



COMUNE DI PERUGIA

REGOLAMENTO DI IGIENE

**SETTORE GOVERNO E SVILUPPO DEL TERRITORIO E DELL'ECONOMIA –
U.O. AMBIENTE E PROTEZIONE CIVILE**

Il presente Regolamento comunale d'Igiene, deliberato con atto n. 437 del 26.6.1942, modificato con successivo atto n. 167 del 19.3.1943, approvato dalla G.P.A. in seduta del 2.4.1943 con decisione n. 6589/DIV. San. Pubblicato dall'albo Pretorio del Comune per 15 giorni consecutivi e cioè dal 24 marzo al 7 aprile 1946- è entrato in pieno vigore con il giorno 8 aprile detto.

Si attesta che il presente Regolamento è conforme al testo depositato presso la segreteria del Consiglio Comunale

INDICE GENERALE

CAPITOLO 1	-Organizzazione dei servizi sanitari (dall'art.1 all'Art.26)	Pag. 1
CAPITOLO 2	-Esercizio delle professioni, delle arti sanitarie e di attività soggette a Vigilanza Sanitaria (Art.27)	“ 8
CAPITOLO 3	Vigilanza zootica (dall'Art.28 All'Art.36)	“ 9
CAPITOLO 4	-Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive (dall'Art.37 all'Art.49)	“ 13
CAPITOLO 5	-Disciplina dell'esercizio dell'arte del Barbiere e del parrucchiere per signora. (dall'Art.50 all'Art.60)	“ 17
CAPITOLO 6	-Misure contro la diffusione delle malattie Infettive dell'uomo e degli animali. (dall'art.61 all'Art.75)	“ 21
CAPITOLO 7	-Malattie celtiche-Vaccinazione Antivaghiolosa e Antidifterica. (dall'Art.76 all'Art.89)	“ 28
CAPITOLO 8	-Lotta contro le mosche (Art.90)	“ 31
CAPITOLO 9	-Vigilanza Igienico-Sanitaria nelle scuole, convitti, asili ed istituti di educazione e in genere. (dall'Art.91 all'Art.106)	“ 32
CAPITOLO 10	-Alberghi- dormitori- ecc. (dallo Art.107 all'Art.106)	“ 38
CAPITOLO 11	-Approvvigionamento e distribuzione dell'acqua potabile (dall'Art.123 all'art.143)	“ 41
CAPITOLO 12	-Dell'Igiene dell'ambito rurale (dall'Art.144 all'Art.182)	“ 46
CAPITOLO 13	-Igiene del suolo e dell'abitato. Igiene delle acque profonde, e Superficiali dall'Art.183 all'Art. 199)	“ 53
CAPITOLO 14	-allontanamento di rifiuti domestici Delle acque immonde (dall'art.200 all'art.221)	“ 57
CAPITOLO 15	-Igiene del suolo della Città e Centri abitati (dall'Art.222 all'Art.240)	“ 62
CAPITOLO 16	-Igiene delle abitazioni nelle Città e nei centri abitati (dall'Art.241 all'Art.264)	“ 67
CAPITOLO 17	-Abitabilità delle case di nuova costruzione (dall'Art.265 all'Art.275)	“ 70
CAPITOLO 18	-Stalle e scuderie (dall'Art.276 all'Art.278)	“ 77
CAPITOLO 19	-Dell'Igiene e delle industrie in genere E delle industrie insalubri e pericolose (dall'Art.289 all'Art.323)	“ 80
CAPITOLO 20	-Verniciatura e spruzzo (dall'Art.324 All'Art.330)	“ 92
CAPITOLO 21	-Latte-Norme per la vigilanza del Latte destinato al consumo diretto (dall'Art.331 all'Art.346)	“ 93
CAPITOLO 22	-Cereali (dall'Art.347 all'Art.360)	“ 97
CAPITOLO 23	-Frutti, legumi freschi, erbaggi e simili. (dall'Art.361 all'Art.367)	“ 100
CAPITOLO 24	-Conserve (dall'Art.368 all'Art.376)	“ 102
CAPITOLO 25	-Vino (dall'Art.377 all'Art.383)	“ 105

CAPITOLO	26	-Caffè (dall'art.384 all' Art.389)	“	106
CAPITOLO	27	-Acque gassose e bibite (dall' Art.390 all' Art.395)	“	107
CAPITOLO	28	-Utensili o recipienti destinati alla Preparazione e conservazione degli alimenti o bevande (dall' Art.396 all' Art.397)	“	109
CAPITOLO	29	-Carte per avvolgere sostanze Alimentari (Art.398)	“	109
CAPITOLO	30	-Materie coloranti per sostanze Alimentari (art.399)	“	110
CAPITOLO	31	-Profumerie, cosmetici e dentifrici (dall' Art.400 all' Art.404)	“	111
CAPITOLO	32	-Oggetti di uso domestico (dall' Art.405 All' Art.405)	“	111
CAPITOLO	33	-Disposizioni per la lotta contro le Mosche, sulla raccolta, esportazione, depositi di immondizie e di materie putrescibili. (dall' Art. 407 all'art.419)	“	112
CAPITOLO	34	-Venditura ambulanti di generi alimentari . (dall' Art.420 all' Art.421)	“	118
CAPITOLO	35	-Regolamento speciale per l'esercizio e la disciplina interna del mattatoio pubblico (dall' Art.1 all' Art.122)	“	119
CAPITOLO	36	-Regolamento di polizia Mortuaria (dall'art.1 all'art.68)	“	146

CAPITOLO 1

ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SANITARI

ART.1

Il Podestà provvede, nel territorio del comune, alla tutela della sanità pubblica e cura la osservanza delle Leggi e Regolamenti vigenti in materia sanitaria.

Nell'esercizio di queste sue attribuzioni il Podestà si vale dell'Ufficiale Sanitario, Direttore dell'Ufficio di Igiene e Medico capo.

Art.2

Tutti i servizi municipali, in materia di igiene e sanità pubblica, sotto la dipendenza del Podestà, sono esercitati e diretti dall'Ufficiale Sanitario per mezzo dell'Ufficio di Igiene e del concorso degli altri Uffici Municipali da richiedersi secondo le rispettive competenze.

Art.3

Qualora in qualche parte del territorio, anche fuori dell'abitato centrale, si manifestasse qualche fatto che potesse pregiudicare o minacciare la salute pubblica o si verificasse qualche caso di infezione o di insalubrità il Podestà, previe le constatazioni del caso, darà i provvedimenti necessari a togliere o diminuire il danno, o il pericolo.

Art.4

Oltre alla facoltà riservatagli dall'art. 55 del T.U. della Legge comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383, per il quale il Podestà è autorizzato ad emettere provvedimenti contingibili ed urgenti in materia di igiene e polizia mortuaria senza distinguere tra luoghi pubblici e privati, il Podestà potrà provvedere per mezzo dell'Ufficiale Sanitario, e in coadiuvazione del medesimo, per mezzo del personale addetto ai Laboratori di vigilanza igienica e Sanitaria, e dell'Ufficio di polizia ed dell'Ufficio tecnico, a quelle ispezioni o visite che possono concorrere anche nell'interno dei locali soggetti a vigilanza rispetto alla sanità pubblica, previo avviso al proprietario o al capo di famiglia.

E così pure, per mezzo del personale di qui sopra potrà far procedere a visite ed ispezioni nei cortili negli anditi, nelle scale, nelle botteghe, nei depositi e simili.

Sulrapporto dell'Ufficio Sanitario indipendentemente dai verbali contravvenzionali, cui sia il caso di procedere, a termini e per gli effetti di legge, il Podestà provvederà per togliere le cause di insalubrità, e potrà ordinare il sequestro e la distruzione delle derrate alimentari alterate o guaste, o di qualunque altra materia, la cui conservazione sia ritenuta pericolosa previ quegli accertamenti cui sia possibile di procedere o per testimoni o con l'opera di periti.

Art.5

Il Podestà, nei casi di opportuni provvedimenti contingibili ed urgenti, di pubblica igiene, nonostante il ricorso dell'interessato fa eseguire gli ordini relativi a spese del medesimo, senza pregiudizio dell'azione penale in cui questi fosse in corso.

Nei casi in cui l'ordinanza del Podestà non esprima la urgenza del provvedimento, il ricorso dell'interessato ha azione sospensiva purchè sia fatta nei modi e termini voluti dalla legge.

Art.6

L'Ufficiale Sanitario è il direttore dell'Ufficio di Igiene ed ha i diritti e doveri espressi dal Regolamento Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45 e del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1765 sulla tutela dell'Igiene e della sanità pubblica.

Art.7

- a) Vigilare sulle condizioni igieniche e sanitarie del comune e tenere costantemente informato il medico Provinciale;
- b) Vigilare sull'igiene delle scuole e degli istituti di educazione ed istruzione, riferendone al Podestà e al medico provinciale.
- c) denunciare sollecitamente a questo ultimo, e contemporaneamente al Podestà tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti, nonchè le trasgressioni alle leggi ed i regolamenti sanitari;
- d) Assistere il Podestà nella vigilanza igienica e nell'esecuzione di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dall'autorità comunale sia dall'autorità superiore;
- e) Raccogliere gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del comune, uniformandosi alle istruzioni che riceverà dal medico provinciale

- f) Denunciare alla Autorità Giudiziaria le contravenzioni alle leggi ed ai Regolamenti Sanitari in cui siano incorsi tutti coloro che, a termini dell'art. 99 del T.U. delle Leggi Sanitarie sono soggetti a vigilanza rispetto alla sanità pubblica;
- g) Ricevere, dagli esercenti l'arte salutare nel comune: medici, chirurghi, veterinari, e levatrici, le denunce delle malattie di cui all'art. 254 del T.U. delle leggi Sanitarie e D.??? 23 aprile 1940, ed ogni altra denuncia loro imposta per legge o per regolamento, o per ordinanza, da trasmettersi al Podestà o tenerne nota, in conformità delle istruzioni ricevute dal Medico Provinciale;
- h) Eseguito tutto quanto gli è stato imposto dalle leggi e regolamenti speciali.

Art.8

A disposizione dell'Ufficiale Sanitario, medico capo dell'Ufficio di igiene, sono posti i laboratori di vigilanza igienica e sanitaria, ed uno speciale personale addetto all'ufficio di igiene (assistente sanitaria visitatrice, Vigili Sanitari e disinfettori) il quale sarà sotto la dipendenza del medico stesso.

Art.9

Oltre a questo personale, l'Ufficiale sanitario avrà a disposizione, secondo possa occorrere, il personale di altri uffici municipali, secondo le rispettive competenze e specialmente l'ufficio tecnico, l'ufficio di polizia e il comando agenti municipali. Sono pure a disposizione e alla dipendenza dell'Ufficiale Sanitario, medici condotti, veterinari comunali e levatrici condotte non soltanto per quelle mansioni loro spettanti per l'obbligo di capitolati, ma anche per tutte quelle prestazioni che più specialmente siano attinenti all'Igiene e alla polizia sanitaria.

Art.10

Il personale addetto all'Ufficio di Igiene dovrà, su disposizione dell'Ufficiale Sanitario, eseguire ispezioni sanitarie sulle condizioni del suolo o dell'abitato, sulle bevande e sulle sostanze alimentari, sugli oggetti di uso domestico messi in commercio, su quanto, infine, interessa la sanità pubblica.

Art.11

Le ispezioni, in rapporto all'igiene del suolo e dell'abitato, si rivolgeranno:

- a) Alle condizioni di pulizia delle stadi, delle potre o degli anditi, delle scale e dei cortili e delle relative forniture, pozzi neri, depositi di acque e di rifiuto, ecc...
- b) Al deflusso delle acque, di qualunque natura, sopra il suolo abitato e nei rispettivi strati superficiali;
- c) Alle industrie agricole e alle manifatture o fabbriche che possono inquinare l'aria e l'acqua dell'ambiente abitato, ed offrono altri pericoli sia per gli operai in esse impiegati, sia per la salute e l'incolumità del vicinato;
- d) Alle fontane, ai pozzi ed alle condutture pubbliche o private di acqua potabile;
- e) Gli spacci di ogni natura e ai negozi di sostanze alimentari e di bevande;
- f) Allo stato igienico delle case di vecchia e nuova costruzione;
- g) Agli edifici pubblici e collettivi, agli alberghi, pensioni.

Art.12

Le ispezioni sugli alimenti, sulle bevande, sugli oggetti d'uso personale e domestico, dovranno effettuarsi:

- a) nelle fabbriche o in qualunque altro luogo di produzione, nei depositi, sugli scali ferroviari, negli spacci e sui mercati, intendendo queste denominazioni nel senso più largo;
- b) in transito sopra veicoli o con qualsiasi altro modo di trasporto.

Art.13

Agli scopi di che negli articoli precedenti è data facoltà all'Ufficiale Sanitario, o chi per esso, di entrare liberamente o gratuitamente in ogni luogo di pubblico trattamento, come nei teatri, cinematografi, serragli, circhi equestri e simili

Art.14

Di norma le ispezioni saranno eseguite di giorno, le ispezioni notturne potranno essere consentite solo nei pubblici esercizi o in luoghi aperti o nelle fabbriche in attività, e non mai in case private, salvo che trattasi di malattie contagiose, nel qual caso l'ispezione dovrà essere fatta dall'Ufficiale Sanitario in persona o dal medico della condotta in cui si è verificata la malattia.

Chi compie l'ispezione sarà munito di una tessera di riconoscimento rilasciata dal podestà, da presentarsi a richiesta oppure dovrà essere accompagnata da un agente comunale.

Art.15

I Vigili Sanitari sostituiscono l'Ufficiale Sanitario, dal quale dipendono, nelle funzioni d'ispezione, specie dei mercati, spacio o depositi di generi alimentari, ecc.e nell'applicazione delle disposizioni relative alle loro attribuzioni con le regole stabilite dall'art. 70 e seguenti dal regolamento 3 Febbraio 1901.

Art.16

Agli effetti dell'art. 74 del Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901, chi procede all'ispezione sanitaria , quando siavi motivo di contravvenzione, redigerà apposito verbale sottoscritto dai contravventori, e qualora questi si rifiuti a firmare , ne sarà fatta menzione nel verbale indicando i motivi che egli adducesse.

Le sostanze e gli effetti per cui si procede alla contravvenzione , saranno, qualora sia necessario, sottoposte a sequestro , chiuse e suggellate, con la firma di chi redige il verbale del contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare sarà data menzione nel verbale con la indicazione dei motivi adottati .

Art.17

Gli incaricati dell'ispezioni debbono trasmettere all'Ufficiale Sanitario un rendiconto giornaliero delle loro operazioni .

Art.18

Le sostanze sospettate nocive saranno sottoposte a sequestro provvisorio. L'ufficiale Sanitario potrà promuovere dal Podestà tuti i provvedimenti necessari ad impedire che le sostanze sospettate nocive e sottoposte a sequestro provvisorio siano trafugate o smerciate.

Art.19

Qualora una sostanza stata sequestrata , sia dall'Ufficio d'Igiene dichiarata alterata, falsificata o considerata insalubre, il Podestà potrà ordinare la distruzione oppure permettere la utilizzazione nei modi che saranno indicati dall'Ufficiale Sanitario.

Art.20

Ove dall'ispezione e dall'analisi, dei campioni sospetti, prelevati d'ufficio o portati dai privati, risulti il fatto di una alterazione o di una adulterazione, come pure nel caso di querele o di denuncia di vendita di prodotti alterati, falsificati o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procederà o farà procedere, immediatamente all'ispezione con prelevamento di campioni nella fabbrica, o nel magazzino, o nello spaccio, dal cui il rivenditore o il privato abbia dichiarato avere acquistato la sostanza, se detto luogo di acquisto sia nel comune.

Quando il luogo dichiarato di provenienza sia fuori dal comune, l'Ufficiale Sanitario promuoverà dal Medico Provinciale la denuncia del fatto all'autorità Giudiziaria del distretto nel quale trovarsi il luogo dichiarato di provenienza. L'ispezione e la denuncia di che sopra, dovranno farsi prima che sia comunicato alla persona interessata od all'autorità Giudiziaria, il risultato dell'analisi

Art.21

Ove il detentore o venditore di una sostanza sequestrata, perchè alterata, falsificata o comunque insalubre, provi di averla acquistata in buona fede per genuina e ben conservata da un terzo, l'autorità Municipale potrà rilasciargli, a sua richiesta, un certificato del risultato dell'esame per la rivalza contro il fornitore.

Art.22

Quando il risultato delle analisi di sostanze alimentari o di bevande, eseguite a richiesta della provincia, dei Comuni e del Medico Provinciale, sia tale da determinare una contravvenzione a carico del fabbricante, detentore, venditore o distributore di esse, questo deve corrispondere al laboratorio il compenso di tariffe per l'analisi praticata, senza pregiudizio delle penalità combinate per la contravvenzione accertata.

Art.23

Il Comune può inviare, dietro richiesta dei singoli Comuni, ed a spese di questi, personale tecnico per i servizi locali di ispezione..

Art.24

Ove, dell'? dei campioni riportati dal pubblico, risulti che una sostanza di uso alimentare, messa in commercio e somministrata a dipendenti, è alterata o falsificata, il personale dei laboratori dovrà informare immediatamente, con rapporto scritto, l'Ufficiale Sanitario e ciò prima che sia stato comunicato il risultato delle analisi.

Art.25

Al personale addetto ai servizi di ispezione, è vietato di esercitare, direttamente, ed indirettamente, a conto proprio, o di altri, qualsiasi commercio od industria soggetta a vigilanza.

Art.26

E' vietato pure al personale di cui all'articolo precedente di eseguire, per conto proprio, o nell'interesse di terzi, saggi e perizie riferentesi alla vigilanza sanitaria, e di comunicare i risultati o le conclusioni delle perizie, o delle ispezioni, a persone estranee all'Ufficio.

CAPITOLO 2

ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI E DELLE ARTI SANITARIE E DI ATTIVITA' ? VIGILANZA SANITARIA.

Art.27

L'esercizio della medicina e chirurgia, delle veterinarie, della farmacia e delle professioni sanitarie ausiliarie è disciplinato dal R.D. 3 febbraio 1901 n.45, R.D. 31 maggio 1928 n.1334 e dal T.U. delle LEGGI Sanitarie 27 luglio 1934 n.1264 art.99 a 201.

CAPITOLO 3

VIGILANZA ZOOIATRICA

Art.28

Personale veterinario.- Alla vigilanza zoiatrica il Podestà provvede con apposito personale veterinario facente parte dell'Ufficio d'Igiene.

Tanto il personale che il servizio di vigilanza zoiatrica sono alla dipendenza dell'Ufficiale Sanitario, Medico Capo dell'Ufficio d'Igiene.

Art.29

Attribuzioni.- A tale effetto i veterinari Municipali devono:

- a) vigilare sulle condizioni sanitarie del bestiame esistente nel territorio del Comune, denunziando sollecitamente all'Ufficiale Sanitario tutte le variazioni anormali che si verificano nello stato sanitario del medesimo;
- b) tenere nota, di tutte le denunce nei casi di malattia infettiva negli animali, che siano state fatte al Podestà e allo Ufficiale Sanitario dai Veterinari liberi esercenti nel Comune, dal R. Istituto Superiore di Medicina Veterinaria, o da chiunque ne abbia l'obbligo di eseguire i provvedimenti ordinati dal Podestà per arrestarne la diffusione;
- c) dietro denuncia pervenuta all'Ufficio, o in qualunque modo essi ne siano venuti a cognizione, accertare la causa di morte accidentale o per malattia degli animali, per determinare a seconda dei Regolamenti, l'uso o la distruzione delle carni;
- d) ispezionare i cavalli adibiti ai servizi pubblici, tanto nei siti di stazionamento, quanto nelle loro scuderie; i locali adibiti o che si vogliono adibire ad uso di sardigna, di satllaggio o di vaccheria, esercitando una speciale vigilanza sull'igiene delle stalle o sulla condizione di salute degli animali destinati alla produzione di latte; fare l'ispezione degli animali esposti sul mercato, o ricoverati nelle stalle ?; degli da macello e dai locali in cui si fa la macellazione nonché delle carni macellate, delle carni incartate, salate o comunque preparate: dei laboratori e degli spacci di commestibili nei quali si vendono prodotti di ? animale, ? altresì ispezioni frequenti ai locali di vendita del latte ai depositi di sostanze alimentari di origine animale (magazzini, docks, ecc.);
- e) esaminare le carni macellate e preparate, sequestrate, perché sospette insalubri, o di ignota provenienza, o di classe o categoria diversa da quella cui, per disposizioni di Regolamento, dovrebbero appartenere e redigere le relative perizie; le carni fresche e preparate che entrano in città dagli scali ferroviari o che siano presentate sul mercato del bestiame, riferendo d'urgenza all'Ufficiale sanitario gli eventuali provvedimenti che si dovessero prendere a tutela della salubrità dell'alimentazione pubblica;
- f) redigere, alla fine di ogni anno, la relazione sullo stato sanitario del bestiame nel territorio del Comune.

Art.30

Animali sani.- In caso di morte, per qualsiasi evento o malattia di animali bovini, ovini, caprini, suini ed equini nel territorio del Comune, i possessori di tali animali, o coloro che custodiscano i luoghi in cui avvenga la morte, devono farne immediata denuncia all'Ufficio d'Igiene, indicando il genere di malattia per cui ritengasi accaduta la morte.

Tale denuncia dovrà farsi su appositi moduli forniti ai proprietari dall'Ufficio di Igiene.

E' pure obbligatoria la denuncia degli espulsi morti o dei prodotti della concezione di almeno tre mesi.

Uguale obbligo incombe al direttore del R. Istituto Superiore di Medicina Veterinaria, ai Comandanti dei Reggimenti di stanza nel Comune, ai Veterinari, ecc. i quali abbiano prestata qualche cura e siano venuti a cognizione del caso.

Art.31

Sardigna.- Siano a che l'Ufficio di Igiene non abbia dato le disposizioni occorrenti, è vietato di fare qualsiasi trasloco od operazione a riguardo dell'animale morto.

L'Ufficio d'Igiene disporrà pel trasporto ad una delle sardigne od all'Istituto Veterinario, secondo le norme al riguardo prescritte, e , per intanto, secondo quelle stabilite dal Regolamento Governativo di Polizia Veterinaria 10 maggio 194 n.533 e dalle relative istruzioni dell'Ufficio d'Igiene.

Art.32

Introduzione in città. –E' vietata l'introduzione nella città e nel territorio di qualunque animale morto per malattia, tranne che per essere trasportato ad una delle Sardigne od all'Istituto Veterinario, oppure ad altro Istituto Scientifico.

Ne sarà permesso il trasporto, qualora possa avere luogo per la strada di circonvallazione, ovvero quando gli animali morti, siano accompagnati da documenti autentici, rilasciati da Veterinari o da Autorità di Comuni di provenienza i quali giustificano che la malattia non sia infettiva ed altrimenti pericolosa.

Potrà, per eccezione, ammettersi il transito nel recinto urbano, quando non possa praticarsi per la strada di circonvallazione ovvero mediante permesso rilasciato dall'Ufficio d'Igiene dopo la dichiarazione di cui sopra.

Art.33

Sequestri. –Qualora si scoprisse nell'interno della città o nel territorio comunale o su vagoni ferroviari il transito di un animale morto, senza le giustificazioni anzidette, il medesimo sarà fatto trasportare senza sequestro e rimarrà in una sardigna o nella sala delle autopsie presso l'ammazzatoio o presso l'Istituto Veterinario, finché non siano fatte le opportune pratiche per l'accertamento della provenienza e della causa di morte.

Art.34

Contravvenzioni. –le infrazioni alle disposizioni degli articoli precedenti, oltre che essere puniti in conformità di legge, daranno diritto al rimborso al Comune delle spese che saranno state incontrate, a termine dell'art.55 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934, n.383, per provvedimenti d'Ufficio.

Art.35

Istituto Veterinario. –Per gli animali morti nell'Istituto Veterinario, che si devono trasportare in Sardigna, il Podestà potrà permettere che non si faccia la preventiva denuncia all'Ufficio di Igiene per i provvedimenti di cui all'Art.30; in tale caso si riterrà sufficiente la dichiarazione accompagnata da detti animali, che deve rilasciare il Direttore dell'Istituto.

La detta dichiarazione sarà trasmessa all'Ufficio di Igiene unitamente al verbale dell'avvenuta distruzione degli animali.

Art.36

Mandre. –I proprietari di mandre e greggi, ed in genere di gruppi di animali, che entrano nel territorio, ne fouriescono, oppure si spostino ad una cascina all'altra, pure restando nel Comune, i proprietari e i possessori degli stabili in cui debbono ricoverarsi, ne devono fare dichiarazione alla più vicina sezione di Polizia Municipale che la trasmetterà all'Ufficio di Igiene.

Questo provvederà per la visita delle medesime, la quale sarà, di quando in quando, ripetuta per provvedimenti del caso. I proprietari ed i conduttori del bestiame in transito o destinato alla montificazione, dovranno, all'atto della permanenza munirsi degli appositi certificati sanitari, indicanti il numero, la specie, il luogo di destinazione e l'itinerario da percorrere, assoggetandosi alle norme e modalità prescritte dalle ordinanze prefettizie o Comunali emesse in relazione al disposto del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914.

CAPITOLO 4

MISURE GENEERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE

Art.37

Nei casi di malattie infettive, indicate dall'Art.62 salvo misure ulteriori e speciali, quando si tratti di malattie più diffusibili e pericolose, il medico curante dovrà sulla sua responsabilità:

- a) provvedere all'isolamento dell'infermo e delle persone che lo assistono, e, a seconda della gravità del caso, ove ciò non fosse possibile nell'abitazione, richiedere dal Comune il trasporto dell'infermo in locali di isolamento appositi;
- b) prescrivere alle persone che assistono l'infermo di disinfettarsi le mani ogni volta che hanno con esso con biancheria sudicia;
- c) vigilare che le escizioni dell'infermo si raccolgano in recipienti adatti, contenenti soluzioni disinfettanti, e solo dopo intima mescolanza e sufficiente azione di queste si verifichino nella latrina, la quale deve essere regolarmente disinfettata;
- d) provvedere, lungo il corso della malattia, alla disinfezione degli oggetti di uso domestico e personale dell'infermo o di altri della casa, che giudicasse veicoli di infezioni; distruggere con il fuoco gli oggetti di medicatura ed altri di poco valore;
- e) fare immergere la biancheria in soluzioni disinfettanti, o mantenerla avvolta in panni bagnati nelle stesse soluzioni, fino a che non sia asportata;
- f) sorvegliare, in corso di malattia, che la pulitura dl pavimento e dei mobili si faccia esclusivamente con panni bagnati in soluzioni disinfettanti;
- g) prima di mettersi in contatto con le altre persone al di fuori eseguire la regolare ed accertata pulizia della sua persona e la disinfezione ? dei suoi abiti ove ne sia il caso.

Art.38

E' sempre facoltà del Podestà di applicare di Ufficio, per mezzo di speciali agenti ed a tutte spese, ove occorre, del malato o della sua famiglia, e valendosi della facoltà concessagli dall'Art.55 della Legge Comunale Provinciale, le misure di cui al Precedente Articolo, quando si tratti di malattie infettive di grave pericolo o, in altri casi, quando ne sia trascurata o male eseguita l'applicazione dal Medico o dalle persone che assistano l'ammalato.

Il medico curante, ove sia richiesto il suo concorso dall'Ufficiale Sanitario, o da chi per esso, dovrà coadiuvarlo in tali misure di Ufficio, uniformandosi a tutte le sue istruzioni.

Art.39

Quando sia a ritenersi che l'isolamento a domicilio non venga osservato, e non si possa trasportare l'ammalato in apposito locale di isolamento, l'Autorità Comunale, ove lo crede opportuno, potrà assicurare l'isolamento mediante vigilanza.

Tale provvedimento dovrà sempre essere sempre adottato quando trattasi di malattia esotica diffusiva.

Nessun malato di malattia infettiva potrà essere trasportato nell'apposito locale di isolamento se non dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, il quale determinerà, caso per caso, la norme da eseguirsi.

Art.40

Gli ammalati delle malattie di cui all'art.62 lettera A saranno tenuti isolati non solo fino alla cessazione completa di tutti i fenomeni morbosi relativi alla malattia sofferta, ma anche nel periodo della convalescenza per una durata diversa a seconda dei casi.

L'isolamento totale delle persone che hanno avuto contatto con gli infermi delle malattie predette, durerà finché non sia interamente trascorso il presunto periodo di incubazione.

Prima di essere messo in libertà, dovranno, sotto la vigilanza del medico curante, sottoposti a bagni o lavori disinfettanti, agli accertamenti suggeriti dall'Ufficiale sanitario e indossare abiti o biancheria non infetta.

Art.41

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti laterali e personali appartenenti agli infermi delle malattie infettive o diffuse indicati dall'Art.62 lettera a) e b).

Potrà pure essere resa obbligatoria nel caso di cui alle lettera e) ed F dell'articolo stesso.

La disinfezione dovrà eseguirsi in apposito stabilimento facente servizio per il Comune o in qualunque altro stabilimento che l'Autorità Comunale fosse per impiantare o destinare.

L'obbligo della disinfezione si estende anche agli effetti di vestiario ed oggetti delle persone che ebbero contatto col malato.

E' pura obbligatoria la disinfezione delle abitazioni degli infermi di malattie infettive indicate nell'Art.62 lettera a) e b). Essa sarà limitata alla stanza del malato ed anche estesa a tutta l'abitazione, secondo che l'Autorità Sanitaria sarà per prescrivere.

La disinfezione sarà praticata al termine della malattia o nel caso che il malato sia inviato all'Ospedale o altrove o dopo che nella camera siano asportati tutti gli oggetti che devono subire la disinfezione nell'apposito stabilimento.

La disinfezione nelle abitazioni sarà eseguita dall'Ufficio di Igiene per mezzo del personale addetto alla stazione di disinfezione. Se l'isolamento avviene a domicilio sarà necessaria la disinfezione corrente secondo le modalità suggerite dalla Autorità Sanitaria.

Art.42

In via eccezionale il Podestà potrà concedere che la disinfezione dell'abitazione sia fatta dalla famiglia o chi assiste il malato a proprie spese, ma sempre sotto la direzione e vigilanza dell'Ufficio di Igiene.

Art.43

E' proibito dare a lavandai privati, per il bucato, o lavare in pubblici lavatoi, la biancheria od altri effetti che siano venuti a contatto con individui colpiti da malattia per la quale la disinfezione sia obbligatoria. E' pure proibito di asportare dalla camera del malato biancheria ed oggetti prima che siano stati disinfettati, nonché di battere tappeti, spazzare a secco ed in modo qualsiasi sollevare polvere polvere nelle abitazioni di ammalati contagiosi, prima che sia stata praticata la disinfezione.

Art.44

Agli effetti della profilassi pubblica è fatto obbligo alle lavandaie di dare denuncia del loro esercizio e di indicare i nominativi della rispettiva clientela informando di tutti i casi di malattia infettiva o sospetta dei quali, per l'esercizio del loro mestiere, venissero a conoscenza.

Art.45

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

Gli oggetti da trasportarsi saranno in tutti i casi avvolti in panni bagnati con una soluzione disinfettante.

Se, in via eccezionale, si usassero carri comuni, questi devono immediatamente dopo il trasporto, essere disinfettati. Il Podestà emanerà apposite istruzioni per il personale incaricato del servizio di disinfezione.

Art.46

Da parte dell'Ufficio d'Igiene si provvederà a fare disinfettare alla stazione di disinfezione gli abiti usati dalla levatrice nell'assistere donne colpite da infezioni puerperali, e si accerterà che siano stati efficacemente disinfettati tutti gli indumenti contenuti nella sua busta ostetrica, nonché eseguite le opportune pratiche di disinfezione nella sua persona. Tali disinfezioni saranno gratuite.

Art.47

E' proibito di vendere o tenere abiti, oggetti usati di vestiario o lateracci, tappeti, tende, ecc. che non sono stati disinfettati e puliti. Anche i libri usati dovranno essere sottoposti a disinfezione a parere dell'Ufficio di Igiene. Ognuno di questi oggetti posti in vendita dovrà, in prova della stabilita disinfezione, portare un marchio o contrassegno speciale dell'Autorità Comunale.

Art.48

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Podestà del luogo di provenienza del quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati ed il modo di disinfezione adottato; modo di disinfezione che dovrà ottenere l'approvazione dell'Ufficio di Igiene; in caso contrario gli stracci dovranno essere disinfettati a spese degli interessati.

Per la introduzione degli stracci potrà richiedersi la prestazione di un certificato del Podestà del Comune di Provenienza comprovante che si estraggono da un Comune esente da malattie infettive. Ad ogni modo gli stracci non dovranno essere conservati nel centro dell'abitato.

Art.49

L'Ufficiale sanitario o Medico Comunale all'uopo collegato, visiterà, almeno una volta al mese, tutti gli opifici in genere per una verifica delle condizioni igieniche, di ambiente e dalle condizioni sanitarie degli operai.

CAPITOLO 5

DISCIPLINA DELL'ESERCIZIO DELL'ARTE DEL BARBIERE E DEL PARRUCHIERE PER SIGNORA

Art.50

L'apertura di un esercizio da barbiere o di parrucchiere per signora deve essere subordinata all'autorizzazione del podestà, che la rilascia dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario circa la idoneità dei locali e del loro arredamento.

Art.51

In armonia di quanto è prescritto dagli articoli 262 e 294 del vigente T.U. delle Leggi Sanitarie, il personale addetto agli esercizi indicati nell'articolo precedente non può essere assunto in servizio, se non dopo che a richiesta dei singoli interessati, l'Ufficiale Sanitario abbia accertato e certificato la idoneità fisica relativa e l'assenza di malattie infettive e contagiose. Tale visita dovrà essere annualmente rinnovata e l'esito della prima visita a quelli di conferma dovranno essere trascritti sul libretto di lavoro iscritto con la legge 10 gennaio 1935 n.112.

Art.52

I locali dovranno corrispondere alle seguenti condizioni igienico-sanitarie:

- a) la cubatura dovrà essere proporzionata all'importanza dell'esercizio; l'illuminazione e l'aerazione all'ampiezza dell'ambiente;
- b) il pavimento e le pareti fino all'altezza di due metri, saranno di materiale impermeabile, compatto levigato e saranno inoltre fra loro muniti a rapporto curvilineo in modo da permettere la maggiore pulizia ed un completo lavaggio;
- c) il locale sarà fornito di acqua corrente;
- d) i sedili, preferibilmente di materiale lavabile, l'appoggia testa coperto di carta impermeabile che deve essere rinnovata ad ogni servizio;
- e) la porta esterna del locale nella stagione estiva dovrà essere munita, quando è aperta, di appropriato dispositivo che ostacoli l'ingresso delle mosche;
- f) il retrobottega dovrà essere fornito di cassetta metallica con coperchio per la spazzatura, di cassa lavabile, preferibilmente metallica, con coperchio, per la biancheria sporca, o di sacco impermeabile da tenersi sempre chiuso; di un armadio per la biancheria pulita.

Alle finestre saranno applicate retti atte ad impedire l'ingresso alle mosche;

- g) nella bottega saranno collocate delle sputacchiere e vi saranno esposti cartelli con il divieto di sputare sul pavimento, anche una copia delle presenti norme e la licenza;
- h) ogni ditta deve dimostrare di avere la disponibilità dell'uso di una latrina.

Art.53

- a) la bottega sarà fornita di un numero tale di asciugamenti e di accappatoi puliti da permettere che siano cambiati ad ogni servizio. Sarà anche provvista di cappe bianche lavabili per il personale;
- b) i rasoi, le forbici, le spazzole, i pettini, ecc., ogni qual volta abbiano servito, devono essere sterilizzati usando, a seconda dei casi, il calore secco, le prolungate immersioni in acqua bollente, l'alcool od altri antisettici;
- c) per spargere e togliere la cipria si deve fare uso di batuffoli di cotone da distruggersi volta per volta, o valersi di altro mezzo corrispondente;
- d) sono assolutamente proibiti quei preparati essiccativi od astringenti che si applicano successivamente sul volto di vari clienti.
- e) La detersione del volto, dopo rasa la barba, sarà fatta preferibilmente con acqua corrente ad ogni modo con acqua pura ed abbondante, con esclusione di spugna, e simili, che non siano strettamente individuali.

Art.54

I barbieri ed i parrucchieri durante il lavoro dovranno indossare una veste bianca lavabile. Devono altresì tenere gli strumenti, la biancheria e suppellettili del loro esercizio, nonché la propria persona con la più scrupolosa nettezza, curando in special modo la pulizia delle mani e delle unghia.

Le mani dovranno essere lavate con acqua, sapone e spazzolino in presenza del cliente prima di ogni servizio.

Art.55

Per quelle botteghe che saranno aperte alla periferia del territori comunale, ove ancora non esiste l'acquedotto pubblico o dove si riscontrano altre circostanze di forma maggiore, potranno essere tollerate, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, alcune eccezioni, purché siano scrupolosamente osservate le norme di pulizia, dei locali e dai lavoratori.

Art.56

Alle ditte che alla data della presente ordinanza hanno già un esercizio di barbiere o di parrucchiere, può essere concessa, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, la licenza anche se il locale non corrisponda esattamente a tutte le prescrizioni di cui sopra, purché vengano eseguiti i lavori che si riterranno strettamente necessari, sia assicurata la massima possibile pulizia dell'ambiente e dei lavoratori e siano rispettate le norme generali di legge. In caso però di cambiamento di ditta o di locale dovranno essere integralmente osservate le presenti norme.

Art.57

Le domande per ottenere la licenza debbono essere estese su carta da bollo da £. 6 ed indirizzate al Podestà.

- a) cognome, nome e paternità dell'esercente;
- b) indirizzo preciso del locale dove trovarsi o dove la ditta chiede di trasferire o di aprire la nuova bottega;
- c) per le ditte già esistenti, data in cui cominciò la gestione dell'esercizio.

Art.58

Dalla data della entrata in vigore delle presenti norme regolamentari non potrà essere aperto o tralasciato, ne potrà cambiare ditta, alcun negozio di barbiere, parrucchiere senza che precedentemente sia stata ottenuta la licenza di cui sopra.

Per le botteghe, già in esercizio prima della data in entrata in vigore delle presenti norme, le domande di licenza dovranno essere presentate entro due mesi dalla suddetta data.

Art.59

Ai contravventori potrà essere revocata la licenza con conseguente chiusura dell'esercizio, salvo l'applicazione delle penalità fissate dall'art.16 della Legge di P.S.

Art.60

I barbieri ed i parrucchieri non potranno servire le persone che presentino alterazione della pelle del viso e del cuoio capelluto.

CAPITOLO 6

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

SEZIONI 1.

Profilassi delle malattie infettive dell'uomo.

Delle denunce

Art.61

A termine dell'art. 254 delle Leggi Sanitarie, Testo Unico, e del decreto Ministeriale 15 ottobre 1923, qualunque medico abbia osservato, nel territorio comunale, un caso di malattia infettiva e diffusiva, ed anche solo sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Podestà, e, per esso, all'Ufficiale Sanitario, servendosi all'uopo dell'apposita stampante (conforme a quello prescritto dal ministero dell'interno), che a cura dell'Ufficio di Igiene, viene distribuito a tutti i medici esercenti, e coadiuvarlo, ove occorre, nella esecuzione delle prime urgenti disposizioni ordinate, per impedire la diffusione della malattia e, di regola, nelle cautele igieniche necessarie durante la malattia. Qualora più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva o diffusiva, o semplicemente sospetta di esserlo, sono tutti

Art.62

Malattie infettive.- Agli effetti dell'art.254 del vigente T.U. delle Leggi sanitarie, è obbligatoria per i medici, la denuncia delle seguenti malattie:

- a) il morbillo, la scarlattina, il vaiolo e vaioloide, la varicella, il tifo addominale, le infezioni paratifiche, la febbre mediterranea, la leishmaniosi; la dissenteria bacillare e amebica, la poliometite anteriore acuta, l'encefalite letargica, l'influenza epidemica, la lebbra, il tifo ricorrente, il tifo paterchiale, la difterite e crup, la febbre puerperale, la tigna; gli orecchioni, la tosse convulsa, il colera e le infezione coleiformi, la febbre gialla, la peste bubbonica, la meningite cerebro-spinale, la gastro-enterite acuta, la dissenteria, i tracoma, le congiuntiviti infettive, l'oftalmo-blenorrea dei neonati ed altre malattie infettive o sospette di esserlo, che venissero indicate dall'Autorità Sanitaria con speciali ordinanze;
- b) la tubercolosi polmonare;
 - 1) negli ospizi di medicina e di invalidi, negli orfanotrofi, nelle carceri, negli alberghi, nei convitti, scuole e conventi
 - 2) nei befofroti, ospedali e case di salute;
 - 3) nelle latterie e bucherie, forni, negozi, e fabbriche di generi alimentari;
 - 4) dovunque in seguito alla morte o a cambiamento di alloggio dell'infermo;
- c) la malaria e la pellagra;
- d) la sifilide trasmessa per balistico mercenario e nelle comunità;
- e) i casi di rabbia od anche di semplice morsicatura infetta di animali rabici o sospetti di esserlo, csi di ? ,morva e farcino dell'uomo;
- f) l'anchilostomissi, le trichinosi;
- g) enterite infatibe;
- h) è obbligatoria per la levatrice e la denuncia di tutti i casi di oftalmia dei neonati e di puerpere febriccinanti e cio indipendentemente dall'obbligo che le medesime hanno di tenere al corrente e di trasmettere all'Ufficio di Igiene – alla fine di ogni trimestre- il registro dei parti e degli aborti da esso assistiti, con tutte le prescritte indicazioni

L'Autorità sanitaria potrà, con speciale ordinanza, rendere obbligatoria anche per gli albergatori o affittacamere la denuncia di una o più delle suindicate malattie. Agli effetti della vigilanza sanitaria scolastica; è anche obbligatoria la denuncia della tubercolosi ulcerosa; quella ossea e ghiandolare con seni fistolosi aperti dall'esterno, gli stati impetiginosi della pelle, la pedicolosi, le forme contagiose della sifilide, la congiuntivite blenouragica, il catarro congiuntivale acuto e subacuto o congiuntivite angolare e ogni congiuntivite contagiosa.

Art.63

Modalità della denuncia.-Nelle denunce il Sanitario servendosi di apposito modulo fornito dall'Ufficio di Igiene, dovrà indicare;

- a) il nome, cognome, l'età, il luogo di nascita, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia. Qualora nell'abitazione dell'infermo si faccia lavorazione a domicilio, il Sanitario dovrà pure denunciare il nome e cognome delle persone conviventi, o che lavorino in detta abitazione ed il genere al loro seguito;

b) la diagnosi della malattia. –Se si tratta di vaiolo o varicella, se fu già vaccinato o rivaccinato, e con quale esito, o se altre volte colpito dalla stessa malattia; se di persone che frequentano le scuole si indichino il nome di detta scuola, la via ed il numero;

c) tutte le osservazioni che il medico crederà di fare per norma dell'Ufficio di Igiene.

Le denunce devono, con la massima sollecitudine, essere inviate direttamente all'Ufficio d'Igiene; nello stesso modo il sanitario ha l'obbligo di avvisare l'Ufficio di Igiene del giorno in cui si ritiene che l'individuo sia guarito; oppure quando l'ammalato fosse in seguito ricoverato in ospedale o quando, durante la malattia, il malato cambiasse di abitazione; e ciò perchè l'Ufficio stesso possa far praticare le necessarie disinfezioni.

Art.64

Oltre al medico curante, i Direttori di Collegi, di Educatori, di Istituti di Ricovero, di Case di Lavoro e di Pena, gli albergatori (compresi coloro che tengono pensioni; locande, pubblici dormitori e simili), hanno l'obbligo pure di denunciare al Podestà i casi di malattia infettiva di cui sopra, quando i colpiti fossero convittori, ricoverati o persone che avessero dimora in detti stabilimenti, o vi fossero impiegati o vi alloggiassero o li frequentassero.

Art.65

È vietato di fare trasportare con vetture da nolo o da rimessa le persone affette da malattie pericolose o diffuse.

Ai concessionari di veicoli per trasporto di passeggeri è proibito di ammettere nei veicoli stessi persone visibilmente affette da malattie pericolose e diffuse. Quando tale trasporto si verificasse, il concessionario dovrà immediatamente togliere il veicolo dal servizio e non riammetterlo finché l'Ufficio di Igiene non abbia convenientemente provveduto alla sua disinfezione.

I portatori degli ospedali dovranno segnare il numero delle carrozze ed automobili in arrivo con i malati, e la generalità del cocchiere o del proprietario, in caso di carrozze non numerate, e riferire tosto alla direzione, la quale, nel caso si sia trasportata una persona affetta da malattia infettiva, ne inferrerà tosto l'Ufficio d'Igiene.

È vietato alle persone affette da malattia infettiva e diffusiva di prendere posto nelle carrozze tranviarie. In caso in cui sorga il dubbio di contravvenzione, il fattorino dovrà informare tosto il primo agente di Polizia Municipale; che troverà nel suo percorso il quale il quale noterà le generalità del malato sospetto per le successive indagini o disinfezioni.

È vietato trasportare sulle carrozze tranviarie e nelle vetture pubbliche sacchi o fagotti contenenti biancheria di qualunque provenienza.

Art.66

Divieto di sputare.- Nei veicoli di trasporto per passeggeri è vietato di sputare sia nell'interno della vettura, che sulle piattaforme. Questo divieto sarà fatto risultare da uno o più cartelli collocati nei veicoli, in cui sarà citato il presente articolo, con caratteri ben visibili.

Art.67

Preavviso per trasporto malati.- Per provvedere al trasporto di ammalati affetti da malattie pericolose diffuse oppure anche da malattie comuni, i parenti o chi per essi, faranno direttamente all'Ufficio d'Igiene, ovvero alla più vicina sezione di polizia municipale, una richiesta, anche verbale accompagnata da dichiarazione medica, in cui, indicata la natura della malattia, si dirà se il malato può essere trasportato con vettura o con barella, e senza pericolo di vita. Il Comune provvederà in questi casi i necessari mezzi di trasporto.

Quando tali trasporti avvengano diversamente, cioè con vettura pubblica o privata, questa deve essere fatta accompagnare alla stazione di disinfezione per le opportune disinfezioni.

Il concessionario od il cocchiere della vettura od automobile non municipale che abbia trasportato un ammalato ad uno istituto ospedaliero od ad una casa di salute dovrà consegnare al portuario o custode, o da chi per esso la sua cartolina di riconoscimento prescritto dal Regolamento di polizia, per gli opportuni provvedimenti di disinfezione.

Art.68

Spesa di trasporto.- La spesa di trasporto dei malati all'Ospedale con vetture e barelle speciali, per poveri sarà a carico del municipio, per le persone non povere il Municipio avrà diritto al rimborso delle spese regolate da tariffa.

VGILANZA SULLE CAUSE OVE SI VERIFICARONO MALATTIE INFETTIVE

Art.69

Vigilanza case infette.- Sempre che in una casa si verificano malattie infettive, il Podestà farà eseguire d'urgenza dal personale tecnico sanitario degli Uffici d'Igiene e dell'Ufficio Tecnico delle ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponda alle prescrizioni della Legge Sanitaria, del Regolamento Generale Sanitario e del presente Regolamento.

Ove ciò non risulti, e vi sia pericolo per chi l'abita e per chi abita le case vicine, secondo quanto è disposto dall'art.239 dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima, provvedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto, e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

Art.70

Oltre che nei casi contemplati nell'art. 56, è sempre in potere del Podestà, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di provvedere d'ufficio alla esecuzione delle norme profilattiche indicate nel presente regolamento e di tutte quelle altre che riterrà necessarie per impedire la diffusione di speciali malattie infettive

MISURE SPECIALI CONTRO LA TUBERCOLOSI

Art.71

Sarà in facoltà del Podestà di ordinare, quando ne sia riconosciuta la necessità, la generale ripulitura, preceduta, ove occorra, da disinfezione, almeno una volta all'anno, degli alberghi, locande, pensioni e simili.

Sono obbligatorie la generale disinfezione e ripulitura –almeno una volta all'anno- per gli ospedali, opifici ed istituti in genere di cura o di ricovero pubblici o privati.

Art.72

Gli ospizi di mendicizia, o di invalidi, gli orfanotrofi, le carceri, gli alberghi, i convitti, gli istituti d'istruzione, di educazione, i monasteri e i conventi non possono ricevere o trattenere infermi incurati di tubercolosi polmonare o laringea, se a giudizio dell'Autorità Sanitaria, non dispongono i locali e di servizio adatti (art. 160 R.G.S.)

Art.73

Dovunque è vietato di sputare:

Nelle abitazioni collettive, negli stabilimenti industriali, nelle scuole, nei luoghi di pubblico convegno, negli uffici e negli esercizi aperti al pubblico è vietato sputare fuori dagli appositi recipienti, che vi saranno tenuti in numero sufficiente e giornalmente puliti e disinfettati.

È altresì vietato sputare nelle vetture pubbliche; tale divieto sarà scritto chiaramente in ogni veicolo.

Art.74

Nei casi di morte per tubercolosi, nelle case private, negli alberghi, negli istituti, ecc. e del trasloco dell'infermo in altra dimora; è obbligatoria la disinfezione degli ambienti, seguita dall'imbiancatura delle pareti, a spese dei proprietari.

Art.75

Ai sensi del precedente articolo è fatto obbligo al proprietario di far eseguire a proprie spese ed acura dell'Ufficio Municipale di Igiene, la disinfezione degli appartamenti prima di permettere l'occupazione ai nuovi inquilini. Il proprietario è tenuto a chiedere la disinfezione in tempo debito e prima che vi eseguiscano i restauri o riparazioni.

La identica misura è prescritta anche per le camere mobiliate.

CAPITOLO 7

MALATTIE CELTICHE

Art.76

Per le misure contro la diffusione delle malattie veneree e della sifilide sarà provveduto a norma del R.D. 15 marzo 1923 N. 846 e dell'ordinanza Ministeriale 6 giugno 1919.

I Dispensari Celtici Municipali saranno retti da speciale regolamento.

VACCINAZIONI ANTIVAIOLOSA E ANTIDIFTERICA

Art.77

Vaccinazione obbligatoria.- A trmine dell'art. 266 del T.U. delle leggi Sanitarie sono rese obbligatorie la vaccinazione e la vaccinazione antivaiolosa. Quest'ultima non può venire obbligatoriamente ripetuta ogni qual volta sia ritenuta necessaria per pericolo di diffusione del vaiolo.

Con la legge 6 giugno 1939 N. 891, è resa obbligatoria anche la vaccinazione antidifterica .

In forza di tale legge il Ministro dell'Interno con decreto 7 marzo 1940 - Art.1- dispone che la vaccinazione antidifterica debba di norma associarsi a quella antivaiolosa. Di conseguenza, l'obbligo della vaccinazione antivaiolosa è protratto all'anno successivo e a quello dinascita.

Art.78

Vaccinazione neonati.- L'obbligo della vaccinazione è fatto per tutti i bambini che sono entrati nel secondo anno di nascita.

Sono esclusi da tale obbligo.

- 1) i bambini che abbiano nel frattempo sofferto di vaiolo;
- 2) quelli che da certificato medico, per iscritto, risultino in condizioni speciali di malattia da non potere subire, senza pericolo, tale operazione, entro detto periodo di età.

Bambini infermi.- I bambini che per constatata infermità furono dispensati dalla inoculazione nel primo anno di vita devono, però, esservi assoggettati entro il secondo anno.

In caso di dubbio sul pericolo che possa esservi per la vaccinazione di un bambino, tanto per il disposto del presente, quanto del precedente articolo, sarà esso risolto dall'Ufficio Sanitario, o dai medici dell'Ufficio di Igiene alla sua dipendenza, su esame del bambino stesso.

Art.80

Esito negativo.- i bambini vaccinati la prima volta con risultato negativo devono riessere rivaccinati nell'anno successivo.

Art.81

Rivvaccinazioni.- All'infuori del periodo di età accennato, la vaccinazione deve ripetersi all'ottavo anno di età ed ogni qualvolta, per condizioni speciali di pericolo di diffusione di vaiolo, sia ritenuto necessario dalle Autorità Sanitarie

Art.82

Certificati di vaccinazione.- nessuno potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private, o agli esami ufficiali o in istituti di educazione di beneficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato o in fabbriche, officine, ed opifici industriali, o in genere di collettività di qualsiasi natura, se, avendo oltrepassato l'anno ottavo di età, non presenti un certificato autentico dell'Autorità Comunale di aver subito una vaccinazione in data non anteriore a tale anno di età.

I direttori di scuola, di Istituti, di fabbriche, di officine, o chiunque sia il capo di una collettività di persone in cui siano accolti fanciulli al di sopra degli otto anni sono tenuti all'osservanza di questa disposizione.

Essi dovranno, ad ogni richiesta dell'autorità, rendere ostensibili i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli a loro affidati.

Art.83

Verifica della vaccinazione.- Tutti i vaccinati dovranno essere presentati o devono presentarsi al medico vaccinatore fra il settimo e il decimo giorno della vaccinazione per essere visitati.

Ove l'operazione abbia avuto buono esito si rilascerà gratuitamente l'apposito certificato.

In difetto di questa verifica, non potrà essere rilasciato certificato alcuno. Tale divieto, per gli effetti della legge sanitaria e del presente regolamento, è imposto non solo ai medici vaccinatori Municipali, ma anche ai medici privati. Tutti i certificati della vaccinazione, e rivaccinazione, prescritti dalla legge, fatti dai nuclei privati, devono però, essere presentati dall'Ufficio di Igiene il quale rilascerà i certificati ufficiali.

Art.84

Responsabilità della vaccinazione e rivaccinazione. Dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti, e degli articoli 10 e 11 del citato regolamento speciale sulla vaccinazione e rivaccinazione obbligatoria dei nati nel comune che non hanno ancora raggiunto la maggiore età, sono responsabili i genitori o le persone che li rappresenteranno.

Art.85

Sessioni di vaccinazioni. – Si terranno annualmente due pubbliche sessioni gratuite di vaccinazione, l'una in primavera e l'altra in autunno, nei locali e nelle ore in cui il Podestà sarà per indicare con apposito manifesto per facilitare la affluenza dei vaccinandi.

Presso l'Ufficio di Igiene si praticherà ogni giorno la vaccinazione gratuita in quelle ore che saranno pure indicate nel manifesto del Podestà.

Si terranno, inoltre, sessioni straordinarie ogni volta che si ritenga opportuno per la più esatta esecuzione della legge, o se per il manifestarsi di qualche caso di vaiolo nel comune, vi sia pericolo di diffusione della malattia.

Art.86

Registrazioni delle vaccinazioni.- Di tutte le vaccinazioni eseguite e dell'esito, sia nelle sessioni pubbliche che da medici privati, devono i medici vaccinatori stessi darne dichiarazione all'Ufficio di Igiene per la dovuta registrazione.

In questa dichiarazione del medico vaccinatore deve essere indicato il nome e il prenome del vaccinato, l'anno ed il giorno della nascita, il modo di allattamento e deve essere constatato se, per l'avvenuta vaccinazione, fu soddisfatto l'obbligo legale di cui all' Art. 78 o se la vaccinazione deve essere ripetuta.

Art.87

Verifiche dell'Ufficiale Sanitario.- L'Ufficiale Sanitario verificherà semestralmente, con opportuni confronti tra il registro di stato civile e le note dei medici vaccinatori, se tutti i nati siano annotati come vaccinati con successo, nel periodo prescritto dalla legge, e promuoverà nel caso contrario, dal Podestà i provvedimenti di sua competenza. Dovrà lo stesso ufficiale Sanitario assicurarsi, sul principio di ogni anno scolastico, che siano osservate tutte le disposizioni di cui all'Art. 82.

Art. 88

Relazione al prefetto. L'Ufficiale Sanitario comunicherà alla Prefettura, entro il mese di gennaio di ogni anno, l'elenco di tutte le vaccinazioni eseguite, seguendo pertinentemente quelle di prima e ripetuta vaccinazione, col risultato di esse.

Art. 89

Attestati di vaccinazione.- Gli attestati di subita vaccinazione dovranno essere rilasciati gratuitamente e sopra cura libera dall'Ufficio sanitario, in base alle notazioni fatte nei registri dell'Ufficio di Igiene.

CAPITOLO 8

LOTTA CONTRO LE LOSCHE

Art.90

La lotta contro le losche è disciplinata secondo i criteri generali della legge 29 marzo 1928, n. 858 dal Decreto del capo del governo 20 maggio 1928 richiamati all'ART. 263 del vigente T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 N. 1265.

CAPITOLO 9

VIGILANZA IGIENICO- SANITARIA NELLE SCUOLE, CONVITTI, ASILI ED ISTITUTI DI EDUCAZIONE E DI ISTRUZIONE IN GENERE.

Art.91

A norma degli articoli 143-144 e 145 del Regolamento generale Sanitario il Comune provvede alla vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche o private, degli asili infantili, ecc.

A tale uopo il territorio comunale viene diviso in due zone. La prima comprende le scuole della città e quelle situate nella zona della condotta suburbana; la seconda zona comprende tutte le altre scuole del comune. La vigilanza nella prima zona viene affidata a medici incaricati dal Podestà dietro proposta dell'Ufficio di Igiene, nella seconda zona ai medici condotti locali, giusta le istruzioni impartite dall'Ufficiale sanitario.

Ai medici della prima zona spettano le seguenti mansioni:

- 1) visiteranno tutti gli alunni e prenderanno quei provvedimenti che risulteranno convenienti;
- 2) compileranno la statistica sanitaria scolastica mensile e annua;
- 3) procederanno alla compilazione della carta biografia attualmente in uso per tutti gli allievi;
- 4) designeranno gli alunni che dovranno essere invitati nelle colonie montane e marine, colonie permanenti, scuole all'aperto, colonie elioterapiche, scuole differenziali, ecc. : insomma tutti quegli alunni che per predisposizione alla tubercolosi o per deficienze fisiche o mentali potranno beneficiare di tutte quelle istituzioni che il progresso medico e pedagogico andrà di mano in mano mettendo a loro disposizione.

Procederanno, ove ne sia il caso, previ accordi con l'Ufficio Sanitario, alla prova di Pirquet, del Dick, dello Schik, alla vaccinazione antidifterica e a tutte le altre prove biologiche che di volta in volta si potessero rendere opportune e necessarie. I medici della seconda zona faranno una visita mensile generalmente alle scuole, asili ecc. esistenti nella loro condotta oltre a quelle altre visite che possono essere dai dirigenti le scuole stesse.

- esclusivamente degli alunni affetti e sospetti delle malattie infettive.
- Relazioni all'Ufficio di Igiene sui provvedimenti igienici opportuni.
- Compilazione della statistica sanitaria mensile e annuale.

All'Ufficio di Igiene spetta:

- 1) la direzione di tutto il servizio medico scolastico, del quale ha la responsabilità;
- 2) il rilascio dei certificati per la riammissione alla scuola di tutti gli alunni rimasti assenti per motivi di salute o allontanati dai medici locali o dagli insegnanti per causa di malattia;
- 3) la profilassi delle malattie infettive di tutte le scuole del Comune secondo le disposizioni che verranno date dalla Autorità superiore e per intanto del decreto Sanitario 16 ottobre 1903;
- 4) la sorveglianza sulle condizioni igieniche dei locali scolastici municipali e privati, a norma dell'art. 145 del Regolamento sanitario Generale 208 e del Regolamento Generale di istruzione pubblica, le visite ai locali scolastici municipali e privati;
- 5) in ogni scuola si troverà un registro dove il medico ispettore segnerà la data di ogni sua visita e scriverà le osservazioni che crederà del caso; noterà gli inconvenienti igienico-sanitari riscontranti il nome dei bambini da allontanare o da segnalarsi per cura o per riguardi speciali e a motivi che danno luogo a proposte di tali misure.

I risultati di dette visite, quali risulteranno segnati nel registro, verranno comunicati immediatamente all'Ufficiale Sanitario.

Profilassi delle malattie infettive nelle scuole.

Art.92

Quando l'Ufficio Sanitario, ed i medici incaricati della vigilanza scolastica coadiuvati, nei limiti della loro competenza, dalle Assistenti Sanitarie Visitatrici, abbiano osservato nelle loro visite, in un alunno, o nel personale insegnante o in quello di servizio, qualche malattia infettiva o diffusiva, pericolosa o sospetta, oppure ciò risulti in seguito ad denunzia, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di prescrivere la esclusione fino a guarigione completa, e, proporrà al Podestà le altre disposizioni, compresa la chiusura temporanea delle scuole, in via di urgenza, per fare eseguire una efficace disinfezione, riferendone al medico provinciale ed al provveditore degli studi o chi per esso.

Art.93

Dalle scuole e dagli asili saranno allontanati gli alunni gli insegnanti e gli inservienti, i quali convivono con persone affette da malattie trasmissibili, quando, a giudizio dell'ufficiale Sanitario, non sia stato provveduto ad un rigoroso isolamento delle persone ammalate, o l'allontanamento durerà a datare dal sicuro isolamento, o dalla morte dell'infermo per:

otto giorni nei casi di scarlattina

sei giorni nei casi di colera

quattordici giorni nei casi di vaiolo

diciotto giorni nei casi di febbre tifoidea.

Nei casi di difterite o croup dovrà essere eseguito l'esame batteriologico del muco, naso-faringeo, e nei casi di malattie infettive a tipo intestinale l'esame batteriologico delle feci.

Art.94

I ragazzi che frequentano la scuola, qualunque sia stata la malattia infettiva da cui furono affetti, non potranno essere riammessi alle scuole se non dietro certificato di guarigione del medico curante e parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario che lo rilascerà per iscritto.

Art.95

Ogni insegnante ha l'ufficio di vigilare sullo stato di salute dei suoi scolari, e ogni qual volta noti in qualcuno di essi la comparsa di sintomi speciali che facciano sorgere il sospetto che possa trattarsi dell'inizio di una malattia contagiosa acuta ne darà avviso al direttore il quale, a sua volta, ne terrà informato l'Ufficiale Sanitario per l'applicazione delle misure opportune.

Ogni scolaro che presenti segni di malattia agli occhi, sulla cute e sul cuoio capelluto, o di parassiti (pidocchi del capo, delle vesti) deve essere provvisoriamente allontanato dalla scuola fino alla presentazione di un permesso speciale rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

Art.96

È vietato di ammettere nelle scuole pubbliche e private, convitti ed istituti di educazione, alunni che risultassero affetti da tigna fevosa tonsurante, da sicosi tricofitica e da altre dermatosi di indole contagiosa e parassitaria.

Art.97

È pure vietato ammettere nella scuola pubblica o privata, nei convitti e istituti di educazione individui affetti da malattie oftalmiche di natura contagiosa, affetti da forma di tubercolosi polmonare, cutanea ulcerosa, ossea e ghiandolare con seni fistolosi aperti all'esterno.

Art.98

Collegi, convitti, ecc.- Chiunque intenda aprire scuole private, convitti, educandati, asili infantili, orfanotrofi e simili deve darne avviso, almeno quindici giorni prima, al Podestà, affinché egli possa fare praticare dall'Ufficiale Sanitario le visite necessarie per redigere le attestazioni, di cui nel Regolamento Governativo per l'introduzione elementare in vigore per fare risultare se le condizioni interne ed esterne del locale destinato ad uno degli usi suddetti soddisfino, o non, a tutte le esigenze di igiene e alle disposizioni contenute nel regolamento in vigore sugli edifici scolastici per l'esecuzione della legge 15 luglio 1906 n. 383, e a tutte le altre che venissero in proposito.

Art.99

L'Ufficiale Sanitario precederà, per mezzo del personale alla sua dipendenza, a visite di tutti questi stabilimenti per accertarsi dello stato sanitario ed igienico delle persone e dei locali, nonché degli effetti e delle sostanze alimentari e delle bevande distribuite e, quando risulti constatato qualche inconveniente, provocherà gli opportuni provvedimenti dalle competenti autorità.

Art.100

Collegi e scuole.- Gli edifici destinati alla convivenza di molte persone (collegi, ospizi, asili, scuole, ecc.), dovranno rispondere a tutte le condizioni richieste dal presente regolamento per le case adibite ad uso di abitazione, nonché a quanto prescrive il regolamento 15 novembre 1900, n. 484; per l'esecuzione della legge 15 luglio 1900, n. 260; il Regolamento 11 gennaio 1912 n. 12 e R.D. 1 maggio 1925 n. 1432, e D.M. 4 maggio 1925.

Dovranno altresì avere:

- a) locali di ampiezza proporzionata al numero degli individui che vi sono raccolti;
- b) un locale apposito ad uso di infermeria aereata e salubre, il più che sia possibile appartato, ed un locale di isolamento per le malattie contagiose;
- c) cortili o giardini o altri locali per la ricreazione all'aria aperta, proporzionati al numero degli individui ospitati;
- d) un numero sufficiente di latrine, lavandine e un locale per bagni a doccia.

Dovranno essere tenuti con la più scrupolosa nettezza procedendo, ove occorra, a restauri, imbiancature, disinfezioni ed a tutte le opere che fossero reclamate dall'igiene.

Quando i proprietari, conduttori, direttori, ecc. dei predetti istituti non ottemperassero alle disposizioni accennate entro un termine prefisso, il Podestà potrà, oltre che applicare le pene sancite dal presente Regolamento, anche ordinare l'immediata chiusura dell'Istituto.

Art.101

I locali, i banchi ed il materiale scolastico saranno conformi ai regolamenti ed alle istruzioni tecnico igieniche portate dal citato regolamento 25 novembre 1900 per l'esecuzione della legge 15 luglio 1900 sugli edifici scolastici, Regolamento 11 gennaio 1912, n. 12 R.D. 1 maggio 1925, n. 1432, D.M. 4 maggio 1925 e R.D. 27 maggio 1940 n. 875.

Art.102

Qualsiasi suppellettile scolastica, prima di essere acquistata, deve essere sottoposta all'approvazione dell'Ufficiale Sanitario.

Art.103

I lavori di risanamento annuale e straordinario dei locali scolastici privati potranno essere ordinati dal Podestà su proposta dell'Ufficiale Sanitario, e qualora non vengano eseguiti, potrà essere inibita la riapertura nelle scuole, dandone avviso all'Autorità scolastica competente.

Art.104

Nelle scuole dovrà essere presente una cassetta di pronto soccorso

Art.105

Nei collegi la rimozione della polvere dai scendilette, tappeti, pedane e pavimenti dovrà essere eseguita mediante aspiratori.

Art.106

Alla fine di ogni anno scolastico l'Ufficio d'Igiene trasmetterà all'Autorità Podestariale una relazione sull'attività degli insegnanti sulla propaganda igienica nelle scuole e potrà anche, in questa occasione, segnalarne meriti e negligenze di ogni singolo insegnante.

CAPITOLO 10

ALBERGHI- DORMITORI- ECC.

Art.107

Indipendentemente dalle prescrizioni di sicurezza pubblica, chiunque voglia assumere esercizio di alberghi, dormitori, affittaletti o di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero, anche temporaneo, a persone, deve ottenere il permesso del Podestà mediante domande, nelle quali deve indicarsi la via e la casa dove si intende impiantare l'esercizio.

Art.108

Il Podestà non rilascerà il permesso di apertura di pubblico dormitorio senza la prevista ispezione tecnico sanitaria ed il rapporto favorevole dell'Ufficio Sanitario.

Art.109

I locali adibiti ad uso di pubblici dormitori dovranno rispondere a tutte le condizioni prescritte dall'igiene. La loro altezza non dovrà essere inferiore a m. 3 e la cubatura a mc.25 per persona. Dovranno essere tenuti con la massima pulizia in tutte le loro parti e si dovrà curare la rimozione d'ogni causa di insalubrità.

Tanto questi locali, tanto quelli da adibirsi ad uso di alberghi o di locande, dovranno rispondere a tutti i requisiti voluti dal presente regolamento per le abitazioni private, tenuto conto in più del numero massimo di persone che vi potranno essere alloggiate e che, chi intende aprire tali locali, dovrà dichiarare nella sua domanda.

Art.110

Se qualunque degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è in obbligo di fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi e di darne immediatamente avviso all'Ufficio di Igiene anche per mezzo di polizia municipale.

Art.111

Negli alberghi la rimozione della polvere dei scendilette, tappeti, pedane, e pavimenti dovrà essere eseguita mediante aspiratori.

Art.112

Per tutti gli altri casi coerenti l'igiene degli alberghi valgono le disposizioni contenute nel regio Decreto Legge 24 maggio 195 n. 1102 e dall'unito regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi.

Art.113

I teatri e gli altri luoghi chiusi destinati a pubblici spettacoli o divertimenti, i caffè, le birrerie, osterie e in genere tutti i locali dove può verificarsi notevole affluenza di persone, devono essere bene aereati, e quando occorra, anche con speciali apparecchi di ventilazione; avere latrine in qualità sufficiente per mantenersi una scrupolosa pulizia.

Art.114

L'Ufficiale Sanitario procederà, quando lo creda opportuno, a visita di tutti questi stabilimenti per accertarsi dello stato sanitario ed igienico delle persone e dei locali nonché degli effetti e delle sostanze alimentari delle bevande in essi distribuite, e quando risulti constatato qualche inconveniente provocherà dalla competente Autorità gli opportuni provvedimenti.

Art.115

Gli stabilimenti di bagni, oltre a rispondere alle condizioni generali di salubrità, debbono fare uso di acqua dichiarata salubre dall'Ufficio di Igiene Municipale e soddisfare a tutte le esigenze della sicurezza delle persone, decenza e nettezza. Le vasche ed i pavimenti di ciascun camerino dovranno essere di materiale impermeabile a superficie perfettamente liscia, in modo di essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Le pareti debbono essere rivestite di materiale o vernice impermeabile e liscia fino all'altezza di m. 2 dal pavimento.

È proibito l'uso di vasche di legno o di altro materiale assorbente.

Gli stabilimenti dei bagni nei corsi d'acqua pubblici non potranno essere aperti senza il permesso del Podestà, sentito il parere degli Uffici Tecnico e di Igiene.

Art.116

Ricoveri notturni- In mancanza di locali appositi e qualora sia riconosciuto necessario, saranno destinati ad uso di ricoveri notturni magazzini o baracche provvisori, le cui pareti e coperture siano di materiale e fattura tali da difendere l'ambiente interno dalla pioggia e dagli eccessi della temperatura esterna ed il cui suolo sia previamente spianato ad un livello più elevato del terreno circostante e diviso dall'invasione delle acque superficiali (fosso perimetrale esterno).

Art.117

È vietato destinare a ricoveri le tettoie, i porticati o i localinon difesi dall'umidità terrena, dalle intmperie e dagli eccessi Delle temperature esterne.

Art.118

Nei dormitori dovrà essere rinnovato il più spesso possibile il materiale (paglie e simili) eventualmente usati per giaciglio.

Art.119

Dovranno essere sempre separati i dormitori degli uomini adulti da quelli delle donne e dei fanciulli.

Art.120

Nei dormitori dovrà essere sempre indicato il numero dei ricoverandi, che verrà stabilito in modo ege ad ogni adulto possibilmentee corrisponda una cubatura di 15 mc. O ad ogni ragazzo inferiore ai 10 anni una cubatura di mc. 8.

Art.121

Il dormitorio dovrà essere sufficientemente ventilato, serrato e difeso dalla penetrazione degli insetti aerei.

Art.122

L'Ufficiale Sanitario curerà, e personalmente, o col competente personale alla sua dipendenza, perché sia attuato un rigoroso servizio di vigilanza per la speciale tutela della donna e dei fanciulli.

CAPITOLO 11

APPROVVIGIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ACQUA POTABILE.

Art.123

Nella zona di protezione degli acquedotti comunali è vietata la costruzione di fabbriche, la piantagione di alberti, la decimazione , ed il deposito di ogni materiale.

Art.124

È vietato il deposito di concerie o di qualsiasi altro materiale soggetto a putrefazione ad una distanza minore di metri 10 dalla linea di andamento dell'acquedotto.

Art.125

È vietato altresì insudiciare in qualsiasi maniera i chiusini dei pozzetti di accesso agli acquedotti , come pure di scaricare su di essi, sia pure temporaneamente, materiale di qualsiasi specie.

Art.126

È vietato di alterare o guastare in qualsiasi modo gli acquedotti e le loro dipendenze, nonché di praticar aperture nei medesimi al fine di estrarne acque, di aprire i pozzetti di accesso, di fare scavi, sotto la linea di andamento della conduttura senza speciale concessione dell'Autorità Comunale. Art.249 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Art.127

Le aperture abusive, eventualmente fattee, su un acquedotto, saranno rimosse a spese di proprietari e qualunque guasto sarà riparato a spese degli autori, senza pregiudizio dell'azione penale.

Art.128

L'Ufficiale sanitario, per mezzo del personale dei laboratori a sua disposizione, dovrà esercitare una continua vigilanza sullee acque condotte in città e negli altri centri abitati, denunciando immediatamente al Podestà ogni sospetto o constatazione delle alterazioni nelle buone condizioni delle acque stesse proponendo gli opportuni provvedimenti.

Art.129

Le fontanelle ed i pozzi pubblici dovranno essere costruiti in modo che non sia possibile l'inquinamento dell'acqua da essi forniti.

Art.130

Nelle zone di protezione dei pozzi pubblici, nel territorio rurale del comune, è proibito, sotto pena di contravvenzione, concimare il terreno con materiale fecale proveniente da pozzi neri o con altro concime animale.

Art.131

È proibito di abbeverare direttamente animali ai pozzi e fontanelle pubbliche non provvisti di pila appositamente destinata a tale scopo, nonché di lavare direttamente al loro getto o nelle vasche di scarico di essi, panni, oggetti di uso domestico o qualche altra sostanza ed oggetto. E' altresì assolutamente vietato di disinteressarsi alle fontane pubbliche col porre la bocca a contatto dei rubinetti o dei tubi di omissione.

Art.132

Ogni casa, per essere dichiarata abitabile ed essere ?ta, in tutto o in parte, in affitto, dovrà essere fornita di acqua provvista dal pubblico acquedotto, con almeno una derivazione diretta per ciascuna cucina, ove l'acquedotto manchi, di acqua, di cisterna, o di pozzo riconosciuto salubre dall'Ufficiale Sanitario.

Art.133

E' eigorosament vietato ai proprietari di casse approvvigionate d'acqua della pubblica conduttura, o con altro sistema, di toglierla dall'uso, in particolare modo dai quartieri provvisti di latrina con chiusura idraulica.

Art.134

La distribuzione dell'acqua per uso domestico sarà fatta dal tubo stradale ad affluso libero e continuo misurato da apposito apparecchio contatore escluso l'uso dei serbatoi che saranno solo concessi, quando, dopo osservato l'art. 132 per speciali condizioni, la fornitura dell'acqua non possa essere fatta altrimenti.

Dopo l'apparecchio misuratore dovrà essere posto in opera idoneo dispositivo atto a garantire il deflusso delle acque in un solo senso e l'isolamento della rete di distribuzione degli utenti fra loro e fra essa e quella di pubblico acquedotto.

I tubi per la distribuzione dell'acqua dovranno essere di ferro zincato e collocati in modo che sia facile l'accertamento e la riparazione dei guasti e quindi non incassati nei muri.

Art.135

I serbatoi per l'acqua potabile, nei casi in cui debbono essere conservati o permessi, debbono obbedire alle seguenti condizioni:

- a) essere costruiti con materiali che non possono modificare le condizioni di purezza dell'acqua, anche dopo una lunga permanenza;
- b) essere muniti di coperchio con buona chiusura a chiave;
- c) devono essere collocati con apposito camerino con soffitto in modo da essere difesi, nel migliore modo possibile, dai calori estivi. Il camerino, munito di porta a chiave e sufficientemente ventilato, sarà ubicato in locale di facile accesso per le opportune ispezioni per parte dell'Ufficio di Igiene;
- d) il tubo di arrivo al serbatoio terminerà ad un livello di 10 dal tubo di affioro;
- e) i tubi facenti capo agli sfioratori debbono essere muniti di adatto sifone e non devono essere comunicare in modo alcuno con le canne delle latrine e degli acquai.

I depositi inoltre dovranno sempre essere mantenuti puliti, a conto e sempre sotto la responsabilità dei proprietari.

Non ottemperando i proprietari a questo obbligo sarà provveduto di ufficio a loro spese senza pregiudizio delle sanzioni penali comminato ai contravventori del presente regolamento.

Art.136

Le cisterne e pozzi d'acqua per uso di bevande domestiche dovranno essere tenuti, per quanto plausibile, lontani da qualunque sorgente di inquinamento da parte del terreno circostante; dovranno distare almeno dieci metri dai pozzi neri e cinquanta metri dai depositi di letame od altre immondizie ed essere a monte di essi.

Art.137

Le cisterne e pozzi devono essere costruiti con buona muratura e con pareti a pavimento impermeabili. All'esterno il terreno deve essere, tutto attorno, per circa un metro, disposto a declivio e reso, con cementazione, pure impermeabile per impedire infaltrazioni di acque inquinate, superficiali o profonde, dal suolo circostante. Eessi debbono essere chiusi e muniti di pompa o almeno di catene e secchio fisso, con fondo conico, in qualunque aggregato di abitazione.

Art.138

I proprietari di condutture di acqua e di pozzi o cisterne sono obbligati a tenere questi sempre puliti e a fare eseguire i lavori che ad essi fossero indicati dall'autorità comunale per aicurare la salubrità dell'acqua. In caso di rifiuto o di anadempimento, sarà provveduto di ufficio a tutte loro spese.

Art.139

Quando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, l'acqua di un pozzo o cisterna destinate ad uso alimentare, sia riconosciuta non salubre e non potabile, il Podestà, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario, farà chiudere il pozzo stesso e il proprietario sarà tenuto a provvedere la cassa di acqua potabile.

Quando questo sia ottenuto, potrà il Podestà permettere che il pozzo sia riaperto, a condizione che porti la scritta sul muro, ed i caratteri ben leggibili "ACQUA NON BEVIBILE".

Tale scritta dovrà rinnovarsi ogni volta che sia divenuta illeggibile.

Nelle località poi, in cui a giudizio dell'Ufficiale sanitario sia impossibile di avere acqua salubre e potabile, il Podestà potrà ordinare che, pur tenendo aperto il pozzo d'acqua non salubre, si scriva sopra di esso "ACQUA NON BEVIBILE SE NON BOLLITA"

Art.140

Le cisterne ed i pozzi, esistenti, nell'aggregato urbano, o più propriamente dove passa la condotta pubblica, devono contenere costantemente acqua riconosciuta potabile.

Quando l'acqua di dette cisterne, o pozzi, risultasse inquinata, il proprietario dovrà provvedere alla immediata vuotatura della medesima e non raccogliervi acqua fino a che siano stati eseguiti i lavori, da controllarsi agli uffici tecnico e di igiene, necessari per impedire un nuovo inquinamento delle acque.

Art.141

Quando un pozzo o cisterna venga chiuso definitivamente e abbandonata, dovrà essere riempito con sabbia o ghiaia e chiuso in modo che non serva mai alla immissione di materiali luridi. Art.93 Instruz. Minister. Id. id.

Art.142

Le cisterne dovranno rispondere a tutti i requisiti di cui all'art. 137 e dovranno essere munite di apparecchi per deviare le prime acque di pioggia e queste saranno raccolte soltanto dai tetti non esposti all'inquinamento.

Art.143

I locali destinati a lavatoi dovranno essere costruiti a regola d'arte, con vasche e scompartimenti separati e con pareti raccordate tra di loro e con il fondo a sagoma curva, in modo da rispondere ai requisiti dell'igiene e alle disposizioni del seguente regolamento, sia per quello che concerne i locali stessi e la loro tenuta, che per quanto riguarda la salubrità dell'acqua in essi adoperata e lo smaltimento della medesima dopo l'uso.

Riguardo alla loro ubicazione non dovranno mai i lavatoi essere addossati ai muri di abitazioni e tanto meno ai pozzi.

In ogni caso la loro costruzione dovrà essere approvata dall'Ufficiale Sanitario.

CAPITOLO 12

DELL'IGIENE DELL'ABITATO RURALE

Art.144

Saranno soggette alle disposizioni di questo capo soltanto le costruzioni alle quali sia riconosciuto il carattere di rurale, in in conformità al disposto dell'ultimo capoverso dell'art. 196 del presente Regolamento Art. 89 e 97 Reg. Gen. San.

Art.145

Chiunque intenda costruire una casa rurale o ricostruire o modificare una casa già esistente, dovrà chiedere l'autorizzazione al Podestà, con la domanda, i disegni dimostrativi dei lavori da eseguirsi, con le indicazioni più importanti circa il terreno scelto per la costruzione ed il modo di provvista della acqua potabile e di allontanamento dei rifiuti domestici, a secondo di quanto è detto negli articoli seguenti. Art. 114 Istituz. Minister. Id.id..

Art.146

Qualunque nuova abitazione rurale dovrà possibilmente essere costruita sopra un terreno bene asciutto e con falda acqua poco profonda. Ove non sia possibile una tale condizione, il sottosuolo della casa dovrà essere munito di un buon drenaggio.

Art.147

In qualunque nuova costruzione rurale il pavimento dei locali destinati ad abitazione, e quello delle stalle, sarà elevato di almeno 0,30 sul piano circostante di campagna e di un metro almeno in ogni caso sul livello massimo delle acque del sottosuolo. Nei luoghi sottoposti ad inondazioni dovrà superare di almeno un metro il livello delle massime piene conosciute. Art. 117 e 118 Modif. Istruz. Min. id.id.

Art.148

I cortili, le aie, gli orti, ecc. annessi alla casa rurale dovranno essere sempre provvisti di sufficiente scolo per modo che non si verifichino impaludamenti. Art. 117 Istruz. Minist. Id.id..

Art.149

E' proibito di addossare luoghi di abitazione rurali direttamente a colline od a terrapieni; ma dovranno tenersene discosti almeno 5 metri dalla base inferiore della scarpa naturale del terreno; oppure dovranno costruirsi muri di sostegno, in modo che il piede di questi distino almeno 2 metri dalla fabbrica.

Queste distanze dovranno essere convenientemente ridotte ove le condizioni locali lo esigano, su parere favorevole dell'ufficiale Sanitario e dell'Ufficio tecnico.

In ogni caso si faranno opportuni canali di drenaggio per smaltire le acque meteoriche o di infiltrazione.

Art.150

I pavimenti e le formazioni di tutti i locali destinati all'abitazione e alle stalle, dovranno essere protetti dall'umidità del suolo con materiali idrofughi o altri mezzi opportuni. I pavimenti non saranno fatti con materiale poroso o che produca facilmente polvere.

Art.151

I muri e le coperture dovranno essere costruiti con laterizi ben cotti o con altri materiali poco permeabili: saranno pure permessi i blocchi artificiali se fabbricati soltanto con ghiaia o calce, o cemento, escludendo qualunque materiale inquinato o sudicio, come calcinacci provenienti da demolizioni, e polvere tolta dalle strade.

Per il rinterro del pavimento è proibito di servirsi di materiale inquinato o sudicio.

Le acque meteoriche dovranno essere regolarmente allontanate dalle adiacenze della casa a mezzo di grondaia e di opportuni canali di raccolta.

Art.152

Le stanze di abitazione dovranno avere una altezza di metri 2,80 almeno per una cubatura non inferiore a mc. 35.

Art.153

Le stanze a tetto, destinate ad uso di abitazione, dovranno avere un controsoffitto.

Tutti gli ambienti dovranno essere intonacati ed imbiancati internamente: così pure le facciate esterne, eccetto che siano totalmente costruite in mattone o in pietra, nel quale caso saranno sistemate a cemento nelle commettiture.

Art.155

Tutte le stanze destinate ad abitazione dovranno avere finestre che si aprano direttamente all'aria libera.

Per ogni stanza la superficie dei vani delle finestre dovrà raggiungere in complesso almeno un decimo della superficie del pavimento. Dove sia una sola finestra, questa dovrà avere una superficie non minore di due metri.

Art.156

Ogni focolare o camino dovrà avere una apposita gola per il fumo, prolungata di almeno un metro sopra il tetto e terminata con fumaio.

Il focolare delle cucine e quelli destinati ad altre operazioni domestiche ed agricole, dovranno essere muniti di apposita cappa.

Art.157

Ogni abitazione per una famiglia dovrà essere provvoluta di acquaio e latrina, la quale dovrà essere tenuta rigorosamente pulita. La latrina dovrà avere il pavimento impermeabile, sarà provvista di una finestra a pancia all'aria libera e di ampiezza sufficiente per ottenere una buona ventilazione e non avrà comunicazione diretta nè con la cucina, nè con le camere a letto. I tubi di caduta della latrina dovranno essere prolungati fino oltre al tetto della casa, lontano però da abbaini o finestre di altre case attigue. Art. 126 Istruz. Minist. id.id.

Art.158

Gli acquaio dovranno essere muniti di sifone intercettatore: i tubi di scarico di essi e delle latrine dovranno essere costruiti con materiale impermeabile, ben connessi nelle loro giunture in modo da impedire qualsiasi infiltrazione o esalazione.

Art.159

Le materie fecali debbono essere raccolte nei pozzi neri a pareti impermeabili, da situarsi a conveniente distanza dai pozzi o cisterne d'acqua per uso potabile o domestico ed a valle di essi.

Art.160

Le acque domestiche di rifiuto dovranno essere condotte mediante tubi non permeabili e bene connessi in apposito serbatoio ben chiuso e costruiti secondo le norme stabilite dall'art. 158 del presente Regolamento.

Art. 128 Istruz. Minist. id.id.

Art.161

Ogni casa rurale dovrà essere provvista di acqua potabile, riconosciuta dall'Ufficiale sanitario di buona qualità ed in quantità sufficiente al numero delle persone che abitano le case.

Art.162

I pozzi d'acqua per uso di bevanda o domestico debbono essere ubicati e costruiti a norma degli articoli 156 e 139; essi dovranno essere possibilmente muniti di pompa. La loro copertura e l'applicazione della pompa, o per lo meno la catena a secchio fissa, sarà obbligatoria per quei pozzi che servono a due o più famiglie. I pozzi dovranno, ad ogni modo, essere sempre aperti.

Art.163

Per le case da costruirsi in località dove è difficile o impossibile provvedere diversamente, di acqua potabile per uso domestico, sarà permesso l'uso delle cisterne.

Queste dovranno avere le loro pareti ed i condotti di alimentazione di materiale assolutamente impermeabile e saranno e saranno provviste di mezzi che permettono l'esalazione da esse della prima acqua piovana e possibilmente, di pompa per l'estrazione dell'acqua.

Manca una pagina!

Stanza di almeno 300 metri da centri abitati, e di almeno 50 da pubbliche vie; abitazioni, pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile e quando siano ubicati in modo da non permettere in in direzione di questi lo sco?o dei liquidi.

Art.168

Qualora dai mucchi di lanterne in servizio di un podere o dai depositi di concie a scopo commerciale risultassero danni all'igiene dell'abitato o delle persone, dovranno questi mucchi o depositi essere trasportati altrove ed i proprietari dovranno uniformarsi alle istruzioni che in proposito venissero emanate dall'Autorità Comunale.

Art.169

I muri divisorii, i pavimenti ed i solai di tutti i locali nei quali si compiono operazioni o manipolazioni agricole da cui può venire alterazione dell'aria delle abitazioni (ad es. le cantine, frantoi), quando questi locali formano corpo con esse, dovranno essere impermeabili.

Art.170

Le case rurali di nuova costruzione e quelle costruite o quelle sostanzialmente modificate, non potranno essere integralmente o parzialmente abitate senza l'autorizzazione del Podestà, che verrà rilasciata a seguito di parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art.171

Nelle case rurali, già esistenti nell'attuazione del presente regolamento, dovrà ottemperarsi alle prescrizioni degli articoli 153 al 169 incluso.

Il Podestà potrà fare seguire ispezioni igieniche per accertare se e come sia stato ottemperato al disposto di questo articolo.

Art.172

Le case rurali che siano riconosciute dall'Ufficiale sanitario o dal Medico Provinciale pericolose dal punto di vista igienico e sanitario debbono essere migliorate secondo le prescrizioni che saranno, caso per caso, suggerite.

In caso di inadempimento di esse per parte del proprietario si applicherà il disposto dell'art. 223 del vigente T.U. Leggi Sanitarie.

Art.173

Tutte le norme e prescrizioni di che nei precedenti articoli si dovranno si dovranno osservare negli ampliamenti o nei notevoli restauri delle case presenti all'andata in vigore del presente Regolamento.

Art.174

Quando si presentasse alcuno dubbio per l'applicazione o casi speciali degli articoli di questi Capi, è riservata al Podestà la soluzione, col determinare, sentito il parere dei componenti Uffici, Sanitario e Tecnico, le norme da seguirsi prendendo a base del giudizio principalmente l'interesse igienico.

Eguale facoltà è riservata al Podestà per qualunque caso non esplicitamente contemplato in un articolo del presente Regolamento.

Art.175

Nell'interno degli abitati dei villaggi è vietato l'allevamento e la tenuta dei suini, delle pecore e delle oche.

Art.176

I contravventori all'articolo precedente verranno puniti con le sanzioni stabilite dalla legge.

Art.177

Le concimaie ammesse ad ogni stalla per bovini ed equini, con più di due poste per capo bestiame adulto, dovranno essere costruite ad una distanza non minore di 15 metri dalla casa colonica, per i poderi di piano, non minore di dieci metri per i poderi di collina e non minore di metri cinque per i poderi in montagna. Tali distanze sono subordinate alla possibilità di raggiungerle. Sulle eccezioni dovrà essere richiesta l'autorizzazione del Prefetto.

Per le concimaie già costruite deve eseguirsi la medesima procedura, mentre, in esse, la custodia del letame dovrà essere fatta con maggiore rigore. Per le distanze delle concimaie dalle strade pubbliche dovranno inoltre osservarsi le disposizioni vigenti in materia. Le concimaie dell'abitato dovranno soddisfare anche a tutte le norme igieniche prescritte dai Regolamenti relativi.

Art.178

La concimaia potrà essere a pozzetto o a maceratoio, con preferenza al tipo a pozzetto. La platea, in ogni caso, dovrà essere impermeabile, costruita, cioè in pietrame (uso selciato);o in muratura, o in cemento, o in calcestruzzo, sempre a regola d'arte. Il pozzetto sarà ubicato nel punto di massima tendenza della platea, la quale dovrà avere un livello eguale o inferiore al terreno circostante.

Art.179

La superficie della platea (o del piano) non dovrà essere inferiore, rispettivamente, a metri cubi 4,5 e 6, per ogni capo grosso tenuto nella stalla, a seconda che si tratti di terreni di montagna, di collina o di piano, intendendosi ragguagliati ad un capo grosso 2 vitelli o 5 maiali tutto il letame (bovino, equino e suino), dovrà essere collocato nella concimaia.

Art.180

La capacità del pozzetto, a perfetta tenuta, dovrà essere di almeno due hl. Per ogni capo grosso.

Art.181

La concimaia dovrà essere recinta da un muricciolo o da un arginello in terra battuta, impastata con pula o paglia, alto non meno di 30 cm. E sarà tenuta sempre in perfetto stato di funzionamento.

Art.182

Le concimaie esistenti nell'attuazione del presente regolamento dovranno rispondere alla precedenti norme.

•

CAPITOLO 13

IGIENE DEL SUOLO E DELL'AMBIENTE

IGIENE DELL'ACQUA POTABILE E SUPERFLUVIALI

Art.183

Ferme le prescrizioni riguardanti le acque pubbliche e gli scoli, contenute nella legge dei lavori pubblici, sono anche proibite, a termine dell'art. 146 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, quelle opere le quali modificano il livello delle acque sotterranee e il naturale deflusso di quelle superficiali in quei laghi dei quali tali modificazioni siano riconosciute nocive dal Regolamento presente.

Perciò chiunque intenda intraprendere opere sul suolo, che possono interessare il naturale deflusso dell'acqua fuori dal fondo privato, deve ottenere il previo consenso del Podestà.

Art.184

I proprietari di terreni fuori della città e dei centri abitati, qualunque ne sia l'uso e la destinazione, li devono conservare contentemente liberi da impaludamenti, provvedendoli, quando occorre, dei necessari canali di scolo, e mantenendoli sempre questi ultimi in buona tenuta di funzionamento.

Così pure i proprietari e gli utenti del genere, che servono da emissari alle fosse laterali alle strade pubbliche, dovranno spurgerli periodicamente e mantenerli in buono stato a loro cura e spese.

Art.185

E' vietato di costruire qualsiasi opera sul corso di canali di acque superficiali, per cui, impedendosi il normale deflusso delle acque dai terreni o dai canali o bacini adiacenti, ne derivino impaludamenti nei terreni stessi o sulle sponde dei detti canali o bacini.

Art.186

Sono proibiti gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo o industriale, se non a condizione che non determinino impaludamenti dannosi alla salute pubblica, e sempre in seguito ad autorizzazione del Podestà.

Art.187

E' vietato gettare nei canali e corsi d'acqua comunali o demaniali; o spandere e depositare, anche temporaneamente, lungo le loro sponde, spazzature, letame, materie fecali, immondizie di qualunque genere, rifiuti della vita domestica o delle industrie, prodotti chimici, materie putrescibili, o nauseanti, o comunque scomode per esalazioni, o tali da recare, in qualsiasi modo, pregiudizio all'igiene.

Art.188

E' vietato intraprendere opere nel sottosuolo che cagionano ostacolo al regolare deflusso delle acque sotterranee, per cui queste si innalzino in modo da determinare umidità negli strati superficiali del terreno, rendendolo paludoso, o da cagionare umidità ai muri ed edifici o danno ad opere di interesse igienico.

I contravventori a queste disposizioni saranno tenuti a demolire le opere eseguite, a proprie spese, oltre la penalità contemplata nel presente regolamento.

Art.189

Sono permesse le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per un certo tempo l'acqua sui terreni, a condizione che l'acqua non vi ristagni e che non vi sia pericolo di impaludamento.

Art.190

Le cave di prestito dei terreni e le fosse derivanti da escavazioni di materiali del suolo dovranno essere provviste di mezzi per assicurare lo scolo dalle acque.

Gli scavi risultanti dall'esercizio dell'industria leterizzia dovranno, appena abbandonati, essere sistemati insieme con il terreno adiacente in modo tale da impedire la formazione di qualsiasi ristagno d'acqua.

Art.191

I bacini di raccolta d'acqua a scopi agricoli o industriali debbono essere situati convenientemente, costruiti a regola d'arte e tenuti con convenienti ripuliture periodiche in modo che non risultino nocivi alla pubblica salute.

(Art. 89 Reg. Gen. Sanitario)

Art.192

Per nessun motivo possono essere tollerate raccolte di acqua stagnante nelle vicinanze di qualunque abitazione; e quelle eventualmente esistenti debbono venire esaurite e prosciugate.

Art.193

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

Essa dovrà avere luogo esclusivamente in apposite vasche di macerazione, costruite e tenute in modo da non rendere danno o pregiudizio alla pubblica salute.

Chiunque voglia impiantare tali vasche di macerazione dovrà farne domanda al Podestà, il quale rilascerà il relativo permesso, dietro visite e parere favorevole, per iscritto, dello Ufficiale Sanitario, il quale detterà caso per caso, la modalità della costruzione, dello smaltimento delle acque usate per la macerazione, e quelle altre cautele che potranno risultare necessarie ad impedire effetti dannosi alla pubblica salute.

Art.194

Dette vasche di macerazione dovranno essere situate alla distanza di almeno 200 metri da ogni centro abitato con un assieme di popolazione di oltre 100 individui e almeno 50 metri da qualunque abitazione isolata, da pozzo, serbatoi d'acqua potabile, acquedotti (Art. 203 T.U. Leggi Sanitarie).

Art.195

Durante la macerazione l'acqua dovrà sempre ricoprire completamente il materiale e dovrà, per quanto possibile, subire un continuo ricambio.

Art.196

E' vietato di fare sboccare fogne ed altri canali riceventi scarichi di latrine, acque domestiche di rifiuto o altre acque immonde, acque residuali delle industrie, nei corsi d'acqua.

E' fatta eccezione per le acque di rifiuto industriali, quando siano convenientemente depurate, e per le acque meteoriche.

Art.197

E' vietata l'immissione dei residui industriali, ingombranti o pericolosi, nei canali e corsi di acqua: come pure è vietato il loro disperdimento, nonché quello delle acque immonde e di rifiuto di qualsiasi specie, nelle falde acque sotterranee, sia per mezzo di pozzi assorbenti, sia con depositi sulla superficie del suolo, sia ancora mediante spandimenti agricoli che non siano eseguiti in modo da rendere innocui quei materiali.

Art.198

La depurazione delle acque industriali dovrà essere eseguita secondo metodi appropriati a ciascuna industria. La scelta di tali metodi sarà rilasciata agli industriali stessi, salvo allo Ufficio Municipale di Igiene il diritto di contestare l'efficacia del metodo di depurazione proposto e quello di invigilare che la depurazione venga costantemente efficacemente effettuata.

Art.199

I rifiuti delle concie dovranno essere innessi nella fogna nera stradale.

CAPITOLO 14

ALLONTANAMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI E DELLE ACQUE IMMONDE

Art.200

Ogni fabbricato, destinato a servire di abitazione, dovrà essere fornito di latrine disposte ed in numero sufficiente alla quantità dei quartieri e degli inquilini che il fabbricato può contenere. Ogni quartiere dovrà avere una latrina propria. Nei locali destinati a dormitorio, convitti educandali e simili ve ne sarà una per ogni 20 persone.

Art.201

Le latrine saranno situate o nell'interno della case o verso i cortili. In nessun caso potranno sporgere sulle teste dei bracci di fabbrica od essere visibili dalle pubbliche vie o piazze.

Non dovranno mai aprirsi direttamente nelle cucine o in altra camera di abitazione, salvo i casi speciali riconosciuti dagli Uffici Municipali Tecnico e di Igiene.

Dovranno prendere aria e luce direttamente dall'esterno. Tutti i vasi di latrina e gli orinatoi devono essere muniti di chiusura idraulica, a cacciata d'acqua, ove lo stato delle fognature, o il sistema di smaltimento delle acque luride lo permetta (Art. 71 Istruz/ Minist. id. id.).

Art.202

Le latrine avranno pavimento e pareti (queste fino all'altezza di 2 metri) impermeabili; la superficie del pavimento di una latrina non sarà mai inferiore a mq. 1,50.

(Art. 70 Istruz. Minist. id. id.)

Art.203

I locali di pubbliche riunioni, teatri, cinematografi, uffici pubblici, caffè, birrerie, osterie, ecc. avranno un numero di latrine o orinatoi, giudicati sufficientemente dall'Ufficio di Igiene, costruite con le norme precedentemente esposte.

Art.204

Le canne di scarico delle latrine, degli orinatoi, acquai, lavandini, tinozze per bagno e di ogni altro amaltitoio di acque domestiche, devono essere provvedute alla loro apertura di immissione di sifone di interruttore idraulico.

Tanto queste condutture quanto ancora quelle delle latrine, quando siano nascoste nell'interno dei muri, dovranno essere collocate entro canne o vani incastonati e distaccati dalle pareti di essi.

Le canne di caduta dovranno essere prolungate sopra i tetti per l'altezza necessaria, affinché le loro esalazioni non riescano moleste ai fabbricanti prospicienti (Art. 73 Istruz. Minist. id. id.)

Art.205

Le canne di scarico delle latrine e delle acque domestiche saranno costruite in grès, ghisa verniciata internamente, od altro materiale ritenuto conveniente dall'Ufficio Tecnico.

Le giunture a perfetta tenuta e collocate in guisa in modo da non permettere alcun ristagno delle materie. Il tubo degli acquai e lavandini sarà indipendente da quello di scarico delle latrine, fino al piede dell'edificio ed avrà un sifone proprio.

Art.206

Nel centro urbano e nel suburbio, fin dove giunge la rete della fognatura nera, è obbligatoria la immissione dei rifiuti liquidi nella canalizzazione secondo le norme stabilite dallo speciale regolamento.

Entro i limiti suddetti sono vietati i pozzi neri e qualsiasi altro modo di smaltimento dei rifiuti liquidi che non sia conforme al regolamento speciale per fognatura.

Art.207

Per gli stabili non compresi nella rete delle fognature i rifiuti saranno raccolti in speciali pozzi a tenuta secondo le norme stabilite negli articoli seguenti.

Art.208

I pozzi neri dovranno avere una capacità proporzionale alla loro destinazione; dovranno essere assolutamente impermeabili e scavati ad una profondità non maggiore di metri 6 dal livello stradale. Le pareti, in muratura, non dovranno avere uno spessore minore di 30 cm. Ed essere cementate a calce e a cemento o pozzolana ed intonacate internamente a cemento. La loro copertura dovrà essere a volta reale, gli angoli arrotondati, il fondo concavo formato da una platea di calcestruzzo alta centimetri 45. Le loro bocche dovranno essere costruite in modo da non permettere assolutamente alcuna esalazione; munite di telaio in pietra a doppio chiusino con interposto uno strato di argilla.

I pozzi neri saranno muniti di canna di ventilazione indipendente dal tubo di caduta e questa non dovrà essere di diametro inferiore a 15 cm. E dovrà prolungarsi fino al tetto.

Art.209

Non si potrà costruire pozzi neri se non in giardini o altri luoghi privati coperti.

I pozzi neri dovranno distare non meno di 10 metri dai pozzi d'acqua viva o altri depositi di acqua potabile, distanza da misurarsi fra le pareti esterne degli uni e degli altri. In casi eccezionali potrà il Podestà potrà concedere che detta distanza sia ridotta, dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, ed alle condizioni che saranno da questo, volta per volta, dettate per garantire l'acqua da possibilità di inquinamento. Saranno pure tenuti lontani dalle fondamenta e dai muri delle case almeno 50 cm.

Art.210

Qualora si verifichi un qualche guasto o rottura nei cessi, fognoli, canali delle acque immonde, da cui derivino trasudamenti di materie putride, umidità o sudiciume, il proprietario ha l'obbligo di provvedere immediatamente alle opportune riparazioni.

In caso di indugio il Podestà fisserà un termine perentorio, oltre il quale avrà diritto di provvedere di Ufficio alla esecuzione delle necessarie opere, a maggiori spese dal proprietario oltre l'ammenda stabilita per le convenzioni al presente regolamento.

Potrà ancora il Podestà, se la gravità del caso non lo richieda e nell'interesse della pubblica salute, interdire l'abitazione e ordinare la chiusura del locale, sino a nuova definitiva determinazione.

Art.211

Spetta ai proprietari degli stabili lo spurgo periodico dei pozzi neri prima che siano completamente pieni, e qualunque altra operazione, di ripulimento o di disinfezione che venisse ordinata dall'autorità Comunale per ragioni di Igiene.

Art.212

I pozzi neri messi fuori uso e da demolire debbono essere completamente vuotati, disinfettati con calce viva e riempiti con materiale non putrescibile.

Art.213

La vuotatura dei pozzi neri dovrà essere, di regola generale, fatta con sistema pneumatico e nelle ore e con le norme che saranno indicate dall'autorità Comunale.

E' tollerata la vuotatura a sistema primitivo con secchi dietro speciale permesso e sotto le condizioni che la medesima venga eseguita nelle sole ore della notte, dalle 24 alle 4 nei mesi da maggio a ottobre e dalle 23 alle 5 negli altri mesi, per i centri abitati mancanti di fognatura.

Art.214

Le materie estratte dai pozzi neri si devono trasportare senza indugio fuori dall'abitato in modo che non esalino fetore e non ne avvenga lo spandimento per la strada.

Debbono essere utilizzate subito per scopi agricoli ovvero essere immesse nei depositi a ciò destinati.

Art.215

Lo spandimento delle materie fecali a scopo agricolo, sarà permesso per qualunque coltura, ad eccezione degli erbaggi e delle coltivazioni comprese dentro l'abitato, a distanza non minore di metri 500 dal limite estremo del perimetro dell'abitato.

Si può fare eccezione a codesta disposizione caso per caso per le sole distanze.

I proprietari in tale caso dovranno proporre all'approvazione dell'Ufficio di Igiene i sistemi di spandimento che escludono la emanazione di odori modesti e la raccolta scoperta di liquami o di acqua.

Art.216

I depositi di materie fecali a scopo industriale o gli opifici per le relative lavorazioni, giusta l'elenco ministeriale delle industrie insalubri e per gli effetti dell'art. 216 del T.U.- Leggi, Sanitarie, sono compresi fra le industrie insalubri della prima classe e quindi soggetti alle prescrizioni che disciplinano l'esercizio di tali industrie.

Oltre che rispondere a tutte le condizioni volute dal lato igienico per quello che ne riguarda la costruzione, dovranno essere isolati nelle campagne in località distanti almeno 500 metri dalle abitazioni agglomerate e 100 metri da ogni casa isolata e da ogni strada pubblica o gravata di servitù pubblica.

Art.217

E' assolutamente proibito fare sboccare condotti di latrine orinato, lavandini, acquai, bagni, ecc. nei canali destinati a ricevere le acque piovane.

Art.218

E' vietato di collocare condutture di scarico di latrine, lavandini, acquai, bagni, ecc. sulle fronti anteriori dei fabbricati, prospicienti sul suolo pubblico.

Art.219

Le acque degli acquai, delle cucine, dei lavandini, dei bagni, ecc. dovranno di regola essere allontanate dalle case mediante condutture apposite indipendenti da quelle delle latrine e raccolte in pozzetti a perfetta tenuta, diversi dai pozzetti neri dove manchi la fognatura atta a ricevere le acque e materia lurida.

Spetterà ai proprietari l'obbligo di regolare vuotamento, nonché la perfetta manutenzione di essi.

In via d'eccezione e dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, potrà il podestà concedere che tali acque siano immesse nel pozzo nero, purché sia applicabile in tale caso la chiusura idraulica con interruzione anche al piede della conduttura, a che il tubo di caduta degli acquai sia indipendente sino al piede dell'edificio che abbia un sifone proprio.

Art.220

Nella canalizzazione bianca dovranno essere immesse soltanto le acque meteoriche provenienti dai tetti e qui raccolte da appositi canali, provenienti dai tetti e qui raccolte da appositi canali, provenienti da strade, giardini cortili, ecc.

Art.221

Nessuna presa d'acqua potabile potrà essere immessa direttamente negli apparecchi o nei condotti delle latrine, ma dovrà prima l'acqua versarsi in una vaschetta a pelo libero che assicuri la perfetta interruzione di comunicazione fra l'acqua della condotta e l'apparecchio o il tubo di scarico della latrina.

CAPITOLO 15

IGIENE DEL SUOLO DELLA CITTA' E CENTRI ABITATI

Art.222

Agli effetti del presente Regolamento sono compresi, sotto la dizione di centri abitati, oltre la città dei suoi sobborghi, tutti gli altri aggregati di abitazione con una popolazione di oltre 100 abitanti.

Le, norme relative all'igiene edilizia si applicano inoltre a qualunque fabbricato di uso civile, anche isolato, nelle campagne.

Ai fabbricati d'uso puramente colonico, tanto nel lontano suburbio, che in vicinanze di centri minori, si applicheranno le norme contenute nel capo relativo all'Igiene dell'abitato rurale.

Art.223

Allo scolo delle acque meteoriche da strada, piazze ed in genere del suolo pubblico, provvede il servizio municipale della canalizzazione cittadina.

Art.224

La pulizia della strada, piazze ed altri suoli di uso pubblico nell'aggregato urbano e nei centri abitati, spetta alla Autorità Municipale, salvo per la porzione laterale, marciapiedi delle strade e per quel tratto di suolo lungo le case destinato pure a marciapiedi, che i proprietari delle case stesse dovranno costantemente mantenere pulito, ciascuno per la parte che rispettivamente gli tocca.

Uguale obbligo di nettezza del suolo pubblico, spetta ai proprietari, è imposto a coloro che tengono botteghe ed occupano, comunque, locali a pianterreno o sono concessionari di aree pubbliche.

Lo spezzamento dei locali pubblici, dei cortili, delle strade, deve essere sempre fatto previa bagnatura del suolo, in modo da impedire il sollevarsi della polvere.

Art.225

Eccezione fatta per quello che riguarda i depositi di letame di cui all'art. 278 del presente Regolamento, è assolutamente proibito di gettare, spandere o depositare, anche temporaneamente, nelle vie, piazze e su qualunque suolo pubblico di uso pubblico e presso gli edifici abitabili, spazzature, letame, materie fecali, immondizie di qualsiasi genere, panni sporchi, residui della vita domestica o delle industrie, prodotti chimici, acque immonde, sostanze putrescibili, nauseanti o comunque incommode per esalazioni o capaci di recare in qualsiasi modo pregiudizio o nocimento alla igiene dei centri abitati. (art. 91 Regolamento Generale Sanitario).

Art.226

Le spazzature domestiche nell'aggregato urbano dovranno essere consegnate ai raccoglitori riconosciuti dall'Autorità Comunale; nelle ore e con le modalità stabilite nello speciale Regolamento.

Art.227

Nei centri abitati minori dove non esiste servizio di asportazione della spazzatura ed immondizie domestiche delle case ma a cura dell'Amministrazione Comunale vi è servizio di pubblico spazzino, l'asportazione stessa sarà fatta immediatamente prima dell'arrivo dell'incaricato della nettezza pubblica, a cui sarà consegnato il materiale di rifiuto.

Ove non esista servizio speciale di nettezza pubblica; le immondizie dovranno –per cura dei privati- essere trasportate nei campi o nella località appositamente designata.

Art.228

Nei centri minori e dovunque non esiste fognatura stradale, dovranno le acque immonde delle abitazioni essere convenientemente raccolte in depositi a perfetta tenuta, non mai, per nessun motivo, essendone tollerato lo spandimento all'aperto.

Art.229

Resta pure vietato ai proprietari di case di convogliare le acque piovane nei loro cortili o terreni scoperti interni sul suolo pubblico. Essi sono tenuti ad immetterle nella fogna stradale bianca per mezzo di adatti cunicoli.

Art.230

Le strade e piazze od altri spazi di terreno di proprietà, privata, fiancheggianti suolo pubblico, o anche compresi fra fabbricati di qualsiasi genere e destinazione, o fra terreni privati (orti, giardini, cortili, ecc.), dovranno essere tenuti secondo le prescrizioni date per il suolo pubblico e sarà specialmente osservato il disposto dell'art. 225.

Art.231

Tutti i cortili interni, coperti o scoperti, dovranno essere pavimentati con materiale impermeabile, quando la loro area sia inferiore ai 120 mq. Essendo l'area dei cortili interni superiori a questo minimo, potranno essi rimanere sterrati, purché vi sia una superficie pavimentata tutto attorno ai muri lunga almeno un metro.

Tutti i cortili dovranno essere muniti di fognoli per lo smaltimento delle acque ed avere facile accesso.

Art.232

Nei cortili e sulle terrazze sulle quali si aprono finestre di abitazione e neppure nei vani che si aprono nelle pubbliche strade non si possono tenere galline, piccioni, conigli, ed in genere animali di bassa corte.

Art.233

Per ogni ampliamento che risultasse necessario all'aggregato urbano per il presunto incremento della popolazione e per il maggiore bisogno di nuove abitazioni dipendente da altre ragioni, il Comune fisserà, a termini della legge sulle espropriazioni per pubblica utilità 25 giugno 1865, il piano regolatore per l'astensione di suolo su cui si ritenga necessario l'ampliamento stesso. E perciò che riguarda l'ampiezza delle strade e le modalità della loro costruzione, varranno le norme contenute nelle Istruzioni Ministeriali sull'igiene del suolo dell'abitato 20 giugno 1906, che si intendono fare parte integrante del presente regolamento, anche per le nuove costruzioni in genere, in tanto quanto non sia contrario a qualche speciale disposizione da esso portata.

SPOLVERATURA

Art.234

E' permesso battere e scuotere tappeti, panni, materassi, biancheria od altro, da finestre, balconi e terrazze, situate all'aperto, anche se prospicienti o sovrastanti suolo pubblico, con le dovute cautele e riguardi verso gli altri inquilini ed i passanti, soltanto durante il seguente orario (ora legale):

- dalle ore 8 alle ore 9,30 nei mesi di gennaio, febbraio, novembre e dicembre;
- dalle ore 7,30 alle ore 8,50 nei mesi di marzo e ottobre;
- dalle ore 6,50 alle ore 8 nei mesi dal primo aprile al 30 settembre.

Art.235

E' proibita l'operazione di cui sopra, in qualunque ora, entro cortili chiusi o aperti, vani, trombe pianerottoli di sale ed immediate adiacenze di esse.

Art.236

In casi particolari e su richiesta degli interessati, previo accertamento e parere favorevole dell'Ufficiale Comunale di Igiene, potrà essere concessa una deroga al divieto relativo ai soli cortili aperti.

Art.237

L'Ufficio di Igiene potrà restringere la libertà delle operazioni permesse, di cui all'art. 234, dando modalità opportune caso per caso.

Art.238

E' assolutamente proibito battere la lana nei cortili delle case di abitazione.

Art.239

E' parimenti proibito esporre i luoghi prospicienti o sovrastanti il suolo pubblico, in modo da essere visibili, biancheria, coperte ed altri panni.

Art.240

Negli ospedali, case di cura, collegi, alberghi con più di venti camere, la rimozione della polvere degli scendiletto, tappeti, pedane e pavimenti, dovrà essere eseguita mediante aspiratore.

CAPITOLO 16

IGIENE DELLE ABITAZIONI NELLA CITTA' E NEI CENTRI ABITATI

Art.241

Non si potranno intraprendere nuove costruzioni, ricostruzioni ed ampliamenti, divisioni di quartieri, costruzioni di cucina e latrine, e restauri di edifici già esistenti, di qualunque genere o destinazione in qualunque punto del territorio comunale, e neppure lavori interessanti la fognatura domestica e l'approvvigionamento d'acqua, senza il preventivo sopralluogo dell'Ufficio d'Igiene e salva la presentazione della domanda come all'art. 11 del regolamento edilizio.

Art.242

A completamento di quanto è stabilito dall'art. 9 del citato regolamento edilizio, nel progetto devono indicarsi:

- a) la distribuzione degli ambienti, l'illuminazione, la ventilazione;
- b) la provvista di acqua per l'uso potabile e la distribuzione dell'acqua condotta;
- c) il sistema di allontanamento di tutti i rifiuti domestici delle materie immonde e delle acque pluviali;
- d) l'annessa area di superficie coperta.

Art.243

Nel dare permesso di cui all'art. 11 del regolamento edilizio il richiedente sarà diffidato di non lasciare abitare la casa di essa, prima di avere ottenuta la dichiarazione di abilità indicata all'art. 265.

Art.244

Per le nuove vie saranno adottate larghezze non inferiori a:

metri 10 per le strade di secondo ordine

“ 18 “ “ di primo “

“ “ arterie principali.

Due punti circa dello spazio stradale saranno destinati ai marciapiedi ai lati delle strade, un quinto per lato.

ALTEZZA DEI FABBRICATI

Art.245

L'altezza dei fabbricati nuovi o di quelli esistenti restaurati, sarà limitata, di massima, in relazione alla larghezza della strada e dello spazio pubblico su cui prospettano; in ogni caso, la massima elevazione non potrà superare il triplo della larghezza della strada antistante.

Agli effetti di tale prescrizione l'altezza della casa si intenderà misurata dal livello stradale, fino alla linea più elevata della facciata se al di sopra del cornicione o della gronda esista un attico od altra sopra costruzione.

Art.246

Per gli edifici che si costruissero su strada in pendio l'altezza si misura sulla verticale passante a mezzo della lunghezza del fabbricato.

Per gli edifici che siano costruiti tra due strade ad angolo, l'altezza consentita sarà in proporzione alla via più larga anche sul fronte prospettante quella più angusta, per una estensione, però che non oltrepassi il quadruplo di questa ultima.

Art.247

Qualunque possa essere la larghezza della via o della piazza antistante gli edifici che saranno costruiti non potranno in ogni caso superare l'altezza di metri, 22, salvo casi eccezionali, in cui deciderà il Podestà sentito la Commissione Edilizia e l'Ufficio di Igiene.

Alla regola generale stabilita nella prima dell'articolo 32 viene derogato allorché si tratta di sopraelevare fabbricati lungo vie molto strette, nel senso che è consentito raggiungere un'altezza massima di metri 15.

Art.248

Il numero dei piani non potrà essere di più di:

2 per le case dell'altezza di metri 8 o più

3 “ “ 11 “

4 “ “ 14 “

5 “ “ 18 “

compreso il piano terreno e le soffitte abitabili.

Art.249

L'altezza netta dei piani delle case dal livello del pavimento fino alla parte depressa del soffitto non potrà mai essere minore di metri se il solaio è orizzontale; nel caso di soffitta svolta o cantinata l'altezza di metri 3 dovrà misurarsi dal suolo al punto di mezzo della freccia.

Art.250

Nelle case preesistenti alla promulgazione del presente Regolamento potrà consentirsi dal Podestà sentito il parere dello Ufficiale Sanitario, un sopraelevamento del tetto, oltre i limiti stabiliti, quando ciò sia necessario per il minimo d'altezza prescritta nel presente Regolamento agli ambienti dell'ultimo piano già stabilito.

Art.251

La larghezza media dei cortili dovrà essere almeno un quinto dell'altezza dei muri degli edifici che li recingono.

La lunghezza minore del lato minore dei cortili, non potrà essere inferiore alla metà dell'altezza media dei fabbricati che recingono i cortili medesimi.

Art.252

Nei cortili interni potranno costruirsi fabbriche o tettoie, purché la loro altezza da terra al comignolo del tetto non superi i metri 6,50, e sempre che l'area che deve restare libera non sia inferiore di metri quadrati 120, con un lato minore di m. 8,50.

Art.253

Non si potrà coprire con invetriate un cortile, per destinarlo ad uso di magazzino, laboratorio di esercizio pubblico, se questo non misuri almeno 50 mq. di superficie e se non sia assicurato nel nuovo locale il rinnovamento dell'aria. I locali circostanti a questo cortile coperto non potranno essere destinati ad uso di abitazione, scuderie, e simili, eccetto che ne siano forniti di finestre-comunicanti direttamente con l'esterno e sufficienti per numero ed ampiezza.

Art.254

Solo in caso di assoluta necessità possono permettersi in cosiddetti pozzi di luce e a condizione: che illuminino latrine, passaggi, acquai, scale, ecc. non mai stanze di abitazione; che siano in comunicazione diretta per mezzo di corridoi o passaggio con le vie, che abbiano superficie completamente libera non minore del ventesimo della somma delle superfici recingenti, né distanza inferiore fra muri inferiore a metri 4.

Art.255

Non sarà permesso di adibite ad uso di abitazione locali che in tutto o in parte della loro altezza, siano sotto terra.
Art. Istruz. Minist. id.id.

Art.256

Potrà il Podestà, in via eccezionale, permettere che si continui ad abitare locali sotterranei, già da tempo abitati, purché i medesimi soddisfacciano alle condizioni seguenti;

- a) che abbiano una altezza di almeno 3 metri, metà della quale, almeno fuori terra;
- b) che siano separati mediante una intercapedine di almeno metri 1,50 del terreno nel cortile e della strada;
- c) che siano sufficientemente aereati e illuminati direttamente;
- d) che la falda acqua sotterranea disti in ogni tempo almeno due metri dalle base di fondazione.

Art. Istruz. Minist. id.id.

Art.257

I sotterranei, per potere essere adibiti ad abitazioni diurne (laboratori, cucine, ecc.) dovranno riunire le seguenti condizioni:

- a) il pavimento sarà di un metro più elevato dal livello massimo delle acque del sottosuolo;
- b) i muri ed il pavimento saranno protetti a mezzo di adatti materiali (a asfalto, intonaco di cemento, lamiera metalliche, ecc.) contro l'umidità del sottosuolo;
- c) altezza libera del locale fuori terra sarà almeno di un metro;
- d) l'illuminazione e ventilazione siano sufficienti, come per i locali di abitazione.

Art.258

E' proibito di addossare muri di abitazioni rurali direttamente a colline od a terrapieni; ma dovranno tenersene discosti almeno tre metri dalla base inferiore della scarpa naturale del terreno, oppure dovranno costruirsi materiali di sostegno, in modo che il piede di questi disti almeno due metri dalla fabbrica. Queste distanze potranno essere convenientemente ridotte, ove le condizioni locali lo esigano, su pareri favorevoli dello Ufficiale Sanitario e dell'Ufficio Tecnico. In ogni caso si faranno opportuni canali di drenaggio per smaltire le acque meteoriche e di filtrazione;

Art.259

Nelle case di nuova costruzione il pavimento di pian terreno dovrà essere almeno sempre di 50 cm. Elevato sul piano stradale o del terreno circostante; e questo spazio sarà utilizzato come vespaio dove, dove non esistono cantine o sotterranei.

Detto vespaio dovrà avere alla sua base uno strato impermeabile o per lo meno una buona massicciata o selciato ed essere munito di opportuna apertura di ventilazione. Il pavimento delle dispense potrà, come quello delle cantine, poggiare sul suolo direttamente, ma dovrà offrire assoluta garanzia di impermeabilità all'acqua. Anche le fondazioni, come i pavimenti a terreno, dovranno essere protette con mezzi opportuni dall'umidità del suolo.

Art.260

Nei rientri o riempimenti di pavimenti e di coperture, nelle massicciate dei vespri, nella costruzione di muri, ecc. è proibito l'impiego di materiali di demolizione di vecchi fabbricati, sudici od inquinati, come pure l'uso di terra proveniente da luoghi malsani o di altri materiali non ben puliti.

Art. 67 Istruz. Minist. id.id.

Art.261

Per i pavimenti delle case di nuova costruzione o in parte rifatta, sono proibiti materiali porosi e che producano facilmente polvere.

Art.262

Ogni camera destinata ad uso di abitazione dovrà avere almeno una finestra che si apra direttamente all'aria libera.

Nelle case di nuova costruzione la superficie illuminata delle finestre dovrà essere almeno 1/100 della superficie della stanza dove sia una sola finestra, questa dovrà avere una superficie di almeno mq. 2 come minimo.

Art. 60 Istruz. Minist. id.id.

Art.263

Anche le trombe delle scale dovranno prendere aria e luce dall'esterno ed ove questo non sia assolutamente possibile, dovranno essere illuminati dall'alto mediante un lucernaio fornito di adatte e sufficienti aperture di ventilazione, per mezzo di finestra o di finestre facilmente accessibili per essere aperto.

Prenderanno luce ed aria dalle trombe delle scale soltanto i locali di ingresso, corridoi, anditi e locali di disimpegno.

Art.264

In qualunque locale di abitazione è proibita la dimora abituale permanente, sia il giorno che la notte, di un numero di persone sproporzionato alla capacità ed alle condizioni di aereazione dell'abitato, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario. Il minimo di cubatura consentito sarà mc. 8 per i fanciulli o di mc. 15 per gli adulti.

Tali disposizioni sono applicabili anche ai locali destinati agli impiegati di amministrazioni pubbliche o private.

CAPITOLO 17

ABITABILITA' DELLE CASE DI NUOVA COSTRUZIONE

Art.265

Le case di nuova costruzione e notevolmente ampliate e in parte rifatte non potranno essere abitate se non dietro autorizzazione del Podestà, il quale la rilascerà su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ingegnere a ciò delegato, dietro visita dei locali e la constatazione che siano state osservate tutte le condizioni richieste dall'Art. 221 Legge Sanitaria (T.U.) e del presente Regolamento.

Art.266

Per le visite di cui sopra spetterà all'Ufficiale sanitario, una indennità, a carico del richiedente, nella misura stabilita da speciale tariffa.

Art.267

Pure a termine del citato articolo 221 la potabilità dell'acqua di cui ogni casa di nuova costruzione, o parzialmente rifatta, deve essere provvista, dovrà essere dimostrata mediante analisi da eseguirsi dal Laboratorio di Igiene o Profilassi.

Art.268

L'autorizzazione del Podestà ad abitare una casa di nuova costruzione non potrà essere data in nessun caso prima di sei mesi dal compimento delle parti integrali della fabbrica (muri grezzi, tetto, scala, volte delle cantine, e dei locali stabili), dovendo in ogni caso fare parte del detto periodo almeno 5 dei mesi più caldi dell'anno. Essa inoltre dovrà, in caso di contestazione, con l'interessamento per essere già stata precedentemente negata per eccessiva umidità, essere subordinata alle seguenti condizioni:

- a) che l'esame idrometrico, a finestre e porte chiuse, e in tempo asciutto, dia una frazione superiore a 0,60 per 48 ore;
- b) che le malte ottenute per trapanazione dei muri, in diversi punti, non contengano più del 2% d'acqua secondo il metodo Glasgen.

In questo caso la seconda visita sanitaria non potrà farsi se non dopo trascorso almeno un mese dalla prima.

L'epoca dell'avvenuta costruzione, alla cui data comincia a decorrere il semestre di cui al primo capoverso, dovrà essere fatta constatare all'Ufficio Tecnico mediante dichiarazione scritta dell'interessato.

Art.269

E' in facoltà del Podestà di ordinare e fare eseguire lo sgombero delle case che venissero abitate contro il disposto dei precedenti articoli, ed assoggettare a procedimento, per violazione delle regole sanitarie, chiunque dia facoltà di abitare o abiti locali costruiti, o ampliati, o rifatti, prima che sia stata rilasciata, la necessaria autorizzazione ad abitarla.

Art.99 Reg. San. gen.

DICHIARAZIONE DI INABILITA'

Art.270

Nelle case già esistenti non dovrà verificarsi nessuna causa manifesta di insalubrità. Quando ciò accada il proprietario dovrà ripararvi entro un termine perentorio, fissato dal Podestà trascorso inutilmente il quale si procederà a termine dell'Art. 223 Legge Sanitaria (T.U.) senza pregiudizio dei provvedimenti di urgenza che l'Art. 55 della Legge Comunale e Provinciale da facoltà al Podestà di adottare.

Art.271

Quando non sia possibile rimuovere le cause di insalubrità accertate in una casa di qualsiasi specie o destinazione, o quando il proprietario si rifiuti di eseguire i necessari lavori di risanamento, il Podestà emetterà la relativa dichiarazione di inabilità totale o parziale, ordinandone la chiusura a termini dell'Art. 223 della Legge Sanitaria (T.U.).

Art.272

Dovranno considerarsi come cause di insalubrità da motivare la chiusura o lo sgombero:

- a) l'eccessivo agglomeramento di abitanti;
- b) la mancanza di luce e di aria;
- c) l'umidità permanente;
- d) l'insufficiente altezza delle stanze;
- e) l'ubicazione sotterranea;
- f) la mancanza di acqua salubre;
- g) la cattiva condotta di smaltimento delle acque luride;
- h) la poca difesa dalle intemperie e dagli eccessi di temperatura;
- i) la latrina non regolamentare, cioè senza chiusura e senza tubo di sfiatamento.

Art.273

Dopo due anni dall'andata in vigore del presente Regolamento, il Podestà farà eseguire ispezioni igieniche alle case di abitazione per accertare che le medesime corrispondano alle prescrizioni di che ai precedenti articoli.

VIGILANZA IGIENICA DEI TEATRI E DEI LUOGHI DI PUBBLICO CONVEGNO

Art.274

I caffè, i teatri, i cinematografi ed altri stabilimenti pubblici devono sempre essere tenuti con la massima pulizia.

L'aerazione deve essere sufficiente e costante.

I gabinetti di pulizia, gli orinatoi debbono essere oggetto di costante sorveglianza, in conformità del disposto dell'art.203 del presente Regolamento.

Art.275

Nei teatri, cinematografi ed in altri luoghi destinati ai pubblici spettacoli e divertimenti, verrà mantenuta una certa uniformità di temperatura in tutte le parti, ecc. e si avrà cura che l'aria sia convenientemente rinnovata.

Tutti questi locali saranno provvisti di sistema di riscaldamento approvati dall'Ufficiale Sanitario i quali dovranno funzionare in modo perfetto, non tramandare esalazioni nocive ed incommode, e distribuire il calore uniforme a tutti gli ambienti, compresi i corridoi e il palcoscenico.

L'acqua dovrà essere pure abbondante per il lavaggio periodico della plates e per quello continuo degli orinatoi, che saranno collocati in luoghi appartati, e per le latrine, che dovranno avere chiusure idrauliche con cacciate automatiche di acqua. Nelle latrine dovrà sempre essere curata un efficace areazione per evitare nocive ed incommode esalazioni e ciò, tanto per quelle destinate al pubblico, quanto per quelle del palcoscenico destinate agli artisti. Dovrà essere in tutti i teatri organizzato un servizio sanitario, approvato e sorvegliato dall'Ufficio d'Igiene e vi dovrà essere, probabilmente, una stanza con un completo arredamento per i pronti soccorsi controllato dall'ufficiale Sanitario.

CAPITOLO 18/

STALLE E SCUDERIE

Art.276

Le stalle e scuderie devono essere ubicate fuori del centro abitato indipendentemente dal numero degli animali che devono ospitare e dovranno:

- a) avere una cubatura di metri cubi 15 per ogni capo piccolo di bestiame, con un'altezza in nessun caso minore di m.3,50;
- b) essere sufficientemente illuminate e ventilate;
- c) avere il pavimento costruito con adatto materiale (asfalto, cemento od altro materiale impermeabile); raccordato ad angoli arrotondati con le pareti, dotato di sufficiente pendio per lo scolo di liquidi, i quali saranno convogliati in un fognolo munito di chiusura idraulica, che abbia sfogo, in regola neei canali della fognatura nera;
- d) avere le pareti, raccordate ad angolo col pavimento e tra di loro stesse, inoltre, essere rivestite fino all'altezza di m. 1,50 di materiale impermeabile;
- e) avere il soffitto costruito in modo da non consentire passaggio di prodotti gassosi della fermentazione, quando siano sottoposti a locali di abitazione;
- f) ogni stalla dovrà essere provvista di concimaia nei casi stabiliti dal T.U. delle Leggi Sanitarie;
- g) ogni stalla dovrà essere provvista di un rubinetto di acqua potabile per la lavatura.

Art.277

Le stalle e le scuderie e così il bestiame in esso ricoverato, devono essere costantemente tenuti nello stato della più perfetta pulizia.

Art.278

La lettiera sarà rinnovata con frequenza e fatta sempre di materiale asciutto, con foglie, turba, strame, paglia. E' rigorosamente proibito di servirsi, con materiale per le lettiere, della paglia, foglie di granoturco, ecc. provenienti da pagliericci usati.

Il letame nelle stalle sarà rimosso quotidianamente ed il trasporto di esso sarà permesso nelle ore stabilite dalle disposizioni già vigenti.

Art.279

E' vietato eseguire la pulizia degli animali e dei veicoli nella pubblica piazza.

Art.280

Le stalle e le scuderie che ricevessero aria e luce da portici coperti, anditi o scale conducenti a piani abitati saranno soppresse, tanto nelle case di nuova costruzione che in quelle già esistenti.

Art.281

Nelle vie di larghezza inferiore ai 4 metri non sono permessi gli stallaggi, nelle altre vie il numero delle stalle non dovrà essere superiore ad una ogni cento metri.

Art.282

Le stalle e le scuderie che siano destinate a contenere e che effettivamente contengono, più di cinque quadrupedi dovranno essere allontanate dall'abitato. Potrà farsi eccezione per scuderie che ricoverano cavalli adibiti a pubblici servizi, con provvedimento singolo del Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario.

Art.283

Nell'interno della città è assolutamente vietata la conduzione di stalle e scuderie per ricovero di cavalli che siano oggetto di commercio.

Art.284

Per tutti i casi non contemplati nel presente Regolamento valgono le disposizioni convenute nel Decreto Ministeriale 20 giugno 1986, e nel T.U. delle Leggi Sanitarie 1° agosto 1907 n. 637 e nel decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 nella lotta contro le mosche.

Art.285

Per le stalle dei bovini valgono le disposizioni contenute nel regolamento per la vigilanza del latte destinato al consumo diretto approvato con Regio Decreto 9 maggio 1929 n. 934.

ORARIO PER IL TRASPORTO DEL LETAME

Art.286

Il trasporto del letame dall'interno all'esterno della città e degli altri centri di abitazione, dovrà effettuarsi secondo il seguente orario:

Dalla mezzanotte alle ore 4 antimeridiane (nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre).

Dalla mezzanotte alle ore 5 antimeridiane (nei mesi restanti dell'anno).

Art.287

Gli Agenti Comunali sono incaricati dell'esecuzione di quanto prescrive l'articolo presente.

Art.288

Le scuderie e le stalle attualmente esistenti nel Comune che non si trovino nelle condizioni di cui ai precedenti articoli, verranno chiuse per ordine del Podestà, su conforme proposta dell'Ufficiale Sanitario.

CAPITOLO 19

DELL'IGIENE DELLE INDUSTRIE IN GENERE E DELLE INDUSTRIE INSALUBRI E PERICOLOSE.

Art.289

Sono soggetti alle speciali disposizioni di questo capo, per quanto rispettivamente vi trovano riferimento, l'impianto e l'esercizio di qualunque industria, nonché dei laboratori in genere, per cui il normale funzionamento, tanto con il sussidio di macchine, che mediante semplice lavoro me, si trovino simultaneamente a lavorare più persone fuori della loro abitazione.

Art.290

A termine dell'art. 216 del T.U. delle Leggi Sanitarie I° agosto 1907 e dell'art. 102 del regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901 ed in base all'elenco delle industrie insalubri, approvato dal ministro dell'Interno con Decreto 12 luglio 1912, il Podestà a richiesta dell'Ufficiale Sanitario, procederà alla classificazione degli stabilimenti industriali e depositi compresi in detto elenco, che trovarsi in attività di servizio nel territorio comunale.

Gli stabilimenti e depositi per detta classificazione risultassero ascritti alla prima classe, dovranno essere sufficientemente isolati nelle campagne e lontani dalle abitazioni. In difetto di isolamento, l'industriale sarà tenuto ad introdurre nel suo esercizio i metodi e le cautele che saranno riconosciute necessarie per tutelare la incolumità del vicinato, quali verranno dettate dal Podestà, su parere dell'Ufficiale Sanitario o del Medico Provinciale, caso per caso.

Art.291

Nelle manifatture, fabbriche e depositi che, essendo assegnati alla seconda classe, possono esercitarsi nell'interno dell'abitato, debbono adottarsi tutte le cautele necessarie ad evitare nocimento alla salute pubblica, quali saranno ordinate volta per volta dal Podestà, come sopra.

L'accertamento fatto dal Podestà della classe a cui furono assegnati gli stabilimenti di cui al precedente articolo, deve essere notificato al proprietario a cura del Podestà.

Contro tale accertamento è ammesso il ricorso, da parte di qualsiasi interessato, al Prefetto.

Art.292

A termini del 5° capoverso dell'art. 216 del T.U. delle Leggi sanitarie e dell'art. 104 del Regolamento Generale Sanitario e dell'art. 104 del Regolamento generale sanitario, non potranno esercitarsi nell'abitato industrie, manifatture e depositi iscritti nella prima classe senza permesso del Podestà, subordinato al conforme parere dell'Ufficiale sanitario e previo accertamento dell'Ufficiale stesso intorno alla validità dei metodi ed alle ed alla efficacia delle cautele introdotte dagli industriali per tutelare la salute del vicinato.

Qualora i metodi e le cautele adottati dall'industriale di propria iniziativa non risultassero sufficienti, il Podestà, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà stabilire le maggiori cautele necessarie perché l'esercizio di tali industrie non rechi nocimento alla salute del vicinato.

Art.293

Gli stabilimenti e depositi pericolosi, di cui allo art.63 e seguenti della legge di Pubblica Sicurezza (T.U.) 18 giugno 1931, n. 773, sono assimilati alle industrie nell'interno dell'abitato che quando si siano adottate tutte le cautele atte a prevenire o rimuovere in modo assoluto ogni causa di pericolo, a giudizio dell'Autorità Comunale.

Art.294

A termini dell'art.216 della legge sanitaria (T.U.) e dell'art.105 del Reg. Gen. San., chiunque vuole attivare una fabbrica o manifattura, o stabilire depositi compresi nell'elenco delle industrie insalubri, deve almeno 15 giorni prima della data prestabilita per l'apertura, darne avviso per iscritto al Prefetto; e il Podestà, in seguito a relativa comunicazione del Prefetto, stabilirà, su rapporto motivato dall'Ufficiale Sanitario, a quale classe debba essere ascritto il nuovo stabilimento e se siano state osservate le disposizioni del citato art. 216; ed a cura del Podestà notificherà all'interessato l'accoglimento fatto.

Il decreto di notificazione, oltre a stabilire la classe a cui venne assegnata l'industria, farà constatare e questa, trovarsi nelle condizioni richieste per la rispettiva classe, sia riguardo al grado di isolamento che in rapporto alle cautele per la salute e la incolumità del vicinato, e stabilirà, ove d'uopo, le maggiori cautele necessarie a rendere l'esercizio innocuo per la salute degli abitanti.

Art.295

Fermo stando, in linea generale di massima, il disposto dell'art. 216 citato dal T.U. leggi sanitarie per quello che riguarda le industrie comprese nella seconda classe, prima di concedere il permesso d'esercizio di una di queste industrie nell'aggregato urbano o nel suburbio, si dovrà tenere conto delle speciali condizioni delle località in cui detta industria dovrebbe essere impegnata, specie per quello che riguarda l'affollamento della popolazione, lo stato delle abitazioni, la vicinanza di speciali stabilimenti o istituti (di educazione, di beneficenza, di cura, ecc.) ed in base a tali constatazioni, su motivato rapporto dell'Ufficiale sanitario, il Podestà potrà concedere o negare il chiesto permesso.

Art.296

Qualora nell'esercizio di uno stabilimento o deposito compreso nell'elenco delle industrie insalubri o comunque pericolose il proprietario non osservi le cautele imposte dal Podestà o commette comunque infrazioni alle prescrizioni portate dal presente Capo, il Podestà, su proposta dell'Ufficiale sanitario, ordinerà la chiusura o l'allontanamento di

detto deposito o stabilimento in base all'art.94 del Regolamento generale sanitario, dandone notificazione all'interessato ai sensi dell'art.95 del detto regolamento, salvo, nei casi d'urgenza, le facoltà attribuite al podestà dell'art.55 della legge comunale e provinciale, e ciò senza pregiudizio delle comminate dalla Legge sanitaria e da quella di Pubblica Sicurezza.

Tale provvedimento dovrà adottarsi non solo per le industrie di prima classe, ma anche per quelle che, essendo nominativamente comprese nella seconda classe, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario, risultasse mancare delle cautele necessarie per la salute e incolumità del vicinato.

Art.297

Quando vengano accertate cause di insalubrità o di pericolo in lavorazioni non comprese nell'elenco delle industrie insalubri, il Podestà, su proposta dell'Ufficiale Sanitario ed in forza degli articoli 1 e 217 del T.U.; delle leggi sanitarie, provvederà a disciplinare l'esercizio in modo che ne vengano rimessi gli inconvenienti nei riguardi, sia del personale impiegativi, che nel vicinato.

Art.298

Senza pregiudizio delle norme speciali che saranno dettate dal Podestà caso per caso, tutti i locali ad uso di lavoro o di industria insalubre, nei quali contemporaneamente occupate più persone, i depositi di materie prime e prodotti industriali ecc. , oltre a soddisfare alle condizioni generali di salubrità stabilite dal presente Regolamento per i locali di abitazione, dovranno essere fatti in modo razionale, onde a corrispondere, in ogni parte, per la loro costruzione e disposizione, all'uso cui sono destinati ad essere dotati tutti i particolari tecnici atti a prevenire o a rimuovere, nel maggior grado possibile, le cause di insalubrità, di pericolo e di molestia sia per l'interno che verso l'abitato.

Tutti i suddetti impianti perciò dovranno essere dotati:

- a) di una buona illuminazione sia naturale che artificiale
- b) di acqua pura in quantità sufficiente ed in condizioni tali da escludere ogni pericolo di contaminazione di qualsiasi natura ed origine;
- c) di cubatura sufficiente da assicurare un volume di 10 o 15 mc. D'aria individuale ad ogni persona impiegatavi, a seconda della natura dell'industria esercitatavi;
- d) di conveniente ventilazione naturale od artificiale a seconda delle esigenze delle singole industrie,
- e) di pavimento impermeabile a superficie unita, come asfalto, cemento in gettata, lastre di pietra ben connesse con cemento, in modo da potere effettuare la completa pulitura poste su letto di calcestruzzo ben battuto. Il pavimento impermeabile potrà, ove occorra, essere reso obbligatorio anche per il locali parzialmente interamente scoperti saranno eccettuati saranno eccettuati da questo obbligo le fabbriche e depositi di materie esplosive, che debbono avere i pavimenti di legno;
- f) di pareti a superficie liscia e tenute sempre pulite, e, a seconda di speciali esigenze portate da singole industrie anche rivestite per una determinata altezza dal pavimento di materiale o intonaco impermeabile e facile a lavarsi e disinfettarsi, ove occorra;
- g) di un locale completamente separato dai locali di lavoro da servire ad uso refettorio, essendo assolutamente proibito agli operai di portare, preparare, conservare o consumare cibi nei laboratori;
- h) di un lavabo, con sufficiente numero di catinelle e con sapone;
- i) di adatti spogliatoi, in doppio reparto: uno per gli abiti di casa e l'altro per gli indumenti da lavoro; locale soprattutto indispensabile per le industrie in cui si lavorano materiali putrescibili, tossici o comunque nocivi;
- j) di latrine e di orinatoi, completamente isolati dai locali di lavoro e rispondenti alle prescrizioni portate dal presente Regolamento, in numero sufficiente e sparati per uomini e donne;
- k) di numero sufficiente di adatte sputacchiere distribuite in tutti i locali, col divieto, scritto in modo evidente, di sputare fuori dalle medesime a senso dell'art. 161 del Regolamento Generale sanitario;

Art.299

Queste stesse norme verranno in linea di massima anche per qualunque altro stabilimento ed industria, pur non compresi nell'elenco delle industrie insalubri, a mente dell'art. 297 del presente Regolamento, in quanto sia loro applicata in termini delle disposizioni di legge dirette a tutelare la salute ed il benessere degli operai. Saranno dal Podestà concesse volta per volta deroghe a qualcuna di queste norme generali, quando esse siano consentite dalla natura della lavorazione e dell'industria non comprese nell'elenco delle industrie insalubri.

Art.300

Presso tutti gli stabilimenti industriali o laboratori nei quali gli operai sono esposti a rischio di infortuni, a pericolo di asfissia, di avvelenamento acuto, ecc. devono applicarsi scrupolosamente tutti i mezzi ed essere prese tutte le misure che la scienza e la pratica indicano più opportune per tutelare la sicurezza personale la salute di chi lavora.

Nei locali di lavoro saranno affisse, in parecchi esemplari, le istruzioni per i primi soccorsi di urgenza.

Per questi primi soccorsi deve sempre trovarsi negli stabilimenti il materiale occorrente, e quando vi siano impiegati oltre 100 operai, vi dovrà pure essere un apposito locale.

Art.301

Spetta al Podestà di vigilare, a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, sulla durata e distribuzione degli orari di lavoro, in quanto questi possono avere rapporto con lo stato di salute degli operai che vi sono addetti: nonché di curare l'osservanza di ogni disposizione di legge sul lavoro diretta a tutelare il benessere e la sicurezza personale degli operai.

Art.302

A termini e per gli effetti dell'art. 95 del Regolamento Generale Sanitario, oltre a tutte le disposizioni generiche contemplate nei precedenti articoli, si dovranno osservare ancora le norme di cui agli articoli che seguono, a seconda delle singole industrie.

Il Podestà inoltre si riserva, sempre agli effetti dello art. 93 Regolamento generale sanitario, la facoltà di dettare tutte quelle altre norme o disposizioni che possono dimostrarsi utili o necessarie per meglio disciplinare l'esercizio delle industrie insalubri o comunque incommode o dannose e pericolose nei riguardi della tutela dell'igiene e della pubblica salute.

Art.303

Tutti gli stabilimenti che fanno uso di focolari e quelli che fanno uso di focolari che danno origine a prodotti gassosi molesti, irritanti, tossici o comunque nocivi, debbono essere provvisti dei mezzi opportuni per impedire che lo sviluppo del fumo e degli altri prodotti gassosi rechi nocimento al vicinato.

I forni e gli altri apparecchi di riscaldamento per uso industriale devono corrispondere per la loro costruzione e disposizione, allo scopo di cui sono destinati a permettere la separazione completa del fumo dei gas irritanti eventualmente sviluppati dalle materie prime durante la lavorazione.

Art.304

Le fabbriche devono essere dotate da camini di conveniente altezza, nei quali potranno scaricarsi direttamente quei prodotti gassosi, compreso il fumo, che, per la loro natura e quantità vanno meno soggetti a ristagno ed offrono maggiori garanzie di pronta diluizione e dispersione nell'atmosfera.

L'altezza dei camini, di regola dovrà essere tanto maggiore, quanto minore è il grado d'isolamento della fabbrica.

In ogni caso senza pregiudizi delle disposizioni dell'art. 574 del Codice Civile, i camini dovranno sempre elevarsi almeno tre metri sopra i comignoli dei tetti distanti meno di 50 metri dai camini stessi.

Ove occorrerà potrà l'Amministrazione Comunale farne modificare la costruzione ed aumentarne l'altezza, quando, in seguito a parere del proprio personale tecnico, lo creda necessario nell'interesse della pubblica igiene.

Art.305

Nelle industrie di qualunque genere, anche non classificate, soggette a disporre notevoli quantità di fumo abbastanza isolate, lontano dalle abitazioni, si devono adottare opportuni processi per assicurare la maggiore possibile combustione. Potrà il Podestà anche ordinare, caso per caso, l'adozione per tali camini di adatti apparecchi fumivori o di speciali disposizioni nell'interesse della pubblica igiene.

Art.306

Nei focolari delle fabbriche, attivate entro l'abitato, è vietato di fare uso di combustibili capaci di sviluppare esalazioni insalubri o malsane.

Art.307

I prodotti gassosi, irritanti o comunque nocivi, dovranno essere sottoposti ad un processo di trasformazione qualsiasi purché riconosciuto valido dall'Autorità ed atto ad impedire la diffusione dall'esterno dell'officina della massima quantità possibile di casi.

Art.308

In tutte le industrie insalubri, in cui si impieghino materie prime e si effettuino operazioni capaci di sviluppare odori od emanazioni sgradevoli debbono adottarsi le necessarie cautele per impedire la diffusione di tali odori od emanazioni nell'abitato circostante.

Le disposizioni relative a questo ed ai seguenti articoli sono soprattutto applicabili alle industrie che lavorano materie organiche azotate, che più facilmente danno luogo alla produzione di residui putrescibili.

Art.309

Le materie prime ed i prodotti fermentescibili o comunque capaci di svolgere odori sgradevoli dovranno conservarsi e lavorarsi nella parte più internata dello stabilimento o alla maggiore distanza possibile delle case circostanti e delle strade pubbliche.

Art.310

E' vietato di praticare la disaggregazione di materie e tessuti organici, specialmente animali, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, in locali non completamente isolati nelle campagne o lontani dalle abitazioni.

Art.311

E' vietato di accumulare materie fermentescibili o comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli in località ed in condizioni nelle quali dette materie possono diventare causa di inquinamento per l'aria, l'acqua od il suolo o in quantità superiori a quelle richieste dalle necessità tecniche dell'industria.

Art.312

Dovendosi conservare accumulate tali materie putrescibili e fetenti in attesa del turno di lavorazione, si dovrà far uso di adatti recipienti impermeabili, internamente incatramati o smaltati e mantenuti in buono stato di conservazione adottando le cautele per impedire od arrestare la putrefazione o per evitare lo sviluppo di odori sgradevoli.

Art.313

Nei locali in cui si trovano materie prime o prodotti lavorati fetenti, o nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere odori sgradevoli, le pareti dovranno essere rivestite di materiale o vernice a smalto impermeabile per tutta la loro altezza; i soffitti pure dovranno essere impermeabilizzati ed i locali forniti di apposite canne di ventilazione da prolungarsi oltre i comignoli dei tetti vicini, o di altro impianto atto per allontanare i gas fetenti e nocivi.

Art.314

Quanto ciò richiesto dalle esigenze della salute pubblica, il Podestà potrà prescrivere che le operazioni maleodoranti debbono limitarsi ad ore determinate.

Art.315

In tutte le operazioni industriali che producono, sollevano e spandono pulviscolo di qualsiasi natura, dovranno adottarsi le precauzioni necessarie per impedire che dette polveri rechino danno o molestia agli operai o abitanti.

La scelta degli adatti provvedimenti è lasciata agli industriali, salvo la facoltà del Podestà di farvi introdurre modificazioni o di ordinare il cambiamento, allorché i mezzi posti in opera risultassero inadeguati.

Il disposto di questo articolo dovrà essere con speciale rigore osservato nel caso di operazioni specialmente insalubri o pericolose.

Art.316

Sarà obbligo degli industriali di adottare tutte le cautele atte ad impedire che residui o cascami di qualsiasi natura, prodotti dalla lavorazione, possano recare danno alla salute pubblica.

Gli stabilimenti industriali saranno perciò provvisti dei necessari mezzi di deposito e di scolo (pozzi, cisterne, bacini scaricatori) costruiti a regola d'arte, rivestiti internamente di materiale impermeabile o disposti in modo da non arrecare, col loro funzionamento, alcun danno o molestia al vicinato, né da cagionare inquinamenti del suolo, o acqua d'uso domestico.

Nelle fabbriche attivate dentro l'abitato, detti pezzi di deposito non dovranno avere una profondità maggiore di metri 6, allo scopo di poterli vuotare col sistema pneumatico inodore.

Art.317

Ripari su vetture e tramvajs- I concessionari delle vetture devono provvedere perché i conduttori siano convenientemente protetti dalla pioggia e dalla neve.

I concessionari di tranvai devono provvedere perché le piattaforme siano fornite di convenienti ripari, da approvarsi dal municipio, mercé i quali il conduttore, i passeggeri siano protetti dalla pioggia, dalla neve, e dalle correnti d'aria.

Art.318

Per il trattamento delle materie residuali putrescibili dovranno osservarsi tutte le prescrizioni portate dai precedenti articoli specialmente applicabili a tali materie a tutte quelle altre disposizioni che, caso per caso, potranno essere date dall'Autorità Comunale.

Non saranno permessi depositi ed ammassi di tali materie nell'abitato, nemmeno nei locali delle fabbriche che li producono (crisalidi per le filande, carnicci per le conce, ecc) quando non siano adottati provvedimenti atti, per rapidità e sicurezza di azione, ed essiccare completamente tali materie, senza pregiudizio alcuno per il vicinato.

Art.319

Fermo restando il disposto degli articoli 196, 97, 198 e 199 per quello che riguarda l'immissione delle acque di rifiuto delle industrie dei canali e corsi d'acqua, il loro disperdimento nelle falde acque sotterranee, la loro depurazione, resta rigorosamente proibita l'immissione di acque industriali putrescibili, o comunque nocive, nei canali della fognatura bianca cittadina.

Dovranno perciò tali acque venire raccolte nella fogna nera, dove questa esiste, o in adatti depositi impermeabili, e chiusa in modo da non recare alcuna molestia al vicinato, completamente separati e indipendenti dai pozzi neri e da vuotarsi, come questi ultimi col sistema pneumatico inodore.

Dette acque dovranno essere trasportate in luoghi lontani dall'abitato almeno 500 e 1000 metri dalle vie pubbliche a scopo di irrigazione concimante.

Art.320

Negli stabilimenti in cui si abbia sviluppo di emanazioni tossiche per parte di sostanze velenose volatili (ad es. vapori di fosforo, ecc.), si adotteranno speciali cautele dirette a mantenere dette sostanze nelle condizioni meno favorevoli per la loro volatizzazione o ad allontanare il più rapidamente possibile dall'ambiente le emanazioni, ovvero a rendere quest'ultime innocue, mediante opportuni provvedimenti.

In tali laboratori sarà proibito di procedere ad operazioni non direttamente richieste dai bisogni dell'industria e capaci di favorire, in qualunque modo, la produzione dalle emanazioni nocive.

Art.321

In detti laboratori, come in qualsiasi altra industria che usi materie prime benefiche o in cui si compiano operazioni pericolose per la salute degli operai si eviterà il più che sia possibile il lavoro manuale, sostituendolo con la lavorazione meccanica e con mezzi automatici.

Art.322

Nelle industrie in cui si lavorano materie prime capaci per qualsiasi causa, di trattenere o trasmettere germi di malattie infettive, si adotteranno tutte le misure e cautele atte a prevenire i rischi di infezione, sia rispetto al vicinato che per gli operai.

Eguali cautele si dovranno osservare per il trattamento dei residui.

In questi stabilimenti saranno costantemente tenuti a disposizione degli operai adatti mezzi di pulizia e di disinfezione.

Nella costruzione, nella manutenzione, nel funzionamento di questi stabilimenti, come pure nella raccolta e trasporto delle materie prime che in essi si lavorano, dovranno essere osservate col massimo rigore tutte le disposizioni di cui agli articoli precedenti, senza pregiudizio di tutte le altre norme dettate caso per caso.

Per le Sardigne, che rientrano in questa categoria di stabilimenti, cui si lavorano materiali spesso infatti e pericolosi, si dovranno specialmente adottare tutte queste norme, in armonia con le prescrizioni portate al riguardo dal Regolamento.

Art.323

Gli stabilimenti industriali elaboratori esistenti alla attuazione del presente Regolamento dovranno entro un termine di due anni dall'andata in vigore di esso, uniformarsi alle disposizioni degli articoli precedenti restando in facoltà del Podestà, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, di concedere dilazioni e temperamenti opportuni ove sia dimostrata l'assoluta impossibilità di una integrale applicazione

CAPITOLO 20

VERNICIATURA A SPRUZZO

CONDIZIONI DI SERVIZIO

Art.324

In massima si esige che i laboratori per la verniciatura siano sottoposti all'osservanza dei seguenti articoli.

Art.325

Il locale dove si eseguisse la verniciatura non deve avere alcuna comunicazione con gli altri locali da lavoro.

Art.326

La verniciatura deve essere praticata ??????

Art.327

Gli operai addetti alla verniciatura devono essere provvisti di apposite maschere di respirazione.

Art.328

La verniciatura a spruzzo è assolutamente vietata nei cortili.

Art.329

Per considerevoli depositi di vernici si devono adottare le necessarie cautele atte a prevenire pericoli d'incendio.

Art.330

Per gli altri casi non contemplati dagli articoli precedenti verranno seguite le norme stabilite nelle industrie dei gas tossici.

CAPITOLO 21

LATTE

PER LA VIGILANZA DEL LATTE DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO SI APPLICA INTEGRALMENTE IL REGOLAMENTO APPROVATO CON R.D. 9 MAGGIO 1929 N. 994.

ARTICOLI ACQUISITI

Art.331

Il latte per essere giudicato commerciabile deve corrispondere ai requisiti indicati nell'art.16 del sopra citato Regolamento.

Il luogo della determinazione del residuo secco magro dovrà effettuarsi quella dell'indice crioscopico il cui valore limite verrà fissato dall'Istituto di Vigilanza Provinciale.

Art.332

Quando la prova di stalla, in caso di contestazione, sia domandata dall'interessato, le spese occorrenti saranno a carico del richiedente.

La prova di stalla non dovrà essere effettuata oltre due giorni dal prelevamento del campione la cui analisi ha provocato la contestazione stessa.

Art.333

E' proibita la vendita del caffè- latte con meno di 1,25% di grasso.

Art.334

E' proibito ai venditori ambulanti di portare acque nei recipienti durante la distribuzione e la vendita del latte a domicilio.

Art.335

Gli incaricati del trasporto del latte dal luogo di produzione ai luoghi di raccolta o a domicilio dei privati, dovranno indossare: gli uomini giacca bianca; le donne vestaia bianca.

Tali indumenti dovranno essere costantemente tenuti in perfetto stato di nettezza.

Ai detti incaricati, quando indossano gli indumenti sopra prescritti, è proibito trasportare contemporaneamente o non ai recipienti per il latte, panni, biancheria o qualsiasi altro materiale sporco.

CREMA

Art.336

E' proibita la vendita della crema inacidita, rancida o che provenga da latte che trovisi nelle condizioni dell'art. 23 del Regolamento sulla vigilanza igienica od a cui siano state aggiunte sostanze estranee al grasso derivante dal latte.

BURRO

Art.337

La vigilanza sulla preparazione e commercio del burro è disciplinata dalla legge 15 ottobre 1925, n. 2033 e dal relativo regolamento 1° luglio 1926, n. 1361 e dal R.D. 12 agosto 1927, n. 1925.

E' proibito preparare burro con latte e crema che siano nelle condizioni indicate nell'art.23 del Regolamento per la vigilanza igienica del latte.

Art.338

Il burro dal siero deve essere venduto con la denominazione di burro di siero e tale indicazione deve essere chiaramente esposta a mezzo di cartelli nei luoghi di vendita.

SURROGATI DEL BURRO

Art.339

I surrogati del burro sono esclusi dall'alimentazione a norma del R.D.L. 15 febbraio 1934, n. 290.

FORMAGGI

Art.340

La vigilanza sulla preparazione e commercio del formaggio è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1980 n. 7045, art.110, dalla Legge 15 ottobre 1925 n. 2033 e regolamento I° luglio 1926 n. 1361, dal R.D. 12 agosto 1927 n. 1925 e dal R.D.L. 6 aprile 1933 n. 381.

Art.341

E' vietato mettere in commercio o ritenere per vendere formaggi ottenuti da latte non corrispondente ai requisiti prescritti dall'art.25 del Regolamento per la vigilanza igienica del latte.

Art.342

A norma dell'art. 91 del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 è vietato dai negozi ed in qualsiasi altro locale nell'interno della città il deposito di grandi quantità di formaggi atti a produrre esalazioni incomode od a viziare l'aria respirabile.

Negli spacci al minuto i formaggi molli devono essere chiusi in armadi con invetrate o sotto capanne di vetro.

ALTRI LATTICINI

Art.343

E' proibito vendere e di tenere per vendere i rimanenti latticini come latte di burro, siero, ricotta, preparati con latte che sia nelle condizioni indicate nell'art.23 del regolamento per la vigilanza igienica del latte o comunque alterati o contenenti sostanze estranee nocive.

UOVA

Art.344

E' proibito vendere e ritenere per vendere uova guaste e colorate con sostanze nocive.

Le uova conservate debbonsi vendere indicando in mezzo adoperato per la loro conservazione.

GRASSI ANIMALI

Art.345

La preparazione ed il commercio dei grassi animali alimentari è disciplinata dal R.D. 1° agosto 1980 n. 7045 e dall'art.31 del R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033/

OLIO

Art.346

La preparazione e il commercio dell'olio è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033, del R.D.L. 1° luglio 1926 n. 1361, dal R.D.L. 30 dicembre 1920 n. 2316, dal R.D.L. 27 settembre 1936 n.1986 e dal R.D.L. 22 febbraio 1937 n.449.

Capitolo 22

CEREALI

Art.347

Il R.D. 3 agosto 1890 n. 7045, gli articoli 118 e 119, stabilisce le cause di avarie e di alterazione dei cereali che li rendono non adatti all'alimentazione.

L'importazione, la macinazione e la vendita del mais sono disciplinate dalla Legge 21 luglio 1902 n. 427 e dal relativo Regolamento (R.D. 5 novembre 1903 n. 451) e dagli articoli 244, 245 e 246 del vigente T.U. delle leggi Sanitarie R.D. 27 luglio 1934 n. 1265.

Art.348

I pezzi delle macine di pietra e degli altri ordigni impiegati per tritare cereali, legumi ed altre sostanze alimentari, non devono essere uniti o riuniti con piombo, né con lega o mastice piombifero.

FARINE, PANE, PASTE ALIMENTARI

Art.349

E' vietata, a norma degli articoli 180 e 124 del Regolamento 3 agosto 1890 n. 7045 la vendita di farine ottenute da cereali guasti o alterati; dalle farine invase da parassiti animali o vegetali; irrancidite, fermentate o mescolate con sostanze minerali, ecc.

E' pure vietata qualunque aggiunta di sostanze estranee alla farina di frumento, sia per ottenere l'imbianchimento, sia per favorire la fermentazione panaria, salvo le eccezioni permesse dalla Legge (art.11 R.D. 23 giugno 1932, n. 904).

La disciplina sulla preparazione e commercio della farina è regolata dalla legge 17 marzo 1932 n. 368 e regolamento 23 giugno 1932 n. 904.

Art.350

La preparazione e il commercio del pane sono regolati dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045- art.121 dalla Legge 17 marzo 1932 n. 368 e dal Regolamento 23 giugno 1932 n. 904 e dal R.D.L. 21 luglio 1938 n. 1609.

Art.351

Il Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario, potrà permettere la vendita di pane poco cotto, purché questo sia tenuto in appositi recipienti con la scritta "Pane poco cotto" e non sia distribuito se non a chi ne faccia esplicita richiesta.

Art.352

L'acqua che si impiega per la panificazione deve essere potabile e conservarsi in recipienti ben chiusi e puliti, il lievito deve essere bene conservato e non essere alterato per fermentazione troppo avanzata.

Art.353

Il pane fatto con farine diverse da quelle di frumento o con miscela di queste con altre farine, dovrà negli spacci, essere tenuto al pubblico ben distinto dall'altro e con un cartello che indichi visibilmente la natura.

Art.354

Il locali destinati alla panificazione dovranno essere puliti e asciutti, convenientemente illuminati ed aerati.

Non debbono servire ad uso di ambiente o dormitorio né a contenere oggetti sudici o sostanze capaci di comunicare odori al pane, né debbono avere diretta comunicazione con latrine od orinatoi.

Art.355

Gli operai che attendono alla lavorazione del pane non dovranno sputare per terra e dovranno sempre tenersi puliti con il lavarsi. A tale scopo dovrà essere posto a disposizione degli operai del panificio un lavabo ad alimentazione continua d'acqua in posizione comoda. Gli apparecchi e le suppellettili del panificio e quelli per contenere o trasportare il pane debbono mantenersi in stato di scrupolosa nettezza.

La maglia, o nastro, non debbono avere rivestimenti metallici e debbono essere conservate in buono stato.

Nel locale del panificio, in posizione adatta, dovranno essere: lo spogliatoio, latrine, lavabo.

Art.356

Gli operai che attendono alla fabbricazione del pane debbono essere esenti da malattie infettive e diffuse di cui all'art.129- a), b) del regolamento generale Sanitario 3 febbraio 1901 e da malattie cutanee disgustose o facilmente trasmissibili.

Art.357

Il pane o qualunque altra forma speciale di esso, quando venga esposto all'esterno delle botteghe o sul limite di esse, ovvero sul pubblico mercato, dovrà essere protetto con vetrine.

Per l'interno, negli spacci e depositi, sarà sufficiente la protezione con reti metalliche e maglia fitta.

Art.358

Nelle panetterie, pasticcerie e spacci con generi, speciali cartelli o caratteri vistosi, vietano agli acquirenti di toccare il pane ed i prodotti analoghi, per qualsiasi ragione, prima di averli acquistati.

Nelle trattorie non potrà offrirsi ai frequentatori pane toccato ed avanzato da altri avventori.

E' vietato ai fornai di riprendere e mettere comunque in commercio anche in forma grattugiata, il pane restituito dalle trattorie e simili esercizi, come pure quello già venduto a domicilio.

Art.359

Il trasporto del pane ai locali di deposito e di vendita al concilio dei privati, deve effettuarsi con mezzi da fissarsi con apposita ordinanza podestarile.

In ogni i recipienti che servono per il trasporto del pane, devono costantemente essere in stato di perfetta nettezza e conservazione

Gli adatti al trasporto dovranno sempre indossare una vestaglia bianca in condizioni di massima pulizia.

Art.360

La disciplina della preparazione e vendita delle paste alimentari è regolata dall'art.123 del R.D. 3 agosto 1890, n.7045 e dalla legge 22 giugno 1933, n.374

E' vietata la vendita di paste:

a)colorate artificialmente;

b)preparate con farine sottoposte a trattamenti per imbiancarle o farle apparire migliori di quanto siano realmente; con farine di frumento miste con quelle di cereali inferiori (segale, orzo, grano turco), o con altri amidi estranei o destrine a mano che non siano denunziate con cartelli ben visibili al compratore la natura delle paste così preparate.

CAPITOLO 23

FRUTTI, LEGUMI FRESCHI, ERBAGGI E SIMILI

Art.361

La vendita di frutti, legumi, erbaggi e simili freschi è regolata dagli articoli 125 e 126 del R.D. 3 agosto 1890, n.7045 e dal R.D. 3 febbraio 1901, n.45- art.119.

Art.362

E' vietato concimare con materiali fecali umani, con liquidi di fogna, con spazzature, le insalate e tutte le ortaglie in genere che, mangiandosi crude, possono causare la diffusione di malattie infettive.

Art.363

E' vietato esporre in vendita erbaggi, legumi, frutta, ammonticchiati sul terreno o sul pavimento; essi debbono essere tenuti in adatti recipienti, disposti ad un'altezza non inferiore a cm. 75.

La frutta, che è solita consumarsi, senza essere prima bollita, non potrà essere esposta all'esterno senza che sia protetta mediante vetrina e fitte reti metalliche.

FUNGHI

Art.364

E' vietata la vendita dei funghi velenosi, o sospetti di essere tali, vecchi, molto corrosi, e di quelli che non sono compresi nel seguente elenco:

Nome volgare	Nome scientifico
Uovolo buono, cuccio	Amanita caesarca
Chiodini, famiglia buona	Armillaria mell
Agerico delizioso, lapocendro buono	Laoterius deliciosus
Gallinaccio	Cantharellus cibarius
Prataiolo	Palliota campestre
Porcino comune	Boletus edulis
Boletto giallo	Boletus lutes
Poecellino	Boletus scaber
Ditola gialla	Clavarina flava
Ditola rossa	Clavarina coralloides
Spugnola gialla	Morchella esculenta
Spugnola bruna	Morchella conica
Spugnola bastarda	Helvella esculenta
Tartufone	Tuber aestivum
Trifola bianca	Tuber magnatum
Tartufo nero	Tuber melanesperum
Tartufo nero di Norcia	Tuber brumale

La vendita dei funghi non può farsi che nei luoghi stabiliti dall'autorità Comunale ed è proibita la vendita ambulante dei medesimi.

Art.365

Prima di essere messi in vendita i funghi freschi dovranno essere sottoposti a visita. All'atto della visita viene rilasciata una bolletta che deve essere presentata ad ogni richiesta dai vigili sanitari, dagli agenti Comunali e dagli acquirenti.

Art.366

La bolletta dovrà recare il nome del venditore il quale non potrà essere sostituito da altre persone senza avviso al Vigile Sanitario di servizio.

I contravventori ai suddetti articoli verranno puniti, a norma dell'art.243 del vigente T.U. delle Leggi Sanitarie R.D. 27 luglio 1934 n. 1265.

Art.367

E' proibita la vendita dei funghi secchi in polvere e preparati.

E' permessa la vendita di funghi secchi, non in polvere o preparati, purché risultano della specie *Boletus edulis* (porcini comune).

Le mescolanze di diverse specie, anche le contenenti il Porcino, saranno sequestrate e distrutte.

Il commercio di funghi secchi potrà essere fatto anche nelle botteghe, purché il venditore tenga esposto una dichiarazione indicante la provenienza e la specie di funghi stessi.

E' severamente vietata ai conduttori di esercizi pubblici (osti, trattori, conduttori di mense e simili), di tenere e somministrare funghi e chicchessia senza che essi esercenti possano, a richiesta, comprovare che i funghi stessi siano stati visitati dall'Ufficio di Igiene.

Ai contravventori, alle suddette norme, salve tutte le altre conseguenze di legge, sarà confiscata la merce anche se ritenuta commestibile.

CAPITOLO 24

CONSERVE

Art.368

La propagazione e il commercio delle conserve alimentari è regolata dagli articoli ?, 180 e 135 comma ? del R.D. 3 agosto 1890, n. 7845, del R.D. 6 febbraio 18983, n. 591, dal R.D. 14 ottobre 1926, n.1927, del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. ?, del R.D. 1° luglio 1926, n. 1361 e dal R.D. 25 agosto 1932, n. 1260.

Art.369

Si ritengono alterate e guaste le conserve in scatole metalliche chiuse quando le scatole siano rigonfie.

MIELE

Art.370

Sotto la denominazione di miele non si deve porre in commercio se non il puro miele di ape, senza alcuna mescolanza.

E' quindi proibito di vendere miele sofisticato con sostanze organiche o minerali o con sostanze conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato o naturalmente nocivo (art.131 R.D. 3 agosto 1890, n. 7045).

ZUCCHERO E GLUCOSIO

Art.371

Sotto il nome di zucchero deve intendersi solo quello estratto dalla canna o dalla barbabietola, che non contenga più del cinque per cento di zucchero riduttore, più del due per cento d'acqua e più di zero e tre per cento di sostanze minerali.

Art.372

E' proibita la vendita dello zucchero sofisticato con sostanze estranee organiche o minerali (art.132 R.D. 3 agosto 1890; n.7045).

CONFETTI E PREPARATI DI ZUCCHERO

Art.373

I locali dove si prepara e si vendono i confetti, lavori di zucchero e generi di pasticceria debbono essere tenuti con la massima pulizia e così pure gli strumenti adoperati.

I dolci di ogni sorta saranno conservati ed esposti in vendita sotto campana di vetro o in vetrina.

La loro distribuzione al pubblico sarà fatta con adatti utensili in modo da evitare il contatto delle mani. Le stesse precauzioni valgono per i rivenditori ambulanti o girovaghi.

Art.374

E' vietata la confezione dei dolciumi (caramelle, ecc.) nelle pubbliche vie e piazze.

Art.375

E' proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini che non corrispondono alle prescrizioni dell'art.134 del R.D. 3 agosto 1890, n.7045.

SCIROPPI, CANDITI, MARMELLATE, SUCCHI VEGETALI

Art.376

La preparazione ed il commercio degli sciroppi, canditi, marmellate, succhi vegetali è regolata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal regolamento 1° luglio 1926, n.1361, dal R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225 e dal R.D. 6 luglio 1933, n. 2414 che dette le norme regolamentari per l'esecuzione dello art.14 del sopra citato R.D.L. 2 settembre 1932, n 1225.

CAPITOLO 25

VINO

Art.377

Per la vigilanza igienica sui vini, vinelli, mosti, ecc. vige la norma prescritta dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7845, dagli articoli 137 a 141; dal R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, all'art.122, dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n.2033, dal R.D.L. 1° luglio 1926, n. 1361, dal R.D.L. 2 settembre 1932, n. 1225- art.11 dal D.R. 20 gennaio 1933, dal R.D. 2 luglio 1936, n. 1640, dal R.D.L. 16 luglio 1936, n. 1606 e Legge 10 giugno 1937 n. 1266.

BIRRA

Art.378

La preparazione e vendita della birra è regolata dagli articoli 142- 143- 144- 145- 145 e 147 del R.D. 3 agosto 1890, n. 7845 e dal R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 art.103 e 121.

Art.379

I locali adibiti alla messa in bottiglia della birra, devono essere ben areati e ventilati, provvisti del pavimento adatto con materiali solidi ed impermeabili, pietre, cemento calcestruzzo.

Detti locali non dovranno essere di abitazione o come cucina.

La lavatura delle bottiglie dovrà essere fatta con acqua potabile.

Nell'imbottigliamento si dovrà osservare la più scrupolosa nettezza per quanto riguarda le bottiglie, il loro otturamento o le occorrenti manipolazioni.

Art.380

Lo spaccio della birra deve rispondere sotto ogni riguardo alle esigenze della pulizia e dall'igiene e deve farsi in modo che possa essere della maggior parte del locale, controllato dai consumatori.

Art.381

Per lo smercio e la distribuzione al minuto della birra dalle botti che la contengono, quando si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto col liquido debbono essere di puro stagno o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo.

L'aria che serve alla pressione non deve essere presa da ambienti abitati o dalle cantine, ma dalla libera atmosfera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di un'apertura che ne permetta la vista e la ripulitura; questa ripulitura deve essere fatta frequentemente.

SPIRITI E BEVANDE ALCOLICHE

Art.382

La fabbricazione rivendita degli spiriti e delle bevande alcoliche è regolata dagli articoli 148, 149 e 150 del R.B. 3 agosto 1890, a. 1941, dal R.D. 21 gennaio 1929, n. 62 e dal R.D. 15 giugno 1931, n. 773.

ACETO

Art.383

La preparazione e il commercio dell'aceto sono regolati dalla legge 15 ottobre n. 2033, del Regolamento 1° luglio 1926 n. 1361 e dal R.D.L. 2 settembre 1932 n. 1225.

CAPITOLO 26

CAFFÈ

Art.384

La preparazione ed il commercio del caffè sono regolati dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 1929, dal R.D. 19 dicembre 1926, n. 2415 e dal D.M. 19 febbraio 1927.

Art.385

Si considera avariato il caffè crudo quando i grani esalino odore di muffa o di rancido, o presentino chiazze o siano bacati o rosi di tarlo.

Art.386

E' fatto obbligo agli esercenti dei caffè e bar, ed in qualunque esercizio ove si spaccia caffè in bibita, di tenere esposto all'esercizio stesso un cartello, ben visibile al pubblico con la dicitura "Caffè puro" oppure "caffè con surrogati" a seconda se, per la preparazione della bibita, viene adoperata polvere di puro caffè o polvere di surrogati di caffè.

THE

Art.387

Per la preparazione della bibita, viene adoperata polvere di puro caffè o polvere di surrogati di caffè.

THE

Art.387

Sotto la denominazione di thé (thè verde, thè nero) si comprendono le gemme e le giovani foglie dell'albero del ? (??) quali vengono poste in commercio dopo aver subito diverse manipolazioni.

La disciplina sul commercio è regolata dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045- art.158.

I progetti e le domande saranno trasmessi all'Ufficiale Sanitario che, previa visita sul luogo, dichiarerà, con parere scritto, se la ? si trovi nelle volute condizioni igieniche e se l'acqua adoperata sia pura ed al sicuro di ogni inquinamento.

In caso sospetto sulla purezza dell'acqua da adoperarsi o nel dubbio che sia avvenuta ingiunzione della medesima durante la formazione del ghiaccio, il podestà, su parere dell'Ufficiale sanitario, potrà seconda dei casi, ordinare l'analisi dell'acqua o del ghiaccio, la distribuzione del medesimo e i lavori di depurazione dei bacini, a totali spese del proprietario e del concessionario della ghiacciata.

Art.394

I fabbricati, i depositari, i rivenditori ed i venditori di ghiaccio alimentare ed industriale, debbono conservare queste due qualità di prodotti in locali o in serbatoi o recipienti separati, munite di scritte ben chiare che indichino la vera natura del ghiaccio e devono denunciarla al compratore.

Art.395

E serbatoi dovranno mantenersi puliti e dovranno essere costruiti con materie adatte a termine del capitolo seguente.

Eguale pulizia dovrà mantenersi per i locali e per gli oggetti destinati a venire a contatto con il ghiaccio.

Il trasporto del ghiaccio dai bacini alle ghiacciaie e da queste ai locali di deposito di vendita, i pubblici esercizi e simili ed ai privati, per il consumo, deve essere fatto su carri perfettamente puliti e sempre mantenuti tali, ed ove l'Ufficiale sanitario lo ritenga opportuno, questi carri saranno anche disinfettati nelle varie parti che vengono a contatto col ghiaccio ed in seguito con abbondante acqua pura.

I fabbricanti, i depositari ed i venditori di ghiaccio e di bevande sono di ? per vendere ?? il ghiaccio che presenti i caratteri di cui agli articoli precedenti.

CAPITOLO 30

MATERIE COLORANTI PER SOSTANZE ALIMENTARI

Art.339

L'uso delle materie coloranti è disciplinato dal R.D. 30 ottobre, n. 1938.

CAPITOLO 31

PROFUMERIE, COSMETICI E DENTIFRICI

Art.400

E' vietata la vendita di cosmetici e di tinte usate per la colorazione della pelle, dei capelli e delle barbe preparati con composti metallici velenosi o con composti organici velenosi quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture e negli annunci al pubblico non sia indicata la qualità delle sostanze velenose che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta ben visibile; VELENO.

Art.401

E' fatto obbligo ai venditori dei suddetti cosmetici velenosi di uniformarsi alle disposizioni dell'art.147 della vigente legge sanitaria. Qui di essi non devono renderli che a persone ben cognite, e che siano munite di attestato dell'autorità di P.S., indicante il nome e il cognome, l'arte e professione del richiedente e dopo constatato che le dette persone ne abbisognano per l'esercizio della loro professione.

In ogni caso debbono notare in un registro speciale, da presentarsi all'Autorità ad ogni richiesta, la qualità e quantità del veleno venduto, il giorno della vendita, col nome e cognome, domicilio, arte e professione dell'acquirente.

Art.402

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a bene di solfuro di ?, ossido di zinco, solfuro di minco, ? di rame, di stagno ?, e delle loro droghe.

GIOCATTOLI

Art.403

Nella fabbricazione dei giocattoli (comprese le immagini, le illustrazioni colorate, le scatole di colori dell'acquarello per i ragazzi, ecc. è vietato l'impiego del piombo e delle materie coloranti proibite per le sostanze alimentari.

Sono però tollerati:

- a) il cinabro e il cromato neutro di piombo, purché adoperati ad olio ed applicati mediante vernice aderente ed intaccabile.
- b) L'ossido di piombo in combinazione insolubile nelle vernici;
- c) I solfuri di antimonio e di cadmio incorporati nella massa della gomma;
- d) Il solfato di bario,
- e) L'ossido di stagno;
- f) I composti insolubili di zinco e di stagno incorporati nella massa della gomma o applicati con vernice aderente ed insolubile.

Art.404

I giocattoli colorati con cinabro, cromato, neutro di piombo, non potranno tuttavia essere venduti se non soddisfano alle condizioni di non reagire con l'idrogeno solforato; né dopo tre ore di contatto a freddo, l'acqua acidulata col 2, di acido cloridico, dovrà dare con l'idrogeno solforato le reazioni del marcario e del piombo.

Nella preparazione dei giocattoli è vietato l'impiego di sostanze infiammabili ed esplosive, e tali che, nella combustione, producano gas e vapori nocivi.

CAPITOLO 32

OGGETTI DI USO DOMESTICO

Art.405

Sono proibiti i colori arsenicali nella preparazione:

- a) delle stoffe per indumenti, per mobili, arassi, tappezzerie e della carta per tappezzeria, delle foglie dei fiori e dei frutti artificiali, delle candele, degli oggetti di cartelleria, dei paralumi, degli schermi da fuoco, delle stampe e litografie destinate agli oggetti menzionati sull'art.398.
- b) delle vernici o patine per pavimenti, soffitti, pareti, porte, finestre, persiane, imposte ecc. dei vani di abitazione e di soggiorno per i mobili ed altri oggetti d'uso domestico.

Art.406

I filati e tessuti trattati con mordenti arsenicali a scopo di stampa e di tintura non debbono contenere arsenico in forma solubile nell'acqua, ovvero in quantità maggiori di due milligrammi per cento cm. 2 degli oggetti con essi preparati.

CAPITOLO 33

DISPOSIZIONI PER LA LOTTA CONTRO LE MOSCHE

DISPOSIZIONI GENERALI

DELLA RACCOLTA ED ESPORTAZIONE E DEI DEPOSITI DI IMMONDIZIE E DI MATERIE PUTRESCIBILI

Art.407

DELLA NETTEZZA ? IN GENERE.

Nei centri di popolazione agglomerata, la raccolta e la esportazione delle immondizie e delle materie putrescibili, nonché la sostituzione di detti materiali sono disciplinate dalla norma contenuta negli articoli che seguono.

Art.408

NELLA RACCOLTA DELLE IMMONDIZIE E DELLE MATERIE PUTRESCIBILI.

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti da esse, dagli esercizi pubblici, e in genere dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro esportazione, in recipienti coperti.

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

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad essi, come pure le strade praticabili, sia private, sia consorziali, devono essere tenuti sgombri, a cura dei proprietari amministra4410

4410

tori o conduttori, da immondizie o da materie putrescibili.

Salvo quanto è disposto nell'art.418 nei riguardi degli stabilimenti di sostanze alimentari, il Podestà sentito l'ufficiale sanitario, sino al momento della loro esportazione, dalle immondizie e delle materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali.

Art.409

DELLA ESPORTAZIONE DELLE IMMONDIZIE E DELLE MATERIE PUTRESCIBILI

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

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

I carri destinati al trasporto di detti materiali devono avere i requisiti determinati dall'autorità locale, ed essere costruiti secondo un modello approvato dal Podestà; sentito l'Ufficiale Sanitario.

E' vietata nell'abitato, la sosta dei carri, carichi di detti materiali, oltre il tempo necessario per la loro raccolta.

Sono vietati altresì la cernita, i travasi, lo spandimento delle immondizie dentro l'abitato.

Nel caso in cui il trasporto dei suindicati materiali avvenga per ferrovia, o tranvia o per via d'acqua, è obbligatorio il loro trattamento contro le mosche da effettuarsi con mezzi atti a ostacolare la invasione e la moltiplicazione.

Art.410

DEI DEPOSITI DI DISCARICHE E DI MATERIE PUTRESCIBILI.

Le aree destinate a deposito dei materiali di cui dei precedenti articoli sono designate dal podestà, sentito l'Ufficiale Sanitario e devono distare dal centro di preparazione agglomerata non meno di 580 metri.

I depositi, compresi quelli annessi a scali ferroviari e tranviari, devono essere costituiti per modo che sia possibile trattarli contro le mosche, da effettuarsi obbligatoriamente, a regola d'arte, con mezzi diretti ad ostacolarne la invasione e la moltiplicazione.

La cornice e la utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili di cui ai precedenti articoli devono essere eseguite nelle aree e con le norme che saranno stabilite dal Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario.

Art.411

DEI GIARDINI URBANI E DEI TERRENI COLTIVATI NEL CENTRO DI POPOLAZIONE AGGLOMERATA.

Il Podestà, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà permettere la costituzione di depositi dei materiali di cui agli articoli precedenti, per la loro utilizzazione come fertilizzanti nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni, nei giardini urbani ed in terreni coltivati siti a distanza minore di cinquecento metri dal centro di popolazione agglomerata.

Per detti depositi devono osservarsi le prescrizioni di cui l'articolo precedente e quelle altre maggiori che il Podestà, sentito l'ufficiale sanitario, ritenga di dovere prescrivere ai fini di un più efficace trattamento contro le mosche.

DISPOSIZIONI SPECIALI

Art.412

DELLE ? E DELLE STALLE

Le scuderie e le stalle in genere, devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne muniti di dispositivi atti alla protezione contro le mosche, conformi alle prescrizioni emanate dal Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario.

E' vietato di ' nelle scuderie e nelle stalle il letame. Presto deve essere esportato giornalmente nelle ore stabilite dal Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario. Per il trasporto del letame, si osserveranno le disposizioni contenute nell'art.286.

Art.413

DEI DEPOSITI DEL LETAME

Il Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario, concede la licenza di tenere depositi di ? vive o di altri piccoli animali, a scopo d'industria e di commercio nel centro di popolazione agglomerata, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni da potersi attuare costantemente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche.

Nei confronti di detti depositi si attuano le disposizioni di cui agli articoli precedenti 468-409 4232.

I depositi esistenti attualmente nel centro della popolazione agglomerata devono ottenere la licenza di cui al precedente comma.

Art.414

DELLE FIERE, DELLE FESTE, DEI MERCATI.

Chiunque in occasione di fiere, di feste o di mercati, intenda aprire o condurre scuderie o

emanare, sentito l'Ufficiale sanitario, ai fini dell'opportuno trattamento contro le mosche.

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

Art.415

DEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Negli esercizi pubblici di cui all'art.86 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con R. Decreto 18 novembre 1931, n. 773, comprese le latterie, oltre alle prescrizioni contenute nel regolamento locale di igiene, devono osservarsi le seguenti norme:

1-I locali nei quali si tengono, conservano e preparano i cibi e le bevande devono avere la apertura esterna munita di mezzi di protezione contro le mosche, conformi alle prescrizioni date dal Podestà sentito l'Ufficiale sanitario. Ugualmente protetti contro le mosche e con mezzi conformi alle prescrizioni stesse, devono essere i cibi, in genere le vivande preparate che si espongono in mostra;

2-le stoviglie e, in genere, gli accessori da tavola devono essere tenuti al riparo dalle mosche;

3-i locali, tutti compresi i retrobottega, devono essere raccolti a norma dall'art.408; le biancherie sudicie devono essere tenute in recipienti chiusi.

Gli esercizi pubblici attualmente esistenti devono uniformarsi alle prescrizioni che precedono.

Art.416

Degli spacci di generi alimentari

Negli spacci di vendita al pubblico di generi alimentari, all'ingrosso o al minuto, oltre alle prescrizioni contenute nel regolamento locale di igiene, devono osservarsi le seguenti norme:

1-I preparati di carne, il pane, la pasta, i dolci, la frutta, le conserve, le verdure e, in genere qualsiasi sostanza alimentare che si consumi senza previa cottura, o lavaggio, o depillamento, o simile devono essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, con l'impiego di uno dei mezzi, come retine metalliche, campane di vetro, veli, carte moschicide, ventilatori o altri congegni adatti allo scopo, stabiliti, caso per caso, DAL pODESTÀ SENTITO L'Ufficiale sanitario.

2-E' vietata la esposizione all'aperto, fuori dello spaccio, delle sostanze di cui al precedente numero;

3-I locali tutti adibiti alla vendita ed rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolte a norma dell'art.408

Gli spacci di vendita attualmente esistenti devono uniformarsi alle prescrizioni di cui al precedente numero.

Le prescrizioni del presente articolo si applicano anche nei confronti delle macellerie e degli altri spacci che vendano comunque carni fresche.

Art.417

I venditori di generi alimentari indicati nell'articolo precedente, siano essi ambulanti, o a posto fisso o in chioschi, o in banchetti simili devono uniformarsi alle norme contenute nel numero 1 dell'art.416 per quanto concerne la protezione dei generi alimentari, ivi contemplati, contro inquinamenti ad opera di mosche e le loro condizioni di salute (art.262 del vigente T.U. Leggi Sanitarie R.D. 27 luglio 1934, n. 1265).

I locali nei quali detti venditori ripongono o confezionano la loro merce devono rispondere ai requisiti di cui al numero 3 dello stesso art.416.

Art.418

DEGLI STABILIMENTI DI SOSTANZE ALIMENTARI

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione e preparazione di sostanze alimentari, in tutti i locali adibiti alla raccolta ed alla lavorazione delle materie ed in quelli di deposito delle materie in corso di lavorazione o già lavorato, oltre alle prescrizioni contenute nel regolamento locale di igiene ed in regolamenti speciali, devono osservarsi le seguenti norme:

1-le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;

2-I depositi dei rifiuti delle lavorazioni e nei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, che non sia possibile di asportare giornalmente, devono essere protetti dalla trasmissione delle mosche, con idonee coperture delle materie stesse, carta o altre sostanze moschicide sopra o presso le materie in deposito, o altri congegni adatti allo scopo, siano indicati dal Podestà, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La disposizione che precede si applica anche nei confronti dei mattatoi, delle sardine e dei depositi di pelli fresche e macidai animali

Art.419

DEGLI ISTITUTI DI RICOVERO E DI CURA E DELLE COLLETTIVITA'

Entro trenta giorni dalla pubblicazione della presente ordinanza, gli istituti di ricovero e di cura pubblici e privati, nonché le collettività in genere devono:

1-proteggere contro ogni inquinamento ad opera delle mosche; le dispense, le cucine, ed i locali destinati alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, delle bevande e dei medicinali, i mezzi di trasporto interno delle bevande e degli alimenti;

2-difendere contro ogni inquinamento ad opera delle mosche le bevande, gli alimenti ed i medicinali, nei locali destinati a ricovero e cura di infermi di malattia comuni;

3-proteggere meccanicamente contro le mosche le latrine e le camere mortuarie, nonché i locali destinati a ricovero a cura di malati di malattie infettive;

4-attuare il trattamento contro le mosche nei confronti dei depositi delle immondizie, delle materie putrescibili e di rifiuti di qualsiasi genere.

Il Prefetto, sentito il Medico Provinciale, stabilisce:

a) i mezzi da impiegarsi per l'attuazione di quanto sopra,

b) le norme obbligatorie, da attuare entro due mesi dalla pubblicazione della presente ordinanza, per la raccolta, la rimozione e la distribuzione, l'eventuale recupero dei materiali di medicatura, usati.

Tutte le scuole primarie, pubbliche, private debbono essere fornite, in ogni aula, di esemplare del cartello di propaganda per la lotta contro le mosche, edito a cura del Ministro della Finanza (Provveditorato Generale dello Stato).

CAPITOLO 34

VENDITORI AMBULANTI DI GENERI ALIMENTARI

Art.420

Non verranno concesse nuove licenze per l'esercizio della vendita ambulante dei generi alimentari, dolciari, gelati e bibite e non saranno vidimate per l'anno seguente, quelle già rilasciate a chi non presentava un certificato dell'Ufficiale Sanitario Comunale o dal Medico Condotta da cui risulti che il richiedente è immune da malattie infettive e diffuse.

Art.421

Ogni anno dentro il mese di dicembre, tutti i venditori ambulanti di generi alimentari, dolciari, gelati e bibite, muniti di licenza di esercizio, dovranno presentare all'Ufficiale sanitario di Polizia o di Annona, il certificato medico indicato nell'articolo precedente.

CAPITOLO 35

DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1

La parcellazione e la ispezione degli animali bovini, ovini, suini, caprini ed equini, da compiersi esclusivamente nel pubblico mattatoio a norma dei vigenti regolamenti, dovranno praticarsi in conformità alle disposizioni di cui appresso.

Art.2

Dovrà pure compiersi nel pubblico mattatoio e secondo le norme contenute nel presente regolamento, la ispezione sanitaria delle carni introdotte in città dai mattatoi rurali del comune stesso.

Art.3

Ad eccezione dei proprietari conducenti e mediatori o garzoni e di entra per ragioni di servizio, non sarà permesso ad alcuno di entrare nel mattatoio senza averne ottenuto licenza dal direttore.

Art.4

Non sarà mai permesso l'accesso ai ragazzi inferiori ai 14 anni, alle persone in stato di ubriachezza, come pure ai cani, i quali non potranno essere nemmeno accettati all'ingresso né lungo i muri esterni dello stabilimento.

Art.5

E' vietato sostare nel piazzale con carri, carrozzini, automobili.

ORARIO DI INTRODUZIONE E DI MATTAZIONE

Art.6

Il pubblico mattatoio sarà aperto tutti i giorni eccetto quelli considerati festivi, secondo deliberazione dell'Autorità Comunale.

Art.7

L'introduzione degli animali, anche se non destinati ad essere immediatamente abbattuti, dovrà effettuarsi soltanto durante l'orario di apertura al mattatoio.

Art.8

L'orario di apertura e chiusura del Mattatoio è il seguente:

Nei mesi di novembre, Dicembre, Gennaio, febbraio, Marzo dalle ore 8 alle 17.

Nei mesi di aprile, maggio, Giugno, Luglio, agosto, settembre e Ottobre, dalle ore 7 alle 17.

Art.9

In ogni stagione la mattazione si inizierà alle ore 9 per cessare alle 12,30, ora nella quale verranno chiuse le stalle. Alle ore 13 verrà fatta l'ultima visita sanitaria.

Art.10

La mattazione degli animali introdotti il giorno precedente, non abbattuti ma già visitati in vita, potrà essere iniziata alle ore 8.

Art.11

La mattazione degli animali introdotti dopo le ore 12, non potrà avvenire che nel giorno seguente.

Art.12

Le macellazioni di urgenza potranno avvenire fuori orario purché La Direzione ne sia avvisata in tempo debito.

Art.13

Tutti gli animali introdotti nel Mattatoio, debbono essere sottoposti alla visita sanitaria in vita.

Art.14

I suini appena introdotti nel mattatoio debbono essere immediatamente condotti nelle stalle di sosta.

E' fatto obbligo agli addetti alla macellazione dei suini, di evitare che dalla stalla gli animali escano nel piazzale e ciò sotto pena di sanzioni disciplinari.

Art.15

Il custode invigilerà perché venga strettamente osservata la prescrizione di cui all'articolo precedente.

MATTAZIONE

Art.16

Le mattazioni degli animali devono compiersi nel padiglione apposito e saranno compiute nei modi assegnati.

Art.17

Prima di abbattere i buoi, tori, manzi e vacche i macellai dovranno assicurarsi solidamente agli appositi anelli e ciò sotto la loro più stretta responsabilità, circa i dannosi effetti di ogni negligenza.

Art.18

Per la macellazione degli animali si adotteranno i metodi previsti dall'art.9 del R.D 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art.19

I vitelli e i lanuti saranno legati per le gambe, appesi alle uncinie e quindi uccisi secondo le norme stabilite dal citato R.D. 20 dicembre 1928, restando vietato di sospenderli da vivi per i tendini delle gambe.

Art.20

L'insufficienza dell'aria nel connettivo sottostante e nei polmoni sarà fatta con mezzi meccanici e non mai con fiato umano, a norma dell'art.10 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art.21

Appena le bestie siano state uccise, appese ed aviscerate, se ne ritireranno gli intestini e gli stomaci.

Gli altri visceri, nessuno escluso, si lasceranno intatti e nessuno potrà ritirarli finché non siano stati visitati dal sanitario, a norma dell'art.12 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art.22

I residui della preparazione degli animali (ossa, unghie, corna, grasso destinato ad uso industriale, ecc.) dovranno subito dopo la mattazione essere portati nei locali di deposito a loro destinati.

Art.23

La macellazione dei suini, per carne fresca, avrà luogo dal 1° ottobre a tutto il mese di marzo e potrà essere concessa anche fuori dall'anzidetto periodo soltanto negli esercenti provvisti di frigorifero, purché ne venga fatta regolare domanda al Podestà.

Negli altri mesi dell'anno, sarà permessa la macellazione dei suini confezionati a porchetta.

Art.24

E' proibito lasciare a lungo sotto l'acqua le carni dei suini, purché sia raccolta in appositi recipienti ben chiusi e puliti.

Art.26

La macellazione degli ovini avverrà seguendo le norme contenute nell'art.19.

ISPEZIONE E BOLLATURA

Art.27

E' lasciato al sanitario Ispettore la massima libertà di manipolazione e di tagli sulle carni e sui visceri, per le immagini relative alla visita sanitaria.

Art.28

E' in facoltà del Sanitario tenere esposto per il periodo di tempo che crederà necessario il proprio giudizio, sulla destinazione delle carni.

Art.29

Le carni licenziate al comune dopo l'ispezione sanitaria, verranno contrassegnate con quel numero di bolli che si crederà necessario.

Art.30

Le carni non potranno essere consumate privatamente, né messe in vendita se sono sprovviste del bollo sanitario.

LAVORAZIONE TRIPPE- INTESTINI- SANGUE

Art.31

Le operazioni relative alla preparazione della trippa, intestini, sangue, vescica, ecc. si dovranno compiere esclusivamente nei locali a questo ultimo destinati.

Art.32

E' proibito adoperare i secchi del macello per la macerazione e conservazione e portarli per qualsiasi ragione in altri locali.

Art.33

La trippe e gli intestini dovranno essere introdotti in tripperia previa vuotatura della concimaia.

Art.34

E' permessa la cottura del sangue purché esso venga raccolto in recipienti puliti e dopo la cottura sia conservato in panni o in cesti di vimini ben puliti.

LAVORAZIONE CARNI PANICATE

Art.35

La cottura delle carni panicate si devono eseguire nel locale a ciò esclusivamente destinato e pure la salatura del lardi e delle carni panicate.

Le dette operazioni verranno eseguite per cura dei proprietari, i quali dovranno provvedere il combustibile adatto per la cottura.

Art.36

I lardi e il grasso dei suini e bovini infestati da ?, verranno trattati secondo le norme stabilite dall'art.34 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

TRASPORTO CARNI

Art.37

Il trasporto delle carni e dei visceri deve farsi in autocarri chiusi, con coperchio fisso, non connessi e puliti, rivestiti nell'interno di lamiere zincate e costruiti secondo il modello prescritto dall'Autorità Comunale (art.39 R.D. 20 dicembre 1928, n.?). Il loro ingresso né verrà verificato dal custode il loro stato di nettezza.

Art.38

Un primo sutocarro dovrà iniziare il proprio servizio alle 10 ogni giorno, un secondo dovrà essere tenuto pronto alla richiesta telefonica della Direzione.

Art.39

Per piccole quantità di carni, visceri, trippe, sarà permesso il trasporto in città, entro cesti nei vimini, purché siano rigorosamente puliti.

Art.40

Nelle stalle di sostanza gli animali sono mantenuti e governati a cura del proprietario.

Art.41

Se un bestia ricoverata in una stalla offre sintomi di malattia, il proprietario e i suoi dipendenti od il personale del mattatoio dovranno tosto dare avviso al direttore, questi darà le disposizioni che crederà opportune.

Art.42

Il proprietario dovrà segnare ogni capo di bestiame che entri nelle stalle, affinché si possa in ogni evenienza stabilire a chi l'animale spetta.

Art.43

E' in facoltà del Direttore di permettere agli esercenti di ritirare gli animali dopo essere stati introdotti, purché la relativa richiesta venga fatta durante l'orario di mattazione.

Art.44

Nelle stalle di osservazione del bestiame saranno custodite dal personale del mattatoio o ? da i proprietari e loro dipendenti, i quali non possono entrare che con speciale permesso del Direttore. Saranno a carico del proprietario tutte le spese che verranno incentrate.

INTRODUZIONE DELLE CARNI MACELLATE

Art.45

Le carni macellate introdotte nel Comune e portate al macello per le visite sanitarie, dovranno rispondere alle condizioni previste dall'art.40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art.46

Le carni introdotte macellate sprovviste di certificato e di bollo o con certificato comune irregolare, saranno considerati come di provenienza sospetta e come tali sequestrate per essere distrutte, e denunciate all'Ufficiale Sanitario.

IGIENE E PULIZIA DELLO STABILIMENTO

Art.47

Non è permesso gettare materie solide nei canali di scolo.

Art.48

E' fatto stretto obbligo ai lavoranti macellai di indossare durante il lavoro un apposito camiciotto: essi dovranno presentarsi durante la mattina di ogni lunedì con gli abiti da lavoro completamente puliti.

Art.49

E' vietato fumare durante le operazioni di mattazione: come sono pure vietati nell'interno dello stabilimento i conti, le grida, gli schiamazzi, le rissa, la bestemmia ed il turpiloquio ed ogni atto contrario alla decenza e quelli di inutile crudeltà verso gli animali.

Sono anche vietati i giuschi di qualunque sorta ed ogni commercio di commestibile, di bevande e di altri generi.

Art.50

Il direttore e i sanitari, e in loro assenza il custode hanno facoltà di ordinare l'allontanamento immediato di chi si fosse introdotto abusivamente, chi si rendesse colpevole di insubordinazione, chi commettesse gravi mancanze in materia di igiene e di disciplina.

Art.51

Gli esercenti e i ? macellai per potere accedere nel ? ed esercitarvi la loro professione, presentare domanda al Podestà, il ??? su parere favorevole del direttore.

Ogni volta dovrà richiedere per iscritto i nomi dei propri garzoni e la ? relativa.

Art.52

Una guardia comunale sarà ogni giorno comandata al servizio interno del mattatoio dalle ore 9 alle ore 15: al suo giungere dovrà presentarsi al sanitario di servizio a disposizione del quale si terrà dal principio al termine del servizio stesso.

Art.53

Il personale sanitario del Mattatoio è costituito dal Direttore o dai sanitari addetti.

Art.54

Il personale subalterno è costituito, da un custode, da uno spazzino in pianta stabile e da due avventizi.

Art.55

Il custode avrà l'abitazione nei locali del Mattatoio: tale concessione è in relazione allo speciale servizio che il custode ?, servizio che ha carattere di continuità anche prima e dopo l'apertura e chiusura del Mattatoio.

Art.56

Il custode avrà diritto ad un'ora di riposo dalle 13 alle 14 e nei mesi da novembre a marzo compreso e a due ore dal 13 al 15 nei rimanenti mesi.

Art.57

I doveri del custode sono i seguenti:

- a) fare la guardia alla porta del mattatoio non permettendo l'ingresso ad altre persone che non siano quelle indicate dall'art.3 del presente regolamento;
- b)terrà l'elenco delle ditte e relativi dipendenti, bene aggiornato, e le rubriche delle licenze rilasciate dall'? Comunale, nonché la rubrica della bolletta di introduzione degli animali, rilasciate dall'amministrazione del dazio Comune;
- c) corveglierà la introduzione degli animali avendo cura che sia conservata la prescrizione convenuta nell'art.15 del presente regolamento;
- d) attenderà alla alla conservazione dei beni del Mattatoio;
- e) curerà la pulizia dei locali e provvederà ogni 15 giorni gli scopini procedano alla pulizia dei soffitti;
- g) vieterà che gli scopini immettano nel canale di scalo il contenuto gastro interico degli animali macellati;
- h) ogni lunedì mattina esigerà dai garzoni macellai la presentazione del camiciotto da lavoro di bucato vietando l'ingresso agli inadempienti;
- i) vieterà in modo assoluto che la vendita dei ritagli avvenga all'interno del Mattatoio; la vendita potrà avere luogo solo all'esterno ma lontano dall'ingresso;
- j) invigilerà sul lavoro dei scopini, denunciando alla Direzione la loro inadempienza, la quale a sua volta la denuncerà all'Ufficiale Sanitario per provvedimenti del caso;
- k) il custode, quando lo ritenga necessario, potrà perquisire i stigli dei garzoni: le ceste, le sporte, gli autocarri da trasporto e le persone che escono dallo stabilimento,
- l) ogni mattina, al giungere dei carri da trasporto, dovrà verificare se sono stati diligentemente lavati, tanto all'esterno che all'interno;
- m) farà in iscritto alla direzione le denunce ed i rapporti sulle infrazioni del presente regolamento e sugli inconvenienti che cadessero sotto la sua attenzione.

Art.58

La sostituzione del custode sarà fatta con persona per quanto possibile pratica del servizio, scelta d'accordo con l'? Comunale.

Art.59

Gli scopini sono alla diretta dipendenza del custode per quanto riguarda l'adempimento delle loro mansioni, attendano alla pulizia dei locali del Mattatoio, all'ordinato collocamento delle suppellettili dello stabilimento, all'approntamento del combustibile, all'accensione e sorveglianza delle caldaie ed a tutti i servizi ordinati dal Direttore.

Art.60

E' severamente proibito agli scopini di aiutare i macellai nel loro lavoro e di accettare incarichi di qualsiasi specie.

Art.61

Il loro servizio nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio incomincerà un'ora innanzi l'apertura del Mattatoio ed avrà termine al più tardi un'ora dopo la chiusura; negli altri mesi dell'anno il loro servizio incomincerà con l'apertura dello stabilimento e finirà al più tardi un'ora dopo la chiusura.

Avranno diritto, secondo il turno indicato dalla direzione, ad un'ora di riposo al giorno nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio ed un'ora e mezza negli altri mesi dell'anno.

Art.62

Nei giorni festivi o di chiusura del Mattatoio uno degli scopini, secondo il turno indicato dal Direttore, dovrà essere presente al Mattatoio dalle ore 9 alle ore 12.

PENALITA'

Art.63

Oltre l'allontanamento immediato previsto dall'art.50 il direttore del Mattatoio può infliggere direttamente da uno a dieci giorni di sospensione dall'ingresso del Mattatoio. Per infrazioni gravi o per resti commessi nell'interno del Mattatoio la direzione dovrà fare rapporto all'Ufficiale Sanitario vietando al colpevole l'ingresso del Mattatoio fino alla decisione da parte del Podestà.

Art.64

Per le infrazioni al precedente regolamento saranno osservate le disposizioni degli articoli 344 e 345 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265, nonché le disposizioni degli articoli 105, 107, 108 e 109 della Legge Comunale e Provinciale (T.U.) 3 marzo 1934, n. 373.

Dalla contravvezione sarà redatto dal denunciante un verbale che verrà trasmessa all'Ufficiale sanitario che a sua volta le trasmetterà all'Amministrazione Comunale per i provvedimenti del caso.

Art.65

In via ordinaria la direzione del Mattatoio dovrà servirsi del tramite dell'Ufficio di Igiene per tutte le comunicazioni che dovranno convenire all'Autorità Comunale.

VIGILANZA SANITARIA DELLE CARNI

TITOLO I

DEI MATTATOI PUBBLICI E PRIVATI

Art.66

La macellazione degli animali bovini, bifalini, suini, ovini, caprini ed equini destinati alla macellazione, deve essere eseguita esclusivamente nei pubblici macelli. Non deve essere ammessa a domicilio ad eccezioni delle macellazioni ad extremis e con la norma del Regolamento sulla vigilanza sanitaria della carni (R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298).

La macellazione a domicilio dei suini e agnelli per uso privato può essere consentita dal Podestà osservate le speciali prescrizioni del Regolamento sulla vigilanza saniatra delle carni.

TITOLO II

DELLA MACELLAZIONE E DELLA ISPEZIONE DEGLI ANIMALI E DELLE CARNI NEI MATTATOIO PUBBLICI E PRIVATI.

Art.67

Per la macellazione degli animali si devono adottare procedimenti atti a produrre la morte nel modo più rapido possibile, usando apparecchi esplodenti o proiettile esplosivo, oppure la recisione del midollo allungato(snervazione) ovvero altro sistema da riconoscersi idoneo dall'Autorità Prefettizia, sentito il Consiglio Provinciale di Sanità.

L'abbattimento deve essere immediatamente seguito dalla recisione dei grossi vasi sanguinei del collo (? della jugulare) per ottenere il più completo dissanguamento.

La macellazione col recisione del midollo allungato (snervazione) deve essere eseguita esclusivamente dal personale di sicura abilità, debitamente autorizzato dal direttore del macello.

Le macellazioni, da eseguirsi in osservanza dei precedenti ?, dovranno sempre avere luogo, con il pieno rispetto delle norme stabilite dai precedenti ?.

Art.68

La infiltrazione d'aria nel connettivo ? e nei polmoni deve sempre eseguirsi con mezzi meccanici, e conosciuti idonei dal Direttore del macello.

Art.69

Gli animali da macello debbono essere sottoposti alla visita sanitaria immediatamente prima della macellazione. L'ispezione sanitaria delle carni deve seguire appena venuta la macellazione stessa.

Le dette operazioni devono compiersi tanto nei pubblici macelli , quanto nei macelli privati debitamente autorizzati, entro i limiti di un orario diurno da stabilirsi su proposta dell'Ufficiale di Igiene, dall'Autorità Comunale d'accordo con il direttore del macello, in guisa di garantire la continuità della vigilanza sanitaria.

Per i macelli privati, annessi a stabilimenti industriali, debitamente autorizzati a norma dell'art.5 del presente Regolamento l'orario viene stabilito sentito anche l'interessato.

Art.70

L'ispezione sanitaria delle carni deve essere metodica, accurata e minuziosa,; nessuna parte, nessun viscere debbono essere sottratti alla visita ed esportati dai locali di macellazione, prima che il sanitario abbia emesso il suo giudizio.

Art.71

I privati che in seguito a domanda abbiano ottenuto dalla autorità Comunale l'autorizzazione a macellare a domicilio debbono darne avviso il giorno innanzi al Veterinario Comunale, o a chi, a norma dell'art.6 lo sostituisce.

Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di potere svolgere una completa ed accurata ispezione delle carni.

Art.72

Nei casi di macellazione di urgenza, il Veterinario Comunale, e chi, a norma dell'art.6, lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari avvertimenti sanitari e per potere ? se effettivamente era giustificata la necessità della pronta macellazione.

Talora non risulti dimostrata l'urgenza ed ? il dolo, il suddetto sanitario deve farne denuncia all'Autorità Comunale, per i provvedimenti del caso, anche nei riguardi della penalità stabilite dall'Art.62 del presente Regolamento.

Art.73

Nei macelli annessi a stabilimenti privati per la lavorazione delle carni è rigorosamente proibito introdurre a macellare animali destinati alla macellazione di urgenza.

Inoltre, se fra gli animali che vi sono macellati vi saranno assegnazioni alla bassa macelleria, le relative carni debbono essere inviate al pubblico macello, per l'ulteriore destinazione, ai termini dell'art.47 e 48 del presente regolamento.

Art.74

A prova dell'avvenuta ispezione, le carni ed i visceri degli animali annessi a regolare consumo, qualunque sia la specie che l'animale appartiene, verranno contrassegnati con il bollo del Comune munito della sigla V.S. (visita sanitaria). Le carni equine porteranno in aggiunta, a grandi lettere la scritta "equini".

Il veterinario apporrà sulle carni il numero di bolli sanitari che crederà opportuno.

Art.75

In ogni macello deve tenersi un registro a madre e figlia del quale sarà regolarmente annotata ogni macellazione, con le seguenti indicazioni:

- a) nome e cognome del proprietario dell'animale macellato;
- b) specie, sesso, età dell'animale;
- c) esito della visita,
- d) data della macellazione;
- e) firma del veterinario ispettore e bollo dell'ufficio.
- f) Il tagliando da staccarsi dal registro sarà consegnato al proprietario dell'animale macellato.

Art.76

L'ammissione al consumo alimentare delle carni di animali abbattuti o morti per malattia, per traumi o per altre cause, salvo le eccezioni di cui il seguente articolo è subordinata all'osservazione degli articoli 20, 21, 22, del presente regolamento.

E' perciò fatto obbligo ai detentori di bestiame di denunciare all'Autorità comunale ogni caso di morte dei propri animali.

Art.77

Non sono ammessi alla normale macellazione e debbono essere esclusi anche dalla macellazione di urgenza animali infetti o clinicamente sospetti di rabbia, carbonchio amatico, carbonchio sintomatico e edema maligno.

Saranno però ammesse al consumo le carni di animali morsicati da altri animali riconosciuti rabbiosi, sospetti di esserlo o rimasti ignoti, purché gli animali morsicati, siano uccisi entro cinque giorni dalla morsicatura, e si elimini la parte morsicata, oppure sia per essi trascorso favorevolmente il periodo di osservazione, ai sensi dell'art.51 del Regolamento di Polizia veterinaria 10 Maggio 1914 n. 533.

Per gli animali affetti o sospetti di morva, pleuro-polmonite essudativa a peste bovina valgono le speciali norme di cui Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n.533.

Art.78

Le carni degli animali abbattuti di urgenza per la malattia o per diversa causa, salvo i casi di traumi non accompagnati da alcuna reazione organica di carattere generale, nonché gli animali morti per traumatismo, ustioni, insolazioni; colpo di calore, folgorazione, annegamento, soffocazione, asfissia, strapazzo; echimocco del cuore, aneurismi, emorragie interne da lacerazione locali dei vasi, shock post-operativi, meteorismi acuto-alimentari, collasso puerperale, anafilassi da sieri- purché si sia provveduto ad un sufficiente dissanguamento ed alla pronta eviscerazione- possono, nel caso di reperto nettamente favorevole, essere classificate di bassa macelleria, e come tali adibiti al consumo. Quando invece il reperto non risulti essere di assoluta, perfetta chiarezza, il giudizio della commestibilità delle carni dovrà essere dato collegialmente. Tale giudizio in un macello cui siano addetti più veterinari, è dato con l'intervento del Direttore del macello stesso; macelli, in cui la ispezione delle carni sia eseguita da un solo veterinario questi dovrà richiedere l'intervento del veterinario provinciale, e di un docente di ispezione delle carni, oppure di uno dei direttori dei macelli più importanti della provincia.

Il relativo onero si intende a capo del relativo interessato.

Detta visita collegiale deve anche effettuarsi per giudicare delle macellazioni che hanno luogo per malattie dei suini e dei vitelli, o per enteriti, metrite, mastiti o sierositi a carattere infettivo.

Nelle assegnazioni alla bassa macelleria deve essere sempre stabilito se le carni devono essere vendute crude con la semplice indicazione "da non usarsi se non cotte"; o se debbano subire, prima della vendita, una razionale cottura da eseguirsi nel macello.

I visceri degli animali colpiti da processi infettivi o tossici le cui carni sono destinate alla bassa macelleria, debbono essere sempre distrutti.

Per tutte le assegnazioni alla bassa macelleria, deve, da parte del Veterinario ispettore, essere esteso, su carta intestata del comune, apposito verbale su cui risulti la casa che ha determinato l'assegnazione alla bassa macelleria.

Tale verbale, debitamente firmato e munito del bollo Comunale sarà conservato negli atti di Ufficio per un periodo del tempo non inferiore a tre mesi.

Quando trattasi di visita collegiale il verbale deve essere firmato da entrambi i Veterinari.

Sono in caso escluse dalla bassa macelleria e destinate alla distribuzione delle carni degli equini morti o macellati di urgenza per forme morbose, anche se secondarie, a carico dell'apparecchio gastro-intestinale.

Art.79

Le carni di cui l'odore ed il sapore risultano modificati dalla somministrazione di certi medicamenti, dal genere della alimentazione (fieno grasso, panelli rancidi, residui industriali) o da altre cause (ittero non infettivo, rottura della vescica, elimintiasi dei vitelli, ecc.) sono pure vendute nella bassa macelleria sempre che il Veterinario, ricorrendo, ove occorra, alla prova della cottura possa accertarsi che l'alterazione non è tale da renderle inadatte al consumo.

In caso contrario esse non possono essere adibite che a scopo industriale, mai alimentare.

Sono pure destinate alla bassa macelleria le carni dei suini non castati e dei criptorchidi di odore sgradevole, nonché le carni di animali idroemici, denutriti ed immaturi, purché riconosciute adatte al consumo.

Art.80

Le carni degli animali uccisi o morti in seguito ad avvelenamento (alcaloidi, sali metallici, piante velenose, ecc.) purché sufficientemente dissanguate ed immediatamente eviscerati, possono essere assegnate alla bassa macelleria, previo completo sequestro di tutti i visceri e parenchimi interni, della mammella e della testa, che devono essere distrutti.

Art.81

La constatazione, all'ispezione sanitaria di lesioni tubercolari a carattere localizzato, quando anche abbiano sede in più organi e nelle sierosi delle due grandi cavità splanoniche, non è motivo di esclusione delle carni del libero consumo, purché dall'esame dei parenchimi renali e splenico, delle meningi e dei gangli intramuscolari si possa escludere una recente diffusione ematofena del processo.

Nei casi in cui le indicate lesioni localizzate coesistano con uno stato di scadente nutrizione dell'animale, le carni sono destinate alla bassa macelleria, senza alcun preventivo trattamento.

La constatazione, invece, di un recente diffusione amatoxigena del processo tubercolare, nonché le lesioni risultino limitate e le carni appartengano a soggetti in ottimo stato di nutrizione, è sempre motivo di assegnazione alla bassa macelleria delle carni stesse; le quali non potranno essere vendute se non convenientemente cotte. Sono altresì assegnate alla bassa macelleria, dopo essere state sottoposte a cottura, le carni di animali che, pur non manifestando generalizzazione ematogena recente del processo tubercolare, presentano alla ispezione lesioni a carattere infiltrante.

In tutti i casi, le parti sede di lesioni tubercolari debbono essere asportate con larga base di escissione. Qualsiasi viscera sede di lesione tubercolare, anche se nettamente delimitata, deve essere per intero sequestrata e distrutta: la tubercolosi di un ganglio comporta il sequestro e la distruzione del viscere corrispondente.

Quando la tubercolosi, qual ne sia la forma e la diffusione venga riscontrata in animali in stato di eccessivo dimagrimento le carni devono essere distrutte.

Art.82

Le carni ed il grasso degli animali suini e bovini infettati da cisticerco possono essere ammesse al consumo alimentare, previ appropriati trattamenti, da eseguirsi nel pubblico macello, sotto la diretta sorveglianza del veterinario comunale.

I trattamenti cui le carni ed il grasso anzidetto devono essere sottoposti, prima di essere ammessi al consumo, sono:

- a) la cottura, che deve essere completa per le carni e fino a perfetta fusione per i grassi;
- b) la salatura per non meno di un mese,
- c) l'affumicamento per non meno di venti giorni;
- d) la conservazione di un frigorifero, per il periodo non minore di tre settimane per le carni panificate bovine e di quattro settimane per quelle suine.

Detto termine può essere ridotto a giorni quindici per le carni bovine e a giorni venti per quelle suine, nei casi in cui siano mantenute ad una temperatura non superiore di 5°.

Il veterinario stabilirà in tali casi, tenuto conto del grado dell'infezione, se le carni anzidette debbono essere annesse alla libera vendita o classificate o vendute come carni di bassa macelleria.

I visceri riscontrati esenti da cisticerco sono ammessi liberamente al consumo.

Nei casi nei quali l'infezione sia tale da avere prodotto gravi e profonde alterazioni nelle masse muscolari e nel connettivo (degenerazione, insuppamento sieroso, sclerosi, ecc.) le carni devono essere sequestrate e distrutte ed il grasso, fuso e denaturato, adibito ad uso industriale.

Art.83

Le carni che fossero eventualmente riscontrate infestate da "trichina spirale" devono essere sequestrate e distrutte.

I grassi, prima di essere ammessi al consumo devono essere fusi alla temperatura non inferiori agli 80°.

Art.84

Le carni di animali affetti di forme leucemiche e da neoplasmi metastasi multiple, quando non si osservino alterazioni profonde dell'organismo e delle masse muscolari, nei quali casi debbono essere distrutte, sono destinate alla bassa macelleria, previa bollitura.

Art.85

I valori infestati da parassiti o che siano sedi di processi morbosi a carattere locale, devono essere totalmente o parzialmente distrutti. In questo ultimo caso il veterinario stabilirà se le parti non sequestrate siano da ammettersi al libero consumo o da assegnarsi alla bassa macelleria.

Art.86

Le carni ed i visceri non atti al consumo saranno distrutte, a norma dell'art.7 del Regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914 n.533.

TITOLO III

DISPOSIZIONI PER GLI SPACCI DI CARIE FRESCA CONGELATA O COMUNQUE SPRECATA, PER I LOCALI DI DEPOSITO PER I FRIGORIFERI.

Art.87

Chiunque intenda aprire uno spaccio per la vendita di carne fresca congelata o comunque preparata, deve farne denuncia all'autorità Comunale, la quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento del veterinario comunale, risulti che i locali a ciò destinati soddisfano alle esigenze dell'igiene.

In ogni caso detti locali debbono avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di almeno due metri, impermeabili e facilmente lavabili, ed i banchi per la vendita, di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

Gli spacci di carne fresca, ove possibile, devono essere dotati di celle e di armadio refrigeranti.

L'osservanza di questa norma_ inderogabile per gli spacci dove ha luogo la vendita di carni congelate.

Art.88

E' vietato di tenere e di vendere nello stesso spaccio carni ammesse al libero consumo e carni di bassa macelleria.

L'autorità comunale può invece; autorizzare la vendita nello stesso spaccio delle carni appartenenti alle diverse specie animali, escluse le equine, che devono sempre essere vendute in spacci a parte.

Art.89

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

I contravventori sono deferiti dall'autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art.90

E' vietato esporre carni fuori dagli spacci e nelle aperture di ingresso. In epoche eccezionali potrà essere permessa l'esposizione all'esterno, previa concessione del Podestà.

Art.91

Negli spacci per carne congelata è consentita la vendita cumulativa soltanto di carni ovine, animali da cortile, cacciagione.

Art.92

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite di prescritti bolli sanitari.

Le carni che risultino sprovviste di tali bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e destinate alla distruzione. I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria.

Art.93

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni, o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve farne domanda al Prefetto, il quale conceda l'autorizzazione quando risulti da accertamento del Veterinario provinciale assistito, ove occorra, da Ingegnere del Consiglio Provinciale di sanità e del Genio Civile, che i locali ed i relativi arredamenti corrispondono a tutte le esigenze dell'igiene.

Gli oneri per i necessari sopraluoghi si intendono a carico degli interessati.

Art.94

Le carni dichiarate di bassa macelleria devono essere escluse alla congelazione.

Art.95

Le carni congelate provenienti da altri Comuni, prima che siano depositate nelle celle frigorifere, devono essere sottoposte a controllo da parte del veterinario Comunale, per constatare lo stato di conservazione. Tale controllo deve eseguirsi nell'ambito del frigorifero all'atto in cui le carni vengono introdotte nelle celle.

A cura del detto Veterinario sarà anche provveduto al Ritiro dei singoli certificati sanitari di scorta delle carni introdotte nei frigoriferi ed alla conservazione di esse per un tempo non inferiore ad un anno.

Art.96

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro, del quale sia sempre dato da rilevare:

- a) la quantità e la qualità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne,
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.
- d) Tali norme si applicano alle carni e soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perché destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

Art.97

Nei frigoriferi destinati a deposito delle carni deve essere assicurato un efficace controllo sanitario a mezzo del Veterinario Comunale, in guisa che risulti ad ogni momento in reale stato di conservazione agli effetti igienici delle carni che vi sono mantenute.

Art.98

Le carni congelate, che a causa di scongelamento, di invasione, di muffe, di eccessivo invecchiamento, o per qualunque altro motivo abbiano subito alterazioni per le quali siano riconosciute inadatte al consumo, o adatte soltanto al consumo sotto determinate condizioni, devono, a cura dell'Autorità comunale, essere poste sotto sequestro.

CAPITOLO 4

DISPOSIZIONI PER IL TRASPORTO DELLE CARNI

Art.99

Il trasporto delle carni e dei visceri dei macelli deve farsi con carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamina di zinco o di altro adatto metallo e costruiti secondo il modello prescritto dall'Autorità Municipale.

Art.100

L'introduzione nel Comune della carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali è permessa alle seguenti condizioni:

- a) che sia marcata con bollo del Comune di origine;
- b) che sia accompagnata da un certificato da rilasciarsi dalle autorità comunali, secondo il modulo annesso dal presente regolamento (mod. n.1), con la dichiarazione del veterinario comunale che la carne portante il bollo impresso descritto sul certificato stesso appartiene ad animale perfettamente sano e regolarmente macellato;
- c) che sia sottoposta a nuova visita da parte del Veterinario del Comune di Destinazione;

La carne deve essere protetta da idonei involucri e contenuta in cesti debitamente foderati all'interno.

Art.101

Non potrà essere introdotta in città, per uso privato carne fresca macellata e carne suina confezionata in quantità superiori ai 3 kg.; se in quantità maggiori, o per uso privato, o diretta ai rivenditori, dovrà essere scortata ai pubblici macelli per essere sottoposta a visita sanitaria.

Art.102

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenuti in cesti debitamente foderati dall'interno da chiudersi sotto il controllo della autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo metallico.

Per il trasporto di dette carni fuori comune si applicano anche le disposizioni di cui alle lettere b) e c) dell'articolo precedente.

Art.103

Il trasporto delle carni congelate, da un comune all'altro del regno deve effettuarsi sotto la scorta di un certificato da rilasciarsi dall'Autorità Comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (mod. n. 2) con l'attestazione del Veterinario Comunale incaricato della vigilanza del frigorifero, che le carni stesse risultano in buono stato di conservazione.

Art.104

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

Art.105

Il trasporto in altri comuni di carni congelate riconosciute non idonee al consumo, o da ammettersi a consumo condizionato; è subordinato alla preventiva autorizzazione prefettizia, quando la destinazione rimane nell'ambito della provincia, ed a quello del Ministero dell'Interno per destinazione fuori dalla provincia.

TITOLO V

DELLE CARNI DI BASSA MACELLERIA, SPACCI, DEPOSITO E TRASPORTO

Art.106

La bassa macelleria è, di regola, esercitata direttamente dal Comune. In caso contrario esso ne vigila la gestione e provvede al rigoroso controllo sanitario.

Art.107

L'autorità comunale deve segnalare mensilmente alla Prefettura le assegnazioni alla bassa macelleria, con la indicazione della causa che ha determinato il provvedimento.

Art.108

La vendita al pubblico delle carni di bassa macelleria viene effettuata in speciali locali o banchi, esclusivamente destinati a tale scopo.

Dette carni devono essere vendute nel modo più sollecito, sotto la diretta sorveglianza sanitaria comunale e secondo le norme stabilite dal regolamento speciale redatto ed approvato ai sensi dell'art.8 del presente Regolamento.

Art.109

Le carni di animali destinati alla bassa macelleria, ai termini degli articoli 15,20, 21, 22, 23, 24, 26 e 27 del presente regolamento, debbono essere bollate con speciale bollo a patina portante grandi lettere la dicitura "bassa macelleria" e debbono, di regola, essere consumate nel Comune. Ove ciò non sia possibile e purché non esistono disposizioni di polizia veterinaria posso anche essere inviate nei comuni con termini per la vendita e nelle condizioni volute dall'art.47

L'autorità del comune di origine deve tempestivamente segnalare a quella del comune di destinazione l'inoltro di queste carni, indicando il quantitativo delle carni stesse e il nome delle persone cui appartengono.

Art.110

L'introduzione nei comuni delle carni destinate alla bassa macelleria è solo, permessa alle seguenti condizioni;

- a) che siano scortate da copia conforme, redatta su carta intestata del Comune, debitamente visitata dal Podestà, del verbale di assegnazione alla bassa macelleria, di cui all'art.20 del presente Regolamento.
- b) Che siano trasportate in pezzi non inferiore ad un quarto;
- c) Che siano sottoposti a nuova visita da parte del Veterinario del Comune di destinazione.

Art.111

I conduttori di basse macellerie non possono vendere carni all'ingrosso, ma solo al minuto e nella quantità massima di 2 kg per acquirente. La vendita dovrà essere vigilata permanentemente da una guardia Municipale.

Art.112

E' vietato al conduttore di bassa macelleria cedere carne ad altri macellai e pizzicagnoli ad altri fabbricanti di insaccati e di carni in conserva.

Il contravventore è punito, oltre le penalità sentite dal presente regolamento, con la perdita della cauzione e con la chiusura dell'esercizio.

TITOLO VI

DISPOSIZIONI PER I LAVORATORI DI CARNI INSACCATE, IN SCATOLA, ECC.

Art.113

Chiunque intenda aprire un laboratorio per la lavorazione delle carni insaccate, salate, o comunque preparate, deve farne domanda all'Autorità Comunale, che concede l'autorizzazione quante volte, in seguito a visita del veterinario comunale, risulti che i locali, gli arredamenti ed i macchinari corrispondano alle esigenze dell'igiene.

Per i laboratori di maggiore importanza, la cui produzione sia normalmente destinata alla vendita anche fuori comune, e per quelli che preparano estratti di carne, brodi concentrati ed altri prodotti alimentari del genere, l'autorizzazione della Autorità Comunale deve essere sottoposta all'autorità prefettizia, giusta al disposto dell'art.5.

Detti laboratori devono sorgere in località che ne renda facile controllo e funzionare sotto la vigilanza del veterinario.

Art.114

Il personale adatto ai laboratori di carne insaccate, salate o comunque preparate, deve risultare, da regolare certificato medico indenne di malattie trasmissibili ed essere sottoposto a periodiche visite di controllo da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Detto personale, durante il lavoro, deve indossare apposita vestaglia in perfette condizioni di pulizia.

Art.115

Nessun animale può essere macellato in detti laboratori e nessuna carne può esservi introdotta senza subito il controllo del Veterinario.

Art.116

All'ingresso di ogni laboratorio sarà collocato in modo visibile un pubblico cartello indicante la specie di carni che vi lavorino.

Art.117

Nei laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate, ecc. sono proibiti l'introduzione e l'impiego di carne di bassa macelleria.

Quelle che vi vengono trovate sono sequestrate ed i contravventori deferiti all'autorità giudiziale.

Nella preparazione degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali; né impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione dell'autorità prefettizia, alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

Detti insaccati debbono essere muniti, appena preparati, di un bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è preparato; il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice il luogo di produzione, e dall'altro le lettere iniziali della specie e delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: S per le carni suine; B per le carni bovine, O per le carni ovine, E per le carni equine.

Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopra indicato nei casi in cui l'insaccato contenga carni congelate.

Questo secondo bollo porterà da un lato la scritta "carne congelata" e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni congelati entrino a fare parte dell'insaccato.

Sono esclusi dall'obbligo e dal bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere consumati freschi nel luogo di produzione.

Quelli però da esportarsi fuori dal comune avere almeno un bollo al principio e uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato.

Per la preparazione e la conservazione delle carni (compresi gli insaccati) sono consentiti, la salatura, l'affumicamento; l'essiccamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento.

Potrà essere consentita anche l'aggiunta di piccole quantità di anitro puro, nella misura in ogni caso, non superiore a 25 centigrammi per chilogrammo di carne.

E' vietato l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di sostanze amidacee, nonché di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati.

Art.118

Le rivendite e i depositi di carni insaccate debbono essere sottoposti a frequenti controlli sanitari. I prodotti che risultino guasti o adulterati sono sequestrati e distrutti, e i contravventori deferiti all'autorità giudiziaria.

Art.119

Le intestine degli animali adoperati per l'insaccamento delle carni debbono essere sane, convenientemente lavate e preparate.

La salatura dei lardi, dei prosciutti e di tutte le altre carni in genere, si deve fare con cloruro di sodio cristallizzato, o con salamoia fresca.

La conservazione deve essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

Art.120

Alle prescrizioni stabilite dagli articoli 50, 51, 52, 53, e 54 devono pre sottostare i laboratori di carne in scatola, di estratti di brodi concentrati, ecc. che devono attenersi, inoltre, a quanto stabilito per le altre conserve alimentari in riguardo ai recipienti e alle altre saldature.

L'inscatolamento delle carni equine è vietato.

Le scatole di carne di estratti, di brodi concentrati e di altri prodotti alimentari del genere, devono portare, in caratteri chiari e indelebili, le indicazioni del contenuto, il nome della ditta produttrice e la marca di fabbrica.

TITOLO VII

??????

Art.121

Il pollame, i conigli e ? saranno sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del Veterinario Comunale, il quale, per il sequestro, la distribuzione, l'assegnazione alla bassa macelleria, si attiene alle prescrizioni del presente Regolamento.

TITOLO VIII

DISLOCAZIONI GENERALI

Art.122

In tutti i locali nei quali si effettua la macellazione e si fa commercio di carne, oltre a mantenersi la massima pulizia deve organizzarsi la lotta contro le mosche con tutti i mezzi indicati dall'autorità sanitaria.

CAPITOLO 36

REGOLAMENTO DI POLIZIA MORTUARIA

TITOLO I

DENUNCIA E VERIFICA DEI ? E DISPOSIZIONI ATTINENTI

Art.1

Le denunce che tutti gli esercenti della professione medico-chirurgo, a termini dell'art.103 del T.U. delle leggi sanitarie 27/7/1934 n.1265 e dell'art.3 del Regolamento di polizia, ? 25 luglio 1898, debbono fare della morte di persone da essi assistite e della malattia che ne fu la causa, sarà consegnata direttamente e detto la loro responsabilità, per cura della famiglia all'Ufficio di Stato Civile.

I medici, le levatrici, esercenti nel comune, debbono pure notificare all'Ufficiale sanitario l'espulsione degli embrioni e feti non vitali a loro conoscenza indicando l'età della vita edeuterina, il sesso (se riconoscibile) e le cause certe ??

Art.2

la stessa denuncia, in mancanza del medico, è obbligatoria per i capi famiglia, i direttori di istituti, di ospedali e di qualunque altra collettività di persone conviventi, i quali dovranno trasmetterla, non più tardi di 24 ore dal decesso all'Ufficio di Stato Civile.

Art.3

Nelle denunce, di cui agli articoli precedenti, si dovrà indicare l'età, il sesso; lo stato civile, il domicilio del defunto, la causa cetra o presunta della morte, l'ora esatta in cui questa avvenne.

Art.4

Ai termini degli art.2 e 4 del Regolamento di Polizia Mortuaria sopra citato, chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso, di persona priva di assistenza, o rinvenna membra o pezzi di cadavere, ovvero ossa

umane, è obbligato a fare denuncia al Podestà. La denuncia potrà essere consegnata a qualunque agente comunale o di Pubblica Sicurezza, che dovrà immediatamente trasmetterle.

Art.5

Avvenuta la denuncia di un decesso, il Podestà la fa tosto constatare da un medico necroscopo.

Questo servizio è affidato ai Medici Condotti per la zona di territorio a ciascuno di essi assegnata.

Per l'ospedale, istituti e simili il Podestà può autorizzare i singoli Medici dei rispettivi stabilimenti a fungere da medici necroscopici.

Art.6

Il medico necroscopo dovrà accedere alla casa del defunto ed accertare il decesso con quelle ricerche e esperimenti che sono suggeriti dalla scienza, rilascerà alla famiglia la dichiarazione dell'eseguito accertamento da esibirsi all'Ufficio di Stato Civile.

Art.7

Ove siavi un lontano sospetto di morte apparente, il medico permetterà in opera tutti i mezzi opportuni per richiamare in vita la persona e ripeterà la sua visita una o più volte, finché non abbia avuta la piena certezza del decesso.

Art.8

Il medico necroscopo ha l'obbligo di indagare la causa del decesso solamente quando:

- a) siavi indizio che autorizzi il sospetto di morte criminosa, nel qual caso dovrà denunciare il sospetto al Podestà, ed all'Autorità Giudiziaria;
- b) possa ritenere ed abbia il sospetto che la morte sia avvenuta per malattia infettiva.

In questo caso ne darà pronto avviso all'Ufficio di Igiene e suggerirà ed adotterà, intanto, quei provvedimenti di isolamento e di disinfezione reclamati dalla circostanza.

Art.9

E' vietato rimuovere il cadavere dal posto; lavararlo, vestirlo od aprire, nella fredda stagione, le finestre della camera dove esso giace, se la morte non fu prima dichiarata dal medico corrente.

In mancanza di questo si dovrà attendere l'accertamento del medico necroscopo municipale.

Art.10

Nei casi di denuncia di morte di cui all'art.4 il Podestà invierà un medico a constatare il decesso e ad provvedere al trasporto del cadavere, se il decesso fosse avvenuto sul suolo pubblico.

Trattandosi di persona ignota sarà trasportata nella stanza mortuaria in osservazione od a altro locale appositamente destinato per l'esposizione delle salme di persone sconosciute, se di persona conosciuta il cadavere sarà trasportato, quando sia possibile, alla propria abitazione.

Il trasporto sarà fatto a cura e spese del Comune, quando non provvedono altre Associazioni di assistenza.

Art.11

Nel caso di rinvenimento di resti umani, di cui allo stesso articolo sarà dal Podestà inviato a visitarli un medico che darà tosto avviso all'Autorità Giudiziaria. Avuto da questa il consenso, li farà trasportare al Cimitero, a cura e spese del Comune.

TITOLO II

CUSTODIA, INCASSATURA E TRASPORTO DEI CADAVERI

Art.12

I cadaveri che vengono trasferiti alla stanza mortuaria in osservazione, saranno guardati e custoditi a cura del comune, quelli lasciati nelle proprie abitazioni per il periodo della osservazione, sono affidati alla custodia delle persone di famiglia o dei conviventi, i quali dovranno provvedere a che non siano impediti eventuali manifestazioni di vita.

Art.13

Di nessun cadavere, può, in via ordinaria, essere permessa la chiusura della cassa, l'autopsia, l'imbalsamazione, l'inumazione, la tumulazione e la cremazione prima che siano trascorse 24 ore di osservazione a partire dal momento del presunto decesso.

In caso di morte improvvisa o quando si abbiano dubbi di morte apparente, il periodo di osservazione dovrà avere una durata più lunga senza passare di regola, le 48 ore.

Art.14

Prima che sia trascorso il periodo di osservazione di cui al precedente articolo, è vietato applicare materia plastica sul viso del defunto per ritrarne l'effigie.

Art.15

Il periodo di osservazione potrà essere abbreviato o prolungato in casi speciali, dietro autorizzazione del Podestà, su parere motivato del Medico necroscopo e dell'Ufficiale sanitario.

Art.16

E' vietato trasportare o seppellire cadaveri, se non racchiusi in casse. Queste saranno fornite gratuitamente ai soli poveri del Comune, quando la loro morte non sia avvenuta in istituti a cui spetti tale amministrazione.

Art.17

Le casse per le inumazioni saranno di legno dolce e di spessore non oltrepassante i 3 cm. E' assolutamente vietato l'uso di casse metalliche per le inumazioni.

Per le tumulazioni in sepolture private e a perpetuità la cassa dovrà essere di legno forte e di spessore non minore di 3 cm.

Art.18

Il trasporto dei cadaveri dall'abitazione al Cimitero sarà effettuata o per mezzo del carro funebre o a spalla mediante la barella che porta le casse.

A termini dell'art.21 del regolamento di polizia Mortuaria i carri per il trasporto dei cadaveri debbono essere foderati interamente di lamiera metallica facilmente lavabile.

Art.19

Il trasporto di cadaveri alla camera mortuaria e di osservazione, prima che sia trascorso il periodo di osservazione, deve essere eseguito in condizioni tali che non si metta ostacolo ad eventuali manifestazioni di vita.

Art.20

I cadaveri di persone morte di vaiuolo, difterite, scarlattina, tifo esentematico, sceleria o di altre malattie esotiche che il Podestà avesse specialmente ad indicare, saranno direttamente trasportati dal luogo del decesso al Cimitero deposti nel feretro senza essere spogliati dei loro indumenti ed avvolti in lenzuolo inzuppato in soluzione di sublimato corrosivo al due per mille.

Il trasporto avverrà nelle ore e con l'itinerario stabilito dal Podestà o al Cimitero più vicino al luogo del decesso, indipendentemente dall'aver avuto il defunto residenza in altra frazione del Comune.

Art.21

Se il cadavere, dal luogo del decesso, viene portato in chiesa, non potrà rimanere in questa che il tempo necessario per il rito religioso terminato il quale dovrà essere portato direttamente alla camera mortuaria o al Cimitero.

Art.22

Il trasporto dei cadaveri è sempre soggetto alla vigilanza municipale. L'ora del trasporto e l'itinerario da seguirsi sono determinati dal podestà.

Art.23

I cadaveri che debbono essere trasportati dal Comune ad altro Comune del Regno o all'Estero, devono essere chiusi in cassa metallica saldata a fuoco e quindi in altra cassa di legno forte lo spessore delle pareti di questa seconda cassa non deve essere inferiore ai 4 cm. Le tavole debbono essere di un solo pezzo, o se di più, congiunte mediante opportuni incastri.

Le intersezioni delle diverse casse devono essere riunite con intaglio o coda di rondine.

Le congiunture dovranno incitro essere saldate con buon mastice e assicurate mediante a vita, disposti di 20 in 20 cm.

La cassa deve essere accerchiata con lamine in ferro, larghe non meno di cm. 2 e distanti l'una dall'altra non più di 50 cm.

Fra le casse di metallo e quella di legno deve essere interposta, per uno spessore di cm.4, ? polverizzante o segatura di legno.

Art.24

E il cadavere deve essere trasportato in ferrovia a distanza di oltre 3000 chilometri, o a qualunque altra distanza nei mesi da maggio a tutto settembre, esso dovrà inoltre essere iniettato nella cavità toracica e addominale con un soluzione antisettica (sublimato corrosivo al 3 per mille, acido fenico al 5%, formalina del commercio), e avvolto con un lenzuolo imbevuto di sublimato corrosivo al 3 per mille.

L'Ufficio d'Igiene dovrà curare che siano osservate le prescrizioni dell'articolo precedente e eseguire il disposto del presente articolo.

Art.25

Allorché un cadavere venga trasportato nel Comune per esservi seppellito, sia da altro comune del Regno, che dall'Estero, si dovrà fare constatate all'Ufficio di Stato Civile la regolarità del relativo permesso di trasporto rilasciato dal Prefetto e ottemperate alle prescrizioni dettate dal Podestà per il trasporto nel territorio nel Comune, dalla stazione ferroviaria e dal punto di arrivo nel Comune per via ordinaria, al Cimitero di destinazione. Lo dovrà pure preavvisare dell'arrivo l'Ufficio di Igiene per la verifica del feretro e per le disposizioni che occorressero prendere per la tumulazione del cadavere.

Art.26

Nei casi in cui si debba tenere in deposito il cadavere in attesa del trasporto fuori del Comune e di seppellimento definitivo nello stesso cimitero, il cadavere stesso dovrà essere racchiuso in cassa metallica saldata a fuoco e collocato in apposita nicchi costruita in buona opera muraria, intonacata internamente e chiusa ermeticamente.

AUTOPSIE

Art.27

I cadaveri di persone morte sia negli Ospedali che a domicilio, il cui trasporto si deve fare a cura e spese del Comune, dovranno essere consegnati, dopo trascorse 24 ore dal decesso, alle scuole mediche a scopo di indagini e di studio qualora ne sia fatta richiesta regolare e non sia stato altrimenti disposto dall'Autorità Giudiziaria.

Ove non siano richiesti dalle scuole mediche, potranno essere concessi per le stesse indagini o studi, ai medici esercenti che ne facciano espressa domanda, e possono valersi per la autopsia di una sala che sia riconosciuta adatta all'Autorità sanitaria locale.

Dopo eseguite le indagini e gli studi, i cadaveri saranno ricomposti e riconsegnati per le ulteriori disposizioni alla persona incaricata del trasporto.

Art.28

Al collo dei cadaveri che si consegnano alle scuole mediche o ai medici esercenti, dovrà essere legata una targhetta sulla quale siano notate le generalità della persona a cui appartengono.

Art.29

E' vietato a chicchessia di asportare dalle sale anatomiche universitarie o da altre sale di autopsia per esservi conservati, cadaveri o parti di essi, senza averne ottenuta prima l'autorizzazione scritta dal direttore della scuola o dal Podestà, quando l'autopsia sia fatta fuori della scuola; tale autorizzazione sarà negata in caso di esplicita opposizione della famiglia dell'estinto.

Dalla autorizzazione devono risultare le generalità della persona cui il cadavere e le parti di esso appartengono. Le autopsie non potranno essere eseguite che da dottori in medicina e chirurgia.

IMBALSAMAZIONE

Art.30

L'imbalsamazione dovrà essere eseguita da un medico in seguito all'autorizzazione del Podestà.

Tale autorizzazione, salvo il disposto degli art.10,11,12 sarà concessa dove si presenti:

- a) una dichiarazione del medico incaricato dell'operazione, indicante il metodo che in essa sarà per seguire e il luogo e l'ora in cui sarà compiuta;
- b) distinti certificati del medico curante e di un medico necroscopo che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa criminosa.

CONSEGNA DEI CADAVERI AL CIMITERO

Art.31

Nessun cadavere può essere ricevuto nel Cimitero per essere inumato, tumulato o cremato se non sia accompagnato dall'autorizzazione scritta rilasciata dall'Ufficiale dello Stato Civile. Tale atto sarà ritirato dal Custode del Cimitero alla consegna di ogni singolo cadavere.

Art.32

Il custode del Cimitero iscriverà giornalmente sopra apposito registro in doppio esemplare;

- 1) le inumazioni che verranno eseguite precisando il nome, cognome, paternità, età, patria del sepolto, secondo che risulta dall'atto di autorizzazione rilasciato dall'Ufficiale dello Stato Civile, l'anno, il giorno e l'età del seppellimento, il numero arabo portato dal cippo e il numero d'ordine della bolletta di seppellimento;
- 2) le generalità, come sopra, delle persone i cui cadaveri vengano tumulati, con la indicazione del sito della loro apposizione;
- 3) le generalità, come sopra, delle persone i cui cadaveri vengono cremati, con la indicazione del luogo di deposito delle ceneri nel cimitero e del luogo in cui sono trasportate se fuori dal cimitero, secondo quanto risulta dall'autorizzazione data dal Prefetto;
- 4) qualsiasi variazione avvenuta in seguito per emanazioni, trasporto di cadaveri o di ceneri ecc.

Art.33

I registri indicati nell'articolo precedente dovranno essere presentati ad ogni richiesta dagli Ufficiali Municipali o governativi per le eventuali loro osservazioni.

Un esemplare dei medesimi dovrà essere consegnato ogni semestr al Municipio per essere conservato negli archivi restando presso il Custode del Cimitero.

DEPOSIZIONE DELLA CAMERA MORTUARIA

Art.34

La camera mortuaria del cimitero deve servire per la deposizione temporanea di tutti i cadaveri durante e anche dopo passato il tempo d'osservazione, in attesa di essere inumati, tumulati o cremati, senza riguardo alla religione che avesse professato il defunto.

Art.35

Nella camera mortuaria i cadaveri portati prima del termine del periodo ordinario di osservazione (24 ore), devono essere tenuti in condizioni tali che, in caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite da un incaricato della vigilanza.

INUMAZIONI

Art.36

Nel cimitero ad inumazione ogni cadavere deve essere chiuso in cassa di legno leggero e sepolto in fossa separata; soltanto madre e neonato, morti nell'anno del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa o sepolti in una stessa fossa.

Art.37

Nell'area del cimitero destinata alle sepolture comuni, dovranno preventivamente designarsi i posti della fossa con piano regolatore, distribuendoli in tanti quadri in rapporto all'ampiezza dell'area e l'uno accanto all'altro in file continuate, simmetricamente ai muri di cinta ed ai viali di comunicazione.

Art.38

L'occupazione di dette fosse dovrà farsi cominciando da una estremità di ciascun quadro e successivamente, fila per fila, procedendo in ciascuna di esse in modo alternato, così che resti sempre libero un posto fra due fosse occupate. Compiuto un primo giro di occupazione di posti dispari di uno dei quadri indicati nel piano regolatore, si ricomincerà con lo stesso ordine a usufruire dei posti pari rimasti liberi.

Art.39

Ogni sepoltura nell'area assegnata ai seppellimenti comuni sarà contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e indicazione dell'anno di seppellimento.

Art.40

Le fosse per inumazioni devono essere scavate fino a due metri di profondità dal piano superficiale del cimitero e volta per volta, secondo il bisogno, per essere ricolmate dopo deposta la cassa, in modo che la terra scavata superficialmente sia preferibilmente messa attorno al feretro, e la profonda al disopra.

Art.41

Le fosse per inumazioni di cadaveri di persone aventi oltre 7 anni di età devono avere nella loro parte più profonda (a m.2) la lunghezza di metri 1,80 e la larghezza di 0,80, e debbono distare l'una dall'altra per ogni lato di m. 0,60 almeno. Si deve calcolare perciò per ogni costo una superficie di area di mq. 3,50 per ogni seppellimento.

Art.42

Le fosse per inumazione dei ragazzi al disotto di 7 anni devono avere nella parte più profonda (a m.2) in media una lunghezza di m.0,50 e debbono distare l'una dall'altra almeno 0,50 per ogni lato, sarà perciò calcolato in media 2 mq. di superficie per ogni inumazione.

Art.43

L'arca per sepoltura necessaria per ogni anno sarà calcolata in ragione di 54 posti per adulti e di 46 per ragazzi ogni cento morti.

Art.44

Per le inumazioni nei campi comuni e in quelli ad occupazione temporanea, non deve essere tollerato l'uso dei feretri di metallo e di altro materiale non facilmente decomponibile.

TUMULAZIONI

Art.45

Nei cimiteri oltre alla inumazione, è autorizzata altresì la tumulazione in nicchie destinate per un solo cadavere, purché scavate in roccia compatta e costruite in buona opera muraria, intonacata internamente con cemento e chiusa ermeticamente.

Lo spessore delle pareti delle nicchie non potrà mai essere inferiore di cm. 40, a meno che non si impieghino all'uopo lastre di pietra unite fra loro con saldatura di piombo.

I cadaveri da tumularsi devono essere, in ogni caso, chiusi in cassa metallica saldata a fuoco.

CREMAZIONE

Art.46

Nessuna ara crematoria può essere retta fuori del recinto del cimitero Comunale.

Art.47

L'uso dell'ara crematoria deve essere soggetto alla vigilanza dell'Autorità Municipale ed ogni cremazione di cadavere deve essere diretta da un incaricato di chi ha assunto l'esercizio privato dell'area stessa e da un incaricato del Municipio, se l'esercizio di essa è comunale.

Art.48

La cremazione di cadaveri, caso per caso, sarà autorizzata dall'Ufficiale di Stato Civile del luogo del decesso sulla presentazione dei seguenti documenti:

- 1) estratto legale di disposizioni testamentarie lasciate dal defunto, oppure una domanda scritta da parenti più prossimi;
- 2) certificato del medico curante che dichiara la natura della malattia che determinò la morte ed escluda il sospetto di causa criminosa.
- 3) Salvo opposizione da parte dei parenti più prossimi; la Autorità Municipale potrà sempre ordinare la cremazione dei cadaveri a chi deve essa provvedere a spese del Comune. Potrà pure ordinare la cremazione di altri cadaveri, ove lo consiglino gravi ragioni di necessità. In ogni caso deve il certificato medico, di cui sopra, constatare che è escluso il sospetto per morte per causa criminosa.

Art.49

In mancanza del certificato di cui al n. 2 del precedente articolo, e in caso di morte improvvisa o sospetta, deve prodursi il nulla osta dell'Autorità Giudiziaria.

Art.50

Quando la cremazione dovesse essere eseguita in un Comune diverso da quello del decesso, oltre ai documenti preesistenti dovrà esibirsi anche il Decreto Prefettizio di autorizzazione al trasporto del cadavere fuori comune.

Art.51

I cadaveri devono essere collocati sull'area crematoria avvolti negli indumenti nei quali furono deposti nel feretro.

Art.52

La cremazione del cadavere sarà seguita unitamente al feretro nei seguenti casi;

- a) quando sia in stato di avanzata putrefazione;
- b) quando sia di persona morta di malattia contagiosa;
- c) quando, indipendentemente dai casi su indicati, la famiglia del defunto ne esprima desiderio.

Art.53

Compiuta cremazione, le ceneri saranno diligentemente raccolte, e dove sia richiesto, anche in presenza dei parenti o di amici del defunto, o di loro rappresentanti, quindi deposte e suggellate in apposita urna cineraria.

Art.54

Le urne devono portare all'esterno l'indicazione del nome e del cognome del defunto le cui ceneri contengono.

Art.55

Ogni urna deve raccogliere le ceneri di un solo cadavere.

Art.56

Le urne cinerarie devono essere di materiale resistente ed inoltre saldamente chiuse ed infisse, se lasciate all'esterno invece che riposte in celle di appositi colombari.

Art.57

Il trasporto di urne contenenti i residui delle cremazioni non va soggetto ad alcuna delle misure precauzionaligieniche stabilite per il trasporto dei cadaveri.

Art.58

Le urne cinerarie possono essere deposte, a mente dello art.59 della Legge sulla tutela dell'Igiene e della sanità pubblica nei colombari o nelle sepolture private dei cimiteri, oppure nei templi, negli ospedali, negli ospizi e negli istituti, purché in sito conveniente e di proprietà o affidato alla custodia di un ente morale legalmente riconosciuto, o dietro richiesta o consenso della famiglia o dell'ente morale stesso.

Tale consegna si farà constatare da apposito verbale in tre originali, dei quali uno rimane nell'archivio del concessionario dell'area crematoria, l'altro presso il custode del cimitero o presso che ha la responsabilità del luogo ove furono deposte le ceneri fuori del cimitero, ed il terzo viene trasmesso all'Ufficio dello Stato Civile.

ESUMAZIONE

Art.59

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo quando, scorso il decennio del seppellimento alla scadenza della concessione, se trattasi di sepoltura privata, si scavano di luogo le fosse per fare luogo ad altri seppellimenti.

Le seconde allorché, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengono disseppelliti per indagini nell'interesse della giustizia, o per essere trasportati in altre sepolture o cremati.

Art.60

Per procedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale. A ciò provvede il custode sotto la propria responsabilità e a seconda del bisogno, dopo decorso il decennio di esumazione del cadavere.

Art.61

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, sempre che coloro che ne avessero interesse non facciano domanda di raccogliere per deporle in cellette particolari da esse acquistate nel recinto del cimitero.

Gli avanzi degli indumenti, casse, ecc., devono essere raccolti a parte dentro il cimitero.

Art.62

Le esumazioni straordinarie devono essere ordinate dall'Autorità Giudiziaria, ovvero autorizzate dal Podestà

Art.63

Se l'esumazione è ordinata dall'Autorità Giudiziaria, il cadavere sarà trasferito nella sala delle autopsie, osservando a tutte le norme che potessero essere suggerite dalla predetta Autorità per meglio conseguire lo scopo delle sue ricerche.

Art.64

Se l'esumazione è autorizzata dal Podestà, si dovranno osservare tutte le precauzioni che verranno, caso per caso dettate dall'Ufficiale Sanitario Comunale, prescrizioni che dovranno essere inserite nell'ordinanza stessa.

Art.65

All'esumazione devono sempre assistere l'Ufficiale Sanitario e due testimoni.

Art.66

Dall'operazione compiuta deve essere redatto processo verbale in doppia copia, delle quali una rimarrà presso il custode del cimitero e l'altra dovrà essere trasmessa presso l'archivio Comunale.

Art.67

Non potrà autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di un individuo morto per vaiuolo, scarlattina, tifo endemico, difterite, colera, se non trascorsi tre anni dalla morte, sentito il parere del Consiglio Provinciale Sanitario.

Art.68

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità Giudiziaria, non sarà concessa una esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio agosto settembre.