Solo in via eccezionale e quando fondati motivi giustifichino il provvedimento, può essere consentita, dall'Autorità sanitaria comunale, l'attivazione di stabilimenti per la lavorazione industriale delle trippe. Questi stabilimenti devono soddisfare a tutte le esigenze igieniche previste per i laboratori delle carni.

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

Il personale addetto ai laboratori di tripperia è soggetto alle stesse norme di quello degli stabilimenti di carni.

ART. 141

(Trasporto delle carni)

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macelli agli spacci od alle celle frigorifere od ai laboratori deve farsi in carri chiusi ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro adatto materiale e costruiti secondo il modello approvato dalla Autorità comunale. Questi carri devono servire esclusivamente per il trasporto delle carni ed all'esterno devono recare, a caratteri ben leggibili, il nominativo del proprietario.

Per l'introduzione nel Comune e per il trasporto fuori Comune di carni fresche, si osservano le norme dell'art. 40 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 e successive modificazioni. Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di lavorazione o di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenute in cesti appositamente foderati all'interno da chiudersi, sotto il controllo dell'Autorità comunale, con adatta copertura e speciale bollo metallico.

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

Il trasporto in altri Comuni di carni congelate riconosciute non idonee al consumo, o da ammettersi al consumo condizionato, è subordinato alla preventiva autorizzazione del Veterinario Provinciale.

In ogni caso si applicano le norme degli articoli da 39 a 44, compresi, del R.D. 20-12-1928, n. 3298, con le successive modificazioni ed integrazioni.

Capo IV.

Pesci, crostacei e molluschi

ART. 142

(Speci ammesse alla vendita)

Salve le norme che disciplinano la pesca, sono ammesse alla vendita le speci di pesci, crostacei e molluschi che notoriamente non sono ritenute nocive. L'ammissione è tanto più restrittiva durante la stagione calda e verso l'epoca della fregola.

E' vietata, comunque, la vendita di pesci, crostacei e molluschi in istato di alterazione anche incipiente o pescati in acque pantanose o di macerazione della canapa, di quelli captati con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, nonchè dei pesci marinati o conservati con la salatura, con l'affumicamento o coll'olio, aceto, od altre sostanze, che non siano in condizioni di commestibilità.

In qualunque epoca dell'anno gli squali ed i barbi, prima di essere posti in vendita,devono essere privati delle interiora.

E' vietato l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di fare apparire come freschi pesci in istato di incipiente decomposizione.

E' pure vietata la vendita di crostacei conservati, lavati con sostanze antisettiche.

La coltivazione ed il commercio dei molluschi eduli sono disciplinati dalla Legge 4-7-1929, n. 1315 con le successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 143

(Spacci di vendita e locali di deposito)

La vendita ed il deposito di pesci, di crostacei e di molluschi deve farsi solamente nei luoghi permessi e non potrà essere consentita in locali non idonei o nei quali siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di altra specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

E' vietato nel medesimo esercizio la vendita promiscua di pesce fresco e di pesce congelato.

Il pesce congelato potrà essere venduto solamente in appositi spacci, contraddistinti da cartello indicatore, muniti di idoneo impianto refrigerante.

E' vietata la vendita ambulante di pesce congelato.

E' vietato depositare in frigoriferi o porre in vendita negli spacci esistenti pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la preventiva visita da parte ~~dell'Ufficio d'Igiene~~ del Veterinario ufficiale, che rilascerà apposito certificato sanitario. La visita sarà compiuta gratuitamente ogni giorno feriale, nell'orario prestibilito dal Sindaco con apposita ordinanza, mentre sarà a carico del richiedente quando debba effettuarsi all'infuori di detto orario.

Art. 144

(Requisiti dei locali e dei recipienti)

I locali addetti alla vendita ed al deposito di pesci fresci o congelati e di crostacei devono essere bene aerati, con pavimento lavabile in declivio e pareti rivestite di mattonelle di ceramica, provvisti in abbondanza d'acqua potabile e di fogna a chiusura idraulica.

Le casse ed i cesti destinati al trasporto del pesce devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale, quando non sia collocata sopra i tavoli, deve essere posta entro recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria comunale (bacinelle o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.) dotati di doppio fondo con griglie per la raccolta del colaticcio di pesce.

Anche i venditori ambulanti devono usare solamente recipienti dei tipi descritti.

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita o di deposito.

I recipienti che contengono il pesce non devono mai sgocciolare all'esterno o, comunque, sul suolo. Appena vuotati, devono essere lavati, tenuti al riparo dalle mosche e non essere esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle stesse norme e devono avere il focolare provvisto di camino e cappetta, con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo destinato alla vendita per uso alimentare devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati dalle vasche.

Le vasche ove si mettono in guazzo il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile. E' vietata la macerazione con acqua di calce, anche per breve tempo; deve invece adoperarsi acqua potabile frequentemente rinnovata.

Capo V.

Latte, latticini, formaggi e uova

Art. 145

(Produzione e commercio del latte)

Disciplinano la produzione ed il commercio del latte le norme di igiene e polizia veterinaria relative alle vaccherie, alle stalle, agli animali lattiferi, coordinate con le disposizioni speciali sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto di cui ~~al R.D. 9 maggio 1938, n. 851~~ alla Legge ed al D.L.C.P.S. 29 ottobre 1947, n. 1172, nonchè le successive integrazioni e modificazioni e le norme particolari del presente regolamento.

L'introduzione del latte, crudo o pasteurizzato da altri Comuni deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, dietro domanda dell'interessato, contenente anche precisa dichiarazione circa la provenienza del latte e dietro presentazione di un dettagliato certificato sanitario, rilasciato dal Veterinario comunale del luogo di provenienza e vidimato dal Sindaco, redatto con tutti gli elementi voluti dalle norme in vigore. Per il consumo del latte crudo si osservano le norme degli articoli 31 e seguenti del citato R. D. del 1929, n. 994.

L'introduttore del latte dovrà essere munito di permesso personale da isibire ad ogni richiesta. La mancanza del permesso o qualsiasi

sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla di provenienza possono provocare la revoca dell'autorizzazione.

Il latte fresco o pasteurizzato e le creme di latte importati dall'estero sono subordinati alla disciplina del Decreto Ministeriale 15 giugno 1959 (in G. U. n .145 del 20-6-1959).

E' fatto obbligo al personale addetto di curare la massima pulizia propria, di indossare una vestaglia o giubba di tela bianca pulita, nonchè di ottemperare alle norme degli articoli da 11 a 14, compresi, dal citato R. D. del 1929, n. 994.

ART. 146

(Produttori e raccoglitori)

E' fatto obbligo ai produttori di latte destinato al consumo diretto di tenere il registro di stalla, ai sensi delle norme in vigore. I veterinari condotti devono tenere l'elenco aggiornato di tutti i produttori di latte esistenti nel territorio delle rispettive condotte.

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto ogni acquisto di animali lattiferi.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

E' vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

E' vietato ai produttori di acquistare e di vendere latte non prodotto nelle loro stalle o vaccherie. La vendita di latte sul luogo di produzione è consentita solo nel caso previsto dall'art. 148.

Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Le vacche, le capre e le asine destinate alla produzione del latte nel Comune, introdotte in vaccherie autorizzate preventivamente, devono esser denunziante entro tre giorni al Veterinario condotto per gli accertamenti sanitari prescritti.

ART. 147

(Requisiti del latte alimentare)

Per « latte alimentare » si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Con la semplice parola « latte » si intende il latte proveniente dalla vacca. Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie dell'animale che lo fornisce; ad esempio « latte di capra », « latte di asina », ecc...

E' vietata la vendita del latte, a scopo alimentare, che non possieda i seguenti requisiti:

a) peso specifico fra 1,029 e 1,034 a +15° centigradi ;

b) grasso non inferiore al 3,4%;

c) residuo magro non inferiore al 9%;

d) prova della fosfatasi negativa (limite massimo 2 unità) nei metodi di Scharer, Sauver, Sander-Sager o di Cornell (Kosikowsky); sarà accettata una tolleranza di 0,25% sul residuo secco magro per il latte che contenga non meno del 3,5% di grasso.

E' inoltre vietata la vendita: del latte che provenga da animali ammalati di cui all'art. 9-5-1929, n. 994 o da animali curati con sostanze tossiche di azione generale; del latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore, sapore anormali; del colostro; del latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione; del latte sudicio; del latte anacquato o comunque sofisticato; del latte comunque alterato con sostanze estranee; del latte che formi sedimenti anormali; del latte nel quale si trovino mosche; del latte che non presenti tutti i requisiti di integrità e genuinità.

In caso di aborto epizootico in una stalla o in una gregge ove si producano latte alimentare o formaggi, l'Ufficiale Sanitario, indipendentemente dalle altre misure di legge, ha facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto o dei formaggi giacenti, sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti sugli animali della stalla o della gregge e sui formaggi.

I requisiti suddetti sono obbligatori anche per il latte destinato alla confezione di bevande, gelati, generi di pasticceria e prodotti sanitari, nonchè per il latte da somministrare ai dipendenti per compenso.

Art. 148

(Latterie - Vendita del latte)

Ai sensi dell'art. 22 del R. D. 9-5-1929, n. 994, chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve fare domanda al Sindaco, il quale concede l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento dell'Ufficiale Sanitario, risulti che i locali soddisfano alle esigenze igieniche. I locali delle latterie devono possedere i seguenti requisiti:

a) pareti rivestite di mattonelle smaltate, o di altro materiale lavabile idoneo, per l'altezza di due metri almeno dal pavimento;

b) pavimento di materiale impermeabile e lavabile;

c) finestre ed altre aperture difese da reticelle metalliche antimosche;

d) porte d'ingresso munite di tende a bacchette pendule, idonee contro l'invasione delle mosche;

e) abbondante acqua potabile di lavaggio;

f) cella o armadio refrigerante per le conservazione del latte e dei latticini;

g) banco per la vendita, di marmo o di altro materiale idoneo impermeabile e facilmente lavabile.

Si applicano, inoltre, le altre norme del presente regolamento per gli spacci alimentari o per gli esercizi pubblici quando alla latteria sia, compatibilmente, annessa la vendita di altri alimentari o vi sia annesso bar analcoolico.

Sono vietate la vendita ambulante del latte e la vendita al domicilio del consumatore. E' consentita solamente la consegna al domicilio, da parte delle latterie, del latte già acquistato dal cliente, osservando la modalità dell'art. 151.

Il latte pasteurizzato importato e prodotto nel territorio del Comune deve essere venduto in recipienti idonei e sigillati, con le modalità dell'art. 151.

La vendita del latte crudo sul luogo di produzione deve essere autorizzata dal sindaco ed è consentita solamente nella zona ove l'approvvigionamento ai consumatori non sia possibile mediante normali latterie. L'autorizzazione non potrà, comunque, essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una latteria. La concessione dell'autorizzazione è condizionata al possesso, sul luogo di produzione, di un locale adeguatamente attrezzato per la vendita del latte in conformità ai requisiti richiesti per le latterie, eccezion fatta per il frigorifero, ed esclusivamente destinato a tale uso. Sarà revocata appena nella zona mutino le condizioni richieste per la concessione.

Art. 149

(Centrali del latte)

Se nel Comune viene istituita la centrale del latte, la produzione e la distribuzione del latte sono disciplinate, oltrechè dalle norme del presente regolamento, anche dalle speciali disposizioni di legge (art. 145). In tal caso, è vietata nel Comune la vendita di altro latte che non sia quello della centrale.

Quando il latte trattato nella centrale non risulti in quantità sufficiente al consumo locale, il Sindaco autorizza l'importazione di altro latte, purchè pasteurizzato od abbia subito altro idoneo trattamento igienico presso stabilimenti riconosciuti adatti allo scopo dalla competente Autorità sanitaria.

Il latte importato, prima di essere immesso al consumo, deve subire presso la centrale, con esito favorevole, gli opportuni controlli ed essere distribuito per la vendita con le stesse modalità del latte prodotto dalla centrale.

Il controllo del latte della centrale, quello sulle varie operazioni che si compiono nello stabilimento e la vigilanza sanitaria in genere sono esercitati direttamente e sistematicamente dall'Ufficio Igiene del Comune con proprio personale tecnico, entro lo stabilimento stesso.

La distribuzione del latte prodotto dalla centrale sarà fatta a mezzo di piccoli recipienti (bottiglie sigillate, involucri sigillati a perdere di apposito materiale sterile). Potranno essere usati grossi recipienti sigillati (bidoni) soltanto per la fornitura di esercizi o collettività ove il latte si consumi in sito.

Le norme di dettaglio saranno stabilite nel regolamento speciale per il funzionamento della centrale.

Art. 150

(Panna, yogurt, altri latticini)

La panna destinata alla vendita diretta al consumatore deve essere pasteurizzata, deve contenere un quantitativo di grasso non inferiore al 15% in peso, deve essere conservata in bottiglie sigillate di vetro con le stesse caratteristiche ed indicazioni di quelle per il latte pasteurizzato.

E' vietata la vendita di panna inacidita, rancida o proveniente da latte anormale o comunque alterato, nonchè della panna in cui si sia aggiunto albumina, o sostanze amidacee, o carbonati alcalini, o materie grasse non derivanti dal latte, od altre sostanze estranee.

Per lo yogurt vale la stessa disciplina stabilita per la panna, con la sola differenza che la confezione commerciale sarà in recipienti adatti di materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità santaria, recanti tutte le indicazioni disposte per il latte e la panna pasteurizzati.

E' vietata la vendita degli altri latticini (ricotta, latte di burro, siero, ecc.) che non presentino requisiti di assoluta freschezza e genuinità o che siano preparati con latte anormale o comunque alterato (art. 147) o contenenti sostanze estranee o nocive.

Art. 151

(Recipienti)

Salve le norme dell'art. 197, i recipienti comunque usati per il latte devono essere di vetro, o di porcellana, o di ferro stagnato, o di ceramica, o di altro materiale riconosciuto adatto dall'Ufficiale Sanitario; devono essere sigillati e devono essere mantenuti in buon stato di conservazione e nella massima pulizia.

I recipienti destinati al trasporto ed alla confezione ad uso alimentare del latte pasteurizzato o comunque igienizzato, devono, fino alla capacità di litri cinque, essere di vetro bianco oppure del tipo di carta speciale paraffinata con rivestimento interno al politene od altro materiale idoneo.

I recipienti di capacità superiore ai cinque litri destinati al trasporto del latte (bidoni) devono essere di ferro stagnato ed avere chiusura ermetica riconosciuta idonea dall'Ufficiale Sanitario.

All'esterno dei recipienti deve essere indicata, in maniera indelebile mediante targa fissa od altro sistema adatto, la rispettiva capacità, il nominativo del produttore, il luogo di provenienza del latte.

Per il latte imbottigliato le capsule di chiusura devono recare la data di scadenza del prodotto, che non può essere superiore a 48 ore dall'imbottigliamento del prodotto.

La consegna del latte a domicilio può essere fatta soltanto in bottiglie originali di vetro bianco, a fondo piatto, senza spalle, a chiusura sterile recante all'esterno la data di confezionamento; oppure, in recipienti originali a perdere di tipo idoneo. In ogni caso, deve essere garantita l'igienicità del latte contenuto ed essere indicato all'esterno il nominativo del produttore, la capacità del recipiente, la provenienza del latte, il trattamento igienico subito, la data di confezionamento.

Sono vietati tappi di sughero o di carta. E' vietato il travasamento del latte, se non nei casi strettamente indispensabili e con le dovute precauzioni igieniche. E' sempre vietato il travasamento del latte pasteurizzato. E' vietato lavare i recipienti, che hanno contenuto latte, su suolo pubblico. E' vietato depositare, anche solo contemporamente, recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita o delle abitazioni. I recipienti irregolari od incustoditi saranno sequestrati ed il latte in essi contenuto sarà subito disperso.

Art. 152

(Formaggi)

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle speciali norme. E' vietata la vendita di formaggi: ottenuti dal latte anormale o comunque alterato (art. 147); in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata; eccessivamente bacati o invasi da acari; colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi; ritenuti nocivi per qualunque altra causa.

I formaggi freschi di produzione industriale, quali gli stracchini, od altri tipi a pasta molle comunque denominati, sono ammessi alla libera vendita, nel territorio del Comune, a condizione che siano prodotti con latte pasteurizzato.

Per garanzia, detti formaggi freschi possono essere venduti solamente se avvolti in involucri che rechino leggibile la dichiarazione « pasteurizzato », oltre al nome ed all'indirizzo della Ditta produttrice.

I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorino-vaccino) di produzione casalinga non possono essere messi in commercio, nel territorio del Comune, se non hanno una stagionatura di almeno 45 giorni e se non sono contrassegnati con uno speciale bollo del Comune a garanzia dell'avvenuta visita sanitaria.

E' vietato comunque somministrare in ristoranti, mense e simili, formaggi che non abbiano i suddetti requisiti; così come ne è vietata l'introduzione nel territorio comunale per il diretto consumo familiare.

I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti (pecorino-vaccino) di produzione industriale, che non presentino le confezioni di garanzia dei formaggi freschi industriali di pasta molle, sono soggetti al controllo sanitario dei formaggi freschi di produzione casalinga.

Art. 153

(Uova)

Per « uova » s'intende uova di pollame in guscio.

E' vietato vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive. Le uova conservate si potranno vendere purchè siano in perfetto stato di conservazione e siano esposte alla vendita con cartelli portanti a chiare lettere l'indicazione che si tratta di uova conservate ed il tipo di conservazione cui sono state sottoposte (« uova conservate in calce »; « uova refrigerate »; ecc....).

L'indicazione di « uova da bere » non può essere apposta alle uova oltre il quinto giorno dalla loro deposizione o, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza estera, destinate all'alimentazione umana, devono essere preventivamente marcate ciascuna con il nome del paese d'origine, ai sensi delle norme in vigore (R.D.L. 14-10-1932, n. 1878 e D.M. 15-1-1933 in « G.U. » 31-1-1933, n. 25 con successive modificazioni ed integrazioni). Esse devono essere poste in vendita con un cartello, a chiare lettere, che ne indichi la provenienza.

L'inosservanza delle presenti norme porterà alla confisca della merce ed alla sua distruzione, salve le speciali sanzioni di legge.

Capo VI.

Grassi ed olii alimentari

Art. 154

(Caratteristiche igieniche)

E' permessa la vendita a scopo alimentare dei grassi solidi animali e vegetali e degli olii vegetali che posseggano buoni caratteri organolettici, che si trovino in stato di conservazione igienica, la cui produzione e composizione siano conformi alle leggi in vigore e corrispondano alla denominazione con la quale essi vengono offerti al consumo.

E' vietata la vendita a scopo alimentare dei grassi ed olii suddetti, irranciditi o comunque alterati e di consistenza, colore, odore e sapore anormali, nonchè di quelli sofisticati con sostanze per se stesse nocive o che ne diminuiscano il potere alimentare e di quelli provenienti da animali affetti da malattie infettive.

Lo « strutto » (prodotto dell'estrazione a caldo dei tessuti adiposi del maiale) non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1% in peso, sostanze estranee di qualsiasi natura ad eccezione del sale da cucina.

I grassi e gli olii che non si trovano nelle dovute condizioni di normalità o di igienicità possono essere impiegati soltanto per uso industriale, previa denaturazione con mezzi indicati caso per caso dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 155

(Burro)

Col nome « burro » può essere indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso del latte di vacca contenente almeno l'82% in peso di grasso.

Il burro non deve contenere fecola, amidacei, grassi estranei di origine animale, vegetale o minerale, olii di qualunque specie, nè altre materie estranee al latte, anche se non nocive, nè materie coloranti.

Il burro non deve essere rancido o comunque alterato, nè essere ammuffito o colorato o sudicio, nè essere amaro od avere comunque sapori od odori anormali.

Si deve ritenere genuino il burro, che, possedendo i requisiti suddetti, abbia un indice di rifrazione, a 35° centigradi, compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compreso fra 2 e 3,5.

Il burro genuino di recente preparazione non deve presentare, al microscopio polarizzatore, struttura cristallina.

Il prodotto ottenuto con la lavorazione del grasso di latte di pecora può essere messo in commercio soltanto con la denominazione di « burro di pecora ».

ART. 156

(Margarina, grassi idrogenati, surrogati del burro)

La produzione della margarina, di qualsiasi altro grasso solido diverso dal burro o dallo strutto, e di ogni altro surrogato del burro deve essere conforme alle vigenti speciali disposizioni di legge, particolarmente la legge 4-11-1951, n. 1316 ed il D.P.R. 14-1-1954, n. 131.

E' vietato fabbricare, detenere o vendere margarina che non abbia i requisiti prescritti dalla legge.

E' vietata la vendita per uso alimentare di margarina e di grassi idrogenati che all'esame organolettico si presentino rancidi, ammuffiti o in qualsiasi modo alterati.

La margarina ed i grassi idrogenati alimentari destinati al consumo diretto devono essere confezionati e posti in vendita in panetti originali ed interi del peso netto non superiore ad un chilogrammo, contenuti in rivestimenti sigillati a norma di legge con impresse le rispettive denominazioni di « margarina » o di « grasso idrogenato ».

ART. 157

(Olio d'oliva)

Il nome di « olio d'oliva » è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o

di olii di altra natura. L'olio d'oliva commestibile deve contenere non più del 5% di acidità espressa in acido oleico ed all'esame organolettico non deve rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme ed altri elementi che denotino alterazione del prodotto.

In ogni caso, le caratteristiche dell'olio d'oliva devono essere conformi alle disposizioni speciali di legge e le classificazioni devono corrispondere a quelle tassativamente stabilite dalla legge ~~(R.D.L. 27-9-1936, n. 1896 e successive modificazioni od integrazioni.~~

Gli olii d'oliva commestibili si denominano secondo le suddette rispettive classificazioni. Ogni tipo di olio deve essere indicato specificatamente con l'esatta denominazione che gli corrisponde per legge, sia nei documenti commerciali, sia nei recipienti che lo contengono, in maniera di garantire l'acquirente contro ogni possibilità di dubbio o di frode o di alterazione.

E' vietato vendere, detenere per vendere, o comunque mettere in commercio, olii di oliva che non posseggano le caratteristiche suddette.

E' vietato preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri olii vegetali, sia pure commestibili.

ART. 158

(Altri olii vegetali)

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva deve presentare all'Ufficio d'Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome e cognome oppure della ragione sociale del denunciante, dell'indirizzo, nonchè l'indicazione dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto, degli olii medesimi.

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva devono essere venduti con la denominazione « olio di semi », la quale deve sempre essere specificata nei documenti commerciali e sui recipienti contenenti gli olii stessi, dovunque essi si trovino. Analoghe indicazioni devono essere esposte, a caratteri ben leggibili, all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso ed al minuto.

Qualora in uno stesso locale si vendono olio di oliva ed olio di semi, le rispettive indicazioni devono essere fatte con targhe distinte, che però devono essere, entrambe, ugualmente visibili e scritte con caratteri e colori uguali.

Gli olii di semi commestibili devono essere raffinati e possedere i seguenti requisiti:

a) acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore al 0,5 per cento;

b) risultato negativo alla prova di rancidità;

c) addizionamento con 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica, qualora siano estratti da vegetali diversi dal sesamo.

E' vietato vendere, detenere per vendere, o comunque mettere in commercio, olii vegetali ad uso alimentare che siano colorati artificialmente e che contengano sostanze estranee, ovvero grassi, naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

Capo VII.

Cereali, farine e paste alimentari

Art. 159

(Cereali)

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore e nell'odore, o comunque avariati, nonchè delle farine da essi provenienti.

Chiunque tenga in deposito per vendere o somministrare per alimentazione di animali domestici o per uso industriale, cereali impuri od avariati, deve dare chiaramente avviso al pubblico della natura e delle condizioni dei cereali stessi applicando sui recipienti che li contengono appositi cartelli.

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto deve attenersi alle disposizioni di legge in vigore (Legge 21-7-1902, n. 427 e relativo regolamento 5-11-1903, n. 451, le successive modificazioni e le relative circolari ministeriali, nonchè gli articoli 244, 245, 246 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265).

Art. 160

(Farine)

La produzione e la vendita delle farine per l'alimentazione umana sono disciplinate dalle speciali disposizioni di legge in vigore.

Sono vietate la produzione e la vendita delle farine:

a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni elencate nel precedente articolo;

b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfati di rame o di zinco, talco, gesso, creta, o comunque contenenti sostanze estranee;

c) mescolate in qualunque proporzione con farine di qualità diverse da quelle richieste od offerte;

d) ammuffite, fermentate, inacidite, comunque alterate o invase da parassiti vegetali od animali.

Le miscele di farina di qualità inferiore con farina di qualità superiore e tutti i prodotti da queste miscele derivati, come pane, pasta, ecc... devono essere posti in commercio col nome della farina di qualità inferiore.

Per la preparazione delle farine è proibito usare macine o apparecchi che possono cedere alle stesse sostanze nocive o alterarne l'odore ed il sapore naturali.

Nei locali destinati alla macinazione, alla produzione, al deposito ed allo spaccio di farine, è vietato macinare, tritare o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze estranee che possano comunque essere atte per alterare o sofisticare le farine.

ART. 161

(Panificazione)

La panificazione è disciplinata dalle disposizioni delle speciali leggi. Il pane deve essere prodotto con farina di grano di buona qualità, ben macinata ed abburattata, mescolata con acqua potabile pura e con lievito fresco o con altri fermenti approvati dalla Autorità sanitaria e ben conservati.

La preparazione del pane si deve fare senza aggiunta di allume, solfati di zinco, solfati di rame, carbonati alcalini o di qualsiasi altra sostanza comunque estranea e nociva. Il sale da cucina che serve per la preparazione deve essere conservato in recipienti idonei, non metallici.

Son permesse la produzione e la vendita di pane fatto con farina di mais o granoturco, commisto a farina di segale. Esso, però, deve essere posto in commercio in forme di peso non superiore a grammi 100, ben cotto a forno non caldissimo in maniera che la pagnotta presenti cottura omogenea ed uniforme e non deve contenere oltre il 45% di umidità.

Sono vietate la produzione e la vendita di pane fatto con farine non idonee all'alimentazione umana (art. 120 del R.D. 3-8-1890 n. 7045, art. 8 della legge 7-3-1932, n. 368 e successive modificazioni, per le varie forme), mal lievitato o mol cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore o sapore ingrato o sgradevole o ripugnante, comunque alterato o sofisticato.

Il pane deve essere trasportato dal luogo di produzione al luogo di deposito o di vendita mediante apposite casse o ceste munite di coperchio fissato, in maniera da essere protetto dalla polvere o da ogni altro inquinamento.

E' vietato ogni inutile toccamento del pane. Il venditore deve evitare con ogni mezzo che il compratore faccia la cernita manuale del pane.

Il pane in vendita o in distribuzione deve essere opportunamente incartato. Nei ristoranti e simili non è ammessa la distribuzione del pane spezzato o non convenientemente protetto.

ART. 162

(Paste alimentari)

La produzione e la vendita delle paste alimentari sono disciplinate dal R.D. 22-6-1933, n. 362 e successive modificazioni ed integrazioni.

Sono vietate la produzione e la vendita di paste alimentari fatte con farine non idonee all'alimentazione umana, colorate artificialmente con qualsiasi sostanza, comunque alterate o ammuffite o invase da parassiti animali o vegetali.

In genere valgono per le paste alimentari le norme igieniche generali della panificazione.

ART. 163

(Locali di produzione e vendita di farine, pane e pasta alimentare)

I laboratori e gli spacci di farine, di pane e pasta alimentare saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati direttamente dall'esterno, lontani da latrine, stalle od altri ambienti che emanano gas, vapori, esalazioni, polveri tossiche o maelodoranti. Non potranno mai servire da dormitori, nè essere in comunicazione con locali di abitazione. I locali per la fabbricazione di pane e paste alimentari e di deposito delle forme devono avere le pareti con rivestimento impermeabile fino all'altezza di metri due. Quando la lavorazione avvenga a ridosso dei muri questi devono essere ricoperti di mattonelle di ceramica bianche. Devono essere provvisti di un lavello dotato di acqua corrente calda e fredda e corrispondere alle norme del D.P.R. 27-4-1955, n. 547 e successive integrazioni e modificazioni.

I panifici devono disporre di idoneo locale per la lievitazione del pane e delle paste dolci. E' vietato adibire a tale uso i vani delle fornacelle.

A norma dell'art. 3 della legge 31-7-1956, n. 1002 e dell'art. 10 del D.P.R. 19-6-1956, n. 303 l'illuminazione dei panifici e laboratori deve essere tale da assicurare una intensità minima di 100 lux. Se il valore minimo suddetto sia conseguito mediante sistemi di illuminazione localizzata sui singoli posti di lavoro, si deve provvedere a che

il livello di illuminazione generale degli ambienti non sia inferiore ad un quinto di quello esistente nei posti di lavoro.

Le persone addette ai laboratori di pane e pasta devono possedere i requisiti generali degli addetti ai generi alimentari (tessere sanitarie) e devono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona. Dovranno avere a disposizione un locale ad uso spogliatoio opportunamente aerato, doccia con acqua calda e fredda e almeno una latrina adeguata, dotata di antilatrina provvista di lavandino con acqua corrente.

Nei locali dei pastifici, nei laboratori di pasticceria, dei panifici, compresi i forni adibiti alla sola cottura del pane per conto di privati consumatori e da questi direttamente preparato, è vietata a persone estranee compiere qualsiasi manipolazione del pane, delle paste alimentari e della pasticceria dolce.

Capo VIII.

Frutta, ortaggi, funghi

Art. 164

(Frutta e ortaggi)

E' vietata l'introduzione nel Comune o la vendita di ortaggi e verdure commestibili che siano stati concimati, innaffiati o lavati con materie luride ed acque inquinate o sospette di esserlo, come è previsto in altra parte del presente regolamento.

E' vietata la vendita di frutta, legumi, ortaggi e simili, che siano immaturi, guasti, fermentati, appassiti, ammuffiti o comunque alterati.

E' vietata la vendita o la detenzione a scopo di commercio di patate od altri tuberi germogliati, o che abbiano subito congelamento, o che siano affetti da malattie parassitarie, o comunque alterati.

Le derrate che si trovino nelle condizioni suddette verranno subito sequestrate ed eliminate.

La frutta, gli ortaggi e simili, specialmente quelli che si possono mangiare crudi, devono essere riparati, con mezzi idonei, dalla polvere e dalle mosche.

Art. 165

(Vendita di cocomeri e simili)

La vendita di cocomeri e simili frutti in fette o comunque tagliati può essere autorizzata solamente se vengono adottate le dovute precauzioni igieniche. Generalmente, essi devono essere conservati e protetti entro vetrine o recipienti zincati, estratti con attrezzi idonei ad evitare la manipolazione diretta.

Il banco di vendita dei cocomeri e simili deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo o di altro materiale lavabile ed inossidabile e deve essere dotato di almeno una bocca d'acqua corrente potabile.

Art. 166

(Funghi)

Non si possono vendere funghi freschi se non nelle località e negli spacci fissati dall'Autorità sanitaria comunale e dopo avere ottenuto apposita licenza del Sindaco. In ogni caso, deve essere favorito il controllo sanitario dell'Ufficio d'Igiene.

E' permessa la vendita solamente dei funghi in ottimo stato di conservazione ed appartenenti alle specie comunemente ritenute commestibili, ossia le seguenti:

Agaricus arvensis, campestris: prataiolo; Amanita caesarea: uovolo; Armillaria mellea: famigliola buona; Armillaria aereus: porcino nero; Armillaria edulis: porcino; Cantarellus cibarius: gallinaccio; Clavaria botrytis: ditole giallo-rosse; Clavaria flava: ditole gialle; Midnum repandum: steccherino dorato; Morchella conica: spugnola buona; Morchella esculenta: spugnola gialla; Tricoloma Georgii: prugnolo; Tuber brumale: tartufo nero; Tuber magnatum: tartufo bianco.

I venditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria, secondo le modalità eventualmente prescritte per facilitare il controllo.

E' vietata la vendita di funghi freschi troppo maturi, o invecchiati, o coriacei, o guasti, o rammolliti, o comunque adulterati.

E' consentita la vendita di funghi secchi, preparati o conservati, solamente della specie « Amanita caesarea » (uovolo) o della specie « Boletus edulis » (porcino), purchè in ottimo stato di conservazione.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare denominazione e sede della Ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti.

I funghi che non rispondono alle condizioni igieniche e di garanzia prescritte vengono subito sequestrati e distrutti.

Capo IX.

Estratti, sciroppi, conserve, zucchero, miele, preparati zuccherini

Art. 167

(Estratti alimentari e affini)

La produzione e confezione a scopo di vendita ed il commercio di estratti di brodi concentrati e di dadi di origine animale o vegetale, destinati all'alimentazione, sono regolati dalla Legge 6-10-1950, n. 836, e dal D.P.R. 30-5-1953, n. 567 e successive integrazioni e modificazioni, le quali richiedono l'autorizzazione ministeriale.

E' vietato tenere, nei locali adibiti alla produzione ed alla confezione degli estratti alimentari ed affini, materie prime o semilavorate ovvero sostanze estranee alla lavorazione che possono essere usate per la sofisticazione dei prodotti.

Sui recipienti e sugli involucri dovranno essere sempre indicate la natura e la composizione degli estratti e dei prodotti contenuti.

Gli estratti devono essere venduti nella composizione originale in recipienti chiusi, recanti all'esterno le diciture prescritte (« estratto di carne », « estratto di lievito », « estratto di brodo », ecc...).

Per gli estratti di pomodoro si osservano le norme del R.D.L. 25-8-1932, n. 1260 e successive integrazioni e modificazioni.

Le infrazioni alle predette norme sono punite con le speciali sanzioni di legge.

Art. 168

(Sciroppi, conserve, gelatine, marmellate)

La preparazione, conservazione, vendita di questi prodotti sono disciplinate dal D.M. 19-1-1963 ~~R.D. 30-10-1924, n. 1938~~, dal R.D.L. 15-10-1925, n. 2033, dalla Legge 17-4-1925, n. 473, dal R.D. 1-7-1926, n. 1361.

Le aranciate, limonate e simili sono disciplinate, inoltre, dalla Legge 22-12-1932, n. 1701 e dal R.D. 6-7-1933, n. 2414.

E' vietata la vendita di prodotti preparati con sostanze avariate, che abbiano subito successivamente un qualunque processo di alterazione, che siano sofisticate e comunque non rispondano ai requisiti di legge.

La vendita di questi prodotti deve evitare ogni esposizione contaminante e deve avvenire con tutte le precauzioni contro le mosche.

Art. 169

(Zucchero)

E' vietato vendere sotto il semplice nome di « zucchero » ogni prodotto che non sia l'estratto della canna da zucchero o della barbabietola. E' tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiori al 5 % (R.D. 3-8-1890, n. 7045). E' vietata la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali.

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee, all'infuori di tracce minime di zuccheri riduttori.

Art. 170

(Miele)

Col nome di « miele » può essere messo in commercio soltanto il puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

E' vietato il commercio di miele comunque alterato, o naturalmente nocivo, o sofisticato con acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina, o con altre sostanze organiche, minerali o conservatrici.

ART. 171

(Glucosio, maltosio)

E' ammesso l'impiego, nel campo alimentare, del glucosio e del maltosio come sostanze dolcificanti per preparare sciroppi da bibite o per mescolanze con farina, fecola, ecc... (farine lattee).

La fabbricazione del glucosio e del maltosio ed il loro impiego alimentare sono soggetti ad apposita licenza e sono regolati da apposite norme (D. M. 8-7-1924).

ART. 172

(Confetti, preparati zuccherini, canditi)

E' vietata la vendita di confetti e preparati zuccherini colorati con sostanze nocive, dolcificati con saccarina e con sostanze dolci diverse dallo zucchero, contenenti materie minerali o sostanze vegetali alterate od altre impurità o sostanze tossiche, o comunque alterate, oppure che imitino le forme di oggetti di uso comune, coi quali possano essere scambiati per inavvertenza, così da derivarne un pericolo o nocumento (R.D. 3-8-1890, n. 7045 -Serie III).

E' vietata la vendita di canditi colorati con sostanze diverse da quelle naturali del frutto con il quale sono preparati, o contenenti composti di metalli tossici, saccarina, glicerina, acido ossalico, o colori artificiali nocivi od agenti di conservazione nocivi, o comunque alterati, oppure falsificati per sostituzione del frutto, delle sostanze, della natura colorante o dell'essenza del frutto stesso.

E' vietato porre in commercio prodotti dolciari con nomi di caramelle, biscotti, confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e sugli involucri, il nominativo della Ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione.

Capo X.

Cioccolato, cacao, droghe, spezie, thè, caffè

(Cioccolato e Cacao)

ART. 173

La denominazione di « cioccolato » è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e zucchero, con o senza aggiunta di burro di cacao o di aromi. Il tenore di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 65% e quello delle sostanze grasse (burro di cacao) non inferiore al 16%. E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio purchè in misura non eccedente il 5% della quantità di zucchero impiegata. E' permessa l'aggiunta di sostanze alimentari diverse dallo zucchero e dal cacao, come latte, crema, liquore, caffè e simili. Ai vari tipi di cioccolato che ne derivano è consentito aggiungere, oltre alle indicazioni prescritte, denominazioni di fantasia o altre che servano a specificare le qualità del cioccolato secondo gli usi del commercio. E' fatta eccezione solo per i cioccolatini.

La denominazione di « cacao » è riservata ai semi dell'albero del cacao che abbiano subito o no torrefazione, mondatura, frantumazione.

« Cacao in polvere » è quello ottenuto mediante la macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri.

« Cacao solubile » è il cacao polverizzato e reso solubile con carbonati alcalini, con vapore o con altri provvedimenti simili. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini.

La produzione, il commercio e la diffusione del cioccolato e del cacao sono disciplinati dalla Legge 9-6-1931, n. 916 e dal Regolamento 26-5-1932, n. 1174, nonchè dalle successive integrazioni e modificazioni.

ART. 174

(Droghe e spezie)

E' vietata la vendita di droghe alimentari e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute, o che siano avariate,

esaurite od in qualunque modo alterate o falsificate (Art. 160, R.D. 3.7.1890, N. 7045).

La miscela di dette sostanze con materie anche non nocive costituisce alterazione del prodotto. Le miscele non nocive possono essere vendute con la indicazione: « artificiale », « succedaneo », « surrogato ».

Art. 175

(Zafferano)

Il nome di « zafferano » è riservato alla parte speciale dello stilo, con gli stimmi del « crocus sativus ».

Ogni mescolanza con sostanze estranee costituisce alterazione del prodotto.

La denominazione « zafferano » deve essere segnata sull'imballaggio, sulle fatture, nelle polizze di carico, nelle bollette di porto ed in ogni altro documento comprovante la vendita e la somministrazione.

Il zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati recanti, oltre all'indicazione prescritta, quella del peso netto, del nome e della sede della Ditta preparatrice. Tale norma non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

La preparazione, la detenzione, la vendita dello zafferano sono disciplinate dal R.D.L. 12-11-1936, N. 2217; 12-11-1936, n. 2217 = 5-11-1937, n. 2169 =

Art. 176

(Thè)

La denominazione di « thè » è riservata alle foglie di « Tea Chinensis ».

E'vietata la vendita del thè colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali.

E' vietata altresì la vendita del thè anche parzialmente esaurito od avariato. I recipienti per preparare e le stagnole per avvolgere devono essere conformi alle prescrizioni dell'art. 158 del R.D. 3-8-1890, n. 7045.

Art. 177

(Caffè)

La denominazione di « caffè », come sostanza alimentare, è riservata ai semi della pianta del caffè « coffea arabica » ed all'infuso che ne deriva.

E' proibito dare il nome di caffè o di vendere con questa denominazione qualsiasi altra sostanza in grano o in polvere. (Art. 155, 156, 157 del R.D. 3-8-1890, n. 7045).

E' pure proibita la vendita del caffè crudo in grani colorato con sostanze nocive, oppure del caffè avariato o mescolato con caffè esaurito o con sostanze estranee.

E' vietato impiegare, nella torrefazione del caffè a scopo di vendita e in operazioni successive alla torrefazione, qualsiasi materia estranea, così come è vietato aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentare il peso. Può essere tuttavia consentito l'impiego di quelle sostanze che rispondono a riconosciute esigenze tecniche e commerciali, che saranno autorizzate dal Ministero dell'Industria e Commercio. (R.D.L. 15-10-1925, n. 1929; R.D. 19-12-1926, N. 2415). In questo caso, il caffè così trattato deve essere segnalato al pubblico con apposita indicazione ben visibile: « *caffè lavorato con...* (denominazione della sostanza) *nella proporzione del...* (indicazione della percentuale) ».

I succedanei del caffè e le miscele di questi con il caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messi in vendita con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con l'impronta o figurazione dei semi di caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sugli involcri e su tutti i documenti comprovanti la vendita e la somministrazione.

Capo XI.

Vino, aceto, bevande alcooliche, spiriti

Art. 178

(Vino)

La denominazione di « vino » è riservata al prodotto della fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita in presenza od in assenza di vinacce. Si intende « leggermente appassita » l'uva che consente ancora la pigiatura diretta con gli ordinari mezzi di cantina e dà mosto suscettibile di fermentazione diretta. La materia è disciplinata dalla legge.

Sono considerati vini non genuini tutti i vini che non corrispondono alla predetta definizione, compresi quelli ottenuti con uve secche e quelli preparati mediante la fermentazione di soluzioni zuccherine in presenza di vinacce di vino o di vinacce d'uva.

La produzione a scopo di commercio, il commercio e la vendita dei vini non genuini sono vietati.

Tale divieto è esteso ai vini con grado alcoolico inferiore al 10% in volume se rossi, al 9% in volume se bianchi.

Nei locali adibiti alla vendita diretta del vino al consumatore devono essere esposti, in modo visibile e con caratteri chiari e ben leggibili, cartelli indicanti il grado alcoolico dei vini che si smerciano.

Eguale indicazione deve essere posta sui recipienti dai quali si trae il vino per la mescita, nonchè su altri recipienti che si trovano nei locali di vendita e nei depositi di vino pronto per la vendita al dettaglio. Fanno eccezione i vini venduti in bottiglie ed in fiaschi confezionati con etichette recanti le indicazioni del nome del vino, del produttore o di colui che ha operato l'imbottigliamento o l'infiascamento.

E' vietato di aumentare il grado alcoolico dei vini oltre la produzione normale di quelli della zona, mediante la concentrazione o l'aggiunta di mosto concentrato e conseguente fermentazione.

« Mosto » o « mosto d'uva » è il liquido che si ricava dalla pigiatura dell'uva anche se sia mescolata con la vinaccia o con parte di essa. « Mosto muto » e « filtrato dolce », sono rispettivamente, il mosto non fermentato e quello parzialmente fermentato, nei quali la fermentazione alcoolica sia stata impedita od arrestata in seguito a particolari pratiche enologiche (filtrazione, solforazione, pasteurizzazione).

Per « mosto concentrato » o « sciroppo d'uva » si intende il prodotto della concentrazione del mosto d'uva anche se questo abbia già disciolte le materie coloranti contenute nelle bucce.

Art. 179

(Vini speciali)

Sono considerati « vini speciali » i marsala, i vermout, i moscati, le mistelle, gli aperitivi a base di vino, i vini liquorosi in genere, gli spumanti.

Per essi, oltre ai trattamenti ed alle manipolazioni indicate per i vini in generale, sono consentiti trattamenti e manipolazioni speciali tassativamente previsti dalle leggi in vigore (Legge 18-3-1926, n. 562; R. D. 1-7-1926, N. 361; R. D. 4-10-1935, N. 2164; R. D. 8-4-1935, N. 745; R. D. 31-12-1936, N. 2644; D. R. 1-7-1957, N. 175 e successive integrazioni e modificazioni).

Art. 180

(Vinello)

Per « vinello » si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione o dall'esaurimento con acqua delle vinacce di uva fresca.

La preparazione, la detenzione, il commercio del vinello sono regolati dal R.D. 1-7-1926, n. 1361, dal R.D. 2-9-1932, n. 1225 e successive modificazioni.

E' vietato porre in vendita o detenere per la vendita il prodotto denominato « vinello ». Dal divieto sono eccettuati: a) i vinelli destinati alla distillazione, purchè siano addizionati con calce fino a rea-

zione quasi neutra; b) quelli custoditi nei locali delle distillerie, quando il detentore dichiari di sottoporli alla vigilanza degli agenti di finanza, per il controllo dell'effettiva destinazione alla distillazione; c) quelli con almeno il 15% di aceto di vino, in modo che la massa risulti nettamente acetosa.

ART. 181

(Aceto)

Il nome di « aceto » o « aceto di vino » è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, avente il 5% di acidità totale espressa in acido acetico, senza alcuna aggiunta di materie coloranti, ivi compresa l'enocianina, o di acido acetico anche se puro o di altre sostanze.

E' vietato produrre o detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio per uso commestibile qualsiasi altro aceto. E' fatta eccezione per quello ottenuto dalla fermentazione acetica dell'alcool acetico, che deve essere venduto con il nome di « aceto di spirito » e può essere commerciato esclusivamente per la conservazione dei prodotti agricoli.

E' vietata la vendita di aceti di qualsiasi natura alterati per putridume od invasi dalle anguillule o che abbiano acquistato odori o sapori estranei disgustosi.

L'aceto può essere posto in commercio dai produttori e somministrato al consumo unicamente in recipienti di capacità non superiore ai due litri e muniti di suggello di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza l'asportazione del suggello.

Nei recipienti dovrà essere applicata, con le modalità di legge, un'etichetta indicante la denominazione « aceto di vino », il nominativo e la sede della Ditta produttrice, l'indirizzo dello stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua graduatoria acetica così espressa: « contenuto netto litri .... a gradi .... di acidità ».

La produzione, la vendita dell'aceto, le tolleranze, sono disciplinate dalla legge 14-12-1950, N. 1151 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 182

(Acqueviti, rhum, wisky)

La denominazione di « acqueviti », di « acquavite di vino », di « distillato di vino », di « arzente », sono riservate all'acquavite ottenuta dalla distillazione del vino di qualsiasi gradazione alcoolica, sano e genuino, in presenza o meno delle fecce naturali.

Le denominazioni di « acquavite di vinaccia », di « distillato di vinaccia », di « grappa », sono riservate all'acquavite ottenuta direttamente dalla distillazione delle vinacce.

Le denominazioni di « acquavite o distillato di ciliege », di « acquavite o distillato di prugna », di « acquavite o distillato di pesca », di « acquavite o distillato di albicocche », sono riservate alle acqueviti rispettivamente ottenute dalla distillazione del mosto fermentato della frutta del ciliegio, del prugno, del pesco e dell'albicocco, nelle loro varie speci, in presenza o in assenza dei loro noccioli.

Le denominazioni di « acquavite o distillato di sidro », oppure di « acquavite o distillato di mele » e di « acquavite o distillato di pere » sono riservate all'acquavite ottenuta dalla distillazione del mosto fermentato, rispettivamente di mele e di pere.

Le denominazioni di « rhum », « rum », « tafià », nonchè di « acquavite di canna » o di « distillato di canna » sono riservate alle acqueviti ottenute dalla distillazione del mosto fermentato dalla canna da zucchero o dei melassi della stessa.

Le denominazioni di « acqueviti di cereali », di « distillato di cereali », di « wisky » o di « wiskey », sono riservate all'acquavite ottenuta dalla distillazione dei mosti fermentati di cereali, previa saccarificazione.

La produzione, la detenzione ed il commercio delle acqueviti sono disciplinati dalla Legge 7-12-1951, n. 1559, nonchè dalle Leggi 3-4-1933, n. 353 e 22-7-1939, n. 1096 e successive modificazioni.

ART. 183

(Spiriti, liquori, bevande alcooliche)

La fabbricazione e la vendita di spiriti, liquori e bevande alcooliche, comprese quelle dell'articolo precedente, sono disciplinate, oltre

che dalle leggi già citate, dalle leggi sulla sicurezza pubblica, dall'art. 686 del Codice Penale, dal R. D. 26-2-1890, n. 6653, dal R. D. 3-8-1890, n. 7045 serie III, dal D. M. 8-7-1924 (G. U. 20-10-1924, n. 195), dal D. L. 30-10-1952, n. 1322, nonchè dalle successive integrazioni e modificazioni.

E' vietata la vendita ambulante di liquori.

ART. 184

(Birra)

La denominazione di « birra » è riservata al prodotto della distillazione del malto d'orzo. Il prodotto ottenuto col malto di altri cereali (riso, mais, frumento, ecc....) deve essere indicato col nome di « birra di riso », « birra di mais », « birra di frumento », ecc..

Nella fabbricazione della birra non deve essere adoperata altra materia prima che il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito.

Nella colorazione della birra non deve impiegarsi altro che la materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

Non è permesso chiarificare o conservare la birra con l'aggiunta di sostanze nocive, come solfiti, anidride solforosa ed i suoi sali, acido salicilico, acido ossalico, acido benzoico, glicerina, acido piorico, glucosidi, alcaloidi, loro sali, ecc.

E' vietata la vendita della birra sensibilmente affetta da inacidimento, vischiosità, ecc..., o comunque avariata.

Per il trasporto della birra si devono impiegare soltanto recipienti di legno, di vetro oscuro, non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra.

Se la vendita o la somministrazione al minuto della birra si fa con uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi che vengono a contatto con la birra devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro materiale alterabile e specialmente il piombo.

La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

La materia è disciplinata dal R. D. 3-8-1890, n. 7045, dal R. D. 3-2-1901, n. 45, nonchè dalle successive integrazioni e modificazioni, ed in particolare alla legge 16-8-1962, n. 1354.-

Capo XII.

Bevande non alcooliche. Ghiaccio

ART. 185

(Acque potabili)

La manutenzione igienica dei vari elementi costituenti il servizio di raccolta e distribuzione di acqua per uso umano è affidata ad una serie di interventi e servizi che si informano alla necessità di introdurre negli impianti acque salubri, di evitare gli inquinamenti, di rilevare tempestivamente i segni indicatori di un possibile inquinamento chimico o batteriologico dell'acqua, di intercettare e disinfettare i tratti dell'impianto nei quali si rilevino segni di inquinamento.

La sorveglianza igienica delle acque da bere, particolarmente di quelle condotte negli acquedotti, si pratica mediante prelevamenti periodici di campioni d'acqua che vengono sottoposti all'esame fisico, chimico e batteriologico.

Chiunque contamini l'acqua delle fonti, dei pozzi, delle cisterne, dei canali, degli acquedotti, dei serbatoi di acqua potabile, è punito ai sensi dell'articolo 249 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27-7-1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni. Se invece la contaminazione raggiunge il momento della pericolosità per la salute pubblica, ricorrono le sanzioni previste dal Codice Penale per i delitti di corruzione, adulterazione, avvelenamento di bevande o sostanze alimentari.

ART. 186

(Altre bevande - Acque minerali)

E' vietato vendere bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenenti acidi minerali liberi, metalli tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori.

E' permesso l'impiego di glucosio puro purchè esso sia dichiarato.

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione di acque minerali artificiali da tavola e di limonate, aranciate e simili non devono contenere alcuna delle sostanze proibite.

E' vietato lo smercio delle acque minerali naturali, se non ne sia accertata la potabilità, le cui fonti non siano sistemate in modo da tenerle al coperto da accidentali inquinamenti. Esse non devono essere messe in commercio se non condizionate in maniera atta a conservarne la proprietà e la purezza originaria.

Sono proibiti la fabbricazione e lo smercio delle acque minerali o gassose artificiali, la cui preparazione sia fatta con acqua impura o seguendo processi capaci di comunicare proprietà nocive.

Lo smercio di acque minerali, naturali o artificiali, è subordinato ad autorizzazione ministeriale.

L'apertura e l'esercizio di stabilimenti di acque minerali sono disciplinati dalle norme contenute nella Legge 16-7-1916, n. 947 e nel relativo Regolamento 28-9-1919, n. 1924, nonchè nelle successive integrazioni e modificazioni.

ART. 187

(Acque gassose)

Sono considerate acque gassose le comuni acque potabili contenenti acido carbonico disciolto sotto pressione (acqua di seltz), le comuni acque di soda contenenti bicarbonato di soda ed acido carbonico sotto pressione, quelle gassate come le precedenti edulcorate con zucchero, con sciroppi, con essenze aromatiche ed acidi organici non nocivi e contenenti almeno l'8% di residuo secco.

La materia è disciplinata dal D. P. R. 19-5-1958, n. 719.

Le bottiglie e i sifoni per le acque gassose devono portare scritto in modo indelebile, almeno sul tappo e sulle chiusure metalliche, il nome o la ragione sociale del fabbricante, o del suo immediato predecessore, od il marchio che valga ad identificarne la fabbrica.

Gli apparecchi per la fabbricazione di acque gassose e quelli per il riempimento delle bottiglie e dei sifoni, devono essere convenientemente forniti di dispositivi di protezione per assicurare l'incolumità personale degli operai addetti alla lavorazione.

ART. 188

(Confezioni vietate)

E' vietato, nel territorio del Comune, vendere o tenere per vendere detersivi liquidi od altre sostanze non alimentari confezionati in bottigliette destinate originalmente a contenere birra, bevande gassose od altre bevande, recanti impresso il nome od il marchio di Ditte produttrici delle bevande medesime, come pure è vietato sigillare le bottiglie contenenti detersivi con tappi a corona recanti indicazioni di Ditte diverse da quelle produttrici dei detersivi stessi. Ciò allo scopo di evitare qualsiasi possibile errore sulla effettiva natura e qualità del contenuto.

Nelle ispezioni, il personale addetto alla vigilanza igienica procederà al sequestro dei prodotti che risulteranno confezionati in modo diverso da quanto prescritto e, comunque, in maniera da poter indurre in errore il consumatore con pericolo per la sua salute.

ART. 189

(Ghiaccio)

E' proibita l'introduzione e la vendita di ghiaccio naturale ad uso alimentare.

Chiunque voglia introdurre o produrre, nel territorio comunale, ghiaccio artificiale a scopo alimentare o chiunque voglia esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito preventivamente di licenza del Sindaco rilasciata su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, previo accertamento dell'igienicità dei locali, dei mezzi di produzione o di vendita e dell'acqua che si intende adoperare per la fabbricazione del ghiaccio.

Il ghiaccio artificiale ad uso alimentare deve essere prodotto con acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la fabbricazione del ghiaccio. Non deve contenere detriti o sostanze estranee; alla fusione deve restituire acqua potabile e pura.

In caso di sospetto della salubrità e provenienza dell'acqua o di inquinamento dell'acqua durante la produzione del ghiaccio, il Sindaco potrà, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, fare sospendere la fab-

bricazione del ghiaccio per uso alimentare ed ordinare la distruzione del medesimo, nonchè ordinare, a spese del proprietario, i lavori di depurazione necessari.

Negli spacci, il ghiaccio artificiale deve essere tenuto in recipienti foderati di zinco senza interposizioni di stracci, segatura od altro materiale inquinante.

I mezzi di trasporto del ghiaccio alimentare devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti di materiale ritenuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario. E' prescritta sempre la massima pulizia.

Capo XIII.

Gelati

Art. 190

(Autorizzazione)

Chiunque intenda fabbricare o vendere, nel territorio del Comune, gelati di qualsiasi specie deve preventivamente chiedere ed ottenere apposita autorizzazione del Sindaco. Essa sarà rilasciata qualora, su parere dell'Ufficiale Sanitario, ricorrano tutte le condizioni igieniche prescritte dal presente regolamento e dalle norme generali stabilite per prevenire l'insorgenza e la diffusione di malattie infettive e di tossinfezioni alimentari, specialmente intestinali. L'autorizzazione è soggetta a vidimazione annuale del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario, per il controllo dei requisiti igienici dei locali, dei mezzi di fabbricazione e di vendita, del personale addetto.

Conseguentemente, i fabbricanti ed i conduttori degli esercizi di vendita dei gelati, compresi i titolari dei chioschi all'aperto ed i venditori ambulanti, non possono riprendere l'attività stagionale prima di aver ottenuto la vidimazione annuale dell'autorizzazione.

Il diniego della vidimazione equivale a revoca dell'autorizzazione.

Art. 191

(Produzione dei gelati)

I gelati di crema, di panna e quelli che comunque hanno per ingrediente il latte, devono essere fabbricati con latte bollito o pasteu-

rizzato, che abbia i requisiti igienici dell'art. 147, anche quando si tratti di latte in polvere.

Per « gelati di crema o di panna » s'intende solamente il prodotto ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova ed eventualmente pectina o sostanze alimentari aromatiche. E' consentito solamente l'uso della panna pasteurizzata. E' consentito soltanto l'impiego di uova freschissime; è vietato l'impiego di uova comunque conservate. E' vietato l'impiego di edulcoranti sintetici e diversi dal saccarosio, nonchè di essenze sintetiche e di coloranti artificiali non permessi dalla legge.

I « gelati di cioccolato » devono essere preparati soltanto con latte, saccarosio e polvere di cioccolato o cacao.

I « gelati di frutta » devono essere confezionati con succhi ed estratti naturali del frutto corrispondente di cui portano il nome (come per i sciroppi).

Sono consentite la produzione e la vendita di gelati contenenti prodotti e coloranti artificiali non vietati dalla legge, a condizione che siano denominati « *gelati ottenuti con prodotti artificiali* ».

Per la produzione e la conservazione dei gelati deve essere impiegato solamente ghiaccio artificiale di fabbricazione e provenienza autorizzata per l'uso alimentare.

All'analisi, i gelati di qualsiasi specie devono presentare: coli assente, assenze di salmonelle ed altri enteropatogeni, una carica batterica inferiore ai 300.000 germi in 1 cmc.

Art. 192

(Locali e attrezzi di lavorazione)

E' vietata la fabbricazione ambulante dei gelati o comunque la fabbricazione all'aperto.

La preparazione delle miscele da gelificare e la fabbricazione dei gelati devono essere eseguite in locali bene aereati ed illuminati, che possiedano tutti i requisiti generali di idoneità igienica prescritti dal presente regolamento per i laboratori di generi alimentari. In particolare: non devono essere in comunicazione con locali ad uso abitazione, nè con latrine; devono avere pavimenti e pareti impermeabili; devono essere dotati di impianto di acqua potabile.

Tutti i recipienti, gli attrezzi e le suppelletili dei laboratori di gelati devono possedere i requisiti igienici prescritti per quelli usati per il latte. Gli utensili adoperati nella lavorazione e nella conservazione dei gelati devono essere di materiale inossidabile, riconosciuto idoneo.

La lavorazione deve avvenire in modo che la crema del gelato non venga mai a contatto con possibili fonti di inquinamento, ivi comprese le mani del personale addetto.

Le spatole e i mestoli metallici ad uso manuale devono essere di forma e di lunghezza tali che la loro impugnatura non venga mai a contatto con l'orlo dei recipienti.

I recipienti e gli attrezzi per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua potabile calda e risciacquati con acqua potabile corrente.

ART. 193

(Locali e chioschi di vendita)

I locali di vendita dei gelati devono possedere i requisiti di igienicità generali prescritti per gli esercizi pubblici ed i locali di vendita dei generi alimentari.

I chioschi all'aperto devono possedere i requisiti fondamentali dei pubblici esercizi; in particolare essere dotati di acqua potabile corrente, con relativo impianto igienico per lo scarico. Essi devono essere ispezionati almeno una volta all'anno; comunque, sempre prima dell'inizio dell'attività stagionale, al fine del controllo della loro idoneità igienica, che è condizione fondamentale perchè sia autorizzato il loro funzionamento.

I coni, i cestini, le cialde, ecc. che servono per il consumo diretto dei gelati, devono essere riconosciuti commestibili da parte dell'Ufficio d'Igiene. Potrà essere autorizzato anche l'uso di recipienti a perdere di altro genere (cartone speciale, plastica, carta al politene, ecc...) purchè preventivamente riconosciuti igienici dall'Autorità sanitaria.

I coni, i cestini, le cialde, i recipienti in genere di consumo dei gelati devono essere conservati in appositi contenitori atti a preservare dal contagio delle mosche e da ogni altro possibile inquinamento.

ART. 194

(Vendita ambulante - Gelati preconfezionati)

E' vietata la vendita ambulante dei gelati sfusi di crema e di panna o comunque preparati col latte.

E' consentita la vendita ambulante di gelati preconfezionati, previa speciale autorizzazione che deve essere chiesta indicando nella domanda la qualità o composizione dei gelati posti in vendita, il nome del produttore, il luogo di produzione, il sistema di confezionamento, il possesso di un idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre all'attività commerciale.

I mezzi di trasporto dei gelati preconfezionati devono possedere i necessari requisiti di igienicità, devono essere esteticamente decorosi e bene attrezzati per conservare il gelato alla giusta temperatura.

ART. 195

(Certificati di origine)

Coloro che vendono gelati preconfezionati o che comunque non siano di produzione diretta devono essere in grado di dimostrare, in ogni momento, la provenienza dei gelati stessi, esibendo, se occorre, un valido certificato di origine. All'uopo, le fabbriche di gelati devono usare appositi bollettari a madre e figlia per il rilascio dei suddetti certificati, nei quali saranno indicati il nome del produttore, il luogo di produzione, la specie del gelato, il nome dell'acquirente, la data di acquisto ed il quantitativo acquistato.

ART. 196

(Personale addetto)

Il personale addetto alla fabbricazione ed al commercio dei gelati di qualsiasi tipo deve possedere i requisiti di sanità prescritti per tutti gli addetti ai generi alimentari, da accertarsi mediante visita medica preventiva ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, con conseguente rilascio della relativa tessera sanitaria.

Il personale deve, inoltre, sottoporsi a vaccinazione antitifica almeno una volta all'anno, prima che abbia inizio la produzione o la vendita stagionale dei gelati. Deve osservare le norme di massima pulizia ed igiene della persona, indossando nel lavoro vestaglie o giacche bianche pulite.

Capo XIV.

Suppellettili da cucina ed utensili d' uso domestico

Art. 197

(Utensileria metallica)

Le suppellettili da cucina e gli utensili ed oggetti destinati all'uso domestico devono essere fabbricati e posti in commercio nelle condizioni stabilite dalla legge per evitare ogni pericolosità alla salute e per garantire la salubrità delle bevande e degli alimenti con i quali essi possono venire a contatto.

Per le suppellettili e gli utensili in questione devono osservarsi, nell'uso, tutte le norme di pulizia necessarie a conservare la loro igienicità. E' vietato produrre, vendere, tenere per vendere ed usare recipienti od utensili da cucina e da tavola, oppure destinati alla preparazione od alla conservazione di alimenti o bevande fatti di piombo o di zinco o di leghe contenenti piombo od antimonio, o rivestiti da vernici che contengono piombo, arsenico od altro materiale nocivo.

Lo stesso divieto si estende alle suppellettili ed agli utensili fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con leghe di stagno contenenti più del 10% di piombo. La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i tubi che devono essere immersi in liquidi od in sostanze alimentari.

Il divieto si estende anche agli oggetti antigienici di gomma, di cautchouc o di simili materie, destinati a giocattoli, poppatoi ed usi analoghi per l'infanzia.

E' pure vietato l'uso di oggetti antigienici, come sopra, per preparare, conservare, distribuire, travasare, misurare o comunque trattare sostanze alimentari destinate al consumo, compresi i recipienti, i tubi e gli attrezzi per la distribuzione dell'acqua potabile nelle case.

Art. 198

(Colori nocivi)

E' vietato l'uso di colori nocivi nella fabbricazione e confezione di alimenti o bevande di oggetti d'uso personale e della utensileria d'uso domestico ed industriale di cui al precedente articolo.

I colori nocivi sono quelli elencati nel R.D. 30-10-1924, n. 1938 e successive modificazioni ed integrazioni, ai sensi dell'art. 250 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265. D.M. 19-1-1963

Sono ritenuti, in genere, nocivi i coloranti organici, sia naturali, sia artificiali.

Sono pure ritenuti nocivi i coloranti, sia organici che inorganici, che contengono arsenico, antimonio, borio, cromo, mercurio, piombo, rame, stagno, zinco, uranio e derivati del cianogeno.

E' proibito colorare i giocattoli con i colori vietati per le sostanze alimentari e per le bevande.

Per la colorazione delle stoffe per mobili, per abiti e per tappezzerie, nonchè delle carte da parati, dei fiori, delle foglie e dei frutti artificiali, delle candele, degli oggetti di cartoleria, dei profumi e simili, sono proibiti i colori arsenicati.

E' vietato l'impiego dei suddetti coloranti nocivi nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti e, in genere, per l'igiene della bocca.

E' vietato l'uso di coloranti composti di arsenico, antimonio, bario, cromo, mercurio, piombo, rame, zinco, uranio e derivati del cianogeno, nella fabbricazione dei saponi, delle liscive e dei detersivi. Altrettanto dicesi per i cosmetici, i profumi, le tinture ed altre materie destinate a colorare la pelle, i capelli, la barba; sui recipienti deve essere indicata la Ditta fabbricante oppure quella venditrice e se contengono sostanze velenose, come composti di piombo, argento, rame, parafenilendiamina, pirogallo, amido-fenolo e simili, deve essere apposta anche un'etichetta con la esatta indicazione del contenuto, oltre ad una striscia gialla recante, a stampa chiara con caratteri almeno di 4 mm., le parole: « *Può essere nocivo* ».

ART. 199

(Coloranti consentiti)

I coloranti che si possono usare per la colorazione dei generi alimentari e delle bevande, quando tale colorazione è permessa, sono quelli consentiti ai sensi del R. D. ~~10-10-1924, n. 1938~~ 19-1-1963 e successive integrazioni e modificazioni. Essi devono essere venduti in involucri portanti l'indicazione della Ditta fabbricante o di quella venditrice, nonchè delle altre modalità prescritte dalle norme di legge.

Per la colorazione artificiale delle singole sostanze alimentari si richiamano le norme particolari contenute nel Titolo III del presente regolamento e nelle speciali norme di legge.

Sono permesse la fabbricazione e la vendita di ciprie a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, solfuro di zinco e delle loro leghe.

ART. 200

(Poppatoi artificiali e simili)

Ai sensi della Legge 22-12-1927, n. 2761 e successive integrazioni e modificazioni, è vietato importare, fabbricare o comunque vendere e ritenere per vendere: poppatoi a tubo, nonchè i singoli pezzi destinati a comporre i poppatoi stessi, succhiatoi per bambini che non siano di gomma elastica piena.

Tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata destinati ai bambini, come capezzoli artificiali, tettarelle, tiralatte, anelli, succhiatoi e simili devono portare l'indicazione indelebile della rispettiva Ditta fabbricante.

ART. 201

(Involti)

I generi alimentari posti in vendita si devono involgere, a scopo di protezione igienica, con carta pulita, non usata, non stampata e non colorata o con involucri puliti di materie plastiche riconosciute igienicamente innocue, osservando in ogni caso le modalità ed i divieti dell'art. 125.

ART. 202

(Antiparassitari a base di esteri fosforici)

Chiunque intenda, nel territorio del Comune, fabbricare, confezionare o vendere prodotti antiparassitari a base di esteri fosforici, semplici o complessi, anche per uso agricolo, deve premunirsi di apposita autorizzazione che viene rilasciata dall'Autorità sanitaria comunale, indipendentemente da ogni altra licenza eventualmente prevista da norma di legge. Sono esenti da detta autorizzazione soltanto i farmacisti, i quali sono comunque tenuti all'osservanza delle cautele prescritte per la detenzione e la vendita.

E' vietata, nel territorio del Comune, la vendita sfusa dei prodotti suddetti. Essi devono essere venduti esclusivamente nelle confezioni originali ed in recipienti od involucri particolarmente resistenti, contrassegnati con etichette indelebili che ne dichiarino il contenuto e recanti le avvertenze d'uso.

I prodotti a base di esteri fosforici devono essere custoditi in armadi o locali appositi chiusi a chiave.

E' vietato vendere e consegnare qualsiasi quantitativo dei prodotti in questione a persone che, non essendo conosciute dal venditore, non siano munite di attestato dell'Autorità di pubblica sicurezza indicante nome, cognome, arte o professione del richiedente, e non dimostrino di avere bisogno delle sostanze stesse per l'esercizio dell'arte o della professione.

Gli esercenti hanno l'obbligo di annotare in apposito registro, da esibire all'Autorità sanitaria ad ogni richiesta, le qualità e le quantità vendute dei prodotti in questione, la data della vendita, il nome, cognome, domicilio, arte o professione dell'acquirente.

TITOLO QUARTO

Profilassi delle malattie infettive

Capo I.

Misure profilattiche generali

ART. 203

(Disposizioni fondamentali)

Le norme fondamentali che disciplinano la profilassi delle malattie infettive son contenute nel Titolo V del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, nel Capo XIII del relativo Regolamento 3-2-1901, n. 45, nella Legge 6-6-1939, n. 891, nel R.D. 9-10-1921, n. 1981, nel D.C.G. 7-3-1940 (« G.U. » n. 88, del 13-4-1940), nella Legge 25-7-1956, n. 837, nella Legge 20-2-1958, n. 75, nella Legge 30-7-1959, n. 695 e, ovviamente, in tutte le relative norme di integrazione e successive modificazioni, nonchè istruzioni ministeriali.

Il Comune provvede ai servizi di profilassi, assistenza e disinfezione per le malattie contagiose, sotto la direzione dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 204

(Obblighi dei medici e dei cittadini)

I medici condotti e tutti gli altri medici chirurghi legalmente abilitati ad esercitare la professione sanitaria nel Comune sono obbligati a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive.

In caso di manifestazioni di una malattia infettiva di carattere epidemico, i medici suddetti hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Autorità sanitaria per i servizi di profilassi e di assistenza.

Gli stessi obblighi hanno i medici chirurghi, residenti in altri Comuni, appositamente comandati a prestare servizio in questo Comune durante un'epidemia.

In caso di manifestazione di malattia infettiva a carattere epidemico, anche qualsiasi cittadino dimorante nel Comune è tenuto ad offrire le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco nell'interese dei servizi di difesa contro la malattia stessa.

Il sanitario curante deve dare agli ammalati che assiste ed alle persone che lo coadiuvano tutte le istruzioni necessarie circa le misure da adottare per impedire la propagazione del contagio. Quando l'isolamento domiciliare non sia sufficiente, il medico dovrà predisporre l'isolamento ospedaliero dell'ammalato od altro apposito isolamento.

Chiunque non osserva un ordine legalmente dato per impedire l'invasione o la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo è punito ai sensi dell'articolo 260 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni.

ART. 205

(Denuncia delle malattie infettive)

Ogni sanitario che, nell'esercizio professionale, sia venuto a conoscenza, nel Comune, di un caso di malatia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia all'Ufficiale Sanitario e deve coadiuvarlo, se occorra, nell'esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione della malattia stessa e nelle cautele igieniche necessarie.

L'obbligo della denuncia compete, oltre ai medici: a qualunque persona sia a capo di una comunità, di un complesso di abitazioni, di istituti di ricovero, di asili notturni ed ostelli, di opifici; agli albergatori ed agli affittacamere; ai conduttori di vaccherie, latterie od altri stabilimenti per la produzione ed il commercio di alimentari, particolarmente dell'acqua potabile, del latte, del ghiaccio alimentare, dei gelati, dei generi di pasticceria.

ART. 206

(Malattie soggette a denuncia)

Ai sensi dell'art. 253 del T. U. leggi sanitarie 1934, n. 1265 e del D. M. 23.4.1940 (G. U. n. 119 del 1940), sono soggette a denuncia le seguenti malattie infettive e diffusive:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifosimili, vaiolo e vaioloide, alastrim, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide ed infezioni da paratifi, enterite coleriforme, dissenteria bacillare, dissenteria amebica ed amebiasi, brucellosi, reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenze, poliomielite a. a., encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, epatopatie acute primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica con o senza ittero sia questo in forma grave (atrofia giallo acuta) che in forma lieve (ittero catarrale), (Decr. Comm. 13-10-1947 in « G.U. » del 9-12-1947);

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;

c) malattie veneree, tracoma e qualunque forma di congiuntivite contagiosa;

d) vulvovaginiti;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastro enterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni.

Per tutte le malattie indicate alla lettera *a*) la denuncia è obbligatoria in tutti i casi accertati o sospettati. Per quelle indicate alla lettera *b*), solo nei casi accertati nelle persone in posizione assicurativa obbligatoria contro la tubercolosi ed in quelle addette alle vaccherie e comunque ai generi alimentari, ad alberghi e pensioni, agli esercizi pubblici per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona, ai servizi domestici, all'assistenza all'infanzia, al baliatico, agli ospedali civili e militari, alle case di cura, agli ambulatori, ai dispensari,

agli asili nido, alle collettività in genere. Il tubercoloso deve subire denuncia profilattica anche per ogni cambiamento di domicilio, per ogni suo trasporto in ospedale o luogo di cura ed in caso di decesso.

Pure nei casi accertati è obbligatoria la denuncia delle malattie indicate nelle lettere *c*) e seguenti.

ART. 207

(Malattie infettive nelle scuole)

Per le persone che frequentano, a qualsiasi titolo, asili e scuole di qualunque tipo e grado, pubbliche o private, è obbligatoria la denuncia profilattica, oltrechè per le malattie indicate nell'articolo precedente, anche per le seguenti malattie: erisipela, rosalia, stati impetiginoidi della cute, pediculosi, qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

ART. 208

(Modalità della denuncia)

La denuncia deve essere fatta dai medici per ogni caso di malattia infettiva, su appositi modelli gratuitamente forniti dal Comune, e deve essere trasmessa immediatamente all'Ufficio d'Igiene.

Nella denuncia devono essere indicati: cognome, nome, età, residenza o provenienza dell'infermo; possibilmente il giorno in cui ebbe inizio la malattia; diagnosi della malattia; professione dell'infermo, specialmente se frequenta la scuola, opifici o collettività; ogni indicazione utile agli effetti profilattici; azione profilattica svolta dal medico.

In caso di vaiolo o di varicella il medico deve indicare se l'infermo fu vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici e dove e quante.

In caso di tifoide o di difterite il medico deve indicare se e quando l'infermo ed i coabitanti subirono vaccinazione e la natura del trattamento (vaccinazione per via orale o sottocutanea o con anatossina per via ipodermica).

Il medico curante deve dare immediata comunicazione all'Ufficiale Sanitario sia dell'eventuale ricovero dell'infetto in isolamento, sia dell'eventuale cambiamento di abitazione dell'infetto durante la malattia.

ART. 209

(Primi interventi profilattici)

I primi interventi profilattici sono ordinati dal medico curante, come detto in precedenza, il quale può esigere, ai fini diagnostici, gli esami batteriologici dell'ammalato che ritenga necessari, con tutti i mezzi di indagine di laboratorio disponibili, dandone notizia all'Ufficio d'Igiene.

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva l'Ufficiale Sanitario fa eseguire le opportune visite, ordina l'applicazione di quelle misure profilattiche che egli ritiene del caso e che devono essere sorvegliate dal medico curante sotto la propria responsabilità.

Sono misure obbligatorie: l'isolamento del malato e delle persone che l'assistono; la pulitura, durante la malattia, della stanza e delle suppellettili con sostanze disinfettanti; la distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti letterecci, degli oggetti d'uso e degli ambienti esposti al contagio.

I proprietari di case, alberghi, alloggi, convitti e simili non devono permettere che siano occupati appartamenti o locali nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite, a cura dell'Ufficio d'Igiene o sotto la sua sorveglianza, le disinfezioni prescritte e tutte quelle bonifiche che l'Ufficiale Sanitario ritenga opportuno di ordinare nei singoli casi.

E' vietato asportare dalla camera dell'infetto biancheria, vestiari od oggetti, prima che siano stati efficacemente disinfettati. E' pure vietato consegnare ai lavandai biancheria, vestiario, effetti letterecci, che siano stati in qualunque modo in contatto con persone infette. Questi oggetti devono essere, durante la malattia, ravvolti in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenuti a disposizione dell'Ufficio d'Igiene.

Qualsiasi convivenza o collettività non può ricevere e trattenere infermi denunziati per tubercolosi se, a giudizio dell'Autorità sanitaria, non dispongano di locali isolati e di servizi adatti.

ART. 210

(Trasporto ed isolamento degli infermi)

Il trasporto delle persone infette agli ospedali od ai luoghi di isolamento può essere eseguito solamente a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati. Se eventualmente, per urgenza o necessità, il trasporto sia avvenuto con altro mezzo pubblico o privato, questo deve subito essere disinfettato con le prescrizioni e sotto il controllo dell'Ufficio d'Igiene.

Gli infetti da malattie indicate nella lettera *a*) dell'art. 206 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario affinchè scompaia ogni pericolo di contagio e di diffusione del morbo. Le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate sino a quando l'Autorità sanitaria riconosca che esse non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

In caso di grave epidemia il Comune dovrà, all'occorrenza, attrezzare e far funzionare, sotto la direzione ed il controllo dell'Ufficiale Sanitario, speciali ed adatti luoghi di isolamento degli infetti.

ART. 211

(Disinfezioni)

Le disinfezioni sono ordinate e rese obbligatorie a giudizio insindacabile dall'Autorità sanitaria comunale ed eseguite sotto la direzione e la responsabilità dell'Ufficiale Sanitario.

Le disinfezioni profilattiche nell'interesse della salute pubblica vengono eseguite gratuitamente a cura dell'Ufficio d'Igiene. Le altre saranno eseguite a spese degli interessati.

Esse possono svolgersi a domicilio dell'infermo o nei luoghi dove si è manifestata una malattia infettiva; oppure possono essere eseguite presso lo stabilimento di disinfezione dell'Ufficio d'Igiene. In ogni caso, vengono impiegati personale specializzato e mezzi idonei a disposizione dell'Ufficio stesso.

Gli interessati potranno eseguire direttamente le disinfezioni prescritte, a loro cura e spese, purchè sotto il controllo del personale dell'Ufficio d'Igiene, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi di poterlo consentire.

Il trasporto degli oggetti infetti allo stabilimento di disinfezione dovrà farsi con mezzi speciali adibiti esclusivamente a questo uso, chiusi e facilmente disinfettabili, forniti dal Comune. Altri mezzi speciali dovranno essere usati per la riconsegna degli oggetti disinfettati.

Uno speciale regolamento interno disciplina il funzionamento dello stabilimento di disinfezione e delle disinfezioni in genere, determinando anche le tariffe per le eventuali prestazioni richieste dai privati o da eseguirsi a spese dei privati.

ART. 212

(Misure preventive generali)

Allo scopo di prevenire l'insorgere ed il diffondersi di malattie infettive nell'uomo, in casi di giustificato pericolo contingente, l'Autorità sanitaria comunale può prescrivere, motivatamente, o consigliare idonee misure profilattiche preventive.

In ogni caso ed indipendentemente da ragioni contingenti, oltre alle vaccinazioni obbligatorie per legge ed alle prescrizioni tutte del presente regolamento, sono permanentemente vigenti le seguenti misure preventive:

1) controllo sanitario del personale addetto ai generi alimentari, agli alberghi e simili, alle scuole e comunità, ad abitazioni collettive in genere, agli esercizi di barbiere o di parrucchiere o di cosmesi e simili o di bagni pubblici e simili;

2) controllo sanitario dei locali di barbiere, parrucchiere, cosmesi, bagni pubblici, piscine e simili;

3) disinfezione obbligatoria preventiva, a spese degli interessati, di oggetti usati messi in circolazione, come indumenti, effetti di vestiario e letterecci, libri, biblioteche circolanti;

4) divieto di introdurre nel Comune stracci od effetti usati che non siano scortati da un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati;

5) divieto al personale addetto, in aziende pubbliche o private, al maneggio del denaro od alle biglietterie e simili di inumidire le dita con la saliva;

6) controllo sanitario dei commercianti o professionisti girovaghi;

7) divieto, nei luoghi pubblici o frequentati dal pubblico e dove il pubblico suole soffermarsi, di sputare sul pavimento; obbligo di dotare i luoghi stessi di sputacchiere antisettiche riconosciute idonee allo scopo;

8) divieto di sputare sul suolo pubblico, nell'aggregato urbano;

9) controllo sanitario sugli impianti e sui luoghi di spettacolo in genere e particolarmente su quelli di spettacolo ambulante;

10) divieto di fumare in luoghi chiusi frequentati dal pubblico, salvo che siano installati appositi impianti di aerazione artificiale o

condizionamento d'aria atti ad eliminare l'incoveniente igienico determinato dai fumatori;

11) divieto di defecare fuori dei luoghi a ciò destinati, di imbrattare o detoriare latrine ed orinatoi pubblici.

ART. 213

(Misure contro le mosche)

28 del D.P.R. 10-6-1955, n. 854

Ai sensi dell'art. ~~263 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265~~ e delle relative istruzioni ministeriali (D.M. 20-5-1928 - in « G.U. » 21-5-1928, n. 118) è obbligatoria la lotta contro le mosche per impedirne la moltiplicazione e la disseminazione. Chiunque è tenuto a favorire ed incrementare, nell'ambito della propria attività, le misure generali contro le mosche.

Il Comune provvede ad uno speciale servizio pubblico di disinfestazione generale nelle zone che presentano focolai di probabile propagazione degli insetti, a mezzo di addestrato personale e con le modalità che vengono disposte dall'Ufficiale Sanitario, specialmente nei periodi stagionali più propizi.

Il Comune interviene anche a richiesta dei privati od in sostituzione di inadempienti, con prestazioni a pagamento in base ad apposita tariffa.

Norme particolari per i privati sono contenute in varie parti del presente regolamento ed altre potranno, all'occorrenza, essere emanate di volta in volta dall'Autorità sanitaria.

Capo II.

Misure profilattiche speciali

ART. 214

(Contro la diffusione della tubercolosi)

Oltre alle norme generali per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive, alla tubercolosi si applicano norme speciali ai sensi degli articoli da 268 a 283, compresi, del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265 e degli articoli da 159 a 163, compresi, del R.D. 3-2-1901, n. 45, nonchè delle successive integrazioni e modificazioni.

Il medico curante che abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare o estra-polmonare contagiosa, in condizioni familiari ed ambientali che possono aggravare il pericolo della diffusibilità, deve, oltre alla normale denuncia, provvedere d'urgenza alle cautele necessarie.

Il ricovero d'urgenza degli ammalati di tubercolosi è disposto dal Sindaco o dal Medico Provinciale secondo le norme di legge sulle istituzioni pubbliche di assistenza e beneficenza. Ogni altro ricovero è ordinato dal Presidente del Consorzio Provinciale Antitubercolare e dall'Istituto nazionale per la Previdenza Sociale, secondo le rispettive competenze. Il ricovero avviene in ospedali o reparti ospedalieri speciali attrezzati per assicurare un isolamento ritenuto conveniente dall'Autorità sanitaria.

In seguito a decesso od a cambiamento di alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi e simili od in collettività che non siano istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e letterecci, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi e delle collettività dovranno eseguire tutte le altre opere di bonifica e di risanamento che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario prescrivere.

ART. 215

(Contro le malattie celtiche e veneree)

Oltre alle norme generali per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive, alle malattie celtiche e veneree si applicano disposizioni speciali ai sensi degli articoli da 291 a 308, compresi, del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, del regolamento speciale 25-3-1923, n. 846 con relative istruzioni ministeriali, modificati dalla Legge 25-7-1956, n. 837 e dalla Legge 20-2-1958, n. 75.

Alla profilassi delle malattie veneree si provvede:

a) con appositi dispensari pubblici gratuiti;

b) con la cura gratuita a spese dello Stato delle persone affette da manifestazioni contagiose in atto in appositi reparti di cura, nelle cliniche dermosifilopatiche e negli ospedali comuni;

c) con l'assistenza medico-chirurgica gratuita a domicilio e con la distribuzione gratuita di medicinali per gli iscritti nell'elenco degli ammessi alla cura sanitaria gratuita generica del Comune.

ART. 216

(Tutela igienica del baliatico)

L'esercizio del baliatico è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio d'Igiene, mediante visita medica, abbia accertato che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusa.

Ciascuna balia che prenderà presso di sè un bambino, anche se proveniente dal brefotrofio o da altro istituto consimile, deve sottostare al controllo periodico dell'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata, quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Le balie devono fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.

Quando sia denunciato un caso di sifilide trasmessa per baliatico, il Sindaco provvede alla cura ospedaliera gratuita della nutrice infetta. La cura può anche, con l'assenso del Sindaco, essere eseguita a domicilio, quando la nutrice ne abbia i mezzi ed il medico curante ne assuma, con dichiarazione scritta la responsabilità. Saranno adottate poi tutte le altre misure occorrenti per l'allattamento del bambino e per impedire la diffusione della malattia. Quando non si possa, senza pericolo, provvedere altrimenti, l'Autorità sanitaria può ordinare il ricovero d'urgenza della nutrice o del bambino anche in un ospedale il cui statuto non consenta il ricovero stesso.

ART. 217

(Contro la lebbra)

Il Sindaco, venendo a conoscenza di casi di lebbra con manifestazioni contagiose in atto, deve disporre l'isolamento degli infetti nel modo che, su parere dell'Ufficiale Sanitario, crederà più opportuno e finchè non sia scomparso ogni pericolo di contagio, provvedendo d'ufficio quando gli interessati non ottemperino alle disposizioni impartite.

Qualora per l'isolamento sia richiesto il ricovero, questo deve essere effettuato negli appositi reparti delle cliniche dermosifilopatiche o degli ospedali comuni.

Le spese di spedalità per gli ammalati poveri, limitatamente al periodo in cui la malattia è contagiosa, sono a carico dello Stato, ai sensi dell'art. 286 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265 e successive modificazioni e integrazioni, salvo il caso degli istituti ospedalieri aventi tra i loro fini la cura della lebbra.

I medici condotti e gli altri medici esercenti non possono rifiutarsi di rilasciare gratuitamente certificati di spedalizzazione ai poveri che siano affetti da lebbra.

Art. 218

(Contro le malattie esotiche)

Ai sensi degli articoli da 149 a 153, compresi, del R. D. 3-2-1901, n. 45, tutte le persone provenienti da luoghi dichiarati infetti di colera, peste bubbonica ed altre malattie esotiche diffusive, appena arrivati nel Comune, devono sottoporsi ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilita dall'Autorità sanitaria nei singoli casi. Ciò, in aggiunta alle visite e alle misure sanitarie applicate nel porto di approdo o nella stazione di arrivo.

Gli albergatori, gli affittacamere, i direttori di collettività e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, devono darne immediata denuncia al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario.

Presentandosi un caso sospetto di dette malattie esotiche, l'Autorità sanitaria, oltre all'adozione delle misure profilattiche, curerà di accertare la diagnosi della malattia con tutti i mezzi opportuni. Fino a che non venga escluso in modo assoluto il sospetto, le misure profilattiche devono essere le stesse che per i casi accertati.

Quando un caso è accertato, il Sindaco, con pravvedimento contingibile ed urgente, provvede all'isolamento del malato o delle persone che hanno avuto contatto con esso, nel modo che crede più opportuno e finchè non sia scomparso il pericolo di contagio. L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case, ove si è manifestata la malattia.

Qualora la casa o le case si trovino in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Gli effetti di uso personale o domestico e le altre cose importate dai paesi infetti di dette malattie esotiche sono sottoposte a sequestro sanitario.

Per evitare la diffusione di malattie esotiche, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può vietare le fiere, i mercati, le pubbliche riunioni.

Capo III.

Vaccinazioni obbligatorie gratuite

Art. 219

(Vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa)

Ai sensi dell'art. 266 del T.U. delle leggi sanitarie 27-7-1934, n. 1265, modificato dal terzo comma dell'art. 1 della Legge 6-6-1939, n. 891 e dal regolamento di applicazione approvato con D.C.G.. 7-3-1920 (« G.U. » n. 88 del 13-4-1940) la vaccinazione antivailosa è obbligatoria nel secondo ano di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidefterica.

Sono esclusi dall'obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizione di salute da non poter subire la vaccinazione, la quale dovrà, però, essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaiolosa all'ottavo anno di età ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità sanitaria per pericolo di diffusione del vaiolo.

Il Comune, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei propri servizi medici, compresi i medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa di tutti gli abitanti del proprio territorio.

Le vaccinazioni e rivaccinazioni vengono fatte, di regola, presso gli ambulatori comunali nelle sessioni ordinarie di primavera e di autunno; possono essere praticate, però, anche in altri giorni dell'anno, nelle ore all'uopo stabilite. Le vaccinazioni possono essere eseguite anche da medici privati con vaccino ufficiale. In tal caso, il medico privato ha l'obbligo dell'immediata denuncia all'Ufficio d'Igiene.

L'apertura di ogni sessione è predisposta dal Sindaco con apposita ordinanza resa pubblica tempestivamente con i mezzi di diffusione più efficaci.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi esercita legalmente la patria potestà, a presentare per la vaccinazione stessa, entro il termine fissato di volta in volta, i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito.

I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento dei suddetti obblighi. Gli inadempienti vengono perseguiti a termini di legge. (art. 204).

ART. 220

(Registrazioni e certificati)

Il Comune, presso l'Ufficio d'Igiene, tiene la regolare ed aggiornata registrazione di tutti i vaccinati e di tutte le vaccinazioni eseguite contro il vaiolo, indicando la data e l'età di ogni vaccinazione. A questo scopo, tutti i vaccinati devono presentarsi od essere presentati al medico vaccinatore fra il settimo ed il decimo giorno dalla vaccinazione per il controllo e la dichiarazione relativa. Il medico vaccinatore, sia comunale, sia privato, deve trasmettere immediatamente la dichiarazione all'Ufficio d'Igiene. Nella dichiarazione del medico vaccinatore devono essere indicati, oltre alle generalità del vaccinato, tutte le notizie suddette ai fini della registrazione (data dell'intervento, provenienza del vaccino, metodo impiegato, numero delle applicazioni eseguite, esito positivo o negativo, se la vaccinazione dovrà essere ripetuta, il modo di allattamento del vaccinato).

L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati del Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale Sanitario trasmette al Medico Provinciale il prospetto statistico delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite. In base alle registrazioni che possiede, il Comune rilascia gratuitamente le certificazioni agli interessati che ne facciano richiesta.

I direttori di scuole, di collettività, di istituti, di fabbriche, di laboratori di ogni genere, non possono accogliere individui che non dimostrino, con certificato del Comune, di essere stati debitamente vaccinati o rivaccinati. Essi hanno, altresì, l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che sono in loro custodia. Ad ogni richiesta dell'Autorità sanitaria o del personale di controllo dell'Ufficio d'Igiene, essi devono esibire i certificati della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

ART. 221

(Vaccinazione antidifterica)

La vaccinazione antidifterica è obbligatoria per tutti i bambini dal secondo al decimo anno di età, ai sensi della Legge 6.6.1939, n. 891 e delle norme di attuazione di cui al D.C.G. 7.3.1940 (« G.U. » n. 88 del 13.4.1940). Essa, di regola, è eseguita nel secondo anno di vita e si associa alla vaccinazione antivaiolosa. Sono esenti dall'obbligo, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, i bambini deboli, linfatici, tubercolotici, nefritici, affetti da diatesi essudativa, cardiaci, e quelli che hanno già sofferto la difterite o subito la vaccinazione antidifterica.

Il Comune, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei propri servizi medici, compresi i medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione antidifterica di tutti gli abitanti del proprio territorio.

La vaccinazione, che consta di due iniezioni ipodermiche a distanza di 15-21 giorni una dall'altra, si pratica con il vaccino e con le modalità stabilite nelle apposite norme legislative citate e nelle istruzioni ministeriali.

Di regola, essa si pratica nelle due sessioni ordinarie annuali pubbliche indette, una in primavera ed una in autunno, dal Comune, nelle sedi e nelle ore stabilite, oppure nelle sessioni straor-

dinarie che possono essere indette tutte le volte che l'Autorità sanitaria lo ritenga necessario. Le sessioni ordinarie pubbliche coincidono con quelle della vaccinazione antivaiolosa e sono aperte con la stessa ordinanza del Sindaco che indice la vaccinazione antivaiolosa di cui all'art. 219.

Le vaccinazioni antidifteriche possono essere eseguite anche da medici privati, a cura delle famiglie dei bambini, con le modalità e con il vaccino di cui alle citate norme. Appena completata la seconda iniezione, il medico privato deve darne notizie, per iscritto, all'Ufficio d'Igiene con l'indicazione delle generalità, dell'età e del domicilio del vaccinato, della provenienza del vaccino, del metodo impiegato, del numero delle applicazioni eseguite. Il vaccino può essere prelevato dal deposito presso l'Amministrazione Provinciale e dietro rimborso del puro prezzo di costo.

Alla fine di ogni sessione pubblica di vaccinazione saranno diffidati i genitori, o chi esercita la patria potestà, a presentare per la vaccinazione stessa, entro i termini fissati di volta in volta, i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito.

I responsabili inadempienti vengono perseguiti a termini di legge. (art. 204).

ART. 222

(Registrazioni e certificazioni)

Il Comune, presso l'Ufficio d'Igiene, tiene la regolare ed aggiornata registrazione di tutti i vaccinati e di tutte le vaccinazioni eseguite contro la difterite, con le stesse modalità indicate nell'articolo 220 e con tutti i dati occorrenti (art. 221).

Prima di ciascuna sessione l'Ufficio anagrafico del Comune trasmette all'Ufficio d'Igiene l'elenco, in ordine alfabetico, di tutti i bambini che hanno maturato l'anno di età in coincidenza con la data della sessione. Di tutte le vaccinazioni antidifteriche eseguite in ciascuna sessione e dei risultati ottenuti l'Ufficiale Sanitario trasmette al Medico Provinciale un apposito resoconto riassuntivo.

In base alle registrazioni che possiede, il Comune rilascia gratuitamente le certificazioni agli interessati che ne facciano richiesta.

Per l'ammissione alle colonie climatiche, alle scuole primarie ed a qualsiasi altra collettività infantile, occorre esibire la certificazione che la vaccinazione sia stata completata almeno un mese prima.

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di assoluta guarigione, per la riammissione alla scuola o nella collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi. All'uopo, l'Ufficio d'Igiene, consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco o degli essudati da sottoporre all'esame.

Gli accertamenti diagnostici batteriologici, richiesti all'Ufficio d'Igiene per misure profilattiche, sono gratuiti.

ART. 223

(Vaccinazione antitifica)

La vaccinazione antitifica è resa obbligatoria dal D.C.G. 2.12. 1926 (in « G.U. » 14.12.1926, n. 287), sulla profilassi del tifo ed è estesa alle seguenti persone (art. 126 del presente regolamento):

a) addetti alla fabbricazione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;

b) addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia e pulizia negli ospedali ed in genere negli istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;

c) addetti ai servizi di disinfezione, di lavanderia, di trasporto degli ammalati, anche se dipendenti da istituzioni private.

La vaccinazione viene attuata con le modalità stabilite nelle citate norme governative.

Qualunque medico che eseguisca privatamente la vaccinazione antitifica, deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando le generalità della persona vaccinata, la qualità e la provenienza del vaccino usato e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascia gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

ART. 224

(Vaccinazione antipoliomielitica)

La vaccinazione antipolio integrale della popolazione è istituita con legge 30 luglio 1959, n. 695, che ne stabilisce anche le modalità di esecuzione.

Tutti i medici, sia liberi esercenti che dipendenti da enti, sono obbligati a dare comunicazione all'Ufficiale Sanitario delle vaccinazioni antipoliomielitiche praticate a soggetti di qualsiasi età, sia presso pubblici ambulatori che nella clientela privata, entro dieci giorni dalla data di ciascuna iniezione, indicando tutti i dati prescritti nell'art. 1 della citata Legge.

Dette comunicazioni, se eseguite sugli appositi moduli forniti dal Comune, godono della franchigia postale.

L'Ufficio d'Igiene tiene nota delle vaccinazioni denunciate in apposito schedario o registro, sulla base del quale rilascia gratuitamente agli interessati, che ne facciano richiesta, l'attestato di subita vaccinazione.

L'attestato deve essere presentato all'atto dell'iscrizione o dell'ammissione agli asili nido, alle sale di custodia, ai brefotrofi, agli asili infantili, alle scuole materne ed a qualsiasi collettività di bambini da quattro mesi a sei anni d'età. Coloro i quali non abbiano completato il ciclo delle inoculazioni devono presentare, a ciclo ultimato, un nuovo certificato che attesti l'avvenuta vaccinazione.

L'ammissione del bambino alla scuola o collettività è tuttavia consentita qualora sia presentato un certificato medico da cui risultino le ragioni di salute per le quali il bambino non è in grado di subire la vaccinazione, oppure una dichiarazione, sottoscritta dall'esercente la patria potestà o la tutela, di non voler sottoporre il bambino alla vaccinazione.

Nel caso che urga provvedere all'ammissione, la vaccinazione sarà praticata dopo l'ammissione stessa.

Per coloro che siano stati vaccinati prima del 14 agosto 1959, l'attestato di cui sopra potrà essere sostituito da certificato del medico vaccinatore, vistato dall'Ufficiale Sanitario, che nel contempo provvederà alla registrazione dell'avvenuta vaccinazione.

Nelle comunicazioni dei medici e nelle registrazioni dell'Ufficio d'Igiene dovranno risultare, per ciascun individuo, i seguenti dati:

cognome, nome, sesso, luogo di nascita e domicilio del vaccinato; data e sede in cui è avvenuta ciascuna inoculazione; ordine progressivo di ciascuna inoculazione; tipo di vaccino adoperato, ditta produttrice, numero della serie o lotto di fabbricazione, estremi del controllo di Stato, data di preparazione e di scadenza del vaccino; eventuali reazioni locali e generali riscontrate; tutte le altre notizie che potranno essere richieste dall'Autorità sanitaria.

I medici contravventori agli obblighi suddetti, saranno deferiti, ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 della Legge citata, all'Ordine dei medici.

Capo IV.

Vigilanza igienica nelle scuole e nelle collettività

ART. 225

(Norme generali)

Il Comune esercita la vigilanza igienica nelle scuole di qualunque ordine e tipo, pubbliche e private, a norma degli articoli 143, 144, 145 del R.D. 3.2.1901, n. 45 e del R.D. 9.10.1921, n. 1981, che contiene le disposizioni speciali per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole.

La vigilanza è esercitata a mezzo dell'Ufficiale Sanitario ed anche dei medici scolastici. L'Ufficiale Sanitario in questi compiti può richiedere anche l'ausilio dei medici condotti, nell'ambito delle rispettive condotte o come meglio consigliano le circostanze.

Ogni scuola deve essere provveduta, a cura del Comune, del necessario per i soccorsi d'urgenza, che, in assenza del medico, ogni insegnante deve saper impiegare.

Il personale direttivo ed insegnante è tenuto a collaborare con l'Ufficiale Sanitario nella scuola, soprattutto per segnalare se osserva in alcuno degli scolari segni sospetti di infezioni o di malattie degli occhi, della pelle, del cuoio capelluto, oppure se viene a conoscenza che alcuno degli scolari conviva, od abbia avuto contatto, con infermi di malattie infettive soggette a denunzia.

In caso di epidemia, o quando ve ne sia minaccia, l'Autorità scolastica dovrà segnalare, nel più breve tempo possibile, il nome

e l'abitazione degli alunni assenti dalla scuola, all'Ufficiale Sanitario, il quale indagherà prontamente sul loro stato di salute, ai fini della profilassi. All'uopo, il Sindaco impartirà disposizioni con apposita ordinanza.

ART. 226

(Compiti del medico scolastico)

I medici scolastici ispezionano frequentemente le scuole pubbliche e private loro affidate per controllare non solo le condizioni igieniche generali delle aule e dei servizi, ma le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici. Devono promuovere e sorvegliare le disinfezioni; curare la visita periodica o straordinaria degli alunni, del personale insegnante e di servizio nella scuola, proponendo i relativi provvedimenti sanitari; proporre all'Ufficiale Sanitario i provvedimenti ritenuti utili o necessari. Rivolgeranno speciale attenzione alle condizioni della vista, dell'udito e della dentatura degli scolari per rilevarne le eventuali anormalità, che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni. Sorveglieranno, dal lato igienico, la refezione.

Ai medici scolastici possono essere affidati, dall'Ufficiale Sanitario, altri compiti profilattici nelle scuole, secondo le necessità, come vaccinazioni ed altre misure speciali.

ART. 227

(Allontanamento e controllo profilattico)

Gli alunni, gli insegnanti e gli inservienti, anche solo sospetti di essere affetti da malattie infettive o contagiose (art. 207), vengono allontanati temporaneamente dalla scuola per ordine del medico scolastico o dell'Ufficiale Sanitario e vi rimarranno finchè duri la possibilità di contagio.

Per la riammissione, le persone allontanate dovranno subire il controllo profilattico da parte del medico scolastico o dell'Ufficiale Sanitario o di altro medico da questi delegato ed ottenere il relativo nulla osta da esibire al direttore della scuola. In questi casi, il nulla osta sarà rilasciato dal medico comunale solamente dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni disposte dall'Ufficiale Sanitario.

Il controllo profilattico ed il nulla osta sanitario di riammissione alla scuola sono obbligatori per gli alunni anche in caso di assenze spontanee, dovute a qualsiasi causa, della durata di tre o più giorni.

Potranno essere allontanate dalla scuola anche le persone affette da malattia non infettiva o contagiosa, che per influenza psichica od altra ragione possono riuscire dannose o moleste alla comunità (epilessia, isterismo a forma catalettica e convulsiva, ecc.).

ART. 228

(Allontanamento dalla scuola di conviventi)

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, oltre all'ammalato, potranno essere allontanati profilatticamente dalla scuola anche i suoi eventuali conviventi. Questi potranno essere riammessi alla scuola trascorso un periodo di tempo corrispondente a quello della media durata di incubazione della malattia infettiva, quando l'isolamento dell'infermo e le misure di prevenzione adottate siano ritenute, dall'Ufficiale Sanitario, sufficienti ad impedire ogni diffusione della malattia stessa. In caso diverso, invece, l'allontanamento dei conviventi dai locali scolastici, dovrà protrarsi per lo stesso periodo di tempo dopo la guarigione o il decesso dell'infermo e dopo la completa attuazione delle misure di disinfezione ordinate dall'Autorità sanitaria.

Per le persone conviventi con l'infermo, che mutano domicilio, e per quelle che hanno avuto rapporti con esso, la durata di allontanamento sarà sempre corrispondente al periodo di incubazione della malattia e comincerà a decorrere dal momento in cui i rapporti con l'infermo sono stabilmente cessati.

ART. 229

(Periodo contumaciale)

Il periodo contumaciale dell'ammalato e dei conviventi sarà fissato, per ogni caso di malattia infettiva, a giudizio dell'Ufficiale

Sanitario secondo istruzioni e criteri tecnici di profilassi ed in base all'esperienza scientifica.

Gli infermi di una delle malattie infettive di cui all'art. 206 lettera *a*) ed all'art. 207 saranno riammessi alla scuola su conforme parere scritto dell'Ufficiale Sanitario, dopo la completa guarigione e l'esecuzione delle disinfezioni ordinate dall'Autorità sanitaria e dopo trascorso il periodo di tempo che l'Ufficiale Sanitario riterrà necessario a garantire l'assenza di ogni pericolo di diffusione della malattia, nei limiti fissati dalle istruzioni generali.

ART. 230

(Malattie parassitarie)

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorveglieranno affinchè essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, nè scambino i vestiti, i libri, le cartelle ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti e con la cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola e ne sarà data comunicazione anche all'Ufficiale Sanitario.

ART. 231

(Pulizia dei locali scolastici)

I direttori delle scuole pubbliche e private sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono e devono sorvegliare che questa venga fatta accuratamente, secondo le norme del presente regolamento e secondo quelle particolari impartite dall'Ufficiale Sanitario o dal medico scolastico.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si provvederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario delle lezioni o di ricreazione o di refezione, rimuovendo dal posto i banchi, ove non siano fissi, e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni inumiditi se il pavimento è di legno.

Per la pulitura dei banchi, della cattedra e degli altri arredi ci si regola come per quelli di uso domestico.

ART. 232

(Disinfezione delle scuole)

Tutte le scuole pubbliche e private, le convivenze, gli asili e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati di frequente. In ogni caso, le disinfezioni devono eseguirsi prima della apertura annuale ed almeno ogni qualvolta, durante l'anno, vi siano chiusure temporanee per vacanze prolungate. Le disinfezioni saranno effettuate: a cura dell'Ufficio d'Igiene ed a spese del Comune, per le scuole pubbliche; a spese dei privati ma sotto controllo dell'Ufficio d'Igiene, per le scuole private.

Disinfezioni speciali saranno eseguite in caso di malattia infettiva ed ogni volta che l'Ufficiale Sanitario lo ritenga opportuno.

ART. 233

(Chiusura delle scuole)

Quando si manifestano casi di malattia infettiva in una classe, questa sarà chiusa il tempo necessario a farne la disinfezione completa.

In caso di vaiolo si procederà, inoltre, alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati rivaccinati con esito felice entro sei mesi.

Quando vengono accertati, in breve periodo di tempo, ripetuti casi di una delle malattie infettive di cui all'art. 206, lettera *a*) e di cui all'art. 207, fra le persone che frequentano una classe od una scuola, il Sindaco deve rendere più intensa la vigilanza sanitaria sulla classe o sulla scuola, facendo eseguire, ove occorra, anche giornalmente, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, la visita medica generale.

Se, malgrado l'aumentata vigilanza sanitaria e dopo l'esecuzione delle misure conseguenti, continuano a verificarsi casi della malattia, il Sindaco può far chiudere temporaneamente la classe o la scuola. La chiusura è fatta con apposita ordinanza, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, il quale propone contemporaneamente le misure di risanamento e di disinfezione da eseguire mentre la classe o la scuola è chiusa.

L'ordinanza sindacale deve essere prontamente notificata al direttore dell'istituto, per l'esecuzione, e contemporaneamente segnalata al Prefetto, al Medico Provinciale ed al Provveditore agli studi.

L'ordinanza deve indicare il termine di riapertura, che sarà stabilito su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, con riguardo specialmente alla durata media del periodo di incubazione della malattia per cui il provvedimento è preso. Comunque, la chiusura sarà ordinata per un periodo di tempo non inferiore a quello necessario per la disinfezione.

Quando occorra prolungare la chiusura, devono essere informati il Prefetto, il Medico Provinciale ed il Provveditore agli studi per i rispettivi provvedimenti.

In casi di eccezionale gravità e di assoluta urgenza, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può disporre con tempestivo ordine provvisorio, la temporanea chiusura delle scuole, salvo riferire immediatamente al Prefetto, al Medico Provinciale ed al Provveditore agli studi, per i definitivi provvedimenti di loro competenza.

In casi di gravissima diffusione epidemica di una delle malattie di cui alla lettera *a*) dell'art. 206 il Sindaco potrà proporre, al Prefetto, al Medico Provinciale ed al Provveditore agli studi, anche la chiusura di tutte le scuole esistenti nel Comune.

La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusiva nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitano in un edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola ed il pronto isolamento ed allontanamento dell'ammalato, seguito dalle necessarie disinfezioni.

Capo V.

Malattie infettive degli animali

Art. 234

(Vigilanza veterinaria)

Con richiamo al disposto dell'art. 27 lettera *a*), la disciplina generale delle malattie infettive degli animali ha la sua fonte negli articoli 264 e 265 del T.U. leggi sanitarie 27.7.1934, n. 1265, negli articoli da 154 a 158, compresi, del Regolamento sanitario 3.2.1901, n. 45, nonchè nel Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8.2.1954, n. 320.

L'obbligo della denuncia delle malattie infettive e diffusive degli animali è disciplinato, nel presente regolamento, dagli articoli da 28 a 36 compresi. Le stesse norme disciplinano la profilassi anche in rapporto alle malattie infettive trasmissibili all'uomo.

Art. 235

(Profilassi della rabbia)

Alla profilassi della rabbia provvede il Sindaco in virtù dell'articolo 83 del D.P.R. 8.2.1954, n. 320, secondo le modalità degli articoli successivi sino al n. 92 compreso e successive modificazioni, integrate dalle norme del presente regolamento.

La cattura dei cani e dei gatti vaganti è fatta dal Comune a mezzo del servizio di accalappiamento.

La detenzione e la custodia dei cani accalappiati è fatta mediante il canile municipale, il cui funzionamento è disciplinato da speciale regolamento, nonchè dalle norme per la riscossione della imposta sui cani.

Il canile municipale servirà anche come luogo di osservazione per cani e gatti sospetti di rabbia.

ART. 236

(Accalappiamento dei cani)

Il servizio di accalappiamento è fatto da speciali agenti municipali che dipendono dal servizio veterinario dell'Ufficio d'Igiene.

Per l'accalappiamento, il personale addetto si serve di appositi mezzi.

Gli accalappiatori hanno l'obbligo di catturare, con mezzi idonei e senza sevizie, i cani vaganti privi di museruola di prescrizione che vengono rinvenuti nei luoghi pubblici od aperti al pubblico, nei pubblici esercizi, nei cortili e nei giardini delle case ove abitano più famiglie. Possono essere chiamati ad accalappiare anche gatti od altri animali ritenuti pericolosi.

Il servizio di accalappiamento non può essere svolto nei luoghi privati, chiusi e recintati, nei quali non si possa entrare senza autorizzazione del proprietario. In questi luoghi soltanto, i cani possono essere tenuti liberi e senza museruola.

ART. 237

(Osservazione ed isolamento di cani e gatti morsicatori)

I cani ed i gatti che hanno morsicato persone o animali, ogni qualvolta sia possibile catturarli, devono essere isolati e tenuti in osservazione per 10 giorni nel canile comunale. L'osservazione a domicilio può essere autorizzata, su richiesta del possessore, soltanto se non risultano circostanze epizoologicamente rilevanti; in tale caso, l'interessato deve dichiarare di assumersi la responsabilità della custodia dell'animale e l'onere per la vigilanza da parte del veterinario comunale.

Alla predetta osservazione ed all'isolamento devono essere sottoposti i cani ed i gatti che, pur non avendo morsicato, presentano manifestazioni riferibili all'infezione rabida nonchè, in sede opportuna, gli altri mammiferi che presentano analoghe manifestazioni. Ai fini della diagnosi, anche questi animali non devono essere uccisi se il loro mantenimento in vita può essere assicurato senza pericolo.

Durante il predetto periodo di osservazione gli animali non devono essere sottoposti a trattamenti immunizzanti.

Nei casi di rabbia conclamata il Sindaco ordina l'immediato abbattimento degli animali.

Qualora, durante il periodo di osservazione, l'animale muoia o venga ucciso prima che il veterinario abbia potuto formulare la diagnosi, si procede agli accertamenti diagnostici di laboratorio.

E' vietato lo scuoiamento degli animali morti per rabbia, i quali devono essere distrutti mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche.

Il luogo dove è stato isolato l'animale deve essere adeguatamente disinfettato.

ART. 238

(Abbattimento o sequestro di cani e gatti morsicati)

I cani ed i gatti morsicati da altro animale riconosciuto rabido o fuggito o rimasto ignoto devono, di regola, essere subito soppressi dietro ordine del Sindaco, semprechè non debbano prima sottostare al periodo di osservazione di 10 giorni per avere, a loro volta, morsicato persone o animali.

Tuttavia, su richiesta del possessore, l'animale, anzichè essere abbattuto, può essere mantenuto sotto sequestro, a spese del possessore stesso, nel canile municipale o in altro locale indicato dell'Autorità comunale dove non possa nuocere, per un periodo di 6 mesi sotto vigilanza sanitaria.

Allo stesso periodo di osservazione devono sottostare i cani ed i gatti contaminati o sospetti di essere stati contaminati da altro animale riconosciuto rabido.

I cani ed i gatti morsicati da animali sospetti di rabbia sono sottoposti a sequestro per soli 10 giorni, se durante questo periodo l'animale morsicatore si è mantenuto sano.

Nel caso che l'animale venga sottoposto a vaccinazione antirabbica post-contagio, da iniziarsi non oltre 5 giorni per ferite alla testa e non oltre 7 giorni negli altri casi dal sofferto contagio, il predetto periodo di osservazione può essere ridotto a mesi 3 o anche a mesi 2 se l'animale si trova nel periodo di protezione antirabbica vaccinale pre-contagio.

Durante il periodo del trattamento antirabbico post-contagio, l'animale deve essere ricoverato nel canile municipale o presso Istituti universitari zooprofilattici.

I cani ed i gatti morsicati possono essere spostati, ai sensi degli articoli 14 e 15 del D.P.R. 8-2-1954, n. 320, durante il periodo di osservazione, soltanto entro 7 giorni dalla sofferta morsicatura.

Qualora durante il periodo di osservazione il cane o il gatto morsicato muoia o venga ucciso, si procede in conformità di quanto previsto dai commi quinto, sesto e settimo del precedente articolo.

ART. 239

(Altri animali morsicatori)

Gli equini, i bovini, i bufalini, gli ovini, i caprini ed i suini morsicati da animali riconosciuti rabidi o rimasti ignoti devono sottostare ad un periodo di osservazione di mesi 4, durante il quale gli equini, i bovini ed i bufalini possono essere adibiti al lavoro purchè posti in condizione di non nuocere alle persone.

La disposizione prevista dal quarto comma dell'articolo precedente è applicabile anche per gli animali delle specie sopraindicate.

Il latte prodotto durante il periodo di osservazione è ammesso al consumo soltanto previa bollitura.

Gli animali in osservazione non possono essere spostati senza autorizzazione del Sindaco, da concedersi per imperiose esigenze di pascolo o per lavori agricoli o per macellazione quando questa sia consentita, giuste le disposizioni vigenti in materia.

Se durante il periodo di osservazione l'animale, per qualsiasi motivo, viene abbattuto o muore dopo il quinto giorno, deve essere interamente distrutto col divieto di scuoiamento. Le disposizioni dei commi precedenti sono applicabili, in quanto possibile, nei confronti degli animali di altra specie.

ART. 240

(Misure restrittive)

Se nel Comune sono stati constatati casi di rabbia o se il territorio del Comune è stato attraversato da un cane rabido, il Sindaco, oltre alle disposizioni indicate nei precedenti articoli, deve prescrivere:

a) che nei 60 giorni successivi i cani, anche se muniti di museruola, non possono circolare se non condotti al guinzaglio e che i cani accalappiati non siano restituiti ai possessori se non abbiano subito favorevolmente il periodo di osservazione di mesi 6, riducibili a mesi 2 qualora i cani vengano sottoposti a vaccinazione antirabica post-contagio con le modalità stabilite dell'art. 238;

b) che i possessori di cani segnalino immediatamente all'Autorità comunale l'eventuale fuga dei propri cani ovvero il manifestarsi in essi di qualsiasi sintomo che possa far sospettare l'inizio della malattia, come ad esempio: cambiamento d'indole, tendenza a mordere, manifestazioni di paralisi, impossibilità della deglutizione.

Nei casi in cui l'infezione rabida assuma preoccupante diffusione, dovranno eseguirsi le disposizioni che, per legge, il Veterinario Provinciale emanarà.

Capo VI.

Misure per gli esercizi di barbiere e parrucchiere

ART. 241

(Speciale licenza)

Chiunque voglia aprire o condurre un esercizio di barbiere o di parrucchiere, per uomo o per donna, deve chiedere la speciale licenza comunale, che verrà concessa dal Sindaco previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

La licenza deve essere rinnovata in caso di cambiamento di titolare, di trasferimento dell'esercizio, di ampliamento o di modifiche strutturali dei locali.

In caso di esercizio misto, per uomo e per donna, sotto uno stesso titolare, la licenza sarà unica, ma i reparti di lavoro dovranno essere adiacenti e distinti per ciascuno dei due sessi, anche se intercomunicanti.

La concessione della licenza è subordinata alle sole condizioni di ordine igienico, oltre all'accertamento dei precedenti penali del titolare e dell'adempimento delle ordinarie formalità amministrative.

Il personale di lavoro e di assistenza dovrà essere munito di apposita tessera sanitaria, dalla quale risulti l'idoneità fisica per immunità da qualsiasi malattia infettiva o diffusiva. La tessera sanitaria individuale è subordinata a vidimazione annuale. Le tessere devono essere tenute in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibite a qualsiasi richiesta dell'Ufficiale Sanitario o del personale da lui dipendente addetto al controllo.

I lavoranti che usano apparechiature elettriche, termoelettriche o meccaniche devono essere provvisti anche di certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata.

ART. 242

(Domanda per ottenere la licenza)

La domanda di licenza, redatta in competente carta bollata e sottoscritta dal titolare dell'esercizio o da chi rappresenta legalmente la ditta, deve essere indirizzata al Sindaco e dovrà contenere i seguenti dati:

a) ragione sociale della ditta o generalità complete del titolare;

b) indirizzo esatto della sede che si intende dare all'esercizio;

c) descrizione sommaria dei locali;

d) indicazione se si tratti di esercizio per uomo, per donna o misto;

e) indicazione del conduttore dell'esercizio, nel caso che sia persona distinta dal titolare;

f) indicazione se si useranno apparecchi elettrici, termoelettrici od altre apparecchiature meccaniche ;

g) indicazione se si useranno solventi volatili infiammabili per le lavature a secco o per altre applicazioni;

h) elenco del personale di lavoro e di assistenza, se già esiste, con indicazione degli estremi della tessera sanitaria di ciascuno.

ART. 243

(Requisiti dei locali e degli arredi)

I locali degli esercizi di barbiere o parrucchiere devono essere sufficientemente ampi, bene illuminati ed aerati. I pavimenti e le pareti, ad altezza non inferiore a m. 1,50, devono essere di materiale impermeabile e lavabile, in maniera da consentire la massima pulizia e la necessaria disinfezione.

I locali devono essere dotati di lavandini ad acqua corrente potabile, per l'uso diretto dei clienti e per le pulizie del personale e degli attrezzi. Ove non sia possibile l'allacciamento all'acquedotto comunale, si dovrà provvedere in altro modo idoneo al necessario rifornimento di acqua.

Negli esercizi ove si usano solventi volatili infiammabili deve esistere un locale separato per la conservazione di sicurezza degli appositi recipienti contenenti le suddette sostanze.

Il mobilio, l'arredamento, e le suppellettili devono essere di materiale e di fattura da consentire la massima completa pulizia ed una frequente disinfezione. Dovranno esistere appositi armadi lavabili e disinfettabili per la conservazione igienica della biancheria pulita. Altre apposite cassette chiudibili, lavabili e disinfettabili, dovranno servire per la temporanea raccolta della biancheria usata da avviare alla lavanderia.

Le aperture dei locali devono essere munite di idonei dispositivi antimosche (tende pendule, reticelle, ecc.).

Negli esercizi più frequentati, specialmente in quelli per donne o misti, dovranno installarsi adeguate idonee latrine. Quando il numero dei lavoranti sia superiore a 5 vi dovrà essere una apposita latrina, distinta da quella dei clienti, con annesso locale di spogliatoio e di pulizia personale.

Devono esistere idonei e comodi sedili per il trattamento dei clienti, muniti anche di appoggiacapo.

Gli attrezzi, l'utensileria e la biancheria di servizio devono essere adeguati all'impiego ed in quantità sufficiente alla clientela dell'esercizio.

ART. 244

(Altre norme igieniche)

Sotto la responsabilità del concessionario della licenza e del conduttore, negli esercizi di barbiere e parrucchiere si devono osservare anche le seguenti norme igieniche particolari:

a) tutti i locali dell'esercizio devono essere tenuti nella massima pulizia ed igienicità, anche a mezzo di frequenti disinfezioni secondo i suggerimenti dell'Ufficio d'Igiene;

b) deve essere usato ogni accorgimento per preservare l'esercizio dall'invasione delle mosche e di altri insetti;

c) i rasoi, i pettini, gli attrezzi e gli utensili in genere devono sempre essere lavati, prima e dopo l'uso, con acqua pulita e sapone od altro idoneo detersivo e disinfettati con alcool; le spazzole per i capelli devono essere, almeno una volta al giorno, accuratamente lavate, sgrassate e disinfettate;

d) le risciacquature dei clienti, specialmente dopo la rasatura devono essere eseguite con acqua igienicha abbondante e possibilmente corrente;

e) le superfici di pelle rasate devono essere trattate con soluzione alcolica non inferiore al 50%, da somministrare con spruzzatore o con cotone idrofilo vergine;

f) le ciprie devono essere somministrate con polverizzatore;

g) gli appoggiacapo dei sedili devono essere ricoperti con carta od altra copertura idonea, e rinnovata per ogni cliente;

h) il personale deve lavarsi le mani almeno con acqua e sapone prima e dopo il trattamento di ogni cliente;

i) il personale deve evitare quanto più possibile l'accostamento del proprio viso con quello del cliente.

ART. 245

(Impiego di solventi e di disenfettanti)

Le operazioni di disinfezione, specialmente con alcool, devono essere eseguite con diligenza e con le apposite precauzioni.

Le lavature a secco mediante l'impiego di solventi clorati, bromati, iodati, devono sempre essere seguite da rapida ed abbondante aerazione dell'ambiente.

Le applicazioni di etere e di altre sostanze infiammabili dovranno farsi con le dovute precauzioni, in locale molto aerato, in assenza di fornelli accesi e di fiammelle, in assenza di persone che fumano.

Le applicazioni suddette dovranno essere somministrate in appositi compartimenti individuali protetti, oppure le persone alle quali si praticano dette aplicazioni dovranno essere individualmente isolate dall'ambiente mediante adeguate separazioni di materiale incombustibile.

TITOLO QUINTO

Polizia mortuaria

Capo I.

Accertamento dei decessi

ART. 246

(Norme generali)

La polizia mortuaria ha la sua disciplina legislativa fondamentale negli articoli 103 e 238 e da 337 a 343 compresi del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265, nell'ordinamento dello Stato Civile approvato con R. D. 9-7-1939, n. 1238, nel Regolamento generale di polizia mortuaria approvato con R. D. 21-12-1942, n. 1880, nonchè nelle successive modificazioni ed integrazioni fra le quali in primo luogo sono la Legge 4-12-1956, n. 1428 sui cimiteri di guerra e la Legge 17-10-1957, n. 983 sulle zone di rispetto dei cimiteri.

I cimiteri ed i servizi funebri sono posti sotto la sorveglianza dell'Autorità sanitaria, che la esercita a mezzo dell'Ufficiale Sanitario.

ART. 247

(Dichiarazione di morte)

La dichiarazione di morte, per le persone morte nel territorio del Comune, deve effettuarsi al più presto possibile, non oltre ventiquattro ore dal decesso, all'Ufficiale di Stato Civile, da parte di un congiunto o da persona convivente col deceduto o da un loro delegato. In mancanza, o quando la morte avvenga senza assistenza, la dichiarazione deve essere fatta da qualsiasi persona comunque informata del decesso.

L'obbligo della denuncia si estende ai casi di nati morti e di feti che abbiano compiuto 28 settimane di vita intrauterina, eccezione fatta per quanto previsto nel caso di rinvenimento di membra o di ossa umane.

Salvo il caso in cui la morte sia accertata dal sanitario designato dall'Autorità Giudiziaria, l'Ufficiale di Stato Civile, ricevuta la dichiarazione o la notificazione di cui ai commi precedenti, promuove la denuncia della causa di morte e l'accertamento del decesso.

ART. 248

(Denuncia della causa di morte)

Chiunque eserciti la professione di medico chirurgo deve, in ogni caso di morte di persona da esso assistita, denunciare all'Ufficiale di Stato Civile, entro le 24 ore dall'accertamento, la malattia che, secondo scienza e coscienza, ne è stata la causa. La voce relativa alla causa di morte deve corrispondere a una di quelle previste nell'elenco nosologico adottato dall'Istituto Centrale di Statistica.

Nel caso di decesso di persona senza assistenza medica, la denuncia della causa di morte deve essere fatta dal medico necroscopo.

La denuncia della causa di morte è fatta, per ogni persona, in apposita scheda fornita dall'Ufficio di Stato Civile.

Le schede di morte vengono revisionate dall'Ufficio d'Igiene per l'esatta classificazione delle malattie e delle cause di morte.

ART. 249

(Decessi accidentali e resti umani)

Chiunque ha notizia di un decesso accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene un cadavere o membra umane, o pezzi di cadavere umano o anche soltanto ossa umane, in qualsiasi luogo pubblico o privato, è tenuto ad informare immedia-

tamente l'Ufficiale di Stato Civile o l'Autorità di pubblica sicurezza per i provvedimenti di competenza.

Per la sepoltura si procede ai sensi dell'art. 251.

ART. 250

(Medico necroscopo)

Le funzioni di medico necroscopo, di cui all'art. 141 dell'Ordinamento dello Stato Civile, sono esercitate dal medico condotto o da altro medico incaricato dal Sindaco, salvo che il servizio necroscopico non sia affidato ad un medico speciale.

Il medico necroscopo dipende dall'Ufficiale Sanitario ed a questi riferisce sull'espletamento del proprio servizio.

Il medico necroscopo ha il compito di accertare la morte, redigendo l'apposito certificato previsto dall'art. 141 citato.

La visita del medico necroscopo deve essere effettuata non prima di quindici ore dal decesso.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che fu causa della morte e visitato personalmente il cadavere, rilascia dichiarazione scritta all'Ufficiale di Stato Civile comprovante che la morte è accertata e non è presumibilmente dovuta a causa delittuosa.

La visita necroscopica ha per oggetto: la constatazione della morte, l'accertamento e la denuncia di eventuali sospeti di reato, la promozione di provvedimenti in ordine alla sanità ed igiene pubblica. Nel dubbio che un decesso sia dovuto a causa non naturale, il medico necroscopo è tenuto all'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice Penale e dell'art. 4 del Codice di Procedura Penale.

Nei casi di morte per le malattie infettive indicate alle lettere a) e b) dell'art. 206 del presente regolamento, il medico necroscopo deve fare speciale denuncia all'Ufficiale Sanitario. Uguale denuncia egli deve fare per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffusive, eventualmente indicate in speciali ordinanze dell'Autorità sanitaria.

Capo II.

Sepoltura ed osservazione dei cadaveri

ART. 251

(Autorizzazione alla sepoltura)

L'autorizzazione alla sepoltura nel cimitero è rilasciata, a norma dell'art. 141 dell'ordinamento dello Stato Civile, dall'Ufficiale di Stato Civile.

La medesima autorizzazione è necessaria per la sepoltura nel cimitero di membra, parti di cadavere od ossa di corpo umano (art. 249).

L'autorizzazione alla sepoltura di parti anatomiche consegnate dagli istituti di cura e dalle cliniche, di prodotti del concepimento umano di età inferiore alle 28 settimane di vita intrauterina, è rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 252

(Facoltà per la salma e per i funerali)

Nel disporre della salma e dei funerali ha prevalenza la volontà del defunto in quanto, in qualche modo, egli prima di morire l'abbia espressa. In difetto, i famigliari possono disporre secondo il seguente ordine di precedenza: coniuge vivente, figli, genitori; quindi, gli altri parenti in ordine di grado o gli eredi istituiti.

Se successivamente il coniuge passa a seconde nozze, decade da tale priorità nel disporre di eventuali altri provvedimenti in ordine alla salma ed alla sepoltura del coniuge deceduto.

L'ordine di precedenza sopra esposto vale anche per: collocamento di epigrafi, esumazioni straordinarie, estumulazioni, traslazioni di salme o di resti e simili operazioni.

ART. 253

(Periodo di osservazione)

Nessuna salma può essere sottoposta ad autopsia, imbalsamazione, trattamento conservativo, congelazione o conservazione in fri-

gorifero, nè essere inumata, tumulata, cremata, nè sottoposta comunque ad applicazioni plastiche per rilevarne l'effige, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, nei casi di morte naturale, o 48 ore nei casi di morte improvvisa ed in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente.

Detti termini potranno, nel luogo del decesso o nel deposito mortuario, essere prorogati (oltre le 48 ore) in caso di morte improvvisa o di dubbio di morte apparente, oppure ridotti (meno di 24 ore) in caso di morte per malattia infettiva o contagiosa o per decapitazione, maciullamento ed altri casi con note tanatologiche assolutamente sicure o quando vi siano segni sicuri di putrefazione, sempre accertati dal medico necroscopo.

In tutti questi casi eccezionali o quando altre ragioni speciali lo richiedano, per la variazione dei termini di osservazione occorrerà autorizzazione del Sindaco rilasciata su proposta dell'Ufficiale Sanitario.

Durante il periodo di osservazione il cadavere deve essere posto in condizioni tali da favorire eventuali manifestazioni di vita, con opportuna assistenza e sorveglianza da parte dei famigliari o, se nei locali comunali di osservazione, da parte del personale che vi è addetto.

ART. 254

(Deposito di osservazione)

Presso il cimitero appositi locali, distinti dalla camera mortuaria, sono destinati al deposito per l'osservazione dei cadaveri.

Il Comune avrà sempre facoltà di affidare il servizio all'Istituto di medicina legale dell'Università. In questo caso, il servizio funzionerà presso l'Istituto stesso secondo le norme stabilite in apposita convenzione.

Nei locali di osservazione sono ammesse le salme di persone:

a) decedute in abitazioni anguste e inadatte o nelle quali non sia comunque conveniente mantenerle per il prescritto periodo di osservazione;

b) decedute in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico;

c) ignote, di cui debba farsi esposizione per il riconoscimento;

d) da sottoporsi ad autopsia.

L'ammissione dei cadaveri nel deposito di osservazione è disposta dall'Ufficiale Sanitario o dall'Autorità Giudiziaria.

Nei locali di osservazione può essere vietata l'assistenza dei famigliari.

Le salme di persone morte per malattie infettive, contagiose o sospette di esserlo sono tenute in osservazione in separato deposito, nel quale è vietato l'accesso dei famigliari o di altre persone estranee al servizio necroscopico.

ART. 255

(Imbalsamazioni, autopsie, riscontri diagnostici, ecc...)

Le imbalsamazioni, i trattamenti conservativi in genere e le applicazioni plastiche per riprodurre l'effige, devono essere autorizzati dal Sindaco ed eseguiti sotto il controllo dell'Ufficiale Sanitario.

Le autopsie, i riscontri diagnostici, il rilascio di cadaveri e di prodotti del concepimento a scopo di studio, sono effettuati ai sensi dell'art. 32 del R.D. 31-8-1933, n. 1592, degli articoli da 34 a 41 del R. D. 21-12-1942, n. 1880 e delle norme del presente regolamento.

I risultati delle autopsie e dei riscontri diagnostici devono essere comunicati al Sindaco per eventuale rettifica, da parte dell'Ufficiale Sanitario, della scheda di morte.

A richiesta degli Istituti universitari, Il Sindaco può concedere l'autorizzazione a trattenere a scopo di studio prodotti del concepimento di età inferiore alle 28 settimane di vita intrauterina.

Capo III.

Feretri

ART. 256

(Obbligo del feretro individuale)

E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non rinchiuso in una cassa regolamentare e di giusta misura.

I cadaveri non possono essere rinchiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso (art. 253).

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti entrambi all'atto del parto possono essere rinchiusi in una stessa cassa.

Nessuna salma può essere collocata nel feretro se non rivestita con abiti o decentemente avviluppata.

Se la morte è dovuta a malattia infettiva-diffusiva il cadavere, trascorso il periodo di osservazione, deve essere deposto nella cassa senza essere spogliato degli indumenti di cui è rivestito ed avvolto in un lenzuolo imbevuto di idonea soluzione disinfettante.

ART. 257

(Chiusura del feretro)

La chiusura del feretro deve essere fatta dai necrofori municipali; eccezionalmente, nel caso di feretri speciali, potrà essere fatta da appositi incaricati con l'assistenza dei necrofori.

In ogni caso, i necrofori devono accertare che siano state osservate tutte le prescrizioni regolamentari e legislative riguardanti la salma ed il feretro, provvedendo alla redazione di apposito verbale.

Le casse chiuse, con le modalità di cui all'articolo seguente, devono essere munite dei sigilli da parte dei necrofori se sono destinate fuori Comune.

ART. 258

(Caratteristiche dei feretri)

Le casse, o feretri, destinate all'inumazione nei cimiteri comunali devono essere di legno dolce di abete o di pioppo; non è consentito l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile.

Le casse per inumazioni dovranno essere costruite a tronco di piramide nel senso della lunghezza e su ampiezza tale che il cadavere ci sia contenuto giustamente. Le tavole di legno devono essere di spessore non inferiore a 2 centimetri, lavorate a regola d'arte, ben connesse nel senso della lunghezza in maniera da formare pareti compatte; le pareti saranno congiunte fra loro saldamente con chiodi o viti. Il coperchio sarà fissato sulla cassa con viti. Se la cassa supera il metro di lunghezza sarà rinforzata sul fondo con almeno due traversine di legno. Nell'interno del fondo sarà cosparso uno strato assorbente di segatura o di torba polverizzata.

Le salme destinate alla tumulazione devono essere racchiuse in duplice cassa, una in legno ed altra di metallo. Quella di legno (esterna) deve avere lo spessore delle pareti non inferiore a 4 centimetri e le altre caratteristiche strutturali devono corrispondere ai requisiti previsti dal comma precedente per le casse da inumazione, ma la saldatura delle pareti ai due capi dovrà essere con intagli a coda di rondine. La cassa chiusa deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di 2 centimetri, distanti l'una dall'altra non più di 50 centimetri.

La cassa metallica (interna) deve essere saldata a fuoco. Tra essa e quella di legno, al fondo, deve essere interposto uno strato di torba polverizzata o di segatura di legno o di altro materiale assorbente riconosciuto idoneo. Lo spessore delle pareti metalliche non deve essere inferiore a 7/10 di millimetro, se è zinco; ad 1,5 millimetri se è piombo.

Per il trasporto fuori Comune, i cadaveri devono essere chiusi in duplice cassa, l'una di legno, l'altra di metallo. La cassa metallica, o che racchiuda quella di legno o che sia da questa racchiusa, deve avere i requisiti descritti al precedente comma. Anche per quella di legno si richiedono i requisiti dello stesso comma, con la cerchiatura di ferro della cassa esterna.

Per il trasporto dal Comune ad altro Comune che disti non più di 25 Km, tranne il caso di morti per malattie infettive e sempre che il trasporto dal luogo di deposito della salma al cimitero possa farsi direttamente e con idoneo carro mortuario, non è prescritta la duplice cassa qualora la salma debba essere inumata. Se si userà anche la cassa metallica, questa dovrà essere posta all'esterno di quella di legno per essere tolta all'atto dell'inumazione.

I feretri metallici, destinati al trasporto fuori Comune ed alla tumulazione nei loculi fuori terra, devono essere muniti di apparecchio riduttore della pressione interna dei gas putrefattivi, di tipo approvato dall'Autorità sanitaria ai sensi dell'art. 56, secondo comma, del R. D. 21-12-1942, n. 1880.

ART. 259

(Verifica e contrassegno)

Nessun feretro può essere usato se non previa verifica e bollatura da parte del servizio cimiteriale comunale, per accertare la stretta rispondenza al tipo di sepoltura cui è destinato, alle norme del precedente articolo, alle esigenze dell'igiene in genere e del decoro.

Per i feretri provenienti da altri Comuni sarà accertata dai necrofori, di volta in volta, la rispondenza alle caratteristiche prescritte dalle norme precedenti, secondo la sepoltura cui sono destinati.

Sulla parete esterna superiore di ogni feretro deve essere applicata, a cura del fornitore del feretro, una piastrina metallica recante, in modo chiaro e indelebile, cognome, nome e data di morte della salma contenuta nel feretro stesso.

La piastrina per il feretro contenente la salma di sconosciuto porterà l'indicazione della data di morte e, eventualmente, altri dati certi che possano essere utili alla perenne individuazione del feretro.

Capo IV.

Trasporti ed onoranze funebri

ART. 260

(Modalità per i trasporti)

Trascorse 24 ore dal decesso e, comunque, non oltre le 48 ore, sotto la vigilanza del servizio comunale di polizia mortuaria (necrofori), si provvede al trasporto dei cadaveri, già composti e rinchiusi in cassa regolare, alla camera mortuaria del cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei famigliari del defunto o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio d'Igiene del Comune devono essere iniettate nelle cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi di putrefazione. A tal fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio d'Igiene, in maniera che le iniezioni suddette possano essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore dal decesso.

Le salme provenienti da altro Comune o dall'Estero, salva diversa speciale autorizzazione, devono essere trasportate direttamente al cimitero.

Il personale del cimitero accerterà la regolarità dei documenti e lo stato del feretro; accerterà, inoltre, che questo abbia le caratteristiche fissate per la sepoltura cui è destinato. Nel caso che tutto risulti regolare, sarà emesso il nulla osta per il seppellimento o la tumulazione.

Le salme provenienti da altro Comune o dall'estero, salva diversa ad apposito incaricato, munito dei documenti di rito e della prescritta autorizzazione al seppellimento. Quando il trasporto fuori Comune si svolga a distanza superiore ai 300 Km., o a qualunque distanza nei mesi da maggio a settembre, compresi, l'Ufficio d'Igiene provvederà che il cadavere sia iniettato nel torace e nella cavità addominale di almeno due litri di soluzione di formalina al 30% e sia avvolto con un lenzuolo imbevuto di idonea soluzione disinfettante.

ART. 261

(Autorizzazioni speciali)

Il trasporto di salme in luogo diverso dal cimitero o nei cimiteri di altri Comuni dello Stato è subordinato all'autorizzazione del Sindaco, di cui all'art. 21 del R.D. 21-12-1942, n. 1880 modificato dall'art. 30 del D.P.R. 10-6-1955, n. 854.

Parimenti, dovrà richiedersi detta autorizzazione per il trasporto di resti mortali, pur potendosi per questi farsi uso di mezzi di trasporto privati.

Il trasporto di salme fuori dallo Stato, come l'introduzione di esse nello Stato, è subordinato alle autorizzazioni prescritte dagli articoli 24, 25 e 26 del R.D. 21-12-1942, n. 1880, con le successive modificazioni, e dalle norme della convenzione internazionale di Berlino del 10-2-1937, approvata e resa esecutiva nella Reppublica Italiana con R.D. 1-7-1937, n. 1379.

ART. 262

(Trasporto di morti infettivi)

I cadaveri delle persone morte per vaiolo, tifo petecchiale, colera, febbre gialla, peste bubbonica ed altre malattie diffusive di cui all'ultimo comma dell'art. 250, possono essere trasportati solamente se il feretro sia stato composto con le speciali precauzioni di cui all'art. 256, ultimo comma.

E' consentito di rendere al defunto le estreme onoranze soltanto se vengono osservate le prescrizioni speciali dell'Autorità sanitaria, salvo che il Medico Provinciale non vieti le onoranze a causa della contingenza di manifestazione epidemica della malattia che ha causato la morte.

ART. 263

(Svolgimento dei funerali)

Lo svolgimento dei funerali avverrà sotto la direzione del servizio funebre comunale e sotto la diretta sorveglianza dei necrofori, secondo le modalità stabilite in apposito regolamento.

Le Amministrazioni militari possono effettuare trasporti di salme di militari con mezzi propri ed in esenzione del pagamento al Comune di qualsiasi tassa o diritto.

Il Comune, sia direttamente che su richiesta di altre Autorità amministrative o dell'Autorità Giudiziaria, esegue, a proprie spese e con l'osservanza delle norme dello speciale regolamento e delle istruzioni che potranno essere impartite in proposito dall'Ufficiale Sanitario, il trasporto delle salme o di resti umani comunque abbandonati e rinvenuti in qualsiasi località del Comune, provvedendo altresì a proprie spese alle operazioni di ricupero e di incassamento.

ART. 264

(Onoranze funebri speciali)

Può essere autorizzata, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, la sosta in chiesa del cadavere rinchiuso nella sola cassa di legno per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle ordinarie esequie religiose o, comunque, per un periodo non superiore a trenta minuti primi.

Quando le famiglie intendano tributare al defunto speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del comma precedente, può autorizzare la permanenza del cadavere in apposito locale aerato, anche attiguo alla Chiesa, semprechè la salma sia rinchiusa in cassa metallica e non si tratti di persona morta in seguito a malattia infettiva. L'Ufficiale Sanitario si accerterà che il feretro si trovi in condizioni di chiusura prescritte dalla legge e dal presente regolamento.

Se, per disposizione dell'Autorità militare, la direzione del corteo funebre è assunta da un Ufficiale, i necrofori devono limitarsi a caricare e scaricare il feretro, ad accompagnarlo, nonchè alla sorveglianza che loro compete per tutti gli altri compiti di polizia mortuaria.

Il Sindaco può disporre, in determinati casi, una speciale sorveglianza sui cortei funebri a mezzo di vigili urbani, senza che per questo rimangano esclusi i compiti e le responsabilità dei necrofori.

Capo V.

Operazioni e servizi cimiteriali

ART. 265

(Custode del cimitero)

Il Comune ha uno o più cimiteri per le sepolture dei cadaveri. Ogni cimitero deve avere almeno un custode.

Il custode non può prendere in consegna le salme che non siano scortate dalle prescritte autorizzazioni, che egli ritira e conserva presso di sè.

Il custode è responsabile della compilazione e conservazione, in doppio esemplare, dei registri di cui all'art. 45 del R.D. 21-12-1942, n. 1880 e dei relativi adempimenti.

I registri devono essere dal custode presentati ad ogni richiesta dei competenti uffici comunali o governativi. Un esemplare dei medesimi registri deve essere consegnato, ad ogni fine d'anno, al Comune, per essere conservato negli archivi; l'altro esemplare resta presso il custode.

Il custode è responsabile dell'osservazione dei cadaveri depositati nella camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del cimitero a lui affidato e riferisce all'Ufficio d'Igiene circa ogni evento, circa il funzionamento dei servizi cimiteriali, circa qualunque eventuale inconveniente debba rilevare.

Il custode può avere alle proprie dipendenze personale coadiuvante in rapporto alle necessità del cimitero.

Nel caso di più cimiteri comunali, il Sindaco coordinerà e sorveglierà il servizio dei vari custodi e dell'altro personale addetto a ciascun cimitero mediante un apposito servizio ispettivo.

ART. 266

(Camera mortuaria)

La camera mortuaria del cimitero serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere o resto mortale, durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato, tumulato o cremato.

Nella camera mortuaria i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazione devono essere tenuti in condizioni tali che, nel caso di morte apparente, le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite dal custode o dal personale incaricato della vigilanza sotto la responsabilità del custode.

Presso la camera mortuaria dovranno essere sistemati idonei locali per le autopsie. Dovranno funzionare anche adeguate celle frigorifere per le salme che, specialmente nella stagione calda, non potranno essere sepolte entro i termini ordinari.

ART. 267

(Inumazioni)

Ogni cadavere destinato all'inumazione, chiuso in cassa di legno (art. 258), deve essere sepolto in fossa separata dalle altre.

Ogni cimitero deve avere campi comuni destinati alla sepoltura dei cadaveri per inumazione, scelti tenendo conto della loro idoneità in rapporto alla struttura meccanica e fisica del suolo e della distanza dalla falda freatica.

Nei singoli campi comuni devono preventivamente designarsi i posti delle fosse individuali, le file ed i riquadri in base ad apposito piano distributore, con tutte le modalità fissate dall'art. 47 del R.D. del 21-12-1942, n. 1880. L'utilizzazione delle fosse deve avvenire con le modalità dello stesso decreto.

Ogni fossa nei campi comuni deve essere contraddistinta da un cippo in materiale resistente all'azione disgregatrice degli agenti atmosferici, portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno di seppellimento.

Ciascuna fossa per inumazione deve essere scavata fino a due metri di profondità dal piano di superficie del cimitero e, dopo avervi deposto il feretro, deve essere colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno al feretro e quella affiorata dalla profondità venga alla superficie.

Le fosse per adulti (oltre i 10 anni di età) devono essere distinte da quelle per fanciulli (fino a 10 anni di età). Ciascun tipo di fossa deve avere le dimensioni e l'ubicazione prescritte dagli articoli 51 e 52 del citato R.D. del 1942, n. 1880.

Le casse per inumazione devono essere solo di legno, secondo le norme dell'art. 258.

ART. 268

(Tumulazioni)

Il Comune concede, nei limiti delle disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute secondo apposita tariffa, luoghi per tumulazioni temporanee o perpetue individuali, nonchè posti per sepolcri di famiglia a perpetuità.

Le tumulazioni ed i luoghi appositi sono disciplinati dalle norme degli articoli 55, 56 e 57 del R.D. 21-12-1942, n. 1880.

Le sepolture private nei cimiteri sono disciplinate dagli articoli da 68 a 73, compresi, dello stesso R.D. del 1942, n. 1880.

ART. 269

(Cremazioni)

La cremazione dei cadaveri è fatta in crematoi autorizzati dal Medico Provinciale.

Il Comune deve concedere gratuitamente, entro il recinto dei cimiteri, l'area necessaria per la costruzione dei crematoi ai sensi dell'art. 343 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e succesive modificazioni, nonchè dell'art. 58 del R.D. 21-12-1942, n. 1880.

L'uso dei crematoi è soggetto alla vigilanza dell'Autorità comunale.

La cremazione di ciascun cadavere deve essere autorizzata dal Sindaco con le modalità e le norme dell'art. 59 del citato R.D. del 1942, n. 1880.

La cremazione deve essere eseguita da personale appositamente autorizzato dall'Autorità comunale, ponendo nel crematoio l'intero feretro.

Le ceneri derivanti dalla cremazione di ciascun cadavere devono essere raccolte in apposita urna portante all'esterno cognome e nome del defunto.

Le urne cinerarie contenenti i resti della completa cremazione possono essere collocate nei cimiteri o in cappelle o templi appartenenti ad enti morali o in colombari privati, che abbiano destinazione stabile e siano garantiti contro ogni profanazione.

Il trasporto delle urne contenenti le ceneri delle cremazioni, ferme restando le autorizzazioni necessarie per i trasporti dei cadaveri, non è soggetto ad alcuna delle misure precauzionali igieniche stabilite per il trasporto delle salme.

La consegna delle urne cinerarie per la conservazione in luoghi diversi dal cimitero deve risultare da apposito verbale redatto in tre

esemplari, dei quali uno deve essere conservato dal concessionario del crematoio, uno da chi prende in consegna l'urna ed il terzo deve essere trasmesso all'Ufficiale di Stato Civile.

Se l'urna è collocata nel cimitero, il secondo esemplare del verbale deve essere conservato dal custode del cimitero stesso.

ART. 270

(Esumazioni ed estumulazioni)

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime si eseguono dopo un decennio dall'inumazione con le modalità ed i turni di rotazione decennale dei campi stabiliti dall'articolo 61 del citato R.D. del 1942, n. 1880.

Le seconde vengono effettuate prima del prescritto turno di rotazione dietro ordine dell'Autorità Giudiziaria per indagini nell'interesse della giustizia o dietro autorizzazione del Sindaco per trasportare le salme in altre sepolture o per cremarle. Le modalità da seguire sono quelle degli articoli 62 e 63 del citato R. D. del 1942, n.1880.

Le estumulazioni, quando non si tratti di salme tumulate in sepolture private a concessione perpetua, si eseguono allo scadere del periodo della concessione e sono regolate dal custode.

I feretri estumulati, compresi quelli delle sepolture private a concessione perpetua quando per qualsivoglia causa se ne verifichi l'eventualità, devono essere inumati dopo aver praticato nella cassa metallica un'opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione del cadavere.

Il Sindaco può autorizzare, in qualsiasi periodo di tempo ed in qualunque mese dell'anno, l'estumulazione di feretri destinati ad essere trasportati in altra sede a condizione che, aperta la sepoltura, l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiari che il suo trasferimento in altra sede può farsi senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

Si applicano alle estumulazioni le disposizioni previste per le esumazioni degli articoli 62 (2° comma), 63 (lettera b) e 64 del citato Decreto n. 1880.

ART. 271

(Raccolta di ossa)

Le ossa che si rinvengono in occasione delle esumazioni ordinarie devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune del cimitero; a meno che coloro che vi abbiano interesse non facciano domanda di raccoglierle per deporle in cellette o colombari posti entro il recinto del cimitero e da essi avuti all'uopo in concessione.

E' vietata ogni manomissione o riduzione delle salme nelle sepolture. E' consentita solamente, quando se ne presenti l'occasione legittima, la pura e semplice raccolta di resti mortali mineralizzati lasciati liberi dal feretro consunto e la loro composizione in apposite cassettine individuali per la perpetua conservazione.

Ciascuna cassettina individuale potrà rimanere custodita nel tumulo ove si trovano i resti che essa contiene, se si tratti di tumulo perpetuo, oppure sarà traslata in apposita celletta da ottenere in concessione perpetua.

ART. 272

(Distruzione di indumenti, casse e fiori)

Gli avanzi degli indumenti, delle casse, ecc. che si rinvengono in occasione della raccolta delle ossa o dei resti mortali devono essere inceneriti nell'interno del cimitero.

Le casse d'imballaggio che hanno servito per il trasporto di feretri non possono essere restituite agli interessati, ma devono essere incenerite nell'interno del cimitero.

Nella stessa maniera devono distruggersi, quando siano essicati, i fusti delle corone ed i fiori che sono collocati sui campi di inumazione e sui sepolcri.

ART. 273

(Regolamento dei servizi cimiteriali)

Per il funzionamento dei cimiteri e per l'esecuzione di tutti i servizi funebri e cimiteriali, le presenti norme di polizia mortuaria saranno applicate ed integrate secondo speciali regolamenti interni da emanarsi all'uopo dall'Amministrazione comunale.

TITOLO SESTO

Capo Unico

Disposizioni finali e transitorie

ART. 274

(Applicazione del Regolamento)

L'applicazione del presente regolamento spetta al Sindaco, che vi provvede con le modalità stabilite dalla Legge comunale e provinciale a mezzo degli organi esecutivi del Comune, sotto la responsabilità e vigilanza dell'Ufficiale Sanitario che opera con la collaborazione del personale a sua disposizione.

L'applicazione del presente regolamento è obbligatoria dalla data della sua esecutività, conseguita ai sensi dell'art. 345 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R. D. 27-7-1934, n. 1265 e delle successive integrazioni e modificazioni.

Con l'adozione del presente regolamento s'intende abrogata ogni altra precedente disposizione comunale riguardante l'igiene e la sanità pubblica che risulti contraria o comunque incompatibile col regolamento stesso.

In casi eccezionali, quando l'adeguamento al presente regolamento risulti praticamente impossibile o richieda di superare circostanze speciali di forza maggiore, semprechè non sussista serio ed imminente pregiudizio per l'igiene e la salute pubblica, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ha facoltà di concedere, con motivata ordinanza, deroghe temporanee, parziali o totali.

Ciascuna deroga sarà limitata, in ogni caso, al tempo strettamente necessario per eliminare le irregolarità o per superare gli impedimenti e non potrà, di regola, estendersi oltre il termine massimo di un anno.

ART. 275

(Disposizione transitoria)

In via del tutto transitoria, nella prima applicazione del presente regolamento, il Sindaco potrà concedere, caso per caso e per le stesse ragioni di cui all'ultimo comma del precedente articolo, una deroga eccezionale fino al massimo di anni tre dalla data di esecutività del regolamento.

ART. 276

(Aplicazione delle norme legislative)

Nei casi di carenza del presente regolamento si applicano le disposizioni contenute nel Testo Unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni, nonchè le vigenti norme contenute nelle leggi speciali e nei relativi regolamenti generali che disciplinano la materia.

Ovviamente, si applicheranno le disposizioni legislative entrate in vigore successivamente al presente regolamento, ogni volta che dette disposizioni determineranno, nelle corrispondenti norme di quest'ultimo, situazione di contrasto o di incompatibilità.

ART. 277

(Trasgressioni e penalità)

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento debitamente accertate ai sensi dell'art. 11, quando non costituiscano reato contemplato dal Codice Penale o da altra legge o da regolamenti generali, sono punite con ammenda sino a lire ottomila.

Per l'applicazione dell'ammenda si segue la procedura degli articoli da 106 a 110 della Legge comunale e provinciale approvata con R. D. 3-3-1934, n. 383 e successive integrazioni e modificazioni.

Le ammende, graduate entro il limite massimo suddetto per le varie specie di trasgressione, saranno prestabilite discrezionalmente

in apposita tabella approvata con deliberazione della Giunta Municipale. Nella stessa deliberazione potranno indicarsi criteri di larga massima per la conciliazione amministrativa delle ammende e criteri aggravanti della penalità in caso di recidività.

ART. 278

(Provvedimenti contingibili ed urgenti)

Nei casi di contingibilità ed urgenza determinati da motivi di igiene pubblica, anche se non previsti dal presente Regolamento, il Sindaco interverrà d'ufficio avvalendosi della speciale facoltà che gli è conferita dalla Legge comunale e provinciale, ai sensi e con le modalità dell'art. 153 del T.U. approvato con R. D. 4-2-1915, n. 148 e successive integrazioni e modificazioni.

L'intervento d'ufficio ordinato dal Sindaco non esclude l'applicazione delle penalità ai sensi dell'articolo precedente quando il fatto che giustifica detto intervento costituisca infrazione alle norme del presente regolamento.

AGGIUNTE — CORREZIONI — NOTE

Deliberato con atto Consiliare n° 7 in data 17/1/1963 - approvato dalla Commissione Tutoria - Sez. - in seduta del 21-8-1963 - n° 22.673/5 Div. 5ª - come da comunicazione n° 22673 - Div. 2ª del 29 - agosto - 1963.

Pubblicato a questo albo pretorio per 15 giorni consecutivi dal 5-9-1963 al 20-9-1963 compreso, ai termini dell'art. 62 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 3/3/1934 n° 383 come sostituito dall'art. 21 della Legge 9 giugno - 1947 n° 530 senza reclami od opposizioni.

Belforte del Chienti 23/9/1963

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. Alberto