

originale

REGOLAMENTO DI IGIENE

COMPLETATO ED AGGIORNATO
CON LA VIGENTE LEGISLAZIONE



cantelli editore bologna

INDICE - SOMMARIO

Titolo Primo :

Organizzazione e Vigilanza Sanitaria.

CAPO	I	—	Disposizioni generali	pag.	3
»	II	—	Assistenza medico-chirurgica ed ostetrica	»	6
»	III	—	Servizi di vigilanza igienica	»	8
»	IV	—	Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie od affini	»	12
»	V	—	Vigilanza zoottrica	»	17

Titolo Secondo :

Igiene del suolo e dell'abitato - Igiene del lavoro.

CAPO	I	—	Suolo pubblico e privato	pag.	28
»	II	—	Costruzioni edilizie	»	35
»	III	—	Abitabilità ed usabilità degli edifici	»	41
»	IV	—	Case di abitazione a carattere urbano	»	44
»	V	—	Alberghi, abitazioni collettive, locali di pubblico ritrovo	»	51
»	VI	—	Stabilimenti balneari e termali - Impianti igienici pubblici o collettivi	»	57
»	VII	—	Acquedotti e forniture di acqua potabile	»	61
»	VIII	—	Scuole	»	64
»	IX	—	Locali di lavoro: aziende, stabilimenti, laboratori - Igiene del lavoro	»	67
»	X	—	Edifici ed abitazioni rurali	»	74

Titolo Terzo :

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti domestici.

CAPO	I	—	Disposizioni generali	pag.	80
»	II	—	Macellazione, conservazione, vendita delle carni	»	85
»	III	—	Lavorazione e trasporto delle carni	»	92

CAPO	IV	— Pesci, crostacei e molluschi	»	95
»	V	— Latte, latticini, formaggi e uova	»	97
»	VI	— Grassi ed olii alimentari	»	105
»	VII	— Cereali, farine e paste alimentari	»	108
»	VIII	— Frutta, ortaggi, funghi	»	112
»	IX	— Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, preparati zuccherini	»	114
»	X	— Cioccolato, cacao, droghe, spezie, thè, caffè	»	117
»	XI	— Vino, aceto, bevande alcoliche, spiriti	»	120
»	XII	— Bevande non alcoliche - Ghiaggio	»	125
»	XIII	— Gelati	»	128
»	XIV	— Suppellettili da cucina ed utensili d'uso domestico	»	132

Titolo Quarto :

Profilassi delle malattie infettive.

CAPO	I	— Misure profilattiche generali	pag.	136
»	II	— Misure profilattiche speciali	»	143
»	III	— Vaccinazioni obbligatorie gratuite	»	147
»	IV	— Vigilanza igienica nelle scuole e nelle collettività	»	153
»	V	— Malattie infettive degli animali	»	159
»	VI	— Misure per gli esercizi di barbiere e parrucchiere	»	163

Titolo Quinto :

Polizia mortuaria.

CAPO	I	— Accertamento dei decessi	pag.	168
»	II	— Sepoltura ed osservazione dei cadaveri	»	171
»	III	— Feretri	»	173
»	IV	— Trasporti ed onoranze funebri	»	176
»	V	— Operazioni e servizi cimiteriali	»	179

Titolo Sesto :

CAPO UNICO	— Disposizioni finali e transitorie	pag.	185
------------	---	------	-----

TITOLO PRIMO

Organizzazione e Vigilanza Sanitaria

Capo I.

Disposizioni Generali

ART. 1

(Autorità Sanitaria)

Alla tutela della sanità ed all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria nel Comune provvede il Sindaco, che è l'Autorità sanitaria comunale ed ha alle sue dipendenze l'Ufficiale Sanitario, *ostetriche condotte - =*

Il Sindaco, in virtù delle attribuzioni conferitegli dalla legge, sovrintende ai servizi igienico-sanitari promuovendo od adottando gli opportuni provvedimenti.

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue attribuzioni in materia sanitaria, si avvale dell'opera dell'Ufficiale Sanitario, che a sua volta agisce con la cooperazione, entro i limiti delle rispettive competenze, degli altri sanitari comunali, compresi i medici, *veterinari* e ostetriche condotte, nonchè dell'altro personale dell'Ufficio d'Igiene, col concorso, ove occorra, degli altri uffici municipali.

ART. 2

(Ufficiale Sanitario)

L'Ufficiale Sanitario dirige l'Ufficio ed i servizi d'igiene e sanità del Comune.

E' tenuto all'adempimento degli obblighi speciali stabiliti nello art. 40 del T.U. delle leggi sanitarie, approvate con R.D. 27 Luglio 1934 n. 1265 e successive modificazioni, delle norme istitutive del Ministero della Sanità, nonchè dei vari regolamenti generali e speciali in materia di igiene e sanità.

E' tenuto, inoltre, all'osservanza delle norme stabilite dal presente regolamento, all'esecuzione dei provvedimenti emanati dal Sindaco o dalle superiori Autorità in materia sanitaria, nonchè a denunciare al Sindaco ed al Medico Provinciale ogni fatto avvenuto che possa riguardare l'igiene e la sanità pubblica nel Comune, proponendo i provvedimenti relativi.

Promuove, nei casi previsti dalla legge, le denunce all'Autorità Giudiziaria per le trasgressioni alle norme sanitarie di competenza dell'Autorità stessa.

ART. 3

(Medico Capo)

L'Ufficiale Sanitario è anche Medico Capo del Comune. In tale veste controlla l'idoneità fisica e lo stato di salute del personale del Comune e delle Aziende municipalizzate proponendo i provvedimenti medico-legali per i dipendenti ammalati; vigila e controlla tutti i servizi medici, veterinari ed ostetrici comunali, estendendo il controllo disciplinare sul personale addetto.

Vigila sulle guardie mediche, sui posti di soccorso di iniziativa pubblica e privata con relativi servizi mobili e di trasporto.

Ispeziona e controlla gli Istituti ove siano ricoverate persone a carico del Comune per domicilio di soccorso o dal Comune comunque assistite.

E' fatto obbligo ai medici, ai veterinari, alle ostetriche condotti di coadiuvare l'Ufficiale Sanitario nell'esercizio di tutti i provvedimenti di igiene e profilassi ordinati dal Sindaco o dalle Autorità superiori, denunciando, altresì, tutti i casi che possono riguardare la sanità pubblica.

I medici e le ostetriche condotti collaborano con l'Ufficiale Sanitario nel servizio medico scolastico e nelle istituzioni od iniziative medico-sociali ed assistenziali del Comune a favore dell'infanzia, dei vecchi e degli invalidi.

ART. 4

(Ufficio d'Igiene e Sanità)

L'Ufficio d'Igiene e Sanità comunale comprende i seguenti servizi:

a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, con somministrazione di medicinali alle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita;

b) vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie;

c) vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo ai fini della profilassi, ossia dell'applicazione delle misure disposte da leggi e regolamenti o comunque atte a prevenire e ad impedire la diffusione delle malattie infettive e contagiose;

d) vigilanza sulle condizioni igieniche degli alimenti e delle bevande, nonchè dei locali di lavorazione e degli spacci di vendita; sulle condizioni igieniche e sanitarie delle persone addette alla produzione e somministrazione di sostanze alimentari;

e) vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato in generale, sull'abitabilità delle case di abitazione, sull'usabilità dei locali destinati a negozi, esercizi, opifici ed attività varie;

f) vigilanza sulle condizioni igieniche e sull'idoneità sanitaria dei lavoratori, sulle condizioni igieniche dei luoghi di lavoro, in collaborazione con l'Ispettorato del Lavoro, nell'ambito delle rispettive competenze stabilite dalle leggi speciali;

g) vigilanza sanitaria sui cimiteri ed esercizio della polizia mortuaria;

h) vigilanza zoottrica ed esercizio della polizia veterinaria.

L'Ufficio d'Igiene e Sanità comunale è organizzato secondo le norme sull'ordinamento interno degli uffici e dei servizi del Comune.

ART. 5

(Registri obbligatori)

L'Ufficio d'Igiene e Sanità comunale provvede alla tenuta dei seguenti registri:

1) degli esercenti le professioni sanitarie;

2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;

3) degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;

- 4) degli esercenti il baliatico;
- 5) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 6) dei barbieri e parrucchieri;
- 7) del personale addetto ad alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 8) del personale addetto alla produzione ed al commercio del latte;
- 9) dei panettieri, pastai, pasticciere;
- 10) dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni (art. 54);
- 11) dei campioni di sostanze infette prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi;
- 12) delle contravvenzioni e denunce fatte per infrazioni e violazioni rilevate alle norme igienico-sanitarie ed al presente regolamento;
- 13) delle malattie infettive e diffuse del bestiame, compilato dal Veterinario Comunale in base alle denunce (art. 32);
- 14) delle persone che hanno subito le vaccinazioni obbligatorie (art. 220 - 222 - 224).

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed attività sopra elencate hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare la propria professione o attività nel territorio del Comune.

Capo II.

Assistenza medico - chirurgica ed ostetrica

ART. 6

(Assistenza gratuita)

Ai sensi dell'art. 4 del T. U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 Luglio 1934, N. 1265 e successive modificazioni, il Comune assicura e provvede, nel proprio territorio, all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali alle per-

sone iscritte nell'elenco dei cittadini ammessi alla cura sanitaria gratuita.

Il Comune, inoltre, provvede al ricovero negli istituti ospedalieri nei casi nei quali ciò sia reso necessario dalle condizioni dell'ammalato o da misure di profilassi.

Le altre forme di assistenza sanitaria legale, poste a carico del Comune dall'art. 91 del T.U. della legge comunale e provinciale approvato con R. D. 3-3-1934, N. 383 e da altre disposizioni di legge, sono erogate secondo le norme stabilite dallo speciale regolamento sull'assistenza comunale.

ART. 7

(Condotte mediche ed ostetriche)

Per il funzionamento dei servizi di assistenza sanitaria il territorio comunale è suddiviso in condotte mediche ed in condotte ostetriche, a ciascuna delle quali è preposto rispettivamente un medico condotto ed un'ostetrica condotta.

Apposito regolamento, redatto ed approvato ai sensi dell'art. 66 del T. U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, N. 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici chirurgici condotti e delle ostetriche condotte, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Primo dovere del medico condotto e della ostetrica condotta è di prestare l'assistenza ambulatoriale e domiciliare gratuita alle persone bisognose che vi sono ammesse dal Comune.

Spetta, inoltre, al medico ed all'ostetrica di condotta, nell'ambito delle rispettive attribuzioni: prestare assistenza domiciliare anche alle persone non ammesse all'assistenza gratuita, che ne facciano richiesta, dietro compenso in base ad apposita tariffa; rispondere in ogni momento alle chiamate d'urgenza dei malati; proporre i ricoveri in ospedale dei malati, sia per conto del Comune sia per conto privato; assolvere le altre incombenze previste dall'art. 3.

Il medico condotto vigila attentamente sulle condizioni igieniche nella propria condotta, denuncia i casi di malattie infettive, riferisce all'Ufficiale Sanitario, collabora con questi e coopera alla profilassi ordinata dall'Autorità sanitaria comunale e provinciale, adempie a tutti gli ordini relativi alla sanità ed igiene pubblica nella condotta, disimpegna il servizio antimalarico e quello di vaccinazione.

ART. 8

(Elenco delle persone ammesse all'assistenza gratuita)

L'elenco delle persone ammesse all'assistenza sanitaria gratuita è deliberato dalla Giunta Municipale entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dei medici condotti, ciascuno per i dimoranti nella propria condotta, e dell'Ufficiale Sanitario, secondo i criteri stabiliti in apposito regolamento. L'elenco approvato è poi comunicato ai medici ed alle ostetriche condotti; agli stessi devono pure essere comunicate le varianti all'elenco che si verificano durante l'anno.

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

Le somministrazioni gratuite dei medicinali agli iscritti nell'elenco sono disciplinate da apposito regolamento comunale con relativo prontuario dei medicinali che possono essere somministrati a spese del Comune.

Capo III.

Servizi di vigilanza igienica

ART. 9

(Ispezioni sanitarie)

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente od a mezzo di personale dell'Ufficio d'Igiene all'uopo delegato.

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

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

Detto personale ha le funzioni degli agenti di polizia giudiziaria, ai sensi dell'art. 221 del Codice di Procedura Penale, e le loro asserzioni costituiscono prova assoluta.

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

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

ART. 10

(Personale ispettivo delegato - Vigili sanitari)

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

Possono, quindi avere il compito di coadiuvare con l'Ufficiale Sanitario nelle ispezioni, a seconda della loro speciale competenza, medici, ingegneri, chimici, veterinari ed altri specialisti tecnici od anche speciali agenti. Questi ultimi debbono aver dato prove, mediante appositi esami, di possedere le cognizioni pratiche necessarie a tale servizio.

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

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

- a) di eseguire, per conto di terzi, saggi e perizie riferentesi alla vigilanza sanitaria loro affidata;
- b) di esercitare direttamente o indirettamente, per proprio od altrui conto qualsiasi commercio od industria di sostanze od oggetti sottoposti alla vigilanza sanitaria;
- c) di comunicare ad estranei i risultati delle loro operazioni.

ART. 11

(Verbali di contravvenzione)

Chi provvede all'ispezione sanitaria, quando rilevi infrazione alle norme igienico-sanitarie generali ed alle norme del presente regolamento, deve redigere verbale di accertamento della contravvenzione servendosi di apposito modulo.

Il verbale di accertamento deve espressamente indicare se la contravvenzione sia stata o meno personalmente contestata al contravventore.

La dichiarazione della personale contestazione al contravventore fatta dal funzionario verbalizzante pone il contravventore stesso in mora ad ogni effetto. Le contravvenzioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reati contemplati dal Codice Penale o da leggi o regolamenti generali, sono disciplinate dalla procedura stabilita dalla legge comunale e provinciale per tutte le trasgressioni alle disposizioni dei regolamenti comunali e delle ordinanze del Sindaco in genere. (V. art. 277).

ART. 12

(Sequestri)

Le sostanze e gli oggetti per i quali si procede a contravvenzione sono, quando occorra, sottoposti a sequestro. Le sostanze e gli oggetti sequestrati sono chiusi e suggellati con l'approvazione delle firme di chi compie il sequestro e del contravventore.

Chi compie il sequestro ne dà atto con l'apposito verbale firmato dall'agente sequestrante e controfirmato dal contravventore. Se questi si rifiuta di firmare se ne fa menzione nel verbale, indicando i motivi del rifiuto.

Qualora le sostanze e gli oggetti sequestrati siano putrefatti o in stato di incipiente putrefazione, tanto da non poterne permettere l'utilizzazione, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distruzione a norma dell'art. 153 del T.U. della legge comunale e provinciale approvato con R.D. 4-2-1915, n. 148 e successive modificazioni.

ART. 13

(Prelievo di campioni)

Le sostanze sospette di essere nocive devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e se ne deve impedire lo smercio, promuovendo nel contempo gli opportuni accertamenti.

Delle sostanze da sottoporsi ad analisi si prelevano i campioni prescritti dalle norme generali e speciali di igiene.

Di ogni prelevamento di campioni si dà atto mediante verbale da compilarsi a cura del funzionario che agisce, con indicazione della data, dell'ora, del luogo, nonchè del nome, cognome e domicilio del proprietario o detentore delle sostanze, del prezzo di vendita, della provenienza della merce. Il verbale è firmato dal funzionario che agisce ed è controfirmato dal proprietario o detentore della merce. Nel caso che questi si rifiuti di controfirmare se ne fa menzione nel verbale.

Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati; uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore. Nel caso che questi si rifiuti di riceverlo se ne deve fare menzione nel verbale.

Il proprietario o detentore può, quando lo voglia, apporre i propri suggelli e la propria firma sui campioni prelevati.

L'Ufficio d'igiene terrà registrazione di tutti i campioni prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi.

ART. 14

(Analisi)

L'accertamento delle condizioni igieniche e della composizione delle sostanze sotto controllo si fa, quando occorre, con opportune analisi scientifiche.

Per le analisi ci si serve di regola del Laboratorio provinciale di igiene e profilassi o degli Istituti scientifici specializzati.

L'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Laboratorio provinciale di igiene e profilassi i campioni da sottoporre ad analisi, muniti delle indicazioni necessarie ed accompagnati dal relativo quesito.

Il capo responsabile del laboratorio od istituto che compie l'analisi deve redigere una relazione dettagliata nella quale si deve indicare, oltre a tutto quanto può risultare, la natura qualitativa delle so-

stanze (se genuine o adulterate), la loro composizione quantitativa, quando occorra, e la natura ed il grado dell'adulterazione o dell'alterazione, della corruzione o della sostituzione. La relazione deve essere trasmessa al più presto all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulla nocività o meno delle sostanze analizzate.

Ogni interessato può, dietro pagamento, avere copia della relazione con i risultati degli esami compiuti e con l'indicazione dei metodi di analisi seguiti.

L'Ufficiale Sanitario trasmette al Sindaco i risultati delle analisi, con l'aggiunta delle proprie conclusioni ed osservazioni, nonchè con la proposta dei provvedimenti da adottare.

ART. 15

(Controllo dei luoghi di provenienza)

Quando dall'analisi di campioni sospetti, prelevati d'ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate o adulterate, come pure in tutti i casi nei quali si abbia notizia dello spaccio di prodotti alterati, sofisticati o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procede o fa procedere immediatamente all'ispezione della fabbrica, del magazzino di deposito o dello spaccio da cui il rivenditore dichiara di avere acquistato le sostanze, se tale luogo si trovi nel territorio del Comune.

Qualora il luogo di provenienza sia fuori del Comune, l'Ufficiale Sanitario ne dà immediato avviso al Medico Provinciale per gli ulteriori provvedimenti a cura dell'Autorità sanitaria competente.

L'ispezione e l'avviso suddetti debbono farsi prima che sia comunicata alla persona interessata od all'Autorità Giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

Capo IV.

Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie od affini

ART. 16

(Esercizio delle professioni sanitarie ed arti ausiliarie)

Appartiene alla vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie ed arti ausiliarie od affini la tenuta dei registri di cui ai numeri 1), 2), 3), e 5) dell'art. 5 e fare i relativi controlli.

I medici-chirurghi, i veterinari, i farmacisti, le ostetriche, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli infermieri, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel territorio del Comune la loro professione, devono richiedere ed ottenere la registrazione del titolo professionale presso l'Ufficio Sanitario comunale entro il primo mese di residenza nel Comune od entro il primo mese di conseguimento del titolo se già residenti, ai sensi dell'art. 100 del T. U. delle leggi sanitarie 27-7-134, N. 1265, dell'art. 65 del Regolamento generale 3-2-1901, N. 45, della legge 6-1-1931, N. 99, dell'art. 3 del R. D. 31-5-1928, N. 1334 e successive modificazioni, *anche all'art. 2, n. 3 del T. U.*

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

I sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune e quelli che esercitano solo presso gli stranieri, devono presentare all'Autorità comunale i titoli di abilitazione. Sono soltanto esonerati gli esercenti professioni sanitarie chiamati, nei casi speciali contingenti, ad esercitare la loro professione presso privati.

E' fatto pure obbligo ai sanitari di depositare presso l'Ufficio Sanitario comunale, la propria firma autografa. Il deposito si effettua apponendo la firma, estesa e breve, su uno speciale registro che l'Ufficio Sanitario custodisce e rende estendibile al pubblico ad ogni richiesta. (art. 5, N. 1).

L'Ufficiale Sanitario denuncerà al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente le suddette professioni ed arti sanitarie od affini.

ART. 17

(Ambulatorio medico - chirurgici o veterinari)

Nessuno può aprire, ampliare o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco.

Per gli ambulatori medico-chirurgici l'autorizzazione è rilasciata previo parere dell'Ufficiale Sanitario; per gli ambulatori veterinari invece previo parere del Veterinario Comunale.

In ogni caso l'autorizzazione è subordinata al pagamento della speciale tassa di concessione governativa.

Il Sindaco ordina la chiusura degli ambulatori abusivi e denuncia i contravventori all'Autorità Giudiziaria.

Ciascun provvedimento adottato dal Sindaco in merito ai suddetti ambulatori è comunicato, secondo le rispettive competenze, al Medico Provinciale od al Veterinario Provinciale, che possono annullarli entro i venti giorni successivi alla data di ricevimento della comunicazione.

Le autorizzazioni possono essere concesse anche a chi non sia medico o veterinario, purchè gli ambulatori siano diretti rispettivamente da un medico o da un veterinario.

Ai fini delle presenti norme s'intende per ambulatorio ogni istituto avente una organizzazione propria ed una individualità autonoma al fine diagnostico e curativo o del trasporto di malati e feriti, che quindi, non costituisce lo studio privato e personale di un medico libero professionista. Conseguentemente, non sono soggetti ad alcuna autorizzazione i gabinetti personali e privati in cui i medici liberi professionisti, generici o speciali, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

ART. 18

(Requisiti degli ambulatori. Autorizzazione)

I locali da adibire ad ambulatorio devono possedere i requisiti igienici stabiliti dalle norme generali sui laboratori di cui al D.P.R. 19-3-1956, n. 303.

In particolare gli ambulatori e le relative sale di attesa devono avere i pavimenti di materiale impermeabile e lavabile, pareti rivestite pure con materiali impermeabili e lavabili fino all'altezza conveniente. Devono essere corredati da latrine adeguate e conformi alle norme generali del presente regolamento.

L'autorizzazione del Sindaco di apertura, o di ampliamento, si ottiene mediante domanda in bollo da parte degli interessati, la quale deve essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) planimetria dei locali, compresi i servizi;
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un medico-chirurgo o di un veterinario abilitato alla professione, secondo le rispettive competenze, di accettare

la direzione tecnica dell'ambulatorio, con controfirma di conferma di colui che fa la domanda di autorizzazione;

4) certificato attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei medici o dei veterinari, secondo il caso;

5) quietanza dell'Ufficio del Registro competente, comprovante il pagamento della tassa di concessione governativa;

6) foglio bollato in bianco per il rilascio dell'autorizzazione.

ART. 19

(Pubblicità sanitaria)

La pubblicità relativa agli ambulatori od agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, previo nulla osta del rispettivo Ordine professionale, nonchè dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale secondo il caso.

Analoga autorizzazione occorre per la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e per gli stabilimenti termali previsti dal presente regolamento.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della speciale tassa di concessione governativa ed alla presentazione di domanda in bollo al Sindaco.

La domanda deve contenere per esteso il testo pubblicitario. Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti-ortopedisti - infermieri - ottici - odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza di medico o di chirurgo.

Nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico o del veterinario, direttore tecnico responsabile.

Nella pubblicità dei sanitari, la qualifica « specialista » è ammessa solamente per i medici o veterinari in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i sanitari invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola specificazione della branca medesima, come ad esempio: « ulcera gastro duodenale », « vene varicose », « malattie veneree e della pelle », ecc...).

Con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre però, riferendosi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento.

Di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze, o due disegni qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili.

ART. 20

(Commercio di oggetti sanitari)

Il Sindaco non può rilasciare licenza di commercio di strumenti od apparecchi sanitari a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (art. 5, n. 2) o non proponga alla vendita altra persona autorizzata in possesso di regolare titolo.

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

ART. 21

(Registro dei parti e degli aborti)

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

Entrambi i registri debbono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'Ufficiale Sanitario. Questi trattiene e conserva il registro dei parti, mentre trasmette al Medico Provinciale quello degli aborti.

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

ART. 22

(Assistenza ai parti)

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo. Qualora, per causa di forza maggiore, detta assistenza sia mancata, il padre del neonato o altra persona che abbia presenziato al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile, comunque non oltre le 12 ore.

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

ART. 23

(Denuncia di deformità o lesioni)

I medici-chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza al parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni infante deforme.

Devono pure denunciare i casi di infanti nati con lesione, da cui sia derivata o possa derivare un'inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

Queste denunce sono disciplinate dallo speciale Regolamento approvato con R.D. 17-2-1941, n. 1127.

Il Capo V. dall'art. 24 all'art. 38 è trasferito ed incluso nel regolamento di polizia veterinaria
Vigilanza zoiatrica

ART. 24

(Autorità e organi di vigilanza)

Il Sindaco provvede alla vigilanza zoiatrica nel territorio del Comune a mezzo di Veterinari comunali e del personale addetto al servizio veterinario.

I Veterinari comunali informano, tramite *il Sindaco* ~~l'Ufficiale Sanitario~~, sull'andamento del servizio e su tutto quanto riguarda la salute e l'igiene degli animali nel Comune in rapporto alla salute pubblica.

ART. 25

(Servizio veterinario)

Il servizio veterinario si occupa della vigilanza per la profilassi e la cura delle malattie contagiose degli animali, della vigilanza sanitaria delle carni e degli alimenti di origine animale, dell'assistenza zoiatrica gratuita agli aventi diritto, della vigilanza sulle profes-

sioni ed arti veterinarie; assolve i compiti profilattici assistenziali che gli sono demandati dai regolamenti di polizia veterinaria; dirige le macellazioni e vigila sui mercati del bestiame; propone e sorveglia la vendita delle carni di bassa macellazione; provvede al servizio del canile municipale, a norma di apposito regolamento; assolve tutti gli altri compiti che gli sono demandati dalle leggi e dai regolamenti.

I veterinari comunali collaborano con l'Ufficiale Sanitario nelle azioni di profilassi e disimpegnano tutte le mansioni particolari che, nell'interesse dell'igiene e sanità pubblica, il Sindaco loro demanda. Denunciano al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario le deficienze igieniche riscontrate.

ART. 26

(Condotte veterinarie)

Per l'esercizio della vigilanza ed assistenza zoiatrica il territorio comunale è suddiviso in condotte veterinarie, a ciascuna delle quali è preposto un veterinario condotto.

L'attività dei veterinari condotti è coordinata dall'Ufficio veterinario presso l'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei veterinari condotti, i loro doveri e diritti, le relative norme di servizio sono determinati da apposito regolamento redatto ed approvato ai sensi dell'art. 66 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934, n. 1265 e successive modificazioni.

La Giunta Municipale, a mezzo del servizio veterinario ed udito il veterinario condotto, compila ogni anno l'elenco dei possessori di bestiame che hanno diritto alle prestazioni gratuite, in conformità alle disposizioni di cui all'art. 8 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854.

ART. 27

(Doveri del veterinario condotto)

Il veterinario condotto, nel territorio della propria giurisdizione, deve provvedere:

a) alla vigilanza sulle condizioni sanitarie del bestiame ed alla denuncia di ogni caso di malattia infettiva o sospetta, nonché alla esecuzione dei provvedimenti prescritti per arrestarne la diffusione;

b) alla denuncia di tutti i casi di morte degli animali, qualunque ne sia la causa, all'accertamento della causa stessa ed al rilascio

di relativo certificato di decesso su apposito modulo per l'invio dei cadaveri alla sardigna;

c) alla vigilanza sull'igiene delle stalle di sosta, degli stalli pubblici, delle macellerie e spacci di carne, delle stazioni di monta taurina, ecc...;

d) alla vigilanza sulle mandrie e sulle gregge di transito e di permanenza nel Comune;

e) alla vigilanza sulle stalle e sugli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo alimentare diretto, a norma del R.D. 9-5-1929, n. 994 e successive modificazioni;

f) all'ispezione degli animali da macello e delle carni macellate da esercenti e da privati per il rifornimento dei rispettivi negozi di vendita o per la lavorazione industriale dei privati;

g) alla vigilanza sui locali dove si effettuano le macellazioni, eccettuato il macello comunale cui provvede il direttore del macello;

h) alla vigilanza degli spacci di vendita di carni fresche congelate o comunque conservate, dei locali di deposito e di conservazione di dette carni, dei laboratori di carni insaccate e dei frigoriferi, secondo le norme regolamentari in vigore;

i) al rilascio di certificati e nulla osta occorrenti ai privati per l'esportazione dagli stabilimenti, posti sotto il loro controllo, di carni fresche, conservate o comunque preparate;

l) all'assistenza gratuita al bestiame il cui proprietario ha diritto alle prestazioni gratuite, ed all'assistenza sanitaria di tutti gli animali da chiunque posseduti;

m) alla compilazione di un rapporto annuale sullo stato sanitario del bestiame, coi dati statistici sui diversi servizi e con le eventuali proposte di natura igienico-zoiatrica o che comunque interessano il servizio veterinario nella circoscrizione della condotta;

n) alla custodia dei registri e degli stampati forniti dal Comune;

o) alla custodia personale dei bolli sanitari a lui affidati, dei quali dovrà fare personalmente uso a norma di legge e di regolamento nell'ambito esclusivo dell'esercizio delle proprie attribuzioni e nel territorio della propria condotta;

p) alla compilazione della nota mensile degli animali macellati dagli esercenti e dai privati, che dovrà presentare all'Ufficio d'Igiene assieme all'elenco dettagliato dei sequestri operati e delle carni aggiudicate alla bassa macellazione;

q) a trasmettere all'Ufficio Comunale settimanalmente la nota degli animali morti e di quelli colpiti da malattie infettive, sulla guida delle denunce volta per volta trasmesse, notificando le variazioni avvenute nello stato sanitario del bestiame per la composizione dei bollettari quindicinali e mensili;

r) a fornire in ogni tempo le notizie ed i dati che gli fossero richiesti dall'Ufficio veterinario ed attenersi alle istruzioni che gli fossero impartite dal Sindaco.

ART. 28

(Obbligo della denuncia di malattie infettive e di morte di animali)

Qualunque caso, anche se sospetto, di malattia infettiva e diffusiva degli animali specificata nel Regolamento generale di polizia veterinaria, approvato con D. P. R. 8-2-1954, N. 320 e successive modificazioni, deve essere immediatamente denunciata al Sindaco, ~~tramite l'Ufficiale Sanitario~~ e portata a conoscenza dell'Ufficio veterinario comunale.

Sono tenuti alla denuncia:

- a) i veterinari comunali e consorziali che comunque siano venuti a conoscenza dei casi di malattia infettiva e diffusa;
- b) i veterinari liberi esercenti;
- c) i proprietari e i detentori di animali anche in temporanea consegna ed a qualsiasi titolo;
- d) gli albergatori, i conduttori di stalle di sosta e di pubbliche stazioni di monta, gli esercenti le mascalcie.

La denuncia è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accaduta.

Sono tenuti altresì alla denuncia tutte le altre persone ed autorità indicate nell'art. 2 del citato D.P.R. 8-2-1954, n. 320.

ART. 29

(Modalità della denuncia)

La denuncia delle malattie infettive e diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari devono sempre fare denun-

cia scritta. La denuncia scritta, quando non è consegnata a mano, deve essere fatta pervenire all'Ufficio d'Igiene comunale in modo da provarne l'avvenuto recapito. Su richiesta del denunciante l'Ufficio è tenuto a rilasciare ricevuta della denuncia. (art. 3 del D.P.R. 1954, n. 320).

In tale denuncia devono essere indicati:

- a) la natura della malattia accertata o sospettata;
- b) il cognome e il nome del proprietario degli animali morti, ammalati o sospetti, l'ubicazione precisa del ricovero o del pascolo in cui questi si trovano, il numero, l'eventuale recente provenienza, il numero dei rimanenti animali sospetti o sani, il giorno in cui cominciò la malattia o avvenne la morte;
- c) le eventuali osservazioni del veterinario e le precauzioni adottate d'urgenza per prevenire la diffusione della malattia.

Il Comune fornisce gratuitamente ai veterinari esercenti o a chiunque ne faccia richiesta appositi moduli stampati per la denuncia al Sindaco, a' sensi del D.R.R. 8-2-1954, n. 320.

Le denunce verbali devono essere trascritte dall'Ufficio comunale sui moduli sopra indicati.

ART. 30

(Misure cautelative)

Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie infettive e diffuse, di: isolare gli animali ammalati; accantonare, opportunamente custoditi, gli animali morti; non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che può costituire veicolo di contagio, in attesa dell'ispezione del Veterinario comunale. (art. 4 del D.P.R. 1954, n. 320).

ART. 31

(Casi di malattie trasmissibili all'uomo)

I casi di carbonchio ematico, di mal rossino, di salmonellosi, di brucellosi clinicamente manifesti negli animali lattiferi e quelli di tubercolosi nei cani, nei gatti, nelle scimmie e negli psittaci, di morva, di rabbia, di rikettsiosi e di rogna — se trasmissibile all'uomo de-

vono essere segnalati dal Veterinario comunale all'Ufficiale Sanitario unitamente alle misure urgenti adottate per impedire il contagio all'uomo.

Parimenti l'Ufficiale Sanitario deve segnalare al Veterinario comunale i casi delle malattie sopra elencate accertati nell'uomo. Per la tubercolosi, la segnalazione viene limitata ai casi nei quali non sia possibile escludere la trasmissione della malattia agli animali.

Le disposizioni contenute nei due commi precedenti si applicano anche nei casi di vaiolo, trichinosi, di tularemia, di leishmaniosi, di leptospirosi, di psittacosi (ornitosi), per le quali il Ministero della sanità determina con speciali ordinanze le misure sanitarie da adottare. (art. 5 del D.P.R. 1954, n. 320).

Quando accertamenti diagnostici di laboratorio rilevano l'esistenza di malattie infettive e diffuse, i direttori dei laboratori stessi o degli istituti scientifici che hanno eseguito gli accertamenti devono farne urgente comunicazione al Veterinario comunale se il materiale esaminato proviene dal territorio del Comune. I predetti direttori devono rimettere al Veterinario comunale anche la copia del reperto. (art. 6 del D.P.R. citato).

Si vedano gli articoli 234 e seguenti del presente regolamento.

ART. 32

(Registro delle malattie infettive e diffuse)

L'Ufficio d'Igiene custodisce uno speciale registro, conforme al modello ufficiale, nel quale il Veterinario comunale è tenuto a riportare le malattie denunciate ed i provvedimenti sanitari adottati, secondo, le norme dell'art. 8 del D.P.R. 8-2-1954, n. 320.

ART. 33

(Provvedimenti consecutivi alla denuncia)

La materia è disciplinata dal Capo III del citato D.P.R. 1954, n. 320, e successive modificazioni.

Il Veterinario comunale, appena venuto a conoscenza della manifestazione di casi di malattie infettive e diffuse, provvede all'accertamento della diagnosi. Esegue altresì l'inchiesta epizootica e,

~~dopo averne informato l'Ufficiale Sanitario~~, propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia.

In attesa delle disposizioni da adottarsi dal Sindaco, il Veterinario comunale comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o detentore degli animali infetti o sospetti di esserlo.

Il Sindaco adotta apposita ordinanza con la quale dispone, a norma degli art. 10 e 11 del D.P.R. 8-2-1954, n. 320 e delle eventuali istruzioni impartite dal Ministero della Sanità, le misure da adottarsi secondo la natura della malattia ed il modo di trasmissione.

L'incarico di vigilare sull'esecuzione dell'ordinanza spetta al Veterinario Comunale ed all'Ufficiale Sanitario, secondo le rispettive competenze.

Il Sindaco informa subito il Veterinario Provinciale dell'insorgenza della malattia, trasmettendo le denunce a mezzo di apposito modello ufficiale, osservando le norme del Regolamento generale di polizia veterinaria (art. 12) e le relative istruzioni del Ministero della Sanità. Il Sindaco invierà, inoltre, copia dell'ordinanza di « Zona infetta » eventualmente emessa nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviario, di affezioni pestose aviarie e di rogna degli ovini.

Il Veterinario Comunale provvede all'immediata comunicazione al Veterinario Provinciale delle denunce di malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo, che presentano grave pericolo per la sanità pubblica o per lo stato sanitario del bestiame, ai fini dell'applicazione delle conseguenti misure di polizia veterinaria di competenza delle superiori autorità sanitarie.

ART. 34

(Limiti e competenze della vigilanza)

La vigilanza veterinaria comunale si estende:

- a) sulle stalle di sosta, sui mercati di bestiame, sulle fiere ed esposizioni di animali, sui pubblici abbeveratoi;
- b) sulle stazioni di monta, sugli impianti per la fecondazione artificiale, sugli ambulatori per la cura della sterilità degli animali;
- c) sul trasporto degli animali, dei prodotti ed avanzi animali;
- d) sullo spostamento degli animali per ragioni di pascolo (alpeggio, transumanza, pascolo vagante);

e) sull'importazione, esportazione e transito degli animali, delle carni, dei prodotti ed avanzi animali, nei porti, aeroporti e zone di confine;

f) sulle disinfezioni profilattiche;

g) sulla lotta in genere contro le malattie infettive e diffuse degli animali.

La vigilanza si svolge con l'osservanza delle norme generali del D.P.R. 8-2-1954, n. 320, delle altre leggi e dei regolamenti speciali, nonché secondo le istruzioni eventuali del Ministero della Sanità, con l'applicazione delle conseguenti misure di polizia veterinaria.

ART. 35

(Animali morti ed avanzi di animali)

Avvenuta la constatazione della morte degli animali per parte dei Veterinari condotti questi devono rilasciare certificato sull'apposito modulo dell'Ufficio d'Igiene e gli animali stessi devono essere trasportati, a cura e spese del proprietario, al macello sanitario, eccezion fatta per quelli morti in seguito a morva, carbonchio ematico, sintomatico, edema maligno e rabbia, i quali non possono essere rimossi dal luogo prima che l'Ufficio di Igiene intervenga a dare le disposizioni del caso.

Può essere anche ordinata la distruzione con provvedimento del Sindaco, redigendo apposito verbale. Il certificato non è richiesto per i feti e per gli animali neonati.

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

Il trasporto degli animali morti, delle carni, dei prodotti ed avanzi di animali colpiti da malattie infettive deve farsi con l'osservanza di particolari cautele disposte dall'Ufficio d'Igiene, intese ad impedire la diffusione delle malattie stesse. Si devono usare carri chiusi idonei, che non lascino colare sangue od altra materia.

Gli animali morti non possono essere sezionati, scuoiati o sottoposti ad altre operazioni se non nei locali a ciò espressamente adibiti e per necessari accertamenti diagnostici.

Comunque, al controllo, alla destinazione, al trasporto degli animali morti si applicano le norme del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e del D.P.R. 1954, n. 320).

ART. 36

(Spostamenti, fiere, mercati, esposizioni di animali)

Le mandrie o gregge non possono entrare nel territorio comunale, anche solo per un transito, senza autorizzazione del Sindaco, sentito il Veterinario Comunale.

Le fiere ed i mercati di bestiame devono essere tenuti nelle località a ciò adibite dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento e sotto la vigilanza del Veterinario Comunale, che prende tutte le misure necessarie e prevenire la propagazione di malattie infettive e diffuse. Il Veterinario Comunale può sempre ordinare lavaggi e disinfezioni dei mezzi di trasporto, a spese dei rispettivi proprietari.

Per la vigilanza sulle fiere e sui mercati di bestiame il Veterinario Comunale può essere codiuvato da altri veterinari incaricati dal Sindaco, secondo le occorrenze.

Al Veterinario Comunale od al veterinario incaricato della vigilanza è fatto obbligo di compilare un rapporto sull'andamento del servizio sanitario nei mercati, nelle fiere e nelle esposizioni alle quali ha presenziato. Copia del rapporto viene dal Sindaco trasmessa al Veterinario Provinciale.

Dopo ogni mercato, fiera od esposizione di animali, i piazzali, i viali, le piattaforme delle pese pubbliche, le stalle di sosta ed ogni altro luogo in cui si sono soffermati gli animali, nonché i mezzi di attacco di questi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura del Comune.

Il Veterinario Comunale controlla ed applica le misure di polizia veterinaria stabilite dalle norme generali e, di concerto con l'Ufficiale Sanitario, fa adottare dal Sindaco quelle particolari misure che le circostanze possono suggerire nell'interesse dell'igiene e della sanità.

ART. 37

(Stallaggi, scuderie, mascalcie, stazioni di monta, serragli, circhi equestri, ecc...)

Chi intende attivare un esercizio di pubblico stallaggio od aprire scuderie destinate a servizio pubblico, stalle per animali equini,

serragli, case di cura zoiatrica, mascalcie, o far funzionare circhi equestri, deve ottenere apposita autorizzazione del Sindaco, che viene concessa solo quando l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale, secondo le rispettive competenze, abbiano emesso parere favorevole.

Non sono consentiti stallaggi, allevamenti o depositi per bovini, equini, suini ed ovini nell'ambito dell'aggregato urbano.

L'autorizzazione dell'esercizio di una mascalcia è, in particolare, subordinata alle seguenti condizioni:

- 1) ubicazione al di fuori dell'agglomerato urbano;
- 2) locali provvisti di pavimenti impermeabili e lavabili, di un numero sufficiente di porte e finestre per assicurare ampia e costante ventilazione, di impianto di sfogo per il fumo;
- 3) le dimensioni dei locali e la loro disposizione interna siano tali da impedire che gli animali riescano ad offendere le persone.

Nelle mascalcie gli animali non possono sostare oltre il tempo necessario alle operazioni di ferratura.

Se si somministrano cure, si dovranno osservare le prescrizioni speciali per gli istituti di cura zoiatrica.

E' vietato introdurre nelle mascalcie o negli stallaggi pubblici animali affetti da malattie infettive o diffuse.

Tutte le installazioni suindicate devono soddisfare alle esigenze igieniche ed essere facilmente disinfettabili.

ART. 38

(Istituti di cura zoiatrica)

L'apertura di un Istituto di cura zoiatrica è soggetta ad autorizzazione del Sindaco, che viene concessa dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, secondo le rispettive competenze. (vedi art. 17).

L'autorizzazione è subordinata alle seguenti condizioni:

- 1) dichiarazione formale che un professionista veterinario assume la direzione e la responsabilità dell'esercizio;
- 2) le stalle, le gabbie, i locali di operazione e cura siano costruiti secondo le norme d'igiene ed abbiano un abbondante dotazione d'acqua;

3) vi sia un reparto di isolamento per gli animali affetti da malattie infettive e contagiose;

4) l'ubicazione, specialmente quando vi sia cura di cani, sia lontana dai centri abitati per evitare molestie al vicinato.

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

TITOLO SECONDO

"Igiene del suolo, dell'abitato e dei
locali ~~igiene~~ del lavoro"

Capo I.

Suolo pubblico e privato

ART. 39

(Rifiuti luridi e nocivi)

Indipendentemente da quanto è disposto dai regolamenti municipali speciali per ciò che riguarda la nettezza stradale, è vietato di spargere o di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo.

Le aree pubbliche e private, i cortili, le case e le relative adiacenze ed attinenze devono essere tenuti sgombri da immondizie e materie putrescibili e nocive.

ART. 40

(Pulizia del suolo e delle abitazioni)

I proprietari di case, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne hanno l'uso sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei vicoli, dei cortili, dei passaggi di ragione privata e delle case proprie, nonchè dei tratti di marciapiede che le fronteggiano.

I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

Il Comune provvede alla pulizia delle aree pubbliche e degli edifici propri, nonchè alla raccolta e allo smaltimento di tutti i rifiuti solidi urbani, secondo le norme dello speciale regolamento.

Le immondizie devono essere raccolte in recipienti impermeabili e coperti, da depositarsi nei luoghi stabiliti dal servizio di raccolta municipale ed osservando l'orario stabilito.

I materiali di rifiuto raccolti devono essere ammassati fuori dell'aggregato urbano nei luoghi che l'Autorità comunale designerà, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale.

Nei depositi e nei luoghi di cernita ed utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche.

La spazzatura del suolo pubblico, delle aree di circolazione pubbliche e private deve sempre essere fatta con sufficiente inaffiamento o comunque in maniera da non sollevare polvere. Per l'inaffiamento non si deve mai usare acqua di rifiuto.

ART. 41

(Immondezze)

Nelle località non servite dalla nettezza urbana ogni casa o gruppo di case dovrà essere fornito di immondezzaio, costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, con una capacità superiore a mc. 2. Ciò se non vi sia inceneritore dei rifiuti.

L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che s'innalzi sopra il tetto della casa e di quelle limitrofe.

L'immondezzaio dovrà distare almeno metri 50 dai pozzi o depositi o serbatoi di acqua potabile.

La vuotatura degli immondezzeai sarà eseguita di frequente con tutte le precauzioni igieniche.

ART. 42

(Pulizia indumenti personali, tappeti, ecc...)

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti di uso domestico, comprese le lane dei materassi, sul

suolo pubblico od in luogo aperto al pubblico, o comunque in maniera da arrecare nocumento o molestia al vicinato.

Dette operazioni sono permesse nelle aree e sugli spazi privati di uso collettivo (cortili, terrazze, atrii, pianerottoli delle scale, ecc.).

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali o lettereschi o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive o diffuse. La pulizia di detti effetti deve essere effettuata solamente negli appositi stabilimenti di disinfezione.

E' vietato, inoltre, esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti le aree pubbliche. Lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare potrà essere consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dall'Autorità comunale. In ogni caso deve farsi con tutte le precauzioni necessarie per non dare nocumento o molestia alle abitazioni vicine.

ART. 43

(Scarichi pubblici)

I materiali solidi di rifiuto, escluse le immondizie e le sostanze putrescibili, devono essere depositati solamente nei luoghi fissati dall'Autorità comunale.

Gli scarichi del materiale devono avvenire in modo da evitare che si formino cavità ove possono ristagnare le acque.

ART. 44

(Cave e scavi)

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelievo di materiale, senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U. delle leggi sanitarie. L'eventuale parere del Sindaco è dato sentito l'Ufficiale Sanitario e, all'occorrenza, l'Ufficio Tecnico comunale.

Devono essere usati accorgimenti per evitare il ristagno delle acque.

I lavori di scavo nel piano stradale dovranno sempre essere autorizzati dal Sindaco ed eseguiti secondo le speciali prescrizioni, in maniera da evitare situazioni dannose alla salute pubblica.

Analoghe prescrizioni igieniche dovranno essere osservate negli scavi edili e nei movimenti di terra in genere.

ART. 45

(Demolizione di fabbricati)

Prima di procedere alla demolizione di un fabbricato o di parte di esso deve essere presentata la domanda al Sindaco corredata con tutte le indicazioni topografiche e descrittive atte ad individuare esattamente l'immobile.

Durante la demolizione si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare mezzi ed accorgimenti atti ad evitare il sollevamento di polvere.

I pozzi neri, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee dovranno essere vuotati e disinfettati prima della demolizione.

Si devono prendere tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità delle persone. I materiali devono essere fatti scendere previa bagnatura od a mezzo di apposite trombe chiuse o di recipienti, al fine di evitare eccessivo sollevamento di polvere. I cantieri devono essere opportunamente recintati, adottando le opportune precauzioni per l'incolumità delle persone.

ART. 46

(Depositi di letame e di concimi organici)

Il letame e le materie putrescibili utilizzate a scopo agricolo e cosparse in terreni coltivati devono essere immediatamente mescolate con la terra ad una profondità di 30 centimetri.

Lo stallatico, gli altri rifiuti escrementizi ed i concimi organici soggetti a putrefazione devono essere depositati, fino al momento dell'impiego, in concimaie.

I letamai e le concimaie devono essere costruiti ed ubicati fuori dall'aggregato urbano e secondo le apposite norme.

La vuotatura ed il trasporto di detti depositi e dei pozzi neri devono essere fatti con tutte le precauzioni perchè non si abbiano disperdimento ed esalazioni. Le operazioni relative devono effettuarsi con mezzi idonei.

rt.47 così come modificato dalla delib.di c.c.

.36 dell'11.05.1989 :

Nel perimetro del Centro Storico, come delimitato
al vigente Piano Particolareggiato, è vietato tenere
e lasciare vagare animali bovini, ovini, suini
e nonchè animali da cortile-Nel restante Centro
urbano è consentito tenere esclusivamente animali
a cortile, subordinatamente al rilascio di specifici
a autorizzazione del Sindaco, previo nulla-osta
del competente Servizio Igiene e Sanità della U.S.L.
non sono, comunque, consentite forme allevatorie".

Art. 48

(Irrigazioni, concimazioni e disinfestazioni)

E' vietato irrigare terreni a scopo agricolo o lavare ortaggi mediante acqua contaminata da immissioni luride.

E' vietata la concimazione degli orti mediante liquami luridi e di rifiuto, o mediante materie fecali.

Chiunque, a scopo agricolo, cosparge sul terreno, sulle colture o sulle siepi sostanze tossiche di qualunque specie è tenuto a farne segnalazione pubblica con l'apposizione di cartelli bene visibili recanti la iscrizione: « terreno avvelenato », o « colture avvelenate », o « siepe avvelenata ».

In particolare, chi intende praticare le disinfestazioni di terreni, di qualunque specie, mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici deve, oltre all'apposizione di cartelli segnalatori recanti « terreno avvelenato », chiedere speciale autorizzazione all'Autorità comunale ai fini della tutela igienico sanitaria (art. 202).

ART. 49

(Macerazione di piante tessili)

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.

La macerazione può svolgersi solamente in appositi bacini costruiti fuori dell'abitato, in località e condizioni da non nuocere alla pubblica salute. Essi saranno collocati ad almeno 200 metri da ogni centro abitato e ad almeno 50 metri da ogni casa isolata, nonchè da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile. Devono essere provvisti di condotti di scarico impermeabili sfocianti lungi dall'abitato.

*Le relative acque di scarico non potranno essere immesse nei corsi d'acqua e nei fossi stradali senza preventiva autorizzazione del Sindaco, che sarà concessa, sentito l'Ufficiale Sanitario, solamente quando non sia possibile provvedere in modo più salubre.

Durante la macerazione l'acqua dei bacini deve raggiungere un livello tale da ricoprire interamente i materiali da macerarsi. Potrà essere ordinato il ricambio dell'acqua. *a norma art. 15 delle I.M. 20*

Al termine della macerazione il bacino deve essere ripulito ed i residui dovranno essere interrati e distrutti.

Lo scarico delle acque potrà essere consentito solamente dal 1° ottobre al 30 maggio.

ART. 50

(Deflusso delle acque)

Le aree pubbliche, i cortili ed i terreni devono essere sistemati in maniera da consentire facile scolo delle acque meteoriche, che dovranno essere smaltite mediante chiaviche o fossi stradali.

Le acque meteoriche provenienti dalle case devono, allo sbocco inferiore delle grondaie, essere immesse in cunicoli adatti o fognoli e convogliate nelle pubbliche fogne o in apposite cunette stradali di deflusso, evitandone la dispersione sul suolo.

Le cunette stradali sono esclusivamente destinate al convogliamento delle acque fluviali. Solo le acque meteoriche potranno essere immesse nei fossi stradali o nei corsi d'acqua.

I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere ne-

cessarie per impedire il ristagno delle acque. Dovranno, inoltre, usare ogni precauzione o mezzo di disinfezione al fine di impedire la moltiplicazione di insetti.

E' vietato causare comunque impaludamenti di terreni anche nelle irrigazioni ad uso agricolo. Le acque stagnanti che siano causa di insalubrità o molestia devono essere prosciugate.

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

Ferme restando le norme generali vigenti in materia, qualunque opera che riguardi il deflusso delle acque superficiali o sotterranee nel territorio comunale deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato dei luoghi o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempimento, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente, salvo ed impregiudicato ogni più grave provvedimento che il caso richieda.

ART. 51

(Acque luride e di rifiuto)

Le acque luride e di rifiuto di ogni genere (domestico, industriale e simili) devono essere immesse nella fognatura comunale mediante fognoli privati impermeabili, provvisti di raccordi a regola d'arte, igienicamente idonei.

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti, purchè efficienti, potranno essere tollerati dove non esista la rete di fognature. Devono però sopprimersi appena sarà possibile convogliare tutti i liquidi nella fognatura. In ogni caso, il Sindaco potrà avvertire gli interessati e fissare un termine per l'ottemperanza. I lavori devono essere eseguiti sotto la sorveglianza degli uffici comunali di igiene ed edilità.

E' vietata l'immissione dei liquidi di rifiuto in genere e dei liquami residui delle industrie in corsi d'acqua aventi portata di magra insufficiente ad assicurare una adeguata diluizione ed ossigenazione.

In ogni caso, devono avere subito una conveniente correzione e depurazione.

Capo II.

Costruzioni edilizie

ART. 52

(Domande e licenze di costruzione)

Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso a cui è destinato, oppure lavori di costruzione, di ampliamento, di riattamento di un edificio esistente o di parte di esso, qualunque sia l'importanza, deve, prima dell'inizio dei lavori, ottenere l'autorizzazione del Sindaco.

Per ottenere l'autorizzazione il proprietario, o chi per esso, deve presentare al Sindaco la domanda secondo le norme indicate nel regolamento edilizio.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa con l'indicazione dei materiali che si intendono impiegare, da una planimetria dalla quale si rilevi l'ubicazione del fabbricato, da disegni in quattro esemplari dai quali risultino chiaramente il numero dei piani e dei vani, l'interrato, l'uso del fabbricato in ogni sua parte, i servizi igienici e la loro ubicazione, i sistemi di riscaldamento, l'approvvigionamento e la distribuzione dell'acqua potabile, le installazioni meccaniche di servizio generale, i condotti di smaltimento dei rifiuti, le fognature ed i pozzi neri, gli eventuali immondezzai, stalle, letamai, anche in riguardo alla salubrità delle abitazioni circostanti, i sistemi per impedire eventuali esalazioni nocive e quant'altro possa interessare il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento, oltrechè da quello edilizio.

Il progetto dovrà indicare anche l'elevazione, la topografia quotata e l'orientamento dell'edificio.

L'autorizzazione di costruzione viene rilasciata dal Sindaco previo esame del progetto da parte dell'Ufficiale Sanitario, prima, e della Commissione edilizia, poi, secondo le rispettive competenze.

L'esame da parte dell'Ufficiale Sanitario si concreta in un parere dettagliato sui requisiti igienici della costruzione progettata. Il parere dell'Ufficiale Sanitario potrà essere favorevole solo quando siano rispettate le norme del presente regolamento. La mancanza di parere favorevole impedisce il rilascio dell'autorizzazione.

L'Ufficiale Sanitario potrà suggerire speciali modifiche ed accorgimenti costruttivi al fine di conseguire le necessarie condizioni di salubrità dell'edificio.

ART. 53

(Riattamento di edifici esistenti. Speciali concessioni)

Per la ricostruzione od il riattamento di un edificio esistente o di parte di esso, il Sindaco può, caso per caso, udito il parere degli Uffici d'igiene e di edilizia e, quando occorra, della Commissione edilizia, fare speciali concessioni, purchè risulti evidente che la ricostruzione od il riattamento totale o parziale si concretano in notevoli ed effettive migliorie igieniche al fabbricato.

Dette concessioni, però, s'intendono limitate alla superficie minima dei vani abitabili od usabili, alla loro altezza o cubatura, od a qualche altra particolarità analoga.

ART. 54

(Registro dei pareri dell'Ufficio Sanitario)

Presso l'Ufficio d'Igiene deve tenersi il registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni, elencato al punto 10 dell'art. 5.

Sul registro devono essere riportati, per ogni progetto esaminato, i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo del proprietario (ente o persona) del costruendo nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale Sanitario;
- 5) parere della Commissione edilizia;
- 6) data del visto del Sindaco sul progetto;
- 7) data e risultato della visita dell'Ufficiale Sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità od usabilità.

ART. 55

(Vigilanza sulle costruzioni)

Il Sindaco vigila sull'osservanza delle presenti norme mediante l'Ufficiale Sanitario ed il personale dell'Ufficio d'Igiene e dell'Ufficio tecnico, ordinando ispezioni ai lavori ed agli edifici durante il periodo della costruzione o ricostruzione, del riattamento o della riparazione.

Le ispezioni mirano ad accertare che i lavori siano eseguiti in conformità al progetto approvato e che la costruzione, la riforma dell'edificio, l'impiego dei materiali ed in genere tutte le opere murarie che possono modificare le condizioni statiche ed igieniche dello stesso, rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente regolamento.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro all'Ufficiale Sanitario ed al personale delegato per le ispezioni, ai sensi dell'art. 10 del presente regolamento.

ART. 56

(Terreni e fondazioni)

E' vietato impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per l'innanzi come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il suolo sia stato bonificato da ogni inquinamento.

E' vietato edificare sopra terreno a livello uguale o più basso di quello dei corsi d'acqua e bacini acquei vicini, per cui sia impossibile o difficile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride. Detto terreno potrà utilizzarsi se sia stato rialzato sufficientemente.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve essere, inoltre, dotato dei mezzi di deflusso delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa da eventuali invasioni di acque superficiali e di sotto-suolo.

ART. 57

(Materiale da costruzione)

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

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

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

ART. 58

(Muri esterni)

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

Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattone cotto, a cm. 45 se costruiti in sassi o pietrame.

Il costruttore che voglia fare uso di materiali diversi da quelli sopra indicati deve farne speciale menzione nella denuncia di licenza edilizia e nella relazione che l'accompagna. L'impiego dei detti materiali verrà autorizzato col rilascio della licenza edilizia, salvo l'osservanza di eventuali speciali prescrizioni.

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

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche, od aperte al pubblico, o comunque di uso pubblico o collettivo, dovranno effettuarsi previa recinzione di protezione atta a salvaguardare l'incolumità dei passanti o comunque ad evitare situazioni di insalubrità o molestia.

ART. 59

(Cortili e giardini)

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

L'altezza massima dei muri prospicienti sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la normale media tra le pareti opposte. La normale minima condotta da ciascuna finestra di vano d'abitazione al muro opposto deve essere di metri sei.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato aperto sul cortile. Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate ai cortili interni e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per i medesimi.

Allorchè, in arretrato rispetto ad uno o più lati di un cortile, esistono muri di fabbrica che superano l'altezza dei lati stessi, il computo del cortile si fa considerandolo esteso fin contro ciascuno dei detti muri di maggiore altezza.

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

Per la costruzione nell'interno dei cortili occorre una speciale autorizzazione rilasciata dal Sindaco, udita la Commissione edilizia e l'Ufficiale Sanitario, determinando caso per caso eventuali cautele per i locali destinati ad abitazione, soprattutto per la pulizia e l'aerazione.

Agli effetti delle presenti norme igieniche delle costruzioni, i giardini interni vanno considerati in tutto come cortili.

ART. 60

(Cortiletti interni)

Può essere permessa la costruzione di cortiletti interni allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi, anche nei piani terreni, e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Ogni cortiletto interno deve avere un'area minima di un dodicesimo della somma della superficie dei muri che lo circondano.

La normale misurata tra una finestra ed il muro opposto deve essere di metri 4, se i muri prospicienti il cortiletto non superano metri 10 di altezza; di m. 4,50, se l'altezza dei detti muri è compresa fra 10 e 16 metri; di metri 5, se l'altezza dei muri stessi varia da metri 16 a 25.

I cortiletti devono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei cortiletti non sono permesse rientranze sui perimetri.

ART. 61

(Cortili e cortiletti sul confine)

Salvo legale patto contrario fra gli interessati, allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e di non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti, per i cortili e per i cortiletti da costruire sul confine di altre proprietà, devono sempre essere soddisfatte le condizioni stabilite nei precedenti articoli, tenendo conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi.

ART. 62

(Pavimento e copertura dei cortili e dei cortiletti)

I cortili e i cortiletti devono essere pavimentati in modo da consentire il pronto scolo delle acque meteoriche, senza ristagni od impaludamenti. Le acque meteoriche dovranno essere convogliate e dovranno defluire in appositi condotti regolamentari di smaltimento.

In ogni caso deve essere impedita l'infiltrazione delle acque lungo i muri.

E' vietata la copertura totale o parziale di cortili e di cortiletti quando compromette le condizioni di salubrità, di areazione e di luce negli ambienti che vi prospettano.

Alla salubre manutenzione provvedono i proprietari in ragione delle rispettive quote e secondo le speciali norme di nettezza urbana e delle abitazioni.

ART. 63

(Vicoli e passaggi privati)

Ai vicoli ed ai passaggi privati in genere si applicano le disposizioni sui cortili per quanto riguarda la pavimentazione, lo scolo delle acque, la nettezza e la salubre manutenzione.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere mantenuti intonacati, tinteggiati, spazzati e sgombri di immondizie e di qualsiasi causa di insalubrità.

Per le parti in comune delle case di abitazione ove risiedono più famiglie, la responsabilità della salubre manutenzione spetta al proprietario od ai condomini in proporzione alle rispettive quote di proprietà.

Capo III.

Abitabilità ed usabilità degli edifici

ART. 64

(Autorizzazione del Sindaco)

Gli edifici di nuova costruzione o parte di essi e gli edifici esistenti che vengono ricostruiti, modificati, o riattati, in tutto od in parte, non possono essere abitati od usati senza la preventiva autorizzazione del Sindaco, che la rilascia secondo le norme del presente Regolamento, ai sensi dell'art. 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R. D. 27-7-1934, n. 1265.

L'autorizzazione viene concessa mediante decreto del Sindaco su domanda del proprietario, previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario dal quale risulti che l'edificio, in tutto o in parte, è stato costruito o ricostruito o modificato o riattato in conformità del progetto approvato e che sussistono almeno i requisiti igienici minimi richiesti dal presente Regolamento o, comunque, non sussistono condizioni o cause d'insalubrità.

I requisiti di abitabilità od usabilità vengono dichiarati dall'Ufficiale Sanitario previo accertamento, mediante ispezione eseguita direttamente o da personale dell'Ufficio d'Igiene delegato a queste mansioni.

A questo fine, sempre su domanda del proprietario, viene effettuata una prima ispezione al momento dell'avvenuta posa del tetto; una seconda ispezione è effettuata successivamente da tre a cinque mesi dopo, per riconoscere le condizioni di prosciugamento dei muri

e per constatare le opere di finitura. All'occorenza, l'ultima visita verrà ripetuta.

L'abitabilità si riferisce ai locali di abitazione, mentre l'usabilità ai locali destinati a negozi, laboratori od attività varie.

E' vietata, comunque, l'occupazione totale o parziale degli edifici in questione senza la prescritta autorizzazione del Sindaco .

Il Sindaco durante i lavori edilizi può ingiungere al costruttore di far concordare i lavori alle prescrizioni del presente regolamento. In caso di inadempienza, può decidere la sospensione dei lavori, salvi sempre gli altri provvedimenti che si rendessero necessari in virtù delle disposizioni della Legge Comunale e Provinciale sulla contingibilità ed urgenza in materia d'igiene.

Le presenti norme hanno carattere generale e si applicano a tutti gli edifici qualunque siano le loro caratteristiche e la loro destinazione economica o sociale.

ART. 65

(Dichiarazione di inabitabilità)

Il Sindaco, in seguito a rapporto dell'Ufficiale Sanitario od a richiesta del Medico Provinciale, può, con suo decreto, dichiarare inabitabile una casa o parte di una casa per mancanza di requisiti igienici indispensabili, ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Son ritenute sempre causa di inabitabilità di una casa o parte di essa, tali da motivare la dichiarazione del Sindaco e da determinare anche la chiusura o lo sgombero della casa stessa:

- 1) l'insufficienza di luce e di aria;
- 2) l'umidità permanente;
- 3) l'insufficiente altezza ed ampiezza degli ambienti;
- 4) l'ubicazione sotterranea;
- 5) la mancanza o la insufficienza di acqua potabile;
- 6) la mancanza di gabinetti;
- 7) la mancanza o l'insufficienza delle condutture di smaltimento delle materie escrementizie.

Il Sindaco può ordinare e far eseguire lo sgombero delle case o dei locali che siano abitati od usati senza regolare autorizzazione o che siano stati dichiarati inabitabili, e procedere contro i proprietari e gli inquilini responsabili od inadempienti.

Il Sindaco può in ogni momento, d'iniziativa dell'Ufficio o a seguito di reclami, fare controlli sugli edifici esistenti per accertare il rispetto delle norme igieniche contenute nelle vigenti leggi e nel presente regolamento. In caso di malattie infettive, le ispezioni saranno eseguite d'urgenza.

Se siano stati rilevati inconvenienti, il Sindaco ordina lavori di risanamento; sarà preventivamente sentita la Commissione edilizia quando i lavori di risanamento siano molto importanti.

ART. 66

(Divieti e limitazioni)

E' vietato di adibire ad abitazione locali sotterranei o seminterrati.

Potrà essere autorizzata l'usabilità dei locali seminterrati soltanto per essere adibiti a magazzini od a servizi accessori delle abitazioni, purchè l'altezza degli ambienti non sia inferiore a m. 3, la sopraelevazione minima dal piano stradale e dai marciapiedi sia almeno di m. 1,50, le finestre siano di superficie minima pari ad un decimo della superficie del locale, i davanzali delle finestre si elevino dal marciapiede non meno di cm. 50, vi sia intorno ai muri esterni una intercapedine d'aria larga non meno di cm. 50 con fognatura profonda almeno cm. 40 dal piano del pavimento, sotto il pavimento esista un vespaio ventilato di almeno cm. 30, i muri dei locali ove si aprono finestre non si affaccino direttamente su aree di circolazione pubblica.

I vespai devono essere riempiti di materiale ghiaioso ed avere apertura con ventilazione protetta, in modo da impedire la penetrazione di animali ed insetti.

I sottotetti potranno essere abitabili solamente se oltre ad avere normali condizioni di ampiezza, luce ed aria, saranno provvisti di sottotetto con intercapedine d'aria di spessore non inferiore a cm. 15, qualunque sia il sistema di copertura della casa.

Capo IV.

Case di abitazione a carattere urbano

ART. 67

(Dimensioni degli ambienti)

I locali a piano terreno devono essere più elevati dal suolo costante di almeno ~~cm. 40.~~ ^{40.} Devono essere provvisti di sotterranei aerati, oppure di vespai costruiti come si è detto nell'articolo precedente. L'altezza minima degli ambienti deve essere di almeno m. 3,25. ^{(3,50)-}

L'altezza dei piani rialzati dal suolo deve essere di almeno cm. 60.

Nei piani rialzati e nei piani superiori l'altezza minima dei vani è fissata in m. 3.

La superficie dei vani di abitazione non deve essere inferiore a mq. 12. Superfici inferiori potranno essere consentite soltanto in locali accessori, da adibire a servizi o a ripostiglio.

Nessun locale può essere destinato ad abitazione per un numero di persone che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, non sia in proporzione con la superficie o con la cubatura o con le condizioni di ventilazione dell'ambiente. In ogni caso, deve essere assicurato uno spazio minimo di mc. 24 per ogni persona.

ART. 68

(Finestre e scale)

Tutti i locali per abitazioni devono essere abbondantemente aerati ed illuminati e comunicare con l'esterno a mezzo di almeno una finestra.

La superficie delle finestre di un vano abitabile non deve essere complessivamente inferiore a un decimo di quella del pavimento. Quando in un vano vi è una sola finestra, essa deve avere una superficie di luce non inferiore a mq. 1,60.

Le scale devono avere dimensioni sufficienti per i bisogni delle abitazioni contenute nell'edificio ed essere bene arieggiate, illuminate direttamente dall'esterno con finestre in ogni piano e conservate in

buono stato di manutenzione. Le pareti di esse devono essere rivestite di materiale di facile pulitura fino all'altezza di m. 1,50.

E' vietato aprire nelle scale finestre destinate ad illuminare cucine o latrine.

Se il vano scale non può avere finestre in ogni piano, dovrà essere munito di lucernaio con pareti verticali, dotato di ampie finestre a vetri alla sommità della tromba.

ART. 69

(Pareti e pavimenti)

Le pareti dovranno essere intonacate. Non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile. Non possono essere tingeggiate o decorate con colori nocivi. Potranno essere tappezzate con carta o stoffa, purchè non contengano colori nocivi.

Il pavimento dei locali di abitazione deve essere costruito con materiale ben connesso e non polveroso, a superficie liscia e piana. Deve essere, inoltre, conservato costantemente in buono stato di manutenzione e di pulizia.

E' fatto obbligo ai proprietari ed a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o vani di abitazione di richiedere all'Ufficiale Sanitario, ad ogni cambiamento di inquilino, le pulizie e disinfezioni che fossero ritenute igienicamente necessarie. Tali pulizie e disinfezioni sono fatte nell'esclusivo interesse privato e sono sempre a carico del proprietario dei locali.

ART. 70

(Cucine, camini e focolari)

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

Tutti i focolari, siano essi alimentati con combustibile o con elettricità, devono essere provvisti di cappa idonea a convogliare i vapori ed i prodotti della combustione a canne di aspirazione murali prolungate sino oltre il tetto e terminanti con solidi fumaioli.

I focolari devono essere impiantati sopra volti in muratura o sopra materiale incombustibile.

Anche le stufe per riscaldamento degli ambienti devono essere provviste di canne di aspirazione terminanti oltre il tetto con solidi fumaioli.

I fumaioli devono sporgere dalla copertura del tetto almeno un metro, salvo levarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, affinchè le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare molestia o danno alle abitazioni ed agli edifici vicini.

E' vietato di collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio delle canne di aspirazione o nei focolari o negli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

E' vietato l'uso di combustibili non adatti al tipo di focolare e comunque tali da produrre fumo ed emanazioni moleste alle abitazioni vicine e circostanti.

I locali nei quali sono installati focolari dovranno essere abbondantemente e permanentemente aerati.

ART. 71

(Canne fumarie)

Ogni focolare o stufa o fornello di cucina, di qualsiasi tipo, deve avere una propria canna di aspirazione indipendente che si prolunghi oltre il tetto con fumaiolo terminale.

E' vietato inserire il condotto di aspirazione di un qualsiasi focolare, anche di scarsa importanza, nella canna fumaria di un altro focolare.

Le canne fumarie in genere devono essere costruite con tubature incombustibili in maniera da creare attorno alla canna una intercapedine per la circolazione dell'aria.

E' vietata la costruzione di canne fumarie o di condotti di vapore e di calore nei muri adiacenti ai fienili ed ai depositi in genere di materiali combustibili.

Le pareti esterne delle canne fumarie devono essere di spessore sufficiente ad evitare che il loro raffreddamento ostacoli il tiraggio.

I gomiti delle canne fumarie e di aspirazione dovranno essere ridotti al minimo indispensabile e l'angolo di deviazione dalla verticale non dovrà superare i 30 gradi sessagesimali, a meno che le deviazioni non siano raccordate fra loro da adeguate cassette o camicie ispezionabili.

E' vietato attraversare locali di abitazione o le loro pareti con canne fumarie o di calore serventi focolari di elevata potenza calorifica.

Per gli impianti termici dei grandi edifici di abitazione valgono le disposizioni particolari del presente regolamento che disciplinano gli impianti analoghi degli stabilimenti.

ART. 72

(Latrine)

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve essere corredato, nell'interno di esso, di almeno una latrina e di almeno un lavandino con acqua corrente. Le latrine devono, di regola, essere precedute da antilatrina e devono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20, con lato minore non inferiore a m. 0,80. Esse devono essere abbondantemente aerate ed illuminate per mezzo di aperture o finestre che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e non mai con vani di abitazione o, comunque, vani interni dell'edificio anche di uso comune.

L'apertura libera per la luce e l'aria non deve essere inferiore a mq. 0,60. I pavimenti della latrina e dell'antilatrina devono essere di materiale impermeabile e lavabile. Altrettanto dicasi per le pareti fino ad altezza conveniente dal pavimento. Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere fatto ad angoli arrotondati per facilitare le pulizie.

L'obbligo dell'antilatrina non sussiste qualora la superficie del vano adibito a latrina non sia inferiore a mq. 4,50 e la finestra abbia un'area di luce libera di almeno 1 mq.

Ove esista impianto di acquedotto pubblico o privato e di fognatura dinamica, le latrine devono essere dotate di acqua corrente ed è obbligatorio il tipo di latrina con vaso munito di sifone a chiusura idraulica, con bocca ispezionabile e cassetta a cacciata d'acqua per la lavatura del vaso.

Quando non sia possibile l'installazione del suddetto tipo di latrina per mancanza di acquedotto o di fognatura dinamica, si dovrà adottare un tipo di latrina riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene.

(Bagni, acquai, lavandini, ecc...)

Ove esista impianto di acqua condotta, le case di abitazione devono essere dotate di bagno a vasca od a doccia e di lavandini ad acqua corrente.

Ogni vano adibito a cucina deve essere dotato di acquaio.

I bagni, i lavandini, gli acquai, ecc., devono essere dotati di condutture di scarico delle acque luride e dei liquidi di rifiuto da convogliare nella fognatura. Questi liquidi non possono essere immessi nei tubi di scarico delle grondaie; possono invece essere convogliati nelle condutture di scarico delle latrine.

Ogni bagno, lavandino, acquaio o simile deve essere fornito di efficiente sifone a perfetta chiusura idraulica, facilmente ispezionabile.

Le condutture dei bagni, dei lavandini, degli acquai e simili, devono essere di materiale impermeabile e devono esse collocate in maniera da non arrecare molestia ai vani di abitazione o di lavoro.

(Condutture di scarico e fognatura dinamica)

Ove esiste impianto di fognatura dinamica è sempre obbligatorio l'allacciamento ad esso di ciascuna abitazione.

L'allacciamento delle varie abitazioni di uno stesso edificio potrà essere fatto con un idoneo sistema di tubazioni di convogliamento comune.

Le condutture di scarico delle latrine devono essere costruite con materiale solido ed impermeabile; devono tenersi isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili.

Le canne di caduta dovranno essere di calibro proporzionato e dovranno essere collocate di regola verticalmente; i vari segmenti di esse dovranno essere connessi saldamente ed ermeticamente fra di loro, in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni ed in modo anche da evitare angoli di deviazione che ostacolino la dinamicità di caduta delle materie da smaltire.

Le canne di caduta non potranno attraversare allo scoperto locali di abitazione o vani adibiti ad attività o a laboratori di qualsiasi specie ed importanza od a magazzini di generi alimentari o che comunque interessino l'alimentazione.

Le materie luride derivanti dalle latrine non potranno essere immesse nella fognatura senza che siano passate, all'uscita dell'edificio, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Le condutture e le fognature private di raccolta delle materie luride provenienti dalle abitazioni o comunque da un edificio devono essere separate da quelle che servono per lo scarico delle acque meteoriche, fino a quando avverrà l'immissione nella fognatura pubblica.

Ogni lavoro di riparazione o di modifica della fognatura domestica deve essere autorizzato dal Sindaco, previa presentazione di un progetto da sottoporre all'esame dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ufficio Tecnico comunale.

(Depurazione dei liquami domestici. Pozzi neri)

Nelle località provviste di acquedotto, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquami di rifiuto domestico in fognature dinamiche regolari, è obbligatoria la costruzione di manufatti che saranno volta a volta consigliati ed approvati dall'Ufficio d'Igiene, quali pozzi chiarificatori o fosse settiche.

Solamente nelle località prive di acquedotto potrà essere tollerata la costruzione di pozzi neri a perfetta tenuta.

Le fosse settiche, i pozzi chiarificatori ed i pozzi neri devono essere costruiti in terreno privato scoperto e devono essere distaccati di almeno m. 0,50 dai muri del fabbricato, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso. Devono, inoltre, distare almeno 50 metri da pozzi, cisterne o fontane di acqua potabile.

Le fosse settiche dovranno essere costruite secondo le istruzioni dell'Ufficio d'Igiene.

La costruzione ed il funzionamento di impianti di depurazione biologica dei liquami domestici devono sempre essere autorizzati dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene e dell'Ufficio Tecnico comunale.

Anche i pozzi neri devono essere costruiti in muratura con malta di cemento, intonacati pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2. Devono, inoltre, essere a forma rotonda, od avere spigoli interni molto arrotondati. Devono essere di convenienti dimensioni rispetto alle abitazioni che vi scaricano. Le bocche di accesso devono avere una superficie non inferiore a mq. 0,50, con un doppio chiusino di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno strato di terriccio di almeno cm. 20 di spessore.

Ciascun pozzo nero deve avere un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini. Non possono assolutamente essere provvisti di sfioratoio.

ART. 76

(Manutenzione e soppressione delle fosse settiche e dei pozzi neri)

Le fosse settiche devono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni, dandone notizia all'Ufficio d'Igiene.

I pozzi neri devono essere vuotati a cura dei proprietari in tempo utile ed usando mezzo pneumatico inodoro. Possono essere permessi altri metodi di spurgo, con l'osservanza delle norme che l'Autorità sanitaria ritenga opportuno fissare.

In ogni caso, si osserveranno le norme generali fissate dal presente regolamento per l'igiene del suolo e dell'abitato.

I pozzi neri e le fosse settiche, nonchè gli altri impianti similari esistenti, devono essere soppressi quando, per la costruzione di fognature dinamiche, sia possibile smaltire tutti i liquidi di rifiuto domestico mediante convogliamento nella fognatura stessa. La soppressione deve avvenire, a cura dei proprietari dell'edificio e sotto la sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene, non oltre un anno dalla data di attivazione della fognatura.

ART. 77

(Grondaie)

Le coperture degli edifici devono essere dotate, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso il suolo privato (cortili ed altri spazi

scoperti), di canali di gronda sufficientemente capaci per ricevere le acque pluviali e condurle ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti fra di loro ed in numero sufficiente per assicurare un rapido smaltimento delle acque meteoriche. Il diametro interno di ciascun condotto non sarà inferiore a cm. 8.

I condotti saranno di materiale impermeabile e dovranno essere collocati esternamente ai muri perimetrali dell'edificio. Soltanto nel tratto fino all'altezza prescritta di m. 2,50 dal suolo o dal marciapiede, devono essere in ghisa, o in ferro, o in cemento, o in amianto od in altro materiale analogamente compatto e persistente, e potranno essere incassati nel muro.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta. Lo sbocco dei detti condotti deve immettere in appositi fognoli, come è prescritto dalle norme del presente regolamento, relativamente all'igiene del suolo.

Capo V.

Alberghi, abitazioni collettive, locali di pubblico ritrovo

ART. 78

(Autorizzazione del Sindaco)

L'apertura di alberghi, pensioni, locande, alberghi diurni, camere d'affitto, dormitori, ristoratori, trattorie, ristoranti, mescite, caffè, osterie e simili, nonchè di parchi di campeggio, oltre alla speciale autorizzazione richiesta dalla legge di pubblica sicurezza, è subordinata anche all'autorizzazione igienico-sanitaria che viene rilasciata dal Sindaco previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

La domanda, redatta dal proprietario o dal gestore, deve essere corredata dal progetto edilizio di costruzione o di adattamento dei locali, oppure, se non vi è alcuna modifica edilizia, dalla pianta di tutti i locali da usare, compresi i servizi accessori.

Contro il provvedimento del Sindaco è ammesso ricorso al Medico Provinciale. La decisione del Medico Provinciale è definitiva.

La materia è regolata dall'art. 231 e 232 del T.U. 1934 delle leggi sanitarie e dalla legge 16-6-1939, n. 1112.

ART. 79

(Vigilanza)

L'esercizio dei suddetti locali di pubblico ristoro è soggetta, per le prescrizioni igieniche, alla vigilanza permanente dell'Autorità sanitaria comunale, oltrechè a quella dell'Autorità di pubblica sicurezza e dell'Ente nazionale per le industrie turistiche.

Il Sindaco, anche su proposta dell'Ente nazionale per le industrie turistiche, quando uno dei suddetti esercizi è giudicato insalubre per la sua ubicazione, oppure per le condizioni dei locali o delle dipendenze o dei relativi impianti ed arredamenti, può, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescrivere all' esercente i lavori necessari a rimuovere le cause d'insalubrità. Se l' esercente non voglia o non possa eseguire tali lavori, il Sindaco può ordinare la chiusura dell'esercizio ai sensi dell'art. 87.

ART. 80

(Camere da letto)

Le camere da letto degli alberghi e simili, delle abitazioni collettive in genere, oltre ai requisiti di abitabilità normali, devono avere una cubatura di almeno 24 metri cubi per persona e devono essere fornite di acqua corrente.

I mobili e gli effetti lettereci devono essere conservati in condizioni di massima pulizia. Dovranno essere spesso disinfestati, ed ogni disinfestazione dovrà risultare da dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene. Gli effetti acquistati già usati dovranno essere sottoposti ad efficace disinfezione sotto il controllo dell'Ufficio d'Igiene.

ART. 81

(Latrine, bagni, accessori)

Negli esercizi ove si affittano camere di alloggio le latrine devono essere distribuite in ogni piano, in numero non inferiore ad una per venti persone. Le latrine devono rispondere in maniera scrupolosa ai requisiti igienici prescritti dal presente regolamento, (art. 72).

Gli alberghi, le pensioni e le locande devono essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza dell'edi-

ficio, con pavimenti interamente impermeabili e lavabili e con pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino ad altezza conveniente dal pavimento.

Nei locali di soggiorno o di uso comune devono essere distribuite sputacchiere coperte e contenenti soluzioni disinfettanti, approvate dall'Ufficio d'Igiene.

Le latrine, i corridoi, le scale, i locali di uso comune devono essere sufficientemente illuminati anche durante la notte.

Gli esercizi di alloggio devono essere forniti di cassette apposite contenenti l'indispensabile per eventuali medicazioni d'urgenza.

ART. 82

(Infermerie d'albergo)

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a cento devono avere uno o più ambienti appartati per il ricovero temporaneo di ospiti infermi che siano sospettati o riconosciuti affetti da malattie contagiose.

Il ricovero in isolamento di detti ospiti dovrà sempre essere limitato al tempo strettamente necessario agli accertamenti sanitari ed al loro eventuale allontanamento o ricovero in ospedale.

L'Ufficiale Sanitario potrà fare speciali prescrizioni circa i suddetti locali, caso per caso.

Nei maggiori alberghi i locali di isolamento temporaneo devono comprendere anche un locale per ospitare il personale di assistenza; devono, inoltre, avere almeno una latrina ed almeno un bagno di uso esclusivo degli isolati, separati da quelli in uso agli altri ospiti.

ART. 83

(Personale)

Il personale degli alberghi, delle pensioni, delle locande e simili, nonchè degli esercizi di camere di affitto, prima di iniziare il servizio deve essere sottoposto a visita presso l'Ufficio d'Igiene, che agli idonei rilascia apposita tessera sanitaria.

La tessera sanitaria è obbligatoria anche per i proprietari e i conduttori, nonché per le persone delle loro famiglie qualora prestino servizio, anche temporaneo, nell'esercizio.

L'Ufficiale Sanitario vigila e provvede a fare allontanare il personale che risulti affetto da malattie infettive o diffuse.

ART. 84

(Abitazioni collettive e dormitori pubblici)

I convitti, gli ospizi, i conventi, i locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono possedere i seguenti requisiti speciali, oltre a quelli normali prescritti per le abitazioni in genere:

1) ogni adulto deve disporre di almeno 24 mc. di spazio ed ogni ragazzo almeno di 20 mc., perciò i letti devono essere distribuiti convenientemente;

2) conveniente ventilazione assicurata con mezzi idonei;

3) pavimenti di materiale impermeabile e lavabile;

4) pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino a conveniente altezza dal pavimento;

5) latrine igieniche a norma del presente regolamento; una almeno per ogni 15 letti;

6) locale speciale per i bagni;

7) disponibilità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare e rubinetti di acqua corrente con rispettivi lavandini in numero proporzionato alle necessità per la pulizia personale degli ospiti;

8) uno o più locali separati per infermeria, con uno o più locali isolati per ricovero temporaneo degli ospiti sospettati o riconosciuti affetti da malattie infettive o diffuse;

9) massima pulizia ed igiene, a norma del presente regolamento;

10) illuminazione notturna sufficiente nei locali di uso comune;

11) servizio di disinfezione, disinfestazione e bonifica degli individui ospitati, del vestiario, dei panni, della biancheria e dei letti.

Nei dormitori pubblici il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

ART. 85

(Esercizi pubblici e locali di ritrovo)

Gli esercizi pubblici, i teatri, i cinematografi, i circoli ed in genere tutti i luoghi destinati a pubblico ritrovo od a riunione di persone, devono essere bene aerati e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di latrine, corridoi, lavandini con acqua corrente e devono essere conformi alle norme igieniche del presente regolamento. Le latrine in particolare, devono essere a cacciata d'acqua e situate in posizione di facile accesso al pubblico, ma bene separate da cucine, sale da pranzo, banchi di mescita, ecc...

Deve provvedersi con mezzi idonei al ricambio d'aria necessario a purificare l'ambiente.

Devono essere evitati repentini raffreddamenti dei locali. Le bocche di uscita dell'aria viziata di detti locali devono essere collocate in modo da non danneggiare la salubrità delle abitazioni circostanti. Allo stesso scopo, deve essere adottato un conveniente sistema di isolamento acustico.

Nei locali in genere di pubblico ritrovo sono rigorosamente vietati eccessivi affollamenti, in rapporto alla capacità ricettiva.

E' vietato adibire a luoghi di riunione prolungata o di spettacolo locali di spaccio o di deposito di generi alimentari e bevande.

I locali devono essere tenuti costantemente in condizioni di perfetto stato di pulizia.

ART. 86

(Cucine)

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive devono essere spaziose, bene arieggiate ed illuminate dall'esterno. Inoltre: i focolari devono rispettare le norme del presente regolamento e, all'occorrenza, devono essere dotati di impianti di aspirazione in rapporto alla potenzialità; i pavimenti devono essere impermeabili e lavabili; le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e lavabile, preferibilmente di mattonelle di ceramica, fino all'altezza

di due metri dal pavimento; i banchi sui quali vengono manipolate le vivande devono essere ricoperti di marmo o di altro materiale impermeabile solido e lavabile; devono esistere acquai e lavandini con acqua corrente calda e fredda.

Nelle cucine più grosse gli acquai devono essere sistemati in un locale attiguo, anch'esso arieggiato e rivestito nel pavimento e nelle pareti secondo le norme per il vano adibito a cucina.

Gli acquai, in ogni caso, devono avere tubi di smaltimento regolare delle acque di rifiuto.

Le cucine inoltre devono essere dotate di un locale attiguo, assolutamente igienico, destinato a dispensa, con impianti per il deposito e la conservazione delle vivande e con adeguato frigorifero.

Occorrono speciali impianti per il deposito e la conservazione igienica delle stoviglie pulite.

Tutti i suddetti locali devono essere dotati, alle finestre ed agli accessi, di protezioni antimosche.

Il personale di cucina deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi ed è sottoposto alle prescrizioni igieniche ed alle vaccinazioni del personale addetto alla manipolazione dei generi alimentari.

ART. 87

(Risanamento e chiusura coattiva di esercizi pubblici)

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, in accordo con l'Ente nazionale per le industrie turistiche, può ordinare la chiusura di quegli esercizi pubblici che non abbiano i requisiti igienici dovuti e che, nonostante opportuni richiami, non si adeguino alle prescrizioni.

Contro l'ordinanza sindacale di risanamento dei locali o di chiusura dell'esercizio è ammesso ricorso al Medico Provinciale ai sensi dell'art. 232 del T. U. leggi sanitarie e successive modificazioni.

ART. 88

(Parchi di campeggio)

* - Legge 21-3-1958, n. 326 e D.P.R. 20-6-1951, n. 869 =

L'istituzione dei parchi di campeggio è soggetta ad analogha autorizzazione sanitaria prevista per gli alberghi, qualunque sia la forma di gestione. Deve esistere un conduttore responsabile.

I parchi di campeggio possono essere istituiti soltanto in località riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario. Dette località dovranno essere salubri e dotate di approvvigionamento d'acqua potabile sufficiente; dovranno, inoltre, essere dotate di adeguati impianti igienici di latrine, lavandini e docce.

Dovrà essere assicurato sempre lo smaltimento igienico delle acque luride e dei rifiuti solidi.

I parchi di campeggio possono anche essere dotati di appositi servizi di cucina. Questi servizi ed il relativo personale sono soggetti alle norme igieniche stabilite per le cucine degli esercizi pubblici.

I conduttori di campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli art. 255, 256, 260 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e successive modificazioni per la prevenzione delle malattie infettive, diffuse o sospette. ✕

I conduttori di campeggi devono anche provvedere ad un servizio adeguato di pronto soccorso e di medicazione urgente.

Ai parchi di campeggio si possono applicare le norme per il risanamento e la eventuale chiusura disposte per gli esercizi pubblici.

Capo VI.

Stabilimenti balneari e termali. Impianti igienici pubblici o collettivi

ART. 89

(Autorizzazione)

Chiunque pone in esercizio stabilimenti balneari o termali, piscine, alberghi diurni, latrine o simili impianti di uso pubblico deve ottenere la preventiva autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinata al pagamento della tassa di concessione governativa ai sensi delle vigenti norme (Art. 55 del D.P.R. 10-6-1955, n. 854).

Il contravventore è deferito all'Autorità Giudiziaria ed il Sindaco, indipendentemente dal provvedimento penale, ordina la chiusura degli stabilimenti aperti od attivati senza la prescritta autorizzazione.

L'autorizzazione è concessa con la stessa procedura stabilita per gli ambulatori (art. 18). Analogamente, la pubblicità sanitaria per i suddetti stabilimenti è subordinata alle stesse norme in vigore per la pubblicità degli ambulatori (art. 19).

I provvedimenti del Sindaco di autorizzazione all'apertura o di revoca o chiusura dell'esercizio devono essere comunicati entro otto giorni al Medico Provinciale, il quale può annullarli entro venti giorni dalla data di ricevimento della comunicazione. (Art. 24 del D.P.R. 10-6-1955, n. 854 e successive modificazioni).

Per gli alberghi diurni occorre anche la licenza del Questore prescritta dalla legge di pubblica sicurezza.

ART. 90

(Requisiti d'igiene e di sicurezza)

Gli stabilimenti balneari e termali, le piscine, gli alberghi diurni, le latrine pubbliche e simili, devono offrire garanzie per la sicurezza delle persone e devono soddisfare le esigenze d'igiene, decenza e pulizia per quanto concerne l'acqua da bagno, i locali e l'arredamento.

I locali devono essere dotati di impianti idonei per assicurare l'aerazione, la ventilazione, il riscaldamento.

Tutti gli stabilimenti suddetti devono essere provvisti di spogliatoi individuali, di latrine, di lavandini e docce in numero adeguato alla capacità ricettiva.

I locali destinati a cabine o camerini da bagno devono avere una superficie non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca ed a mq. 2 per i bagni a doccia.

I camerini per le docce devono essere preceduti da un vano separato ad uso di spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2.

Gli spogliatoi per i due sessi devono essere nettamente separati.

I pavimenti e le pareti sino all'altezza di m. 2 devono essere rivestite di materiale impermeabile, levigato, lavabile e disinfettabile, con spigoli arrotondati.

Le vasche da bagno devono essere di materiale idoneo, solido, levigato ed impermeabile, a forma interna arrotondata, in maniera

da evitare ogni danno alla persona del bagnante e da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

Dopo ogni bagno si deve procedere alla pulizia e disinfezione della vasca e del locale con i mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene. Si deve, inoltre, procedere al ritiro della biancheria sporca ed alla sostituzione con altra pulita di bucato.

I camerini da bagno devono essere riscaldati mediante impianti a termosifone o simili, che diano garanzia di sicurezza; devono essere forniti di illuminazione abbondante e di campanello di allarme azionabile nel pressi della vasca da bagno ed a portata di mano. Devono inoltre essere dotati di cartelli con tutti gli avvertimenti necessari.

Analoghe norme valgono per le latrine pubbliche.

Deve essere sempre efficiente una idonea attrezzatura di pronto soccorso.

ART. 91

(Piscine pubbliche)

Per le piscine pubbliche, scoperte o coperte, l'autorizzazione presuppone l'accertamento da parte dell'Autorità sanitaria comunale del perfetto stato di salubrità dell'edificio e dei servizi generali, del corredo di tutti gli impianti igienici necessari ed in misura adeguata al pubblico che può essere ospitato, della sussistenza ed efficienza di idonei impianti che assicurino l'ininterrotta depurazione delle vasche da nuoto e da bagno, degli adeguati impianti di alimentazione dell'acqua corrente calda e fredda, dei relativi scarichi, dei mezzi di pulizia e disinfezione.

Le piscine, oltre ad essere corredate dei servizi accessori indicati nell'articolo precedente ed in misura proporzionata alla capacità ricettiva, devono avere un ambulatorio medico, con servizio di pronto soccorso a mezzo di bagnini ed infermieri in numero adeguato alla capienza dello stabilimento.

E' fatto divieto di entrare nelle piscine, nelle vasche da nuoto o in qualunque altro bagno collettivo a persone che presentino segni di malattie cutanee.

L'esercizio delle piscine dovrà essere regolato da un apposito regolamento interno per la disciplina del pubblico, del personale, dei servizi generali e sanitari.

ART. 92

(Lavatoi e lavanderie)

E' fatto divieto di lavare biancheria ed indumenti in canali che attraversano l'abitato o in acque luride e comunque inquinate.

Le lavanderie ed i lavatoi, pubblici o privati di uso collettivo, le lavanderie a secco, devono essere autorizzati dall'Autorità sanitaria comunale e sono sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità stessa.

Le lavanderie comuni devono disporre di locali ampi, ben ventilati e illuminati, dotati di pavimenti impermeabili e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di metri 2. Gli angoli dei pavimenti e delle pareti devono essere arrotondati.

Le vasche devono essere costruite con materiale solido impermeabile, a scompartimenti separati. Devono essere fornite solamente di acqua potabile corrente, con adeguato impianto di conduttura, nonché delle necessarie bocchette di scarico e di sopravvanzo con fognuolo e sifone a chiusura idraulica.

La raccolta della biancheria sporca e la distribuzione di quella pulita devono farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Deve essere adottata idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e di risciacquo, degli stenditoi, delle stirerie.

Gli ospedali e le case di cura devono provvedere alla lavatura della biancheria con impianti propri di lavanderia.

ART. 93

(Lavanderie a secco)

Le lavanderie a secco devono avere locali separati per la macchina lavatrice e per le altre fasi di lavorazione. Devono avere locali ampi, i quali, oltre alle caratteristiche comuni alle altre lavanderie, siano dotati di adeguato ricambio d'aria, o con ventilazione naturale a riscontro del vano d'ingresso, o con opportuni impianti da immettere aria dall'alto in quantità tale da garantire nei locali una pressione superiore a quella esterna.

Nei pressi delle macchine lavatrici, in basso, dovranno sempre essere installati elettroaspiratori, dotati di depuratori che portino i

vapori di trielina e gli altri gas tossici, che si producono, fuori dei locali con tubo particolare e con ogni garanzia anche per le abitazioni circostanti.

E' vietato fare la pulizia dei filtri nei locali stessi e nei pressi delle abitazioni. I filtri da pulire devono essere tolti con sollecitudine, sistemati subito in recipienti metallici chiusi ermeticamente ed allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' vietato usare il solvente in recipienti scoperti, fumare nei laboratori di lavanderia, provvedere al riscaldamento dei locali con impianti a fuoco diretto o ad irradiazione di calore a mezzo di metalli arroventati e simili.

E' vietato usare il solvente in recipienti scoperti, fumare nei locali. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a visita medica preventiva ed a visite periodiche di controllo successive frequenti, *secondo le norme del D. P. R. 19-3-1956, n. 3*

Capo VII.

Acquedotti e forniture di acqua potabile

ART. 94

(Vigilanza sulla potabilità dell'acqua)

Tutte le case di abitazione devono essere fornite di acqua potabile. La fornitura può avvenire mediante acquedotti o, in via eccezionale, direttamente da pozzi di uso domestico.

Le acque pubbliche e private destinate per bevande o per uso delle abitazioni devono presentare requisiti di costante potabilità, in base ad accertamenti dell'Ufficio d'Igiene, che esercita all'uopo una vigilanza continua anche mediante controlli chimici e batteriologici. (art. 185).

Nessun acquedotto o pozzo per uso domestico può essere attivato senza la preventiva autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale.

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

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

Ogni alterazione di queste acque, anche solo sospetta, deve essere immediatamente denunciata all'Autorità sanitaria comunale che dovrà adottare gli opportuni provvedimenti.

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

ART. 95

(Distribuzione dell'acqua potabile)

L'acqua condotta deve essere distribuita nelle case col sistema della presa diretta dalla tubazione dell'acquedotto.

Le condutture di acqua potabile dovranno essere opportunamente isolate dalle condutture delle acque luride o meteoriche.

Gli impianti di attingimento, di distribuzione e di sollevamento di acqua potabile devono essere preventivamente autorizzati dall'Autorità sanitaria comunale e devono soddisfare le esigenze igieniche.

E' vietato qualsiasi collegamento diretto fra le tubazioni alimentate dalla rete pubblica di distribuzione e quelle di impianti privati che utilizzano altre fonti di alimentazione.

Le cisterne sono permesse solo in casi del tutto eccezionali, ove non sia possibile assicurare in altra maniera la provvista dell'acqua potabile. Esse devono essere costruite e mantenute in maniera da garantire la potabilità dell'acqua. Le cisterne devono essere munite di un pozzetto facilmente pulibile per la depurazione dell'acqua mediante decantazione o filtrazione. Le cisterne ed i pozzetti devono essere aerati a mezzo di opportuna apertura protetta, a sufficiente altezza da terra.

ART. 96

(Requisiti dei pozzi - Fontanelle pubbliche)

I pozzi per l'attingimento dell'acqua potabile dal sottosuolo sono consentiti solamente nelle località del Comune ove non giunga l'acquedotto.

I pozzi di acqua potabile devono, in ogni caso, possedere i seguenti requisiti:

1) ubicazione a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a metri 50 da stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizia, e da qualunque altra possibile fonte di inquinamento;

2) costruzione in tubi di cemento o in buona opera muraria con pareti intonacate a cemento, fino allo stato acquifero, dello spessore di almeno due centimetri;

3) copertura di protezione mediante manufatto idoneo;

4) attingimento dell'acqua a mezzo pompa;

5) pedana di protezione all'intorno, in cemento, per un raggio di almeno due metri, con pendenza verso l'esterno del perimetro;

6) falda idrica non troppo superficiale;

7) filtro nel fondo consistente in conveniente strato di ghiaia e sabbia.

Quando la falda freatica lo consente è preferibile la costruzione di un pozzo a tubolare, con adeguata zona di protezione.

Quando l'Ufficio d'Igiene dichiara l'acqua di un pozzo non potabile, il proprietario deve eseguire, a proprie spese, tutti i lavori necessari per renderla potabile. In caso di inadempienza o di insuccesso, l'Autorità comunale ordina la chiusura del pozzo mediante interrimento, a spese del proprietario.

L'Autorità comunale provvederà all'impianto di fontanelle pubbliche nelle località ove se ne riconosca l'utilità per la popolazione. Esse devono sempre essere alimentate con acqua potabile e costruite in maniera da preservare l'acqua da inquinamenti, con idonea zona circostante di protezione e rispetto, con condotto di raccolta e smaltimento delle acque di supero. Il condotto di smaltimento deve essere collocato e costruito in maniera da non provocare inquinamento nel condotto di alimentazione della fontanella.

Capo VIII.

Scuole

ART. 97

(Aule)

Gli edifici per scuole di qualunque specie e grado, siano esse pubbliche o private, devono essere costruiti con l'osservanza delle norme generali valide per le abitazioni urbane e collettive e delle speciali norme legislative, al fine di corrispondere scrupolosamente a tutte le esigenze igieniche che per esse si richiedono.

Le scuole non possono essere adibite ad usi diversi dell'insegnamento. Devono essere mantenute in perfetto stato di pulizia; devono essere frequentemente disinfettate. In ogni caso vanno pulite e disinfettate accuratamente, sotto il controllo dell'Ufficio d'Igiene, prima di ogni apertura o riapertura e quando, nonostante il divieto, siano state adibite ad usi diversi da quelli propri e normali.

Le aule devono avere cubatura, luce ed areazione adeguate, con pavimenti e rivestimenti delle pareti, fino a conveniente altezza, impermeabili e lavabili.

Le pareti saranno verniciate a tinte chiare e il soffitto tinteggiato in bianco.

Non devono aversi aule a piano terreno, ma almeno a piano rialzato; comunque, le aule al piano rialzato devono essere cantinate.

Le finestre di ciascuna aula devono rispondere ai requisiti voluti dalla legge. La luce deve essere abbondante e bene diffusa.

L'illuminazione artificiale deve essere diffusa, costante, omogenea, ed assicurare sul piano del banco una media di almeno 120 lux. E' vietata l'illuminazione ad fluorescenza.

La ventilazione delle aule deve essere garantita con mezzi idonei. I serramenti delle finestre devono sempre essere dotati di aperture a « vasistas ».

Il riscaldamento deve, di regola, essere assicurato mediante impianto termico centrale; eccezionalmente, potrà essere tollerato il riscaldamento ottenuto con stufa refrattaria a legna, corredata di idoneo condotto e canna fumaria.

La temperatura delle aule nella stagione fredda non deve essere inferiore a 16 gradi centigradi.

Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tenere presente che la luce deve provenire allo scolaro da sinistra. Nell'assegnazione dei banchi ai singoli scolari si dovrà tenere conto della statura e delle condizioni di vista e di udito.

Per le scuole di apprendistato professionale si dovranno, inoltre, tener presenti le norme del D.P.R. 19-3-1956, n. 303 e successive modificazioni.

ART. 98

(Altri locali indispensabili)

Nelle scuole elementari e medie è necessario che gli ingressi, gli atri, gli spogliatoi e le latrine consentano una separazione netta dei due sessi. Oltre a questi locali le scuole devono necessariamente essere provviste di adeguate scale e corridoi, di aule in numero proporzionato alla scolaresca da ospitare, di palestra coperta (mq. 1,25 per alunno, per le scuole elementari; mq. 1,50 per l'alunno per le scuole medie), di servizi sanitari, di ripostigli, di direzione e segreteria, di refettorio, di sala e servizi per gli insegnanti, di eventuale separata abitazione per i custodi e le loro famiglie con ingresso e servizi igienici separati da quelli delle scolaresche.

Gli spogliatoi, devono essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati. Devono essere dotati di attaccapanni in numero sufficiente ed i singoli posti devono essere separati o ben distanziati fra loro. Gli armadietti degli spogliatoi, o adibiti a questo uso, saranno provvisti di aperture atte ad assicurare il ricambio dell'aria all'interno. Se a spogliatoio viene adibito il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a m. 3 e deve essere convenientemente aerato.

ART. 99

(Servizi igienici)

Le scuole devono essere largamente dotate di acqua potabile.

I lavatoi e le fontanelle devono essere collocati in apposito locale, che potrà essere anche l'antilatrina.

Le fontanelle per bere devono essere dotate di acqua sicuramente potabile, erogata a getto parabolico verso l'alto, in maniera da evitare il contatto delle labbra col meato d'uscita dell'acqua.

Le latrine devono essere distinte per sesso, precedute sempre da antilatrina.

Nelle latrine è vietata l'installazione di vasi alla turca. Devono esservi preferibilmente vasi del tipo misto a vaschetta, con cassette a cacciata d'acqua a comando od a scatto automatico. Ogni vaso deve essere provvisto di sifone a tenuta idraulica. Nelle latrine destinate ai maschi saranno, di norma, collocati orinatoi con idoneo sistema di lavaggio. In genere, si dovrà calcolare almeno un gabinetto per aula. Le latrine devono possedere, inoltre, tutte le altre caratteristiche igieniche prescritte per quelle delle collettività.

Vi devono essere locali idonei per la refezione. Se vi sarà cucina, questa dovrà essere vicina al refettorio e rispondere con il refettorio alle norme igieniche vigenti per le collettività.

Deve esistere una attrezzatura di pronto soccorso ed anche un ambulatorio medico nelle scuole più vaste ed importanti.

ART. 100

(Arredamenti)

L'arredamento scolastico deve essere semplice, razionale, funzionale, igienico e solido. Deve costituire nei particolari e nell'insieme un tutto armonico per le forme ed il colore. In ogni caso, deve essere riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene, ai sensi del R. D. 27-5-1940, n. 875 e successive modificazioni.

L'arredamento deve sempre essere pulito e tenuto in ottimo stato di conservazione.

ART. 101

(Scuole materne ed asili nido)

Le scuole materne, che raccolgono fanciulli in età prescolastica, devono comprendere almeno i seguenti locali: atrio; spogliatoio per bambini; aula o sala di custodia, che può servire anche per soggiorno e per giochi; refettorio; latrina ed antilatrina per bambini, con ade-

guato numero di vaschette a cacciata d'acqua e lavandini con acqua potabile; spogliatoio per il personale adulto; gabinetto per gli adulti a cacciata d'acqua con antilatrina e lavandino; eventuali alloggi e locali di disimpegno; giardinetto recintato per i giochi all'aperto nella stagione calda; una attrezzatura di pronto soccorso.

Gli asili nido, che raccolgono bambini lattanti, devono disporre, di un'adeguata ed idonea sala di custodia e di latrine con antilatrine, idonee per i piccoli; gabinetto per adulti con vasca a cacciata d'acqua, antilatrina e lavandino; eventuali alloggi. *art. 13 Legge 26-8-1950, n. 8*

Le caratteristiche igieniche generali per le scuole materne e gli asili nido sono analoghe a quelle delle scuole in generale, tenendo conto dell'età dei bambini e delle speciali prescrizioni, *art. 13 L. 26/8/1950*

Capo IX.

Locali di lavoro: aziende, stabilimenti, laboratori Igiene del lavoro

ART. 102

(Norme generali)

Ai locali di lavoro, agli stabilimenti o laboratori in genere si applicano le norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D. P. R. 19 marzo 1956, N. 303 e successive modificazioni ed integrazioni, nonchè le norme del presente regolamento.

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali ove si svolge attività lavorativa da parte di una o più persone, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quanto se sussidiato da macchine. Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali e simili.

Gli ambienti di lavoro devono possedere i requisiti stabiliti dal T. U. delle leggi sanitarie R. D. 27-7-1934 e del D. P. R. citato, nonchè quelli prescritti dal presente regolamento.

Inoltre, vanno osservate le disposizioni igieniche speciali fissate dalle leggi fondamentali per le varie categorie di attività; principalmente:

a) Legge 26-8-1950, n. 860, sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri;

b) D. P. R. 27-4-1955, n. 547, sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro;

c) D. P. R. 7-1-1956, n. 164, sul lavoro nelle costruzioni;

d) D. P. R. 20-3-1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo.

ART. 103

(Autorizzazione)

L'apertura di opifici, stabilimenti, laboratori e simili dovrà essere autorizzata preventivamente dall'Autorità sanitaria comunale, dietro presentazione di apposita domanda corredata con una pianta in scala dei locali da adibirsi all'attività industriale o lavorativa. Per ogni locale dovrà essere indicato l'uso cui esso è destinato; dovranno inoltre essere indicati gli impianti igienici, con descrizione dei sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e gassosi. *intesa con*

A mente degli articoli 6 e 8 del D. P. R. 19-3-1956, N. 303, l'Ufficiale Sanitario, ~~intesa con~~ l'Ispettorato del lavoro, potrà consentire deroghe alle altezze minime ed alle disposizioni sul lavoro nei locali sotterranei o semi sotterranei, quando lo richiedano esigenze tecniche aziendali, salvo la prescrizione di mezzi idonei di aerazione, d'illuminazione, di difesa dall'umidità e dalle emanazioni e temperature nocive.

A mente dell'art. 40 del T. U. delle Leggi Sanitarie, l'Ufficiale Sanitario vigila a che l'esercizio di attività artigiane, industriali, commerciali non costituisca causa di molestia e di insalubrità per la popolazione circostante e, sentito l'Ispettorato del Lavoro, propone al Sindaco i provvedimenti di risanamento ambientale. In caso di dissenso fra l'Ufficiale Sanitario e l'Ispettorato del lavoro, circa i provvedimenti da adottarsi, giudicherà il Prefetto con decreto motivato sentito il Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 68 del D. P. R. 19-3-1956, N. 303. *Medico Provinciale*

ART. 104

(Condizioni dei locali)

~~Tutti i locali di lavoro devono essere provvisti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia.~~ Gli ambienti adibiti

alla preparazione di alimenti o di bevande, od alla manipolazione di sostanze maleodoranti o tossiche, devono avere le pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di metri due dal pavimento.

Gli opifici, i laboratori e simili devono essere provvisti di abbondante quantità d'acqua potabile e condotta in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione. La provvista di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare anche una conveniente pulizia personale.

I locali degli stabilimenti, opifici, laboratori e simili, devono essere costruiti o sistemati in maniera da consentire la vigilanza igienica.

Gli ambienti di lavoro devono essere tenuti costantemente puliti, per quanto lo comporta la natura dell'attività in essi esercitata. Essi devono essere bene illuminati, aerati, asciutti, difesi dagli agenti atmosferici.

Le finestre saranno bene apribili e provviste di sistemi che assicurino un buon ricambio automatico dell'aria.

L'illuminazione naturale od artificiale dovrà assicurare sul piano di lavoro una intensità di illuminazione ritenuta sufficiente ed idonea. *stabilita dall'art. 10. D.P.*

Salvo quanto previsto dall'art. 41 del citato decreto 303-

ART. 105

(Locali per lavorazioni speciali)

I locali di lavoro nei quali si spandono liquidi devono avere il pavimento percorso da canalette di scolo impermeabile con la pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi nella fogna.

Le canalette e le fogne devono essere raccordate da sifone a chiusura idraulica e di graticolato.

Devono esistere anche idonei impianti di depurazione quando i liquidi siano di natura tale che la loro immissione diretta nella fognatura possa essere di pregiudizio per la salubrità del suolo e dell'abitato.

Gli operai devono essere provvisti, a cura del proprietario dell'azienda, di idonee calzature impermeabili ed il pavimento deve essere reso antisdrucchiolevole.

I pavimenti dei locali, ove si lavorano materie grasse o sudicie, devono mantenersi costantemente coperti di segatura di legno o di altre sostanze assolutamente idonee a trattenere il sudiciume.

Nei locali nei quali si trovano materie e prodotti lavorati che danno un cattivo odore o nei quali si effettuano operazioni capaci di sviluppare emanazioni sgradevoli, le pareti interne devono essere munite di rivestimento impermeabile e devono essere installati idonei impianti di aerazione, salve le precauzioni necessarie per il vicinato.

Il calore, lo splendore, la luminescenza, la disposizione delle sorgenti di luce dovranno corrispondere ai requisiti del lavoro ed alle necessità igieniche dei lavoratori.

Dovranno essere installati igienici impianti di riscaldamento atti a assicurare nell'ambiente una temperatura effettiva che generi una condizione media di normale benessere.

ART. 106

(Impianti igienici)

Negli ambienti di lavoro e nei corridoi annessi è vietato sputare sul pavimento. Saranno disposte adatte sputacchiere e cartelli di ammonimento igienico.

Gli opifici artigianali, gli stabilimenti industriali ed i locali ove si svolgono attività commerciali devono essere dotati almeno di una idonea latrina isolata dai posti di lavoro, con le caratteristiche igieniche corrispondenti a quelle previste dal presente regolamento per le abitazioni civili e collettive.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, vi devono essere latrine separate per uomini e per donne. In ogni caso, il numero delle latrine per ogni sesso non deve essere inferiore ad una per ogni 30 persone occupate nello stesso turno.

Vi deve essere abbondante distribuzione di acqua potabile corrente.

I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni cinque dipendenti occupati nello stesso turno. I lavandini collettivi de-

vono disporre di tanti posti spaziatissimi tra di loro di almeno 60 cm.; ogni posto deve essere dotato di un rubinetto di acqua corrente.

I lavoratori devono avere, nello spogliatoio, anche la possibilità di custodire i loro indumenti in maniera igienica e di lavarsi.

Le aziende e gli stabilimenti che trattano lavori polverosi o che danno luogo a sviluppo di gas o di fumi contenenti sostanze untuose od incrostanti, o che comunque insudiciano l'operaio, devono mettere a disposizione dei dipendenti impianti igienici di docce, distinti per i due sessi, per il bagno generale.

ART. 107

(Mense e ristoranti aziendali)

Le aziende nelle quali più di trenta dipendenti rimangono in sede durante gli intervalli e quelle che lavorano sostanze polverose o che sviluppano gas o fumi contenenti sostanze untuose od incrostanti, devono avere uno o più locali destinati ad uso di refettorio, separati dai luoghi di lavoro, muniti di tavoli e di sedili con schienale.

I refettori devono essere illuminati ed aerati; devono essere bene riscaldati nella stagione fredda. Il pavimento deve essere compatto ed impermeabile; le pareti intonacate ed imbiancate con basamento lavabile. Devono essere provvisti di mezzi per conservare in adatti posti fissi le vivande di ciascun lavoratore, per riscaldare e per lavare i relativi recipienti.

Quando lo stabilimento disponga di una mensa con propria cucina per la preparazione, la cottura, la somministrazione dei pasti al personale dipendente, i locali, gli impianti ed il personale addetto devono conformarsi alle norme igieniche previste dal presente regolamento per le cucine e mense delle abitazioni collettive.

Il proprietario deve segnalare preventivamente all'Ufficio di Igiene l'istituzione della mensa aziendale, ai fini della necessaria autorizzazione sanitaria e della vigilanza sull'igiene ambientale, sul personale addetto e sugli alimenti e bevande che vengono somministrati.

ART. 108

(Sale di allattamento - Asili nido)

In conformità al disposto dell'art. ~~11~~^{12 e 13} della legge 26-8-1950, N. 860, negli opifici o stabilimenti nei quali siano occupate almeno 30 donne di età non superiore ai 50 anni, è obbligatoria la camera di allattamento bene illuminata ed aerata, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in stato di scrupolosa pulizia.

Accanto alla stanza di allattamento deve essere sistemato un asilo nido per la custodia, a cura dell'azienda e con personale idoneo, dei figli in età inferiore ai tre anni, appartenenti alle donne occupate nell'azienda (art. 101).

ART. 109

(Emanazioni sgradevoli e moleste)

Le industrie od attività che sviluppano fumo, fuliggine, polveri, pulviscoli, vapori o gas sgradevoli o comunque molesti al vicinato devono essere ubicate in zone adatte, il più possibile isolate da case di civile abitazione. In ogni caso, si devono esigere opportune misure ed impianti idonei per ottenere la depurazione e lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli o moleste, sia nell'interesse igienico dell'ambiente interno, sia nell'interesse igienico dell'ambiente esterno.

Le fabbriche ed i laboratori, compresi i panifici e pastifici, dovranno essere forniti di camino, di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle abitazioni limitrofe, per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente e sufficientemente diluiti e dispersi nell'aria. Potranno installarsi idonei depuratori dei fumi.

Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà, caso per caso, ingiungere, entro congruo termine, l'adozione di impianti o di misure particolari per assicurare una perfetta combustione, anche in relazione all'impiego dei combustibili, e per eliminare le molestie. Potrà sempre adottare provvedimenti più gravi in caso di contingibilità ed urgenza.

Analoghe misure e precauzioni si devono adottare per le industrie o attività nelle quali si impiegano materie facilmente putrescibili o capaci di sviluppare, primitivamente o durante la loro trasformazione, emanazioni sgradevoli o repugnanti o comunque nocive.

Le materie fermentescibili o comunque capaci di svolgere le suddette emanazioni non possono essere accumulate negli stabilimenti in quantità maggiore di quella corrispondente al fabbisogno di un turno di lavorazione, secondo la potenzialità dello stabilimento, e devono conservarsi in appositi recipienti impermeabili, eventualmente con l'aggiunta di sostanze disinfettanti, assorbenti, deodoranti e moschicide. Simili precauzioni dovranno usarsi anche nella rimozione e nel trasporto di sostanze che sviluppano emanazioni ripugnanti. Il trasporto deve farsi con recipienti e carri appositi a chiusura ermetica, sempre lavabili e disinfettabili.

ART. 110

(Industrie insalubri e pericolose)

Per industrie od attività insalubri e pericolose s'intendono quelle iscritte in apposito elenco compilato a cura del Consiglio Superiore di Sanità.

Tutti gli stabilimenti industriali od i laboratori soggetti a rischio d'incendio o di esplosione o comunque pericolosi devono essere ubicati in zone isolate e riconosciute adatte.

In essi devono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato. Devono, inoltre, osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio, il trasporto, il deposito, l'impiego delle materie che presentano pericolo di scoppio o di incendio. Altrettanto dicesi per i laboratori di materie asfissianti, tossiche, infettanti, radioattive, o comunque nocive alla salute.

Il personale deve essere provvisto, a cura del proprietario, di tutti i mezzi di difesa individuale contro i danni ed i pericoli che provengono dalle suddette lavorazioni.

I turni di lavoro devono essere della durata minore possibile e si devono adottare gli accorgimenti suggeriti dalla moderna tecnica, per la protezione e l'incolumità umana.

Devono sempre essere esposti nei luoghi più opportuni cartelli di avvertimento per gli operai e per il pubblico.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà sempre ordinare quegli accorgimenti o provvedimenti speciali che ritenga, secondo la tecnica e l'esperienza, necessari od utili ad una maggiore sicurezza.

ART. 111

(Permessi per le industrie insalubri e pericolose)

Chiunque voglia attivare una fabbrica o manifattura od istituire depositi di materie insalubri e pericolose deve presentare apposita domanda al Sindaco, il quale, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, accerta che siano state osservate le disposizioni del presente regolamento e degli articoli 216 e 217 del T. U. delle Leggi Sanitarie e stabilisce a quale classe dell'elenco appartenga l'attività od il deposito. Il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, può autorizzare l'apertura dell'attività o l'istituzione del deposito; può subordinare il permesso a determinate cautele; può anche negare il permesso.

In caso di attività o di deposito in atto il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può ordinarne la chiusura e l'allontanamento; in caso di contingibilità ed urgenza, può adottare provvedimento esecutivo immediato ai sensi della legge comunale e provinciale.

Capo X.

Edifici ed abitazioni rurali

ART. 112

(Requisiti generali)

Agli edifici di abitazione rurale ed ai locali accessori dell'abitazione stessa si applicano, in genere, le norme relative ai requisiti igienici degli edifici di abitazione a carattere urbano, compatibilmente con le esigenze e le particolarità imposte dalle condizioni ambientali o previste dalle norme qui appositamente disposte.

Gli altri edifici o locali destinati al lavoro rurale, o comunque ad uso dell'azienda e dell'attività agricola, dovranno possedere i requisiti generici di usabilità, salvo quelli speciali richiesti dalla particolare destinazione e previsti nelle apposite seguenti norme.

Ogni casa deve avere una sufficiente dotazione di acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio dell'Igiene. Ove è possibile, l'approvvigionamento idrico dovrà essere fatto mediante allacciamento alla rete di distribuzione dell'acquedotto comunale. Diversamente, dovrà avvenire con uno dei sistemi riconosciuti idonei dal presente regolamento.

I cortili, le aie, gli orti ed in genere gli spazi adiacenti alle case rurali devono avere regolare scolo delle acque, in maniera da evitare comunque impaludamenti.

Le costruzioni rurali sono soggette alle stesse autorizzazioni richieste per le costruzioni urbane.

ART. 113

(Locali di abitazione)

I locali abitati a piano terreno devono avere sempre un livello superiore di almeno cm. 30 a quello del terreno circostante. Devono posare su sotterranei aerati o vespai di almeno cm. 30. Le altezze degli ambienti non devono essere inferiori a m. 2,80 e la superficie non deve essere inferiore a mq. 9.

Le camere a sottotetto non devono avere altezza inferiore a m. 2,50 se a tetto piano. Per quelle a tetto inclinato il punto più basso non deve mai essere inferiore a m. 1,80.

ART. 114

(Latrine ed acquai)

Il numero delle latrine nelle case coloniche deve corrispondere a quello delle famiglie che vi abitano. Il pavimento deve essere fatto di materiale impermeabile e l'ubicazione deve essere in luogo conveniente, tanto se le latrine sono costruite entro la casa che in altra parte.

Le latrine devono essere sufficientemente ampie ed aerate dall'esterno. I vasi devono essere facilmente lavabili e provvisti di coverchio a perfetta tenuta.

In mancanza di fognature, i rifiuti delle latrine devono essere immessi in pozzi neri costruiti secondo il presente regolamento.

Le condutture ed i fognoli devono essere in condizioni igieniche soddisfacenti.

Tutte le case coloniche devono essere provviste di acquai. Le tubazioni degli acquai ed eventualmente dei bagni devono sfociare in apposito serbatoio costruito con le regole stabilite per i pozzi neri. Possono sfociare anche nel pozzo nero della latrina, oppure nel letamaio, purchè siano sempre condotte con tubazioni igienicamente soddisfacenti.

E' consentito lo scarico degli acquai e dei bagni a dispersione nelle canalette dei campi, purchè le acque siano condotte con manufatti impermeabili in maniera che il punto di sbocco disti almeno 50 metri dalle abitazioni, nonchè dai pozzi e serbatoi di acqua potabile, e non si producano impaludamenti.

ART. 115

(Stalle rurali)

Salve le norme dell'art. 47, le stalle devono essere normalmente isolate ed indipendenti dalla abitazione colonica. In ogni caso, non devono comunicare direttamente con gli ambienti di abitazione, nè avere aperture nella stessa facciata a distanza orizzontale inferiore a metri 3, ove si aprono porte o finestre di abitazione. Devono essere separate dalle abitazioni da muri costruiti con materiale impermeabili a liquidi e gas. Non devono essere sottoposti a locali abitabili. Devono avere un'altezza media non inferiore a metri 3,50 e dimensioni tali da assicurare almeno mc. 30 di aria per ciascun capo di bestiame grosso e la metà per il bestiame minuto.

Le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile fino a 2 metri di altezza. Nel soffitto devono esistere canne di ventilazione che vadano oltre il tetto e arrivino al di sopra delle vicine abitazioni.

Devono essere provviste di ampie porte e finestre per assicurare il rinnovamento dell'aria e l'illuminazione.

I pavimenti, le mangiatoie, gli abbeveratoi, le rastrelliere devono essere di materiale compatto ed impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Il pavimento deve essere dotato di adeguate cunette

di scolo inclinate per le urine, le quali vengono convogliate con tubature impermeabili in apposito serbatoio fuori dalla stalla o nel letamaio.

Gli abbeveratoi saranno costruiti a diversi scomparti per evitare l'uso contemporaneo di una stessa vasca d'acqua da più animali. Dovranno essere a giusta distanza dai pozzi e dai serbatoi d'acqua potabile.

Le stalle non devono servire da abituale alloggio o dormitorio, specialmente di notte, alle persone. Non devono servire neppure per deposito di attrezzi, nè per attività a carattere industriale o commerciale, sia pure inerenti all'azienda agricola. Non devono contenere depositi di letame.

Per tutte le costruzioni edili e modifiche delle stesse il Sindaco concederà l'autorizzazione, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale, secondo le rispettive specifiche competenze.

ART. 116

(Letamai e concimaie)

Tutte le stalle devono essere provviste all'esterno di letamai o concimaie di capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla. Letamai e concimaie devono uniformarsi all'art. 234 del T.U. delle leggi sanitarie (R.D. 27-7-1934, n. 1265) ed essere costruite su piattaforme e con pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetto a tenuta per i liquidi. Devono essere provviste di tubo esalatore con un diametro interno non inferiore a cm. 20, ed essere posti a distanza almeno di ^(25ml) 25 metri dai locali di abitazione e almeno 50 metri dai pozzi o depositi o condotti di acqua potabile. Ogni deroga che si renderà inevitabile a queste distanze dovrà essere autorizzata, caso per caso, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, d'intesa con l'Ispettorato del Lavoro, tenute presenti le condizioni ambientali.

Le porte tanto del letamaio quanto del pozzetto dovranno essere metalliche. Non è permesso che i letamai, a mezzo di porte, finestre o di altre aperture qualsiasi, siano in diretta comunicazione con strade, piazze od altri spazi pubblici o soggetti a servitù di pubblico passaggio, o con proprietà altrui.

Di regola i letamai e le concimaie non devono essere costruiti in corrispondenza del confine con altre proprietà.

La vuotatura dei letamai e dei relativi depositi liquidi dovrà farsi con le norme del presente regolamento per i pozzi neri, particolarmente per quelli in prossimità di nuclei di abitazione urbana.

ART. 117

(Porcili ed ovili)

I porcili e gli ovili presso le case rurali non possono essere costruiti se non in muratura e ad una distanza minima di 20 metri dalle abitazioni e dalle strade. Devono avere aperture sufficienti al rinnovamento d'aria; mangiatoie e pavimenti ben connessi di materiale impermeabile. Deve essere facilitato lo scolo delle urine nel pozzetto, costruito con le norme dei pozzi neri.

ART. 118

(Pollai, conigliere, colombaie, ecc...)

I pollai ed i ricoveri di animali volatili o da cortile devono essere possibilmente distaccati dalla casa colonica; comunque, non in comunicazione diretta con i locali di abitazione. Devono essere bene aerati e costruiti con pavimenti e pareti lavabili da consentire una costante pulizia. I posatoi ed i nidi sospesi dovranno essere separati dai muri a mezzo di isolatoi, in maniera da impedire la circolazione dei parassiti.

Le conigliere devono essere bene aerate e devono essere provviste di sottofondo in lamiera di zinco od in cemento, a piano inclinato verso una doccia che condurrà le urine ad un tubo di scarico. Le conigliere dovranno essere tenute nella massima pulizia.

ART. 119

(Vasche per bucato - Lavatura ortaggi)

Le vasche destinate alla lavatura del bucato presso le case rurali devono essere a sufficiente distanza dai pozzi o depositi di acqua

potabile. Devono essere alimentate da acqua potabile. Devono essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza minima di metri 50 dai pozzi.

Ogni podere o casa rurale, ove si producono ortaggi per il commercio, deve possedere apposita vasca, costruita in muratura od in altro materiale compatto ed alimentata da acqua potabile, per il lavaggio ed il rinfreschimento degli ortaggi.

ART. 120

(Manutenzione delle case coloniche)

Il proprietario della casa colonica ha il dovere di mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente regolamento e di apportarvi le opportune modifiche.

In caso contrario il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Medico Provinciale e, avuta da questi approvata la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori.

Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati, il Sindaco interviene d'ufficio con provvedimento contingibile ed urgente ai sensi della legge comunale e provinciale.

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

TITOLO TERZO

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti domestici

Capo I.

Disposizioni Generali

ART. 121

(Vigilanza)

L'Ufficio d'Igiene esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande a norma del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e successive modificazioni, del regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3-2-1901, n. 45 e successive modificazioni, delle altre leggi generali e speciali, nonché del presente regolamento, *e della legge 30.4.1962, n. 283 e 26.2.1963, n. 471*

La vigilanza si estende direttamente sulle derrate e bevande, sulla loro provenienza, fabbricazione, manipolazione, conservazione, vendita, somministrazione, ecc., sul loro trasporto e deposito, nonché sui locali e sui mezzi usati per dette operazioni.

La vigilanza si esercita mediante ispezioni, prelevamenti di campioni ed analisi ai sensi delle norme generali e speciali, in conformità alle disposizioni del presente regolamento e particolarmente con le modalità del Titolo Primo, Capo III.

Per le sostanze non più commestibili o comunque riconosciute pericolose alla salute pubblica sarà promosso di urgenza l'ordine del

Sindaco per la loro distruzione, ai sensi dell'art. 153 del T.U. della Legge comunale e provinciale approvato con R. D. 4-2-1915, n. 148 e successive modificazioni, redigendo un rapporto specificato sulle alterazioni delle sostanze stesse e sulle ragioni che ne giustificano la distruzione (art. 12).

ART. 122

(Attivazione di esercizi o spacci di vendita)

Chiunque intenda attivare uno spaccio di vendita delle derrate alimentari e delle bevande, oppure intenda subentrare in un esercizio o spaccio esistente, deve inoltrare domanda al Sindaco per la prescritta licenza di commercio.

La licenza può essere concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente regolamento o da altre norme sanitarie generali.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo quelle sostanze che siano consentite dal Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario.

E' vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) con generi non alimentari di odore sgradevole (es.: petrolio, benzina, nitorina, carburo di calcio, saponi non incartati e simili) o con sostanze che possono comunque danneggiare la commestibilità degli stessi alimenti.

In caso di trasferimento d'esercizio in altro locale l'esercente è tenuto a fare preventiva domanda al Sindaco al fine di ottenere nulla osta, che può essere concesso solo quando il nuovo locale sia usabile e corrisponda alle prescrizioni sanitarie di legge e di regolamento.

La licenza di vendita ambulante di generi alimentari può essere concessa, previo nulla osta sanitario, solamente per erbaggi, frutta, gelati, dolciumi, semi salati, bevande confezionate.

E' vietata la vendita ambulante di generi di pasticceria fresca.

Le domande per esercizi pubblici che, a norma dell'art. 86 del T.U. delle leggi di pubblica sicurezza (R.D. 18-6-1931, n. 773), non possono esercitarsi senza licenza del Questore, sono anch'esse sottoposte al nulla osta preventivo dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 123

(Laboratori alimentari - Stabilimenti idropinici)

Chiunque intenda attivare fabbriche di generi alimentari o di sostanze ad uso potabile, laboratori per la manipolazione di generi alimentari o di bevande, stabilimenti idropinici, anche ad attività stagionale, o subentrare nei laboratori già esistenti, deve ~~fare domanda~~ ^{intercessione} ~~al Sindaco~~ ^{dal Sindaco Provinciale} per ottenere regolare licenza che sarà rilasciata previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, ferme restando le particolari disposizioni di legge sull'esercizio dei laboratori suddetti. *art. 194 24.7.22. SS
17 RD. 28-9-1919
M. 1924 -*

L'Ufficiale Sanitario darà parere favorevole solamente quando abbia accertato che le condizioni igieniche e sanitarie degli ambienti di lavoro, degli arredamenti, dei macchinari destinati alla produzione e del personale, siano tali da consentire l'esercizio con sicura garanzia per la salute pubblica.

Per i requisiti dei locali e del personale addetto ai laboratori di generi alimentari e di bevande valgono le norme stabilite per gli spacci di vendita.

E' vietata la fabbricazione di generi alimentari all'aperto, anche in occasione di mercati o di fiere.

ART. 124

(Requisiti degli spacci e dei mercati)

Gli spacci di vendita di alimenti e di bevande devono avere l'accesso dalla pubblica via, essere forniti di acqua potabile ed essere costantemente mantenuti asciutti e ventilati. Non possono comunicare direttamente con locali di abitazione, con dormitori e spogliatoi, con latrine e simili.

Il locale di uno spaccio di vendita deve essere sufficientemente ampio, non deve mai avere una superficie inferiore a mq. 12.

Gli spacci devono essere tenuti costantemente puliti in ogni parte; le immondizie e materie putrescibili devono essere raccolte in recipienti idonei chiusi, sino al momento della loro asportazione. Devono avere il pavimento impermeabile, non mai di legno; essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con rivestimento sovrastante impermeabile.

E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi rebottega oggetti ingombranti e non attinenti al commercio del negozio e, comunque, sudici od igienicamente in contrasto con i generi del negozio.

E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni.

I mercati all'ingrosso di frutta e verdura, delle carni, del pesce e simili, sono disciplinati da speciali norme di legge e di regolamento, anche per quanto concerne le attrezzature igieniche e sanitarie. Tuttavia, per essi come anche per i mercati al minuto di generi alimentari distinti o promiscui, si osservano le norme generali sanitarie ed igieniche degli spacci alimentari, specialmente per i reparti e per i banchi di vendita.

Tutti i mercati devono essere provvisti, oltrechè dei necessari adatti impianti di deposito, conservazione, refrigerazione e controllo sanitario delle merci, di locali bene aerati ed illuminati ispezionabili, di pavimenti e pareti impermeabili e lavabili, di latrine igieniche ed adeguate, di impianti di acqua potabile per il lavaggio delle platee, delle gallerie, delle corsie, dei piazzali, dei banchi di vendita. Devono, inoltre, essere dotati di adeguate fognature a chiusura idraulica, di recipienti idonei mobili e chiudibili per la raccolta ed il pronto smaltimento dei rifiuti putrescibili.

ART. 125

(Protezione degli alimenti)

In tutte le stagioni, ma specialmente dal maggio all'ottobre compresi, i generi alimentari destinati al consumo devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa d'inquinamento, a mezzo di vetrine oppure di altri validi ripari, a seconda della merce.

Dette protezioni saranno tanto più rigorose e necessarie se i generi siano a disposizione del consumatore senza involucro o senza preventivo lavaggio o depurazione, e possano essere consumati senza preventiva cottura.

I generi di questo tipo non possono essere esposti fuori dal negozio e devono essere rimossi o prelevati con strumenti idonei a garantire la massima igienicità e ad evitare, quanto più possibile, la manipolazione.

Per i generi alimentari esposti l'esercente deve avvertire il cliente di non toccare.

Per la protezione dalle mosche si applicano le norme speciali generali, integrate dalle disposizioni esecutive emanate dall'Autorità comunale. I clienti hanno il diritto di rifiutare i generi che non sono protetti dalle mosche (art. 213).

E' vietato di avvolgere le sostanze alimentari direttamente con carta usata, stampata, preparata con materie dannose o colorata con sostanze nocive o che cede facilmente il colore (Art. 126 del R.D. 3-2-1901, n. 45, modificato con R.D. 6-12-1928, n. 3112), ovvero che si presti a frode nel peso.

E' vietato avvolgere sostanze alimentari direttamente con foglie di piante.

ART. 126

(Personale addetto - Tessera sanitaria)

Chiunque sia addetto alla fabbricazione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti o bevande non deve essere affetto da malattia infettiva diffusiva o da postumi di essa che lo mettano in condizioni di contagiare altri (art. 262, T.U.L.S. 1934).

L'immunità deve risultare da apposito libretto sanitario che, previa visita, viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario, salva sempre la facoltà del Sindaco di disporre per ulteriori accertamenti sanitari e di adottare i provvedimenti necessari alla tutela della sanità pubblica.

La visita sanitaria dovrà essere periodicamente ripetuta secondo anche le speciali disposizioni di legge (acque gassose, ecc...).

Chiunque sia addetto alla fabbricazione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande deve avere subito la vaccinazione antitiflica, per via sottocutanea o per via orale.

La vaccinazione sarà ripetuta annualmente secondo le disposizioni che verranno date al riguardo con ordinanza del Sindaco.

E' fatto divieto ai conduttori di esercizi per la produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, di assumere personale che non abbia subito la visita sanitaria e la vaccinazione antitiflica.

Negli esercizi di vendita di commestibili, le sostanze da consumarsi senza cottura, sbucciamento o sconfezionamento non possono

essere manipolate o somministrate dalla stessa persona che maneggia o ritira denaro, se non con le necessarie precauzioni igieniche.

E' vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involto, soffiare sui fogli per separarli.

Le disposizioni del presente articolo si applicano anche ai direttori ed agli amministratori di aziende o laboratori alimentari.

ART. 127

(Generi adulterati o corrotti)

Si considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i generi alimentari e le bevande non rispondenti per natura, qualità e condizione, alla denominazione con la quale sono designati e richiesti per consuetudine, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati privati in parte delle proprie materie nutrienti o mescolati a materie di qualità inferiore o comunque trattati in modo da variarne la composizione normale o naturale. (Art. 108 Reg. gen. sanitario 3-12-1901, n. 45).

E' vietato a chiunque di vendere, ritenere per vendere o somministrare, anche solo come compenso ai propri dipendenti, qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda che presenti segni di decomposizione, anche solo incipiente, o sia comunque adulterata, infetta, insalubre o ritenuta nociva. (Art. 243 T.U. leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265 e art. 187 Reg. gen. sanitario 3-12-1901, n. 45).

La vendita di alimenti o bevande modificati, purchè non in modo nocivo, è permessa solamente quando i prodotti portino scritto in modo chiaro ed evidente l'indicazione delle modificazioni subite.

76 Capo II. *dell'art. 128 all'art. 141*
Stabilito per l'irrevocabilità nel regolamento di polizia veterinaria

Macellazione, conservazione, vendita delle carni

ART. 128

(Carni da macello)

Si considerano come carni da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, ovini ed equini destinati all'alimentazione (art. 1, R.D. 20-12-1928, n. 3298).

Non sono ammessi alla macellazione per scopo alimentare gli animali che non abbiano raggiunto età e sviluppo fisico tali da assicurare il conveniente valore nutritivo della loro carne. Di regola non sarà ammessa la macellazione ad età inferiore ad un mese per i bovini, bufalini, equini, ed a venti giorni per gli ovini e caprini.

Per la macellazione degli animali valgono le norme del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e successive modificazioni, nonchè le norme del regolamento speciale per i servizi del pubblico macello, dei macelli privati e della bassa macelleria, ed infine le norme del regolamento generale di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 10-6-1954, n. 854 e quelle degli articoli 25, 26, 27 del presente regolamento.

ART. 129

(Altre carni)

Le carni di pollame, colombi e piccoli volatili, conigli, selvaggina sono sottoposte a vigilanza sanitaria mediante il controllo del Veterinario Comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione o l'assegnazione alla bassa macelleria si attiene alle prescrizioni stabilite per le carni da macello.

La selvaggina, sia a pelo che a piuma, usata per l'alimentazione è soggetta a vigilanza sanitaria analogamente agli animali da macello e deve recare il bollo sanitario. Alla stessa vigilanza sanitaria sono sottoposti anche tutti i piccoli animali da cortile (pollame, colombi, piccoli volatili, conigli) quando risulti che fra essi dominano malattie infettive contagiose trasmissibili all'uomo ed agli animali.

Non è permessa la vendita degli animali da cortile e della selvaggina morti per malattia o trovati affetti da malattie o che non portino evidente traccia dell'avvenuta uccisione o che si trovino in stato di alterazione o putrefazione anche incipiente.

In caso di diffusione di una malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'Autorità sanitaria può sospendere lo smercio ed applica le opportune disposizioni generali di polizia veterinaria.

E' vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rinfusa. E' permessa solo la vendita per quarti.

Il pollame, escluse le oche e le anitre, deve essere posto in vendita privo di gozzo e di intestini.

E' vietato insufflare aria sotto la pelle del pollame e della selvaggina allo scopo di far apparire gli animali più grassi. E' vietato anche tenerli nell'acqua per conservarli o sottoporli a qualsiasi operazione che tenda a nascondere l'iniziata decomposizione.

L'uccisione dei conigli, polli e simili, la loro eviscerazione, nonchè la spennatura dei volatili, sono vietate negli spacci e nel suolo pubblico; devono eseguirsi in locali appartati secondo le norme che potrà impartire l'Ufficio d'Igiene. Le penne e le materie putrescibili vanno subito allontanate e smaltite.

ART. 130

(Spacci delle carni fresche e congelate)

A tutte le carni si applicano le norme del Titolo III del R.D. 20-12-1928, n. 2398, integrate dal R.D.L. 26-9-1930, n. 1458 convertito nella Legge 22-12-1930, n. 1870 e successive modificazioni.

Chiunque intenda aprire uno spaccio per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, deve farne domanda al Sindaco, il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento del Veterinario Comunale, risulti che i locali a ciò destinati soddisfano alle esigenze dell'igiene.

E' vietato di tenere e vendere nello stesso spaccio carni ammesse al libero consumo e carni di bassa macelleria.

Nello stesso spaccio non si possono vendere che le carni di una data specie di animali. Il Sindaco potrà, però, qualora particolari esigenze locali lo reclamino, concedere permessi speciali per la vendita cumulativa delle carni appartenenti alle diverse specie di animali, escluse le equine che devono sempre essere vendute in spacci a parte.

E' vietata la vendita promiscua di carni fresche e di carni congelate. Queste ultime devono essere vendute in spacci speciali e distinti da quelli in cui si vendono le carni fresche. Gli spacci di carni fresche o congelate devono essere dotati di idoneo impianto frigorifero.

Gli esercizi di vendita al pubblico delle carni fresche e di quelle congelate devono essere contraddistinti con insegne e tabelle, esterne ed interne, ben visibili, che indichino in maniera precisa la specie o le speci di animali per le cui carni è autorizzata la vendita.

Nell'interno del negozio deve restare affissa e ben visibile una tabella indicante, a grossi e chiari caratteri, le specie ed i prezzi di vendita delle carni.

Le infrazioni alle presenti norme sono punite applicando le sanzioni di cui al R.D. 16 dicembre 1926, n. 2174, e al decreto ministeriale 31 dicembre 1926 relative alla disciplina del commercio, che portano alla revoca della licenza di esercizio e all'incameramento della cauzione, quando risulti che gli esercenti non adempiono agli obblighi suddetti (art. 7, Legge 22-12-1930, n. 1870).

ART. 131

(Spacci delle trippe)

Gli spacci di vendita di generi di tripperia devono possedere i requisiti generali prescritti per gli spacci delle carni. Altrettanto dicasi per il personale addetto.

E' vietata l'esposizione di vesciche o di altri visceri animali all'esterno dei locali di tripperia.

Si applicano alle trippe alterate le norme del presente regolamento per le carni alterate.

ART. 132

(Requisiti dei locali di vendita)

Oltre ai requisiti di usabilità, a quelli generali stabiliti nell'art. 124 e nell'articolo precedente, i locali degli spacci di vendita delle carni devono soddisfare le seguenti condizioni:

1) il pavimento e le pareti, fino all'altezza di almeno due metri, devono essere impermeabili e facilmente lavabili, ed i banchi per la vendita devono essere di marmo levigato o di altro materiale ritenuto idoneo (2° comma dell'art. 29 del R.D. 20-12-1928, n. 3298);

2) il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare l'altezza delle uncinaie;

3) il pavimento impermeabile deve essere costruito in declivio e munito di condutture per gli scolii con chiusura idraulica;

4) il locale di vendita e quello destinato alla conservazione della carne non possono comunicare con altri ambienti e devono avere le aperture di illuminazione e ventilazione munite di inferriata fissa e di rete metallica, pure fissa, atta ad impedire l'entrata delle mosche;

5) i ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta bene eguagliata;

6) gli utensili, le rastrelliere, gli uncini, ecc. che possono essere a diretto contatto con le carni devono essere costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile, tenendo presenti le norme dell'art. 125 del Regolamento generale sanitario 3-2-1901, n. 45, modificato con la legge 26-6-1904, n. 369, e quelle del presente regolamento.

I locali devono essere provvisti di lavandino con acqua potabile.

Per la protezione igienica delle carni valgono le norme generali dell'art. 125 del presente regolamento.

ART. 133

(Esposizione delle carni)

Le carni devono essere esposte entro lo spaccio e mai fuori del medesimo.

Le carni esposte devono essere tenute sollevate dal suolo almeno 50 centimetri e preservate dagli insetti e dalla polvere a mezzo di idonee protezioni igieniche o vetrine frigorifere.

Le carni che non sono esposte possono custodirsi solamente in frigorifero.

E' vietato introdurre, a qualunque titolo, negli spacci di vendita e nelle annesse celle frigorifere, animali di qualunque specie (bovini, ovini, polli, ecc.) non scuoiati o non spennati.

Le ossa, le unghie, i residui grassi, le pelli e qualunque altro residuo animale devono essere custoditi in casse coperte, foderate in zinco, giornalmente rimosse dallo spaccio e trasportate ai rispettivi stabilimenti in appositi carri chiusi e nel mondo stabilito dall'Ufficio d'Igiene.

ART. 134

(Carni alterate o non bollate)

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

I contravventori sono differiti all'Autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli di sanità, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari.

Le carni per le quali è prescritta la bollatura e risultino sprovviste dei bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distruzione. I contravventori sono deferiti all'Autorità giudiziaria.

Le carni congelate, che, a causa di scongelamento, di invasione di muffa, 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 in attesa dei provvedimenti del Veterinario Provinciale al quale deve darsi immediata notifica del sequestro avvenuto (Art. 38 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e successive modificazioni ed integrazioni).

ART. 135

(Personale degli spacci)

Il personale addetto agli spacci è sottoposto alle norme igieniche generali dell'art. 126. Inoltre, deve curare la massima pulizia della persona e deve indossare giubba e grembiule di tela bianca puliti.

Le persone con capelli lunghi dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

ART. 136

(Impianti frigoriferi)

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione della carne, o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Veterinario Provinciale per ottenere la preventiva autorizzazione a norma di legge (art. 33 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e successive integrazioni e modificazioni).

E' vietata la conservazione delle carni mediante contatto diretto con il ghiaccio. Quando si usi come refrigerante ghiaccio naturale, questo deve essere tenuto in reparto apposito dell'armadio refrigerante; in questo reparto non possono essere introdotte carni di qualsiasi specie nè frattaglie.

Le carni congelate provenienti da altri Comuni, prima che siano depositate in frigoriferi, devono essere sottoposte a controllo da parte del Veterinario comunale, per constatare lo stato di conservazione. Tale controllo deve eseguirsi all'atto in cui le carni vengono introdotte nei frigoriferi, ai sensi dell'art. 35 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e successive integrazioni e modificazioni.

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 il reale stato di conservazione, agli effetti igienici, delle carni che vi sono contenute (Art. 37 del R.D. del 20-12-1928, n. 3298).

ART. 137

(Registro dei frigoriferi)

Ai sensi dell'art. 36 del R.D. 20-12-1928, n. 3298, i proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro, dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la quantità e 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;

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perchè destinate all'esercizio giornaliero degli spacci di vendita.

Capo III.

Lavorazione e trasporto delle carni

ART. 138

(Laboratori delle carni)

Chiunque intenda aprire un laboratorio per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, deve farne domanda al Sindaco, ai sensi dell'art. 50 del R.D. 20-12-1928, n. 3298.

L'autorizzazione è concessa quando, in seguito a visita del Veterinario comunale, risulti che i locali, gli arredamenti ed i macchinari corrispondono 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 dell'Autorità comunale deve essere sottoposta all'approvazione del Veterinario Provinciale, ai sensi dell'art. 5 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e successive integrazioni e modificazioni.

I laboratori devono sorgere in località che ne renda facile il controllo e devono funzionare sotto la sorveglianza del Veterinario Comunale.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura dei laboratori devono contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intende preparare (carni salate, insaccate, estratti di carne, brodi concentrati, ecc...). Si deve indicare altresì se la produzione sia destinata normalmente alla vendita anche fuori Comune.

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo ben leggibile, un cartello indicante le specie di carne che vi si lavorano.

La preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono disciplinati dalle norme contenute negli articoli da 55 a 58 del R.D. 20-12-1928, n. 3298.

Indipendentemente dalle sanzioni di legge o del presente regolamento, è in facoltà dell'Autorità comunale di ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate e di proibire la continuazione di questa industria, quando l'esercente non adempie alle condizioni prescritte in questo regolamento o vi abbia più volte contravvenuto.

ART. 139

(Locali, strumenti e personale dei laboratori)

I locali, i banchi, gli strumenti e le suppellettili destinati alla lavorazione e conservazione delle carni devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere nel massimo stato di pulizia. I locali devono possedere i requisiti igienici prescritti per gli spacci di vendita (art. 132) e gli strumenti quelli generali dell'utensileria domestica (art. 197).

I locali devono essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale. Devono possedere i servizi necessari ad assicurare l'igiene del lavoro per il personale, come nei laboratori in genere ove si impiegano dei dipendenti.

Il personale addetto alla lavorazione delle carni deve risultare indenne da malattie trasmissibili ed essere sottoposto a periodiche visite di controllo dell'Ufficiale Sanitario. Deve essere munito della tessera sanitaria e sottostare alla disciplina del personale addetto ai generi alimentari (art. 126). Deve curare al massimo la pulizia personale ed indossare, durante la lavorazione, apposita sopravveste in condizioni anch'essa di perfetta pulizia.

ART. 140

(Laboratori di tripperia)

I laboratori di tripperia sono soggetti ad autorizzazione del Sindaco come i laboratori delle carni. I locali destinati alla lavorazione delle trippe devono, di regola, essere costruiti nell'ambito del macello pubblico o di quelli privati.