgelati che non siano in confezioni originali, sigillate, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto; quantitativi non conformi rinvenuti dall'organo di vigilanza devono essere sequestrati e distrutti.

Ferme restando tutte le disposizioni in materia di etichettatura, le confezioni di alimenti surgelati debbono riportare anche i seguenti dati:

- a) indicazione della data di confezionamento;
- b) istruzioni relative alla conservazione del prodotto, i tempi massimi di conservazione nel frigorifero domestico e a temperatura ambiente dopo la scongelazione;
- c) istruzione per lo scongelamento e per il consumo del prodotto;
- d) indicazione precisa della data di scadenza per i prodotti a conservazione limitata, ancorché surgelati;
- e) estremi del Decreto di autorizzazione del Ministero della Sanità;
- f) bollo previsto dall'art. 16 del R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298 sulle confezioni di carni surgelate.

TITOLO VII - CAPO IX

**ALIMENTI E BEVANDE DI GENERE DIVERSO**

Art. 204

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

La produzione, la preparazione, la confezione, il deposito, il trasporto e l'immissione in commercio o al consumo, comunque effettuata, degli estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, caffè, the, cioccolato, droghe, spezie, camomilla, vino, aceto, spiriti, birra, sciroppi, bevande analcoliche, acque gassate e acque minerali, sono sottoposte alle norme stabilite dalle leggi generali, nonché alle norme contenute negli speciali provvedimenti legislativi emanati per ciascuno dei prodotti suindicati e alle norme generali del presente Regolamento di cui all'art. 131 e successivi.

E' comunque vietata l'immissione in commercio dei prodotti suindicati qualora non siano in confezioni originali sigillate, complete di etichetta, la quale deve essere completa di tutti gli elementi ed indicazioni atti ad identificare il luogo di produzione, il tipo di prodotto, la sua composizione, eccezion fatta dei casi in cui è ammessa la vendita allo stato sfuso.

E' vietato produrre e comunque immettere al consumo sostanze alimentari e bevande indicate al primo comma del presente articolo contenenti additivi chimici e materie coloranti non permesse dalla legge.

TITOLO VII - CAPO X

**FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI  
IMMAGAZZINATE**

Art. 205

**Presidi sanitari. Autorizzazione alla vendita. Divieti**

Chiunque intende attivare un esercizio di deposito e vendita di fitofarmaci e di presidi delle derrate alimentari immagazzinate, deve munirsi preventivamente del certificato di abilitazione alla vendita, rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, e, prima di aprirlo, deve ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

E' vietata la vendita ambulante ed allo stato sfuso dei presidi sanitari.

E' vietato detenere a qualsiasi titolo nello stesso esercizio di deposito o di vendita presidi sanitari promiscuamente con sostanze alimentari e bevande.

Presso ciascun esercizio di deposito o di vendita deve essere tenuto, a cura del titolare il registro di carico e scarico, timbrato e vistato in ogni sua pagina dall'Ufficiale Sanitario, su cui, senza alcuna cancellatura, macchia, abrasione, deve essere riportata ogni operazione inerente al movimento della merce.

Al registro predetto debbono essere allegati i documenti giustificativi sia del carico che dello scarico.

TITOLO VII - CAPO XI

OGGETTI DI USO PERSONALE E/O DOMESTICO

GIOCATTOLI - DETERSIVI

Art. 206

**Objetti di uso personale e/o domestico**

Per le suppellettili di uso domestico, nonché per i recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza di uso personale, domestico, igienico, che possa comunque essere assorbita dalla cute e dalle mucose, e così pure per i poppatoi, tettarelle, anelli per dentizione, copri capezzoli, tiralatte, succhielli e simili, si applicano integralmente i divieti e le norme di cui agli artt. 141 e 142 del presente Regolamento.

Art. 207

**Colori nocivi - Colori arseniacali**

E' vietato l'uso di colori arseniacali per la colorazione di stoffe per mobili, di abiti e tappezzerie, di carte adibite ad uso domestico, ivi comprese le carte da parati.

Nella preparazione di sapone, cosmetici, dentifrici, ed altri generi di tintura e toeletta è permesso l'impiego sono dei colori il cui uso è ammesso anche per la preparazione, confezione, produzione degli alimenti e bevande.

Le materie coloranti nocive possono essere impiegate per la preparazione di oggetti d'uso personale o domestico, solo se restino incorporate nella massa del vetro, o di altri materiali ammessi, per fusione, sicché non possano essere cedute in alcun modo.

Art. 208

**Giocattoli**

Per la fabbricazione dei giocattoli valgono i divieti indicati negli articoli precedenti (206 - 207) ed inoltre non possono essere confezionati con sostanze esplosive o comunque pericolose o colorati con colori nocivi.

Il giocattolo deve essere realizzato in modo tale da non poter causare infortuni non solo quando è integro, ma anche dopo rottura.

Art. 209

**Detersivi**

I detersivi sintetici immessi in commercio devono riportare sulla confezione o sulla etichetta l'indicazione a caratteri leggibili e indelebili della denominazione del prodotto, nonché l'indicazione del nome e della ragione sociale o del marchio depositato, della sede dell'impresa produttrice, dello stabilimento di produzione e dell'impresa responsabile della immissione in commercio, della percentuale di biodegradabilità del prodotto, delle condizioni di impiego e del quantitativo netto in peso o in volume.

La biodegradabilità non deve essere inferiore all'80% e deve essere indicata anche per i detersivi venduti sfusi.

## TITOLO VIII - CAPO I

### MISURE GENERALI

#### CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE

Art. 210

##### Obbligo di denuncia

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia all' Ufficiale Sanitario.

La denuncia delle malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo deve contenere le seguenti indicazioni: nome, cognome, data di nascita, via e numero civico, provenienza dell' infermo, comunità scolastica frequentata o luogo ove lavora, diagnosi accertata o presunta della malattia, misure adottate per prevenire la sua diffusione, l' inizio certo o probabile della malattia e tutto quanto altro il Medico crederà opportuno far conoscere all' Ufficiale Sanitario a scopo profilattico.

Oltre ai medici hanno l' obbligo di denunciare malattie infettive o sospette di esserlo, a loro note, i direttori dei collegi e di qualsiasi altra comunità avente per fine l' educazione e l' istruzione, degli istituti di ricovero, di dormitori notturni, di opifici, di alberghi, di affittacamere, e più in generale qualunque persona sia a capo di una comunità, nonché i conduttori di vaccherie e di latterie e i titolari di qualsiasi esercizio di produzione, preparazione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Quando più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva o sospetta di esserlo, sono tutti egualmente tenuti all' obbligo di farne immediata denuncia all' Ufficiale Sanitario.

L' Ufficiale Sanitario è tenuto a dare comunicazione della denuncia ricevuta al Medico Provinciale. La denuncia deve essere telegrafica in caso di malattie soggette a profilassi internazionale e quando trattasi di malaria e meningite cerebro-spinale epidemica.

Art. 211

##### Obblighi del personale sanitario, laureato, e ausiliario, e dei cittadini per la lotta contro le malattie infettive

Tutti i medici chirurghi esercenti nel Comune sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive, sotto la direzione dell' Ufficiale Sanitario.

Lo stesso obbligo vale anche per i medici chirurghi comandati a prestare servizio presso il Comune durante una epidemia e per tutti coloro che esercitano nel Comune Professioni Sanitarie Ausiliarie e Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie.

In caso di manifestazioni epidemiche di particolare gravità, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni richieste dall' Ufficiale Sanitario, conformi alla sua condizione, arte o professione.

Art. 212

##### Malattie soggette a denuncia

Sono soggette a denuncia le malattie appresso indicate:

- 1) Amebiasi
- 2) Anchilostomiasi
- 3) Blenorragia
- 4) Brucellosi
- 5) Carbonchio
- 6) Colera
- 7) Congiuntivite contagiosa nelle collettività
- 8) Difterite
- 9) Dissenteria bacillare
- 10) Echinococcosi
- 11) Epatite virale
- 12) Febbre gialla
- 13) Febbre Q.
- 14) Febbre tifoide
- 15) Infezioni da paratifi
- 16) Altre infezioni da salmonelle
- 17) Botulismo
- 18) Altre tossinfezioni alimentari
- 19) Gastro enterite nel 1° anno di vita
- 20) Imenolepiasi
- 21) Influenza
- 22) Lebbra
- 23) Leshmaniosi cutanea
- 24) Leshmaniosi viscerale
- 25) Leptosirosi

- 26) Linfogramuloma inguinale
- 27) Malaria
- 28) Malattia reumatica
- 29) Meningite meningococcica
- 30) Micosi della cute
- 31) Mononucleosi infettiva
- 32) Morbillo
- 33) Morva
- 34) Nevrossiti virali
- 35) Ornitosi
- 36) Parotite epimedica
- 37) Pediculosi nelle collettività
- 38) Pertosse
- 39) Peste
- 40) Poliomielite
- 41) Rabbia
- 42) Morsicatura da animali rabbidi o sospetti
- 43) Rosolia
- 44) Scabbia
- 45) Scarlattina
- 46) Schistosomiasi
- 47) Sepsi puerperale
- 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto
- 49) Teniasi
- 50) Tetano
- 51) Tifo esantematico
- 52) Forme dermatofosimili
- 53) Tigna
- 54) Toxoplasmosi
- 55) Tracoma
- 56) Trichinosi
- 57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa
- 58) Tubercolosi extrapolmonare in forma contagiosa
- 59) Tularemia
- 60) Ulcera venerea
- 61) Vaiolo
- 62) Vaccinia generalizzata
- 63) Encefalite postvaccinica
- 64) Varicella.

#### Art. 213

##### Misure profilattiche

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire visite specialistiche ed accertamenti diagnostici atti a chiarire la natura della malattia, nonché l'inchiesta epidemiologica per individuare l'origine dell'infezione.

E' obbligatorio provvedere: all'isolamento del malato e delle persone che l'assistono, alla disinfezione e concomitante e terminale.

In caso di isolamento domiciliare, il Medico curante deve collaborare per l'esecuzione delle misure profilattiche disposte dall'Ufficiale Sanitario e deve dare alle persone che assistono o avvicinano l'ammalato tutte le istruzioni occorrenti sulle misure da adottarsi, anche nei loro riguardi, per impedire la propagazione del contagio.

Il Medico curante è obbligato ad avvertire l'Ufficiale Sanitario se durante la malattia, il paziente cambia domicilio, ovvero viene ricoverato in Ospedale; nei casi di febbre puerperale è fatto obbligo al medico di indicare l'ostetrica che ha assistito l'inferma.

Quando l'isolamento domiciliare non dà sufficienti garanzie ovvero trattasi di malattie particolarmente gravi e ad alto indice di contagiosità, l'Ufficiale Sanitario deve disporre il ricovero presso il reparto isolamento dell'Ospedale Civile, qualora il Medico curante non abbia già provveduto in tal senso.

Per i casi sospetti, le misure profilattiche sono le stesse che per i casi conclamati, salvo a sospenderle una volta dimostrata la diversa natura della malattia.

#### Art. 214

##### Disinfezioni

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Ufficiale Sanitario. A seconda dei casi, la disinfezione può essere estesa a tutta la casa o limitata alla sola camera dell'ammalato.

E' obbligatorio procedere alla disinfezione dei servizi igienici, della biancheria e degli effetti lettereci, delle urine e delle feci, nonché del vomito e degli espettorati prodotti dal malato, degli oggetti di uso personale esposti al contagio.

Gli oggetti trasportabili ed in specie le biancherie e gli effetti personali e lettereci, quando è possibile devono essere inviati alla stazione di disinfezione.

Il trasporto di oggetti infetti alla stazione di disinfezione deve essere fatto con carri o recipienti adibiti esclusivamente a questo uso e idonei allo scopo.

Al termine della malattia, o nel caso l'ammalato sia stato trasportato all'ospedale o altrove, l'Ufficiale Sanitario fa eseguire da proprio personale immediatamente la disinfezione dell'abitazione, degli effetti lettereci, della biancheria, e di ogni altro oggetto che ha avuto contatto con l'infermo.

La disinfezione può essere svolta anche dai familiari dell'ammalato a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Negli alberghi, locande, affittacamere, pensioni, ed in tutti i pubblici esercizi, negli stabilimenti, opifici, collegi, istituti di ricovero ed in tutte le comunità, devono essere eseguite disinfezioni periodiche con decorrenza annuale e in via straordinaria, ogni qual volta sarà ritenuto necessario dall'Ufficiale Sanitario, e devono essere rinnovate, ogni anno, le tinteggiature.

Tutti gli istituti di cura, pubblici e privati, almeno una volta all'anno devono essere assoggettati a disinfezione preceduta da radicale pulizia.

Tutte le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private e tutte le altre comunità scolastiche (convitti, asili, istituti di istruzione ed educazione) almeno una volta all'anno, devono essere ritinteggiate e disinfettate e ciò prima dell'inizio delle lezioni. Le scuole devono essere parimenti disinfettate ogni qual volta vengano usate per motivi diversi da quelli scolastici e ciò prima che siano riammessi gli alunni e ogni qual volta lo sarà ritenuto necessario dall'Autorità Sanitaria.

I direttori di alberghi, locande, affittacamere, convitti, comunità, non devono permettere che siano occupate stanze, appartamenti, o ambienti nei quali abbiano soggiornato malati infettivi prima che siano state eseguite le disinfezioni del caso.

Qualunque intervento di disinfezione di ambienti, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, può essere integrato dal rinnovo delle tinteggiature, degli intonaci, delle carte da parati, e quanto altro ritenuto necessario.

Le autoambulanze, ancorché usate solo allo scopo del trasporto dei malati infettivi, devono essere di volta in volta disinfettate a cura dell'Ente a cui appartengono; alla stessa norma sono ovviamente assoggettati tutti gli altri mezzi che possono essere usati per il trasporto di malati infettivi.

Quando il trasporto di un malato infettivo viene eseguito con mezzi privati, questi devono essere sottoposti a disinfezione a cura del personale dell'Ufficio Sanitario.

## Art. 215

### Provvedimenti diversi per la profilassi delle malattie infettive

Chiunque intende ottenere il certificato di sana e robusta costituzione fisica deve preventivamente sottoporsi all'esame schermografico del torace e all'accertamento sierologico per la lue.

E' vietato consegnare alle lavanderie biancheria, vestiti, effetti lettereci, che siano stati comunque in contatto con ammalati infettivi, se non siano stati prima accuratamente disinfettati.

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato infetto biancheria, vestiti ed oggetti, prima che siano disinfettati o quando meno avvolti in panni bagnati di soluzione antisettiche e di pulire a secco la camera prima della disinfezione.

E' vietato vendere o tenere per vendere effetti di vestiario o lettereci usati se sprovvisti di un bollino dell'Ufficio Sanitario attestante l'avvenuta disinfezione.

E' vietato usare vetture pubbliche (TAXI) o da noleggio per il trasporto di malati contagiosi.

E' vietato introdurre stracci nel Comune che non siano muniti di un certificato del Sindaco del Comune di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito apparecchio per la disinfezione dei libri.

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimento, giostre, circhi equestri, piccoli teatri, durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza dell'Ufficio Sanitario, dell'Ufficio Veterinario e dell'Ufficio di Polizia Urbana.

Essi in ogni caso devono chiedere ed ottenere il permesso di occupare il suolo pubblico.

Ai fini dell'assunzione, gli addetti ai lavori domestici (collaboratrici domestiche) devono essere munite della tessera di idoneità sanitaria, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, previo esame schermografico e accertamento sierologico per la lue.

E' vietato assumere o trattenere in servizio, con rapporto di lavoro domestico, persone sprovviste della predetta tessera sanitaria.

Il Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario, quando ve ne sia la necessità e l'urgenza in caso di epidemie, può procedere all'occupazione di qualsiasi proprietà privata e adibirla ad ospedali, lazzaretti, laboratori, stazioni di disinfezione, cimiteri e a qualunque altro servizio sanitario.

Il Sindaco può altresì, su segnalazione dell'Ufficiale Sanitario, vietare lo svolgimento delle fiere, dei mercati e in genere tutte le pubbliche riunioni.

E' vietato sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri, in tutti i luoghi di pubblico spettacolo e in tutti i pubblici esercizi.

E' vietato soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati e guastare o imbrattare, in qualsiasi modo, gli orinatoi e le latrine pubbliche.

Al fine di prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive, l' Ufficiale Sanitario ed il personale da esso dipendente ha libero accesso in ogni luogo ed in specie dove più facilmente si possono determinare cause favorevoli al genio epidemico; in particolare pubblici esercizi, comunità di qualsiasi genere ed in specie comunità scolastiche, luoghi di produzione, preparazione, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, locali di pubblico spettacolo e ritrovo, stabilimenti balneari, ecc..

Le ispezioni ed i controlli possono essere eseguiti in qualsiasi momento, anche al di fuori di manifestazioni epidemiche, a giudizio dell' Ufficiale Sanitario.

Quando sia denunciato un caso di malattia infettiva e diffusiva tra il personale comunque addetto ad un esercizio di preparazione, produzione, conservazione, deposito, manipolazione, confezione, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande, spetta all' Ufficiale Sanitario, a seconda dei casi, decidere quali misure profilattiche debbano essere adottate, compresa la chiusura temporanea dell' esercizio.

Negli uffici e nei negozi, ove occorre sfogliare carte, devono trovarsi a disposizione sia del personale, che del pubblico, spugne imbevute di acqua per inumidire le dita.

Art. 216

#### **Malattie infettive soggette a profilassi internazionale**

Nei casi di malattie infettive soggette a profilassi internazionale (vaiuolo, colera, peste, febbre gialla, febbri ricorrenti, tifo esantematico) devono essere adottate tutte le misure indicate nei precedenti articoli con il massimo scrupolo e tempestività.

Inoltre, in tali casi, è obbligatorio l' isolamento ospedaliero esteso a tutti i membri della famiglia e di tutte le persone che abbiano avuto contatti con il malato; l' isolamento può essere esteso a tutti gli abitanti della stessa casa ed anche di gruppi di case, se necessario a giudizio dell' Ufficiale Sanitario.

I viaggiatori provenienti da zone infette devono sottostare al periodo di vigilanza sanitaria prescritto dalle norme internazionali; gli albergatori, gli affittacamere, e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti devono darne immediata denuncia all' Ufficiale Sanitario.

Art. 217

#### **Malattie infettive nelle scuole**

Il Medico Scolastico deve denunciare immediatamente all' Ufficiale Sanitario i casi di malattie infettive che si verificano tra gli alunni e il personale comunque facente parte della comunità scolastica, documentandole con tutte le indicazioni epidemiologiche utili per prevenire una ulteriore diffusione delle stesse.

L' insegnante che rilevi tra gli alunni segni sospetti di una malattia infettiva deve darne immediata notizia al Medico Scolastico e in sua mancanza al Capo dell' Istituto, che provvederanno all' allontanamento dell' alunno, con le necessarie cautele, e ne daranno subito notizia all' Ufficiale Sanitario.

Nell' ambito scolastico, oltre alle malattie di cui all' art. 211 del presente Regolamento, devono essere denunciate: l' erisipela, gli stati impetiginosi della cute, la pediculosi.

Gli alunni e tutto il personale comunque facente parte della Comunità scolastica non possono essere riammessi a scuola dopo essere stati affetti da una delle malattie infettive di cui all' art. 212 se non esibiscono un certificato rilasciato dal Medico Scolastico o dall' Ufficiale Sanitario.

La riammissione presuppone che il soggetto abbia conseguito la perfetta guarigione clinica e abbia perduto la facoltà di contagiare altre persone.

Per le malattie infettive più comuni devono essere osservati i periodi contumaciali indicati in appendice, che forma parte integrante del presente Regolamento.

Essi possono essere abbreviati o allungati a seconda dell' andamento epidemiologico e clinico della malattia, e possono essere subordinati ad esami di laboratorio, a giudizio dell' Ufficiale Sanitario o del Medico Scolastico.

Gli alunni assenti più di cinque giorni consecutivi dalla scuola devono comunque presentare il certificato di riammissione rilasciato dal Medico Scolastico o dall' Ufficiale Sanitario, o dal medico di famiglia, attestante il motivo dell' assenza e l' idoneità a frequentare la Comunità scolastica.

**Comunità scolastiche: vigilanza sanitaria**

La vigilanza sanitaria delle scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, e di tutte le altre comunità scolastiche (convitti, asili, istituti di educazione e di istruzione, colonie), è svolta dai medici scolastici, sotto la direzione ed il coordinamento dell' Ufficiale Sanitario.

Ogni comunità scolastica sarà visitata, almeno una volta al mese, senza preavviso, ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse, dal personale dell' Ufficio Sanitario.

In particolare deve essere rilevato:

- a) se vi sono scolari affetti da malattie infettive e diffuse, o sospette di esserlo;
- b) se vi sono scolari affetti da malattie le quali, pur non avendo carattere di contagiosità, possono tuttavia tornare dannose alla vita della comunità;
- c) se siano mantenute le condizioni igieniche necessarie, sia per quanto riguarda i locali, che le suppellettili, in fatto di ordine, pulizia, decoro, funzionalità.

Il Sindaco, su richiesta dell' Ufficiale Sanitario, ordina la chiusura parziale o totale, per motivi profilattici, della scuola, o di altra comunità scolastica ove siano verificati uno o più casi di malattie infettive e trasmissibili.

Nei convitti o negli istituti di istruzione e di educazione, chiunque risulti affetto da malattia infettiva e diffusiva, o sospetta di esserlo, deve essere immediatamente allontanato dalle camere comuni e trasportato in locale di isolamento (infermeria).

La pulizia delle scuole e delle altre comunità scolastiche deve essere fatta ogni giorno previa bagnatura del pavimento e con uso di disinfettanti e detergenti.

Le cucine annesse alle refezioni scolastiche, ai convitti ed agli istituti di istruzione e di educazione, devono in tutto essere conformi a quanto disposto dal presente Regolamento all' articolo 92.

TITOLO VIII - CAPO II

**VACCINAZIONI**

**Vaccinazioni obbligatorie**

Sono obbligatorie per tutti i minori le vaccinazioni contro il vaiuolo, \* la poliomielite, la difterite e il tetano, secondo i modi ed i termini stabiliti dalle leggi generali.

I genitori, o comunque chi esercita la patria potestà o la tutela, che non provvedono nei termini di legge a far sottoporre i minori alle vaccinazioni obbligatorie suindicate, senza giustificare il motivo, devono essere denunciati alla Autorità Giudiziaria.

L' Ufficiale Sanitario cura la tenuta dei registri e schedari dei soggetti tenuti a sottoporsi alle vaccinazioni obbligatorie e rilascia a richiesta il certificato delle vaccinazioni eseguite.

Nessun alunno può essere ammesso alle scuole primarie e secondarie, pubbliche e private, o in istituti di istruzione ed educazione, o in asili, o in convitti, o in altre comunità, qualunque carattere esse abbiano, se non è in grado di esibire il certificato attestante l' avvenuta esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie.

I Direttori Didattici, i Presidi e i Direttori delle altre comunità scolastiche devono escludere immediatamente dalla scuola gli alunni che non hanno esibito il certificato di vaccinazione ed informare l' Ufficiale Sanitario: essi devono essere in grado di esibire, a richiesta dell' Autorità Sanitaria, i certificati di vaccinazione relativi agli alunni loro affidati. L' Ufficio di Stato Civile del Comune deve trasmettere all' Ufficio Sanitario l' elenco dei nuovi nati, massimo con decorrenza bimestrale.

La vaccinazione antivaiolesca è eseguita durante il 2° anno di età e, se negativa, deve essere ripetuta, ma non prima di sei mesi.

La rivaccinazione antivaiolesca deve essere eseguita nell' ottavo anno di età.

La vaccinazione antidifterica è eseguita unitamente a quella antitetanica durante il secondo anno di età con due iniezioni a

\* La vaccinazione antivaiolesca è stata sospesa per due anni dalla legge 7-6-1977, n. 323.

distanza di 28 giorni l'una dall'altra. La prima iniezione è abbinata, di regola, alla vaccinazione antivaiolosa.

A distanza di un anno dalla seconda iniezione, se ne deve praticare una terza avente valore di richiamo.

La vaccinazione antipoliomielitica deve essere praticata in quattro somministrazioni di vaccino orale tipo Sabin trivalente, di cui la prima durante il terzo mese di vita, la seconda dopo un minimo di sei settimane o un massimo di otto settimane dalla prima, la terza durante il 10° - 11° mese di vita e comunque ad almeno 120 giorni dalla seconda, la quarta durante il terzo anno di vita e dopo almeno un anno dalla terza.

Art. 220

#### **Altre vaccinazioni obbligatorie**

E' obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti categorie:

- a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia di tutti gli istituti di cura pubblici e privati;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche e al trasporto degli infermi, anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei gelati;
- d) per tutti coloro che a qualsiasi titolo sono addetti alla preparazione, produzione, manipolazione, confezione, trasporto, deposito, vendita, somministrazione, di sostanze alimentari e bevande.

La vaccinazione antitetanica è altresì obbligatoria per le seguenti categorie di lavoratori, più esposti al rischio dell'infezione tetanica:

- 1) lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti ed addetti agli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, 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;
- 2) gli sportivi, all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI.

La vaccinazione antitetanica deve essere eseguita a cura dell'INAIL per tutti coloro che sono assicurati contro gli infortuni sul lavoro, e degli Enti che gestiscono l'assicurazione generale malattie negli altri casi.

Gli Enti suindicati devono annotare su apposito registro o schedario le vaccinazioni eseguite e darne regolare comunicazione all'Ufficio Sanitario.

## TITOLO VIII - CAPO III

### MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI TRASMISSIBILI ALL' UOMO

Art. 221

#### **Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie infettive degli animali all' uomo**

Il Veterinario Capo deve tenere costantemente aggiornato l' Ufficiale Sanitario dell' andamento epidemiologico delle malattie infettive tra gli animali, e deve denunciare con immediatezza le affezioni suscettibili di trasmissione all' uomo (brucellosi, tubercolosi, morva, carbonchio, rabbia, afta).

Inoltre il Veterinario Capo deve collaborare strettamente con l' Ufficiale Sanitario perché sia eseguita la migliore vigilanza sulle vaccherie, sulla produzione e vendita di latte e latticini.

Qualunque caso di malattia infettiva e diffusiva degli animali, accertato o sospetto, e qualunque caso di morte improvvisa di animali, deve essere immediatamente denunciato al Veterinario Capo dai Veterinari Condotti e liberi esercenti, dai proprietari o detentori, a qualunque titolo, di animali, dagli albergatori, dai conduttori di stalle e gli esercenti le mascalcie.

Art. 222

#### **Profilassi della rabbia**

I cani possono essere tenuti liberi e senza museruola solo nei luoghi privati chiusi o recintati, dove nessuno può entrare senza autorizzazione del proprietario.

In tutti gli altri casi (nei luoghi pubblici, nei cortili, nei giardini, negli spazi condominiali, nei pubblici esercizi, ecc.) i cani, in qualunque ora del giorno e della notte devono essere muniti di museruola e legati con catena solidamente fissata, ovvero tenuti al guinzaglio, specie se trattasi di cani di grossa taglia (danesi, mastini, bull-dogs, ecc.).

Tutte le morsicature inferte da cani e gatti all' uomo o agli altri animali devono essere immediatamente denunciate all' Ufficiale Sanitario e al Veterinario Capo. Sono tenuti a produrre

denuncia non solo i medici ed i veterinari, quanto anche i proprietari degli animali morsicatori e le persone morsicate.

Gli animali morsicatori devono essere catturati vivi e tenuti in osservazione nel canile municipale per almeno 10 giorni a cura del Veterinario Capo, trascorsi i quali se ritenuti sani, saranno restituiti ai proprietari, previo rimborso delle spese di mantenimento.

L' indicazione ad eseguire la vaccinazione antirabbica sarà stabilita dall' Ufficiale Sanitario, sentito il Veterinario Capo ed il Medico di fiducia della persona morsicata.

I Direttori degli Alberghi, dei pubblici esercizi in genere, delle comunità, dei locali di pubblico spettacolo, devono esigere che i cani siano sempre muniti di museruola e tenuti al guinzaglio.

E' compito del Comune far funzionare, tramite la Ripartizione Sanitaria (Ufficio Veterinario), il servizio di accalappiamento dei cani randagi o che comunque siano rinvenuti fuori dei luoghi privati chiusi o recintati, di cui al primo comma del presente articolo.

I cani accalappiati devono essere custoditi nel canile municipale per un massimo di giorni cinque, trascorso il quale, se non sono stati richiesti dai proprietari, devono essere abbattuti.

Il custode del canile municipale può restituire al proprietario il cane accalappiato solo dietro presentazione della bolletta attestante l' avvenuto versamento della somma dovuta per il riscatto.

## TITOLO VIII - CAPO IV

### LOTTA CONTRO LE MOSCHE

#### Art. 223

##### **Norme per ostacolare la vita e la moltiplicazione delle mosche**

In conformità a quanto stabilito dal presente Regolamento, è vietato fare qualunque cosa che possa interferire negativamente con la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, di qualsiasi genere, e quindi favorire la vita delle mosche.

Gli edifici adibiti ad allevamenti di animali (bovini, suini, ovini, animali da cortile, ecc.), sia a carattere familiare, che aziendale o industriale, ancorché siti in aperta campagna, devono essere dotati di protezione meccanica contro le mosche e devono essere sottoposti a trattamenti con insetticidi, efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno.

In primavera, le concimaie devono essere trattate con calcio-cianamide per distruggere le larve delle mosche.

Alle stesse norme devono essere sottoposte le scuderie, gli stallaggi, le stalle di sosta, sia pubbliche, sia private, sia familiari, sia industriali, sia aziendali.

Tutti i bagni e tutte le cucine, di qualunque edificio facciano parte, sia pubblico che privato, devono avere le reticelle anti-mosche alle finestre.

#### Art. 224

##### **Norme per la protezione dei pubblici esercizi e dei luoghi ove si compiono operazioni interessanti le sostanze alimentari e le bevande**

Tutti gli esercizi pubblici e tutti gli esercizi ove si compiono operazioni comunque interessanti le sostanze alimentari, sia di origine animale, che vegetale, e le bevande debbono essere dotati di protezione meccanica contro le mosche e devono essere sottoposti a trattamenti con insetticidi efficaci contro le mosche, ripetuti più volte nel corso dell'anno; inoltre devono avere una o più pattumiere con coperchio a chiusura ermetica idonee ad assicurare la perfetta raccolta di qualsiasi rifiuto, specie se prove-

niente dalle cucine o da luoghi ove a qualsiasi titolo si eseguono operazioni relative alla preparazione, produzione, confezione, manipolazione di sostanze alimentari e bevande.

Tutti gli alimenti e tutte le bevande negli esercizi di cui al primo comma del presente articolo, specie se già sottoposti a cottura, devono essere tenuti rigorosamente al riparo dalle mosche con sistemi idonei, vetrine o campane di vetro, armadi, contenitori chiusi. L'uso di reticelle, veli o simili presuppone che non ci sia un contatto diretto con gli alimenti e bevande, per non rendere inutile il loro impiego.

Le stoviglie e gli accessori da cucina e da tavola devono essere tenuti in appositi armadi, protetti da rete metallica o comunque chiusi; analogamente devono essere tenute le sostanze alimentari e le bevande nelle dispense ed in qualunque altro luogo siano conservate o depositate.

Negli alberghi, pensioni, affittacamere, comunità, dormitori pubblici, la biancheria sporca deve essere raccolta in appositi contenitori, con i quali deve essere trasportata alla lavanderia.

Per nessun motivo deve essere consentita qualsiasi forma di interferenza tra la biancheria sporca e la biancheria pulita, nemmeno a livello di contenitori.

Tutti i locali facenti parte degli esercizi di cui al primo comma del presente articolo devono essere tenuti con la massima pulizia ed in ordine.

Le norme di cui sopra devono essere rispettate anche presso i mattatoi, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali o stabilimenti di lavorazione di prodotti di origine animale.

Il trasporto di qualunque sostanza che possa comunque favorire lo sviluppo delle mosche e conseguentemente anche la diffusione di malattie, deve avvenire con mezzi dotati di chiusura ermetica e realizzati con materiale liscio, lavabile, disinfettabile, non fessurabile, con angoli arrotondati.

## TITOLO VIII - CAPO V

### BARBIERI, PARRUCCHIERI ED AFFINI

#### Art. 225

##### **Autorizzazione all'apertura degli esercizi di barbieri, parrucchieri ed affini**

Chiunque intende aprire un esercizio di barbiere, parrucchiere ed affini (estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico), deve chiedere ed ottenere apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascia previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Il personale comunque addetto agli esercizi di cui sopra deve essere munito di tessera di idoneità sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, da rinnovarsi almeno una volta ogni anno e da rilasciarsi con le modalità dell'art. 136 del presente Regolamento.

Il Sindaco non può rilasciare l'autorizzazione all'apertura dell'esercizio se il titolare non ha già conseguito la tessera di idoneità sanitaria.

#### Art. 226

##### **Caratteristiche dei locali - Arredamento**

I locali adibiti ad esercizio di barbiere, parrucchiere ed affini, devono avere una superficie totale non inferiore a 20 mq., altezza non inferiore a ml. 3, devono essere ben illuminati e ben areati con vasistas e aspiratori elettrici, canne di aspirazione prolungate oltre il tetto, se necessario; i pavimenti e le pareti, fino a 2 metri di altezza da terra, devono essere eseguiti con materiali lisci, ben connessi, non fessurabili, facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti agli urti, con angoli arrotondati.

Gli esercizi di cui sopra devono essere forniti di acqua corrente e devono avere disponibilità di acqua calda.

L'arredamento deve essere decoroso e tale da permettere la più accurata pulizia; deve comprendere obbligatoriamente un armadio chiuso per tenere la biancheria pulita, un contenitore apposito a chiusura ermetica per raccogliere la biancheria sporca e trasportarla in lavanderia, uno o più lavandini ad acqua corrente

per l'uso diretto del cliente, per la pulizia dei ferri ed accessori e per la pulizia delle mani del personale addetto.

Gli esercizi di cui sopra devono altresì essere dotati di un ripostiglio dove tenere la pattumiera con coperchio a chiusura per la raccolta dei rifiuti solidi, e tutto quanto altro necessario per l'esecuzione delle operazioni di pulizia.

#### Art. 227

##### **Suppellettili - Strumentario - Norme igieniche di conduzione**

Gli esercizi di barbiere, parrucchiere ed affini, devono essere tenuti sempre costantemente puliti e ordinati; periodicamente devono essere disinfettati. Nei mesi da maggio a settembre i titolari devono provvedere per il rispetto della lotta contro le mosche.

Il personale comunque addetto deve curare la massima pulizia personale, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e deve indossare una sopravveste bianca, tenuta sempre pulita.

Gli strumenti, le suppellettili, la biancheria che vengono a contatto con le parti cutanee del cliente, devono essere tenuti con la più scrupolosa nettezza; in particolare gli strumenti, dopo l'uso, devono essere sterilizzati con immersioni in soluzioni antisettiche o in acqua bollente, o a mezzo di autoclavi o stufe a secco.

Dopo la rasatura, la superficie cutanea da ciò interessata deve essere risciacquata con acqua corrente e quindi trattata con soluzione antisettica.

La cipria deve essere distribuita con polverizzatori a secco; è proibito l'uso di piumini o piumaccioli.

I poggia-capo devono essere coperti con carte impermeabili e rinnovabili dopo ogni servizio; è proibito l'uso della carta di giornale o carte destinate ad altri scopi, sia per questo uso, sia per togliere il sapone dal rasoio.

Le spazzole devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Gli asciugamani e gli accappatoi devono essere cambiati dopo ogni servizio e possono essere usati solo se accuratamente puliti e sterilizzati.

Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono inoltre essere di aspetto decoroso; deve essere eliminato tutto ciò che accusa l'usura dell'uso e degli anni.

Gli estetisti, i truccatori, gli estetisti visagisti, i depilatori, i manicure, i massaggiatori facciali, i pedicure estetici, per ragioni

di decoro, non devono eseguire le loro prestazioni alla vista del pubblico.

Per il personale, che adoperi cosmetici, tinture o altro materiale tossico e che per il sistema di « permanente a freddo » maneggi preparati a base di acido tioglicocologico o di tioglicolati, è obbligatorio l'uso dei guanti.

Nelle parrucchiere per ogni casco vi deve essere disponibilità di almeno 20 mc., purché il sistema di areazione assicuri due ricambi orari.

## TITOLO IX - CAPO I

### POLIZIA MORTUARIA

#### Art. 228

##### **Denuncia di morte**

I medici devono denunciare entro 24 ore dall'accertamento del decesso al Sindaco ogni caso di morte di persona da essi assistita indicando la malattia che, a loro giudizio, ne è stata la causa.

Nel caso di decesso senza assistenza medica la denuncia della presunta causa di morte è fatta dal medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia è estesa ai nati morti e ai feti di oltre sei mesi di gestazione.

Ove dalla scheda di morte risulti o sorga il dubbio che la morte sia dovuta a reato, il Sindaco deve darne immediata comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza.

In mancanza del medico, la denuncia deve essere fatta dai familiari del defunto, dai direttori delle collettività ove si è verificato il decesso, più in generale da chiunque abbia a qualsiasi titolo assistito al decesso.

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso o rinviene un cadavere o parti di cadavere in qualsiasi luogo pubblico o privato, è tenuto a denunciare immediatamente il fatto al Sindaco che ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e alla Pubblica Sicurezza.

Nel caso di morte di persona cui siano stati somministrati nuclidi radioattivi la denuncia della causa di morte deve contenere le indicazioni previste dall'art. 100 del D.P.R. 13-2-1964, n. 185.

#### Art. 229

##### **Accertamento della morte**

In tutti i casi di decesso, la morte deve essere accertata dal medico necroscopo, non prima di 15 ore dal decesso.

Le funzioni di medico necroscopo sono esercitate dai medici condotti e dagli altri sanitari nominati dal Sindaco, che esercitano stabilmente la loro professione nel Comune.

Nei nosocomi pubblici e privati la funzione di medico necroscopo è svolta dal Direttore Sanitario e da un medico da lui delegato. I Medici necroscopi dipendono dall' Ufficiale Sanitario.

Il Medico necroscopo, presa cognizione della malattia che ha determinato il decesso e visitato il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all' Ufficio dello Stato Civile con la quale comprova che la morte è accertata e indica la causa della morte.

Nel dubbio che la causa della morte sia non naturale, il medico necroscopo deve farne referto alla Autorità Giudiziaria.

Per i decessi dovuti a malattie infettive e trasmissibili il medico necroscopo deve farne denuncia all' Ufficio Sanitario.

In caso di amputazione di membra, il chirurgo deve informare il Sindaco, il quale darà le disposizioni per il trasporto ed il seppellimento.

#### Art. 230

##### **Periodo di osservazione**

E' vietato chiudere nella cassa ovvero sottoporre ad autopsia o imbalsamazione, inumazione, tumulazione e a qualunque altro condizionamento i cadaveri prima che siano trascorse almeno 24 ore dal decesso, e prima che il medico necroscopo ha dichiarato certa la morte e non dovuta a causa delittuosa.

In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente, l' osservazione può essere protratta per 48 ore.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa o il cadavere presenta segni di iniziale decomposizione o quando lasciare insepolto il cadavere può portare pregiudizio, il Sindaco può abbreviare il tempo di osservazione a meno di 24 ore su proposta dell' Ufficiale Sanitario.

#### Art. 231

##### **Caratteristiche dei feretri**

Le salme che devono essere trasportate fuori Comune o che devono essere tumulate o che sono di persone decedute per malattie infettive e diffusive, devono essere chiuse in una cassa metallica saldata a fuoco dello spessore di 0,660 mm. se di zinco e di 1,5 mm. se di piombo, e quindi in un' altra cassa di legno dello spessore minimo di 3 cm. eseguita con tavole in un solo pezzo nel senso della lunghezza riunite al massimo nel numero di quattro nel senso della larghezza, fra loro congiunte con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Se il coperchio è costituito da più facce poste su piani diversi, ogni faccia deve essere costituita da tavole in un sol pezzo nel senso della lunghezza.

Le pareti laterali della cassa devono essere riunite tra loro con anima o incastro continuo e saldate con collante di sicura e duratura presa.

Il coperchio deve essere congiunto alle pareti laterali mediante viti disposte di 20 in 20 cm..

Il fondo deve essere congiunto ad esse con chiodi disposti di 20 in 20 cm. e con buon mastice.

La cassa così confezionata deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di cm. 2, distanti l' una dall' altra non più di cm. 50, saldamente fissate al feretro mediante chiodi o viti.

Ogni cassa di legno e di metallo deve portare impresso il marchio di fabbrica con le indicazioni della Ditta costruttrice.

E' vietato applicare alle casse metalliche valvole o altri apparecchi che in qualsiasi modo alterino la tenuta ermetica delle casse.

Tra la cassa di metallo e quella di legno deve essere interposta torba polverizzata o segatura di legno per uno spessore di 4 cm..

Le casse per inumazione devono essere di minore consistenza e di più semplice struttura (legno di abete) col coperchio chiuso a viti, sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte; anche queste casse devono riportare timbro a fuoco indicante la Ditta costruttrice e il fornitore.

E' proibito l' uso di materiali non biodegradabili anche nelle parti decorative.

Lo spessore del legno non deve essere inferiore a cm. 2.

Quando la salma deve essere trasportata fuori comune nei mesi da Aprile a Settembre, deve essere sottoposta a trattamento antiputrefattivo mediante introduzione nelle cavità corporee di almeno 500 cc. di formalina F.U..

Negli altri mesi dell' anno tale disposizione si applica solo per le salme da trasportare in località raggiungibili con il mezzo di trasporto prescelto dopo 24 ore di tempo oppure quando il trasporto venga eseguito trascorse 48 ore dal decesso.

Il trattamento è eseguito da personale tecnico delegato dall' Ufficiale Sanitario.

Art. 232

### **Trasporto delle salme**

E' vietato trasportare cadaveri non racchiusi in una cassa idonea.

Per i feretri che devono essere trasportati fuori Comune, oltre all'autorizzazione del Sindaco e al permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile, il Vettore deve munirsi del verbale rilasciato a cura dell'Ufficiale Sanitario dal quale risulti l'avvenuta esecuzione di tutte le prescrizioni di legge.

Il trasporto dei feretri deve essere eseguito con appositi carri chiusi autorizzati dall'Ufficiale Sanitario, che ne controlla l'idoneità almeno una volta all'anno.

La sosta in chiesa deve essere limitata al tempo necessario per le comuni esequie religiose.

I cadaveri di persone morte per malattie infettive comprese nell'elenco di cui all'art. 212 del presente Regolamento, devono essere deposti nella cassa senza essere spogliati dei loro indumenti ed avvolti in un lenzuolo inzuppato di sublimato corrosivo al 2 per mille o altra soluzione disinfettante idonea; essi devono essere trasportati direttamente dal luogo del decesso al cimitero senza sostare in chiesa e senza pompe funebri. Per questi cadaveri può essere abbreviato il periodo di osservazione delle 24 ore.

Se il cadavere è portatore di radioattività, l'Ufficiale Sanitario dispone le misure protettive per evitare la contaminazione ambientale.

Art. 233

### **Sepulture**

L'Ufficiale Sanitario esercita la vigilanza sui cimiteri e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il regolare servizio.

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale. Giunto il cadavere al cimitero, il custode ritira l'autorizzazione dell'Ufficiale di Stato Civile e procede per la sepoltura.

E' ammessa sia l'inumazione che la tumulazione che la cremazione.

Il cimitero comunale deve avere in ogni caso campi di inumazione sufficienti per poter eseguire regolari sepolture in caso di epidemie e calamità naturali.

Al cimitero deve essere annessa la camera mortuaria e la sala per le autopsie; inoltre deve essere disponibile un forno inceneritore per la distruzione di qualunque rifiuto si produca

all'interno del cimitero, comprese le casse di imballaggio, fiori secchi, corone, erbe falciate nei campi del cimitero, residui di casse inumate, residui di indumenti.

Per i feretri provenienti da altri Comuni il custode deve richiedere sia l'autorizzazione del Sindaco, sia il verbale rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, sia il permesso di seppellimento rilasciato dall'Ufficiale di Stato Civile.

E' vietato seppellire cadaveri non racchiusi in una cassa idonea.

Art. 234

### **Rimozione delle salme**

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo trascorso il decennio dalla sepoltura per far posto ad altre salme; possono essere eseguite nei mesi da ottobre ad aprile. Le seconde allorché, qualunque sia il tempo trascorso, si procede al disseppellimento per ordine dell'Autorità Giudiziaria, o per trasportare i resti mortali in altra sepoltura, o per procedere alla cremazione.

Salvo i casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria non possono essere eseguite esumazioni straordinarie nei mesi di Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre, e quando trattasi di salma di persona morta di malattia infettiva e contagiosa, a meno che non siano già trascorsi due anni dalla morte e l'Ufficiale Sanitario dichiara che non esiste pregiudizio per la pubblica salute.

Alle esumazioni ordinarie provvede il custode del cimitero sotto la sua responsabilità e senza alcun ordine o permesso speciale.

Le esumazioni straordinarie devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e del custode.

Le ossa che si rinvergono nell'escavazione del terreno devono essere raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo il caso che eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierele per deporle in cellette di loro proprietà, site sempre all'interno del cimitero (colombari).

Le estumulazioni, salvo i casi di sepolture private a concessione perpetua, si eseguono allo scadere del periodo di concessione e sono regolate dal custode.

I feretri estumulati, compresi quelli delle sepolture private a concessione perpetua, devono essere inumati dopo che sia stata praticata nella cassa metallica una opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione del cadavere.

Per le salme estumulate allo scadere delle concessioni della durata di oltre 20 anni, il periodo di inumazione può essere abbreviato a 5 anni.

E' vietato eseguire su salme tumulate operazioni tendenti a ridurre il cadavere entro contenitori di misura inferiore a quello delle casse con le quali fu collocato nel loculo al momento della tumulazione.

Il Sindaco può autorizzare, dopo qualsiasi periodo di tempo e in qualunque mese dell'anno, l'estumulazione di feretri destinati ad essere traslati in altri loculi, a condizione che l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiari che il trasferimento può essere fatto senza pregiudizio per la salute pubblica.

Alla non perfetta tenuta del feretro può ovviarsi con idonea sistemazione o sostituzione dello stesso.

## TITOLO X - CAPO I

### DIVIETO DI FUMARE

#### Art. 235

##### **Luoghi ove è vietato fumare**

E' vietato fumare:

a) nelle corsie degli ospedali, nelle aule scolastiche di ogni ordine e grado, negli autoveicoli adibiti al trasporto collettivo di persone, nelle sale di attesa autofilotranviarie;

b) nei locali chiusi adibiti a pubblica riunione, nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, nelle sale chiuse da ballo, nelle sale di riunione delle accademie, nei musei, nelle biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico, nelle pinacoteche e nelle gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico.

Coloro cui spetta per legge, regolamento, o disposizioni di autorità assicurare l'ordine all'interno dei luoghi indicati al comma precedente, lettere a) e b), nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b), curano l'osservanza del divieto, esponendo, in posizione visibile, cartelli riproducenti la norma con l'indicazione della sanzione comminata ai trasgressori.

#### Art. 236

##### **Deroghe**

Il conduttore di uno dei locali indicati alla lettera b) del precedente articolo 235 del presente Regolamento qualora installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione, giudicato idoneo dall'Ufficiale Sanitario, può avanzare domanda al Sindaco, corredata del progetto dell'impianto, per ottenere l'esenzione dell'osservanza del divieto di fumare.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, può revocare l'autorizzazione all'esenzione dell'osservanza del divieto di fumare nel caso che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Art. 237

**Caratteristiche degli impianti di condizionamento e di ventilazione**

Gli impianti di condizionamento devono avere i seguenti requisiti di massima:

- 1) Devono garantire una immissione di aria esterna non inferiore a metri cubi 20 per persona e per ora;
- 2) Il numero massimo delle persone deve essere computato in base al numero massimo di frequentatori ammesso dall'autorizzazione di Pubblica Sicurezza;
- 3) La velocità dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di 2 ml., non deve superare metri al secondo 0,15. Nelle vicinanze delle bocchette di estrazione e di mandata possono essere tollerate velocità maggiori fino a 0,70 metri al secondo, purché ciò non arrechi disturbo alle persone;
- 4) La temperatura e l'umidità relativa devono essere mantenute nei seguenti limiti:
  - a) Nei periodi nei quali non è necessaria la refrigerazione dell'aria, la temperatura interna deve essere mantenuta tra i 18° C e i 20° C; l'umidità relativa deve essere compresa tra il 40 e il 60 per cento;
  - b) Nei periodi nei quali è necessaria la refrigerazione dell'aria la differenza di temperatura dell'aria tra l'esterno e l'interno non deve superare il valore di 7° C mentre l'umidità relativa deve essere compresa tra il 40 e il 50 per cento.

Gli impianti di ventilazione debbono assicurare l'immissione di sola aria esterna con lo stesso limite di velocità fissato per gli impianti di condizionamento ad una portata non inferiore a metri cubi 32 per persona e per ora.

All'interno dei locali la temperatura dell'aria non deve essere inferiore a 20° C e l'umidità relativa non deve essere inferiore al 30 per cento. Non è permesso riscaldare l'aria immessa senza la necessaria umidificazione, né è permesso raffreddarla senza la necessaria deumidificazione.

Gli impianti di condizionamento e di ventilazione debbono essere forniti di dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa, tarati in base ai limiti fissati nel presente articolo.

Tali dispositivi debbono essere installati in almeno due punti del locale ritenuti idonei dalle autorità competenti alla vigilanza.

All'interno dei locali devono essere applicati cartelli luminosi in numero non inferiore a 3 recanti la scritta « VIETATO FUMARE »

la cui accensione avvenga automaticamente in caso di mancato funzionamento degli impianti di condizionamento o di ventilazione ovvero quando non sono rispettati i limiti di temperatura e umidità relativa fissati dal presente articolo.

Tali cartelli vanno disposti, in posizione ben visibile ai frequentatori, due all'interno del locale e uno nell'ingresso.

Nell'ingresso deve essere esposto in modo ben visibile un cartello indicante l'esistenza dell'impianto di condizionamento o di ventilazione.

## TITOLO XI - CAPO I

### APPLICABILITA' DEL REGOLAMENTO - PENALITA'

Art. 238

#### Applicabilità del regolamento

Il presente Regolamento entrerà in vigore 30 giorni dopo avvenuta la superiore approvazione degli organi competenti prescritta dalla legge.

Alla data della sua entrata in vigore, il precedente Regolamento Locale di Igiene si intende abrogato.

Per quanto non compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nelle leggi e regolamenti generali dello Stato.

Copia del presente Regolamento è a disposizione del pubblico nell'Ufficio Sanitario, nelle ore di apertura di questo.

Art. 239

#### Penalità

Fatti salvi in ogni caso i provvedimenti del Sindaco contingibili e urgenti a tutela dell'igiene e della sanità pubblica, tutte le infrazioni alle disposizioni del presente Regolamento e per le quali non sono previste pene speciali o non si ravvisano reati contemplati dal Codice Penale, sono punite con l'ammenda da lire ~~2.500~~<sup>12.000</sup> a lire ~~25.000~~<sup>100.000</sup>; sono applicabili le disposizioni concernenti la conciliazione amministrativa.

Se le infrazioni sono commesse da chi è soggetto all'altrui autorità, direzione e sorveglianza, nel caso di insolubilità del contravventore, sono applicabili le disposizioni dell'art. 196 del Codice Penale.

Per gli Enti forniti di personalità giuridica valgono in analogo caso le disposizioni dell'art. 197 del Codice Penale.

Sugli introiti netti realizzati dal Comune per l'accertamento delle infrazioni, agli agenti scopritori viene liquidata la percentuale di 1/3 a titolo di premio.

## APPENDICE

(PERIODI DI CONTUMACIA PER ESIGENZE PROFILATTICHE)

### COLERA

#### Provvedimenti per il malato

Isolamento fino alla negatività di 3 coproculture eseguite a giorni alterni dopo la guarigione clinica.

La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine del trattamento antibiotico.

#### Disposizioni per i conviventi

Sorveglianza sanitaria nei confronti sia dei conviventi che dei contatti per la durata di gg. 5 a partire dall'ultimo contatto con il malato.

I conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di gg. 5 decorrenti dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori tra tutti i conviventi a mezzo di coproculture. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo saranno tenuti in isolamento fino a bonifica ottenuta.

### DIFTERITE

#### Provvedimenti per il malato

Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici (per esame batteriologico si intende l'esame batterioscopico culturale se del caso, le prove di tossinogenesi in vitro e in vivo) del secreto rinofaringeo, eseguiti ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.

#### Disposizioni per i conviventi

Per i conviventi sorveglianza sanitaria per 7 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà inoltre effettuata la ricerca

di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di esame batteriologico. I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino 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.

## **DISSENTERIA BACILLARE**

### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica.

La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico.

In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture la contumacia sarà di 10 gg. calcolati a partire dalla guarigione clinica.

### **Disposizioni per i conviventi.**

Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 7 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.

Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di coprocultura. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta. Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

## **EPATITE VIRALE**

### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino a guarigione clinica.

### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

## **FEBBRE TIFOIDEA ED INFEZIONI DA PARATIFI**

### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima

coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico.

In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture, la contumacia sarà di almeno 20 gg. dopo la guarigione clinica.

### **Disposizioni per i conviventi**

Per i conviventi: 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 coproculture.

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.

## **INFLUENZA**

### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino a guarigione.

### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

## **MENINGITE MENINGOCOCCICA**

### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo eseguiti a distanza di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.

In mancanza degli esami batteriologici contumacia per almeno 15 gg. dopo la guarigione clinica.

### **Disposizioni per i conviventi**

Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 10 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.

Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di esame batteriologico.

I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica.

Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti per un periodo di 7 gg. a partire dall'ultimo contatto.

### **MORBILLO**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia per 10 gg. a partire dalla comparsa dell'esantema.

#### **Disposizioni per i conviventi.**

Nessuna restrizione.

### **PAROTITE**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino a guarigione clinica.

#### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

### **PERTOSSE**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia per 21 gg. dall'inizio della malattia

#### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

### **POLIOMIELITE**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia per 10 gg. dalla comparsa della sintomatologia clinica.

#### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

### **ROSOLIA**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia fino a guarigione clinica.

#### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

### **SCARLATTINA**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia per 10 gg. dall'inizio del trattamento chemioantibiotico. Qualora questo non sia stato effettuato: contumacia per 40 gg. dall'inizio della malattia in assenza di complicazioni, tale periodo può essere ridotto a 15 gg. se 2 esami batteriologici praticati sul secreto orofaringeo a giorni alterni hanno dato risultato negativo per streptococco beta-emolitico di gruppo A.

#### **Disposizioni per i conviventi**

Per i conviventi: contumacia per 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato a meno che non risulti che il soggetto sia sottoposto ad adeguato trattamento chemioantibiotico o che un esame batteriologico del 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**

#### **Provvedimenti per il malato**

Isolamento fino a completa guarigione clinica e risoluzione delle lesioni cutanee.

#### **Disposizioni per i conviventi**

Per i conviventi e per i contatti: isolamento ospedaliero per 14 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato, se non vaccinati o vaccinati da oltre 3 anni; sorveglianza sanitaria per 14 gg a partire dall'ultimo contatto con il malato, se vaccinati da meno di 3 anni.

### **VARICELLA**

#### **Provvedimenti per il malato**

Contumacia per 7 gg. dalla comparsa dell'ultima gittata di vescicole.

#### **Disposizioni per i conviventi**

Nessuna restrizione.

## DEFINIZIONI

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.