



COMUNE DI NICHELINO
PROVINCIA DI TORINO

**REGOLAMENTO
COMUNALE
D'IGIENE e SANITÀ**

ARCH. AGTO

NICHELINO
centro — stampa
Comunale

T I T O L O P R I M O

ORDINAMENTO DELL'UFFICIO D'IGIENE VIGILANZA E ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA

C a p o l

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 - Autorità ed organi sanitari

Il Sindaco è l'autorità Sanitaria del Comune. Alla tutela della sanità dell'igiene pubblica ed all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria concorrono: il Sindaco, l'Ufficiale Sanitario, il Veterinario Comunale e i Tecnici e gli organismi comunali a ciò preposti.

Poichè i problemi igienico-sanitari sono andati acquistando una ampiezza ed una complessità via via crescenti, al fine di garantire un'azione concertata da parte di tutti i servizi tecnici comunali, viene istituita la Commissione Technica Comunale (C.T.C.). Questa avrà il compito di presentare al Sindaco per le opportune decisioni pareri motivati e globali su tutti i problemi attinenti alla tutela della sanità e dell'igiene pubblica.

Articolo 2 - Composizione della C.T.C.

La composizione della C.T.C. ed i criteri per il suo funzionamento saranno oggetto di separato atto Consiliare.

Articolo 3 - Compiti della C.T.C.

Alla C.T.C. devono essere sottoposte tutte le domande relative alla installazione, ampliamento, modifica di qualsiasi attività industriale, commerciale o artigianale.

Al fine di garantire che i provvedimenti e le misure adottate dall'Autorità Comunale siano volte alla difesa ed alla salvaguardia degli interessi della collettività, la C.T.C. dovrà ascoltare i rap-

presentanti di associazioni collettive, sindacali e di organismi democratici decentrati che chiedano di essere sentiti su particolari problemi all'esame della C.T.C.

La C.T.C. affida ad uno o più dei suoi membri, ciascuno per la specifica competenza, il compito di presentare una relazione su una o più domande esaminate.

La relazione deve essere presentata nel più breve tempo possibile e comunque non oltre 30 giorni.

La C.T.C. discute la relazione presentata ed in base a questa ed alle risultanze della discussione, esprime al Sindaco un parere motivato sulla possibilità di accettare o meno la domanda presentata, nel termine massimo di 60 giorni dalla presentazione.

Articolo 4 - Tenuta dei registri delle arti e professioni

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

- a) degli esercenti le professioni sanitarie;
- b) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- c) degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- d) delle esercenti il baliatico;
- e) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- f) dei barbieri e parrucchieri
- g) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- h) del personale addetto alla produzione e al commercio del latte;
- i) dei panettieri, pastai e pasticcierei.

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

Articolo 5 - L'Ufficiale Sanitario

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

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

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

- b) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nella elaborazione e nella esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- c) riceve denunce di malattia nei casi previsti dalla legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- d) dirige i servizi sanitari di sua competenza e sorveglia il loro regolare funzionamento;
- e) coordina gli interventi dell'Unità di Base per la difesa della salute nei luoghi di lavoro.

Articolo 6 - Servizi igienico-sanitari del Comune

Il Comune svolge la sua attività igienico-sanitaria tramite:

- a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ai poveri;
- b) vigilanza sulle professioni sanitarie o soggette per legge alle medesime;
- c) vigilanza sulle condizioni igieniche del suolo e dell'abitato e in particolare sull'abitabilità delle case, ispezioni di pozzi, alle fontanelle ed alle condutture pubbliche e private di acque potabili;
- d) vigilanza sulle condizioni igieniche delle scuole, delle fabbriche, dei laboratori;
- e) sorveglianza delle condizioni sanitarie della popolazione in genere; interventi di medicina preventiva e specialistica sulla popolazione scolastica tramite il servizio di medicina scolastica; interventi di natura preventiva sui lavoratori tramite l'Unità di Base per la difesa della salute nei luoghi di lavoro;
- f) vigilanza igienica sui generi alimentari, i luoghi di produzione di deposito e di commercio degli stessi; sorveglianza igienica sui generi alimentari in transito e ove previsto, sui mezzi di trasporto dei medesimi.

Articolo 7 - Personale addetto ai servizi sanitari

Il personale addetto ai suddetti servizi si compone:

- a) per l'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica: dei medici condotti e delle ostetriche condotte;
- b) per l'assistenza e vigilanza veterinaria: del veterinario condotto;
- c) per la vigilanza scolastica: dei Medici scolastici;

- d) per la vigilanza igienica dell'Ufficiale Sanitario coadiuvato da tutto il personale sanitario comunale;
- e) per la vigilanza sanitaria ed igienica nei luoghi di lavoro: dell'Unità di Base.

L'ufficio dispone altresì dell'opera di uno o più impiegati per la parte amministrativa, di assistenti sanitarie visitatrici; di vigili sanitari, di disinfettatori.

Articolo 8 - Veterinario Comunale

Il Veterinario Comunale preposto alla Direzione dell'Ufficio veterinario nell'esercizio delle funzioni di polizia, vigilanza e ispezione veterinaria, è ufficiale governativo e, come tale, dipende dal Veterinario provinciale, del quale esegue gli ordinî. Egli può delegare le funzioni di ufficiale governativo ad altri eventuali veterinari comunali con l'approvazione del veterinario provinciale.

Articolo 9 - Compiti del Veterinario Comunale

Il Veterinario comunale quale ufficiale governativo:

- a) provvede all'applicazione delle disposizioni concernenti la polizia veterinaria e la vigilanza sanitaria sugli alimenti di origine animale;
- b) vigila sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico e ne tiene informato il Veterinario provinciale;
- c) vigila sull'esecuzione delle leggi e dei regolamenti veterinari, di ogni trasgressione fa denuncia al veterinario provinciale e al Sindaco;
- d) propone al Veterinario provinciale e al Sindaco i provvedimenti necessari nell'interesse del servizio;
- e) assiste il Sindaco nell'esecuzione dei provvedimenti di sua competenza;
- f) da parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;
- g) segnala all'Ufficiale sanitario i casi di zoonosi verificatisi negli animali e riceve dall'Ufficiale sanitario la comunicazione dei casi di dette malattie accertate nell'uomo;
- h) esercita tutte le altre attribuzioni a lui demandate dalla legge e dai regolamenti;
- i) è responsabile della vigilanza e ispezione sanitaria delle carni nei macelli privati e della tenuta del registro delle maccelazioni fino a quando sia istituito un macello pubblico.

Capo II

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA-OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DEI MEDICINALI

Articolo 10 - Elenco degli aventi diritto alla cura sanitaria gratuita

Il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicamenti, dei presidi chirurgici, apparecchi di protesi, per tutte le persone che siano iscritte nell'elenco degli aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita.

La Giunta Municipale delibera ogni anno, nei modi determinati dall'apposito regolamento comunale per la compilazione e la tenuta dell'elenco degli aventi diritto all'assistenza sanitaria e farmaceutica gratuita, l'iscrizione all'elenco predetto delle persone che ne facciano domanda e risultino in condizioni economiche disagegiate.

Articolo 11 - Somministrazione gratuita dei medicinali

Agli ammessi all'assistenza gratuita è consegnata una tessera intestata al Capo famiglia e valevole per le persone in essa iscritte: la tessera costituisce il titolo necessario per ottenere le prestazioni gratuite.

Ai richiedenti che ne abbiano speciale urgenza viene rilasciato un buono temporaneo per ottenere le prestazioni sanitarie e farmaceutiche. Hanno diritto alla cura gratuita ed alla somministrazione dei medicinali gli illegittimi affidati ai privati ai sensi di legge.

Articolo 12 - Condotte mediche ed ostetriche

L'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica è erogata dal Comune a mezzo di medici ed ostetriche condotte che prestano la loro opera agli aventi diritto abitanti nella zona ad ognuno assegnata.

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

Articolo 13 - Obblighi del Comune

Il Comune provvede alla somministrazione gratuita dei medici-

nali e dei presidi chirurgici agli iscritti aventi diritto all'assistenza a carico del Comune. La prescrizione dei medicamenti è riservata ai medici condotti, all'Ufficiale Sanitario, ai medici addetti all'Ufficio d'Igiene ed al dispensario antivenereo comunale, i quali devono attenersi alle direttive impartite dalla Amministrazione Comunale. Inoltre provvede al ricovero in Ospedale degli assistiti che ne hanno diritto ai sensi delle vigenti leggi sull'assistenza.

C a p o III

SERVIZI DI VIGILANZA

Articolo 14 - Ispezioni igienico-sanitarie

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguite dall'Ufficiale Sanitario, direttamente o a mezzo del personale indicato all'art. 7, in tutti i casi previsti dal presente regolamento.

Detto personale è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, industrie, laboratori ed opifici ove si compie lavoro in comune, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste e divertimenti ed in ogni luogo ove si eserciti o si sospetti venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'igiene e sanità pubblica e sull'igiene del lavoro.

Articolo 15 - Vigili Sanitari

I vigili sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinate dall'autorità comunale, redigono i verbali di contravvenzione, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli ai laboratori specializzati incaricati per l'esecuzione delle analisi; vigilano sull'applicazione del regolamento d'igiene e delle leggi di igiene e sanità, controllano l'igiene del suolo e dell'abitato, cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, vigilano sull'esecuzione delle misure disposte per la profilassi delle malattie infettive, ed eseguono quanto altro sia loro ordinato in materia d'igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale.

Articolo 16 - Divieti per il personale di vigilanza

Al personale addetto ai servizi è proibito:

- a) di applicarsi direttamente od indirettamente per proprio ed altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;

- b) di comunicare ad altri i risultati e le conclusioni delle ispezioni o delle perizie.

C a p o I V

VIGILANZA SULLE PROFESSIONI E ARTI SANITARIE

Articolo 17 - Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie

Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria, una professione sanitaria ausiliaria, o un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di enti, istituti, ecc., deve far registrare il relativo titolo di abilitazione presso l'Ufficio comunale di igiene.

Articolo 18 - Ambulatori medico-chirurgici o veterinari

L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici non costituenti lo studio privato del medico, devono essere autorizzati preventivamente dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purché siano dirette da sanitari abilitati all'esercizio professionale.

Articolo 19 - Autorizzazione e requisiti degli ambulatori

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

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

La stessa procedura deve essere seguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato. In caso di cambiamento del direttore tecnico, deve essere presentata al Sindaco; da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, con trofirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. Alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- f) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- g) il certificato di cui alla precedente lettera d) relativa al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dal presente regolamento.

In particolare i locali adibiti ad ambulatorio e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite almeno fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione e devono essere muniti di regolari latrine.

Articolo 20 - Orario delle farmacie

L'orario delle farmacie per la somministrazione dei medicinali al pubblico è disposto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e in conformità alle norme stabilite dal Medico Provinciale.

Articolo 21 - Registri dei parto e degli aborti

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

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

Alla fine di ciascun trimestre, l'ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale Sanitario comunale, che trattiene il registro dei parto e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale. Il contenuto del registro dei parto e di quello degli aborti deve rimanere segreto.

Articolo 22 - Assistenza ai parto

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

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

Articolo 23 - Denuncia di deformità, lesioni, immaturità

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

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

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

Articolo 24 - Licenza di commercio per oggetti sanitari

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

Sono proibite sul suolo pubblico le attività relative alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose o presentate come tali, tanto di uso interno che esterno.

Articolo 25 - Piante officinali ed erboristeria

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

Chiunque intenda coltivare o raccogliere piante officinali indigene ed esotiche ed utilizzarle per preparazioni industriali deve conseguire il diploma di erborista, che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria, presso le scuole di farmacia universitaria. Detto diploma verrà registrato presso l'ufficio d'igiene in apposito registro.

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

- Adonite, adenidi, angelica, arnica, artemisia, assenzio, gentile, maggiore, pontico alpino, romano, bardana, belladonna, bronia, calamo aromatico, camomilla comune, cardosanto, centaurea minore, cicuta maggiore, colchico, colquintide, digitale, dulcamara, el leboro bianco, enula campana, erba rota, farafara, fellandrio, frangula, frassino da manna, gerape, genziana, giusquiamo, imperatoria, issopo, iya, lavanda vera, lavanda spigo, licodopio, limonella, liquiritia, melissa, pugmugo, psillio, polio montano, sabina, saponaria, scilla marittima, spinervino, stafisagria, stramonio, tanacetum, tarassaco, tiglio, timo valgare, valeriana.

Le ecce e le piante indigene, i fiori, i semi e le radici, se di natura pericolosa o velenosa presso esse vere vendute o cedute soltanto ai farmacisti ed direttori di laboratori chimici o di stabilimenti farmaceutici.

Articolo 26 - Commercio e vendita di presidi sanitari

La persona titolare di un'impresa commerciale o la società, che intende ottenere l'autorizzazione al deposito, al commercio ed alla vendita dei presidi sanitari, deve presentare domanda all'ufficiale sanitario.

La domanda deve indicare:

- a) nome e cognome del titolare dell'impresa, se si tratta di persona fisica e sede dell'impresa e ragione o denominazione sociale, se si tratta di società;
- b) ubicazione dell'esercizio e planimetria in scala dei locali adibiti al deposito e alla vendita;
- c) classe dei presidi sanitari che si intende commerciare o vendere, secondo quanto previsto dal D.P.R. 3.8.1968 n. 1255;
- d) nome e cognome, eventuale titolo di studio ed estremi del certificato di abilitazione di chi è preposto all'esercizio di ciascun deposito o locale di vendita.

L'ufficiale sanitario, assicuratosi della idoneità dei locali e del possesso del certificato di abilitazione da parte di chi pre posto al deposito o alla vendita, rilascia l'autorizzazione richiesta.

T I T O L O S E C O N D O

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

C a p o 1

MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Articolo 27 - Obblighi del Comune

Il Comune provvede alla profilassi delle malattie infettive. In caso di malattia infettiva di carattare epidemico il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario può richiedere ad ogni cittadino di fornire le prestazioni, conformi alla sua condizione e professione, che possano risultare di aiuto alla comunità.

Articolo 28 - Denunce di malattie infettive

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta di esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di educandati, di istituti di ricovero, di asili notturni e di opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonchè i conduttori di vaccherie, latterie o di altri stabilimenti destinati alla produzione e al consumo del latte alimentare e dei gelati.

Articolo 29 - Malattie soggette a denuncia

Le malattie infettive, diffuse conclamate o sospette, soggette a denuncia per le quali l'Ufficiale Sanitario interviene, sono quelle indicate nell'elenco contenuto nel D.M. 23.4.1940.

Per altre forme infettive diffuse che non siano comprese in detto elenco l'Autorità Sanitaria comunale può disporre le misure ritenute necessarie nelle particolari situazioni, considerato il pericolo di diffusione e altri elementi di danno per la salute pubblica.

Articolo 30 - Moduli per le denunce

Le denunce devono essere redatte negli appositi moduli forniti ai sanitari dall'ufficio igiene e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'ufficio municipale d'igiene. Qualora ne venga fatta richiesta, l'ufficio comunale rilascia apposita ricevuta della denuncia presentata.

Nella denuncia deve essere indicato:

- a) il nome e cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) se il malato frequenta la scuola; se è operaio in opifici, in cantieri, se vive in collettività, e le indicazioni ed osservazioni che possono essere di utile norma all'ufficio per l'azione profilattica;
- d) le misure adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia.

Il medico è obbligato a dare immediata comunicazione all'Ufficio sanitario o del ricovero dell'infetto in un ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infetto durante la malattia.

Articolo 31 - Provvedimento contro le malattie infettive

Ricevuta la denuncia in un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o per mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'accertamento diagnostico, all'inchiesta epidemiologica ed alla raccolta, quando occorre, del materiale patologico da inviare, per gli esami, al laboratorio provinciale di Igiene e profilassi.

Egli inoltre dispone l'isolamento dei malati e delle persone che li assistono, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia, trasmette al medico provinciale le denunce di malattia infettiva compilando le apposite schede del Ministero della Sanità; segnala sollecitamente al Medico Provinciale i casi di particolare gravità.

Articolo 32 - Isolamento degli infermi

L'Ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia. In caso di rifiuto o di altra eccezione, promuove i necessari provvedimenti d'urgenza.

Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alla persona che lo assiste, che ne assumono la completa responsabilità.

Tanto il medico curante quanto i familiari, e la persona addetta alla assistenza, hanno l'obbligo durante la malattia ed il

periodo di convalescenza, cioè fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dall'Ufficiale sanitario.

Il ricovero in reparto d'isolamento viene disposto dal Sindaco, quando l'Ufficiale Sanitario ritenga inadeguato o inefficace l'isolamento fiduciario. Il periodo di isolamento per ammalati di malattie trasmissibili e per coloro che hanno avuto contatti con essi viene stabilito dall'Ufficiale sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le apposite istruzioni impartite dal Medico Provinciale.

Articolo 33 - Misure particolari di profilassi

Gli individui portatori di germi patogeni o di infezioni virali, batteriche e protozoarie, inapparenti o compatibili con l'ordinaria attività, nonché quelle persone che siano venute in contatto con materiali, animali o persone infette possono essere sottoposte a particolari misure di profilassi che sono disposte dall'Ufficiale sanitario.

Per la profilassi delle malattie veneree dovranno essere osservate le disposizioni emanate con legge 25 Luglio 1956 n. 837 e relativo regolamento di esecuzione.

Articolo 34 - Trasporto degli infermi per malattie infettive

Il trasporto di ammalati di forme infettive diffuse, di regola deve essere fatto mediante autolettiga. In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata.

Il mezzo di trasporto (autolettiga e vettura pubblica o privata) appena effettuato il servizio deve essere immediatamente disinfectato.

Articolo 35 - Morti per malattia infettiva

I morti per malattie infettive diffuse, appena trascorso il periodo di osservazione, devono essere riposti nella cassa con gli indumenti dei quali sono rivestiti ed avvolti in un lenzuolo imbottito di soluzione disinfectante.

Articolo 36 - Disinfezione obbligatoria

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti letterecci e personali nonché di tutti gli altri oggetti che possono essere stati a contatto con ammalati di malattie infettive diffuse.

Anche le acque di lavaggio, le feci, le urine, gli sputi, i prodotti di desquamazione, peli, capelli, ed ogni altra specie di materiale organico infetto, devono essere sottoposti a disinfezione o distrutti.

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di lavoro e di studi frequentati da detti ammalati.

Articolo 37 - Biancheria degli infermi per malattie infettive

E' vietato esportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva biancheria, vestiario ed altri oggetti prima che siano stati disinfezati. E' vietato consegnare gli effetti personali e lettereccio di malati infettivi al lavandaio prima che siano stati disinfezati.

Articolo 38 - Disinfezioni pubbliche e private

Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi sono gratuite e vengono eseguite con materiale e personale dell'Ufficio d'Igiene, secondo le istruzioni dell'Ufficiale sanitario.

C a p o II

VACCINAZIONI

Articolo 39 - Vaccinazioni obbligatorie

Il Comune provvede alle vaccinazioni obbligatorie di tutti coloro che risiedono nel suo territorio. Le vaccinazioni sono gratuite.

Il Comune promuove le vaccinazioni contro tutte quelle malattie per le quali sia disponibile e autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

Articolo 40 - Esenzione dalle vaccinazioni obbligatorie

Le vaccinazioni obbligatorie vengono eseguite secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti. Possono essere esentati temporaneamente o definitivamente dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, a giudizio dell'ufficiale sanitario, siano in condizioni fisiche tali da non poterle sopportare senza danno.

Articolo 41 - Obbligo delle vaccinazioni

Sono obbligati alla vaccinazione antivaiolosa tutti i bambini entro il 2^o anno di età. Sono obbligati alla vaccinazione antidifterica e antitetanica associate tutti i bambini dal 2^o al 10^o anno di età. Sono obbligati alle vaccinazioni contro la poliomelite i bambini entro il 1^o anno di età.

Il Sindaco per motivi di sanità o di sicurezza pubblica può dichiarare obbligatoria qualsiasi vaccinazione.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare scuole, asili

c'd altre collettività, se non dimostra con apposito certificato di avere ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, ed altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio ed esibita ad ogni richiesta delle autorità costituite.

Articolo 42 - Obbligo delle rivaccinazioni

La rivaccinazione antivaiolosa è obbligatoria al compimento dell'ottavo anno di età. La rivaccinazione antidifterica viene praticata ad un anno di distanza dalla prima vaccinazione, di norma associata alla rivaccinazione antitetanica ed è comunque obbligatoria per tutti coloro che, di età inferiore agli anni 10, frequentano scuole o collettività di ogni ordine e natura.

Articolo 43 - Obbligo della vaccinazione antitetanica

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria per le seguenti persone:

- a) per gli 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;
- b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione alle lavanderie e trasporto di ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita dei succhi derivati.

Articolo 44 - Registrazione delle vaccinazioni

L'ufficio d'igiene registra in appositi schedari le vaccinazioni eseguite e ne rilascia, su richiesta, la relativa certificazione.

Per le vaccinazioni e rivaccinazioni obbligatorie previste dagli art. 41 e 42 del presente regolamento, l'Ufficio d'igiene è tenuto a convocare, con lettera personale, le persone che a tali vaccinazioni devono essere sottoposte.

A questo scopo l'Ufficio dello Stato Civile è tenuto a compilare con i dati anagrafici ed a trasmettere mensilmente all'Ufficio di Igiene la scheda di ogni nato, corredandola dell'indicazione del domicilio della famiglia.

L'ufficio Anagrafe deve comunicare ogni mese all'Ufficio di Igiene le generalità degli immigrati e degli emigrati, precisando sempre la composizione dei nuclei familiari e la data di nascita dei componenti con età inferiore a 15 anni.

Se dai documenti presentati dall'immigrato non risultano certificazioni delle vaccinazioni obbligatorie, l'Ufficio d'Igiene deve richiedere tali informazioni al Comune di provenienza.

I medici, siano liberi esercenti che dipendenti da enti, sono tenuti a dare comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto: nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino somministrato, data in cui le vaccinazioni sono state eseguite.

Articolo 45 - Tessera sanitaria comunale

Viene istituita la tessera sanitaria comunale che verrà consegnata, all'epoca della prima vaccinazione, ad ogni nuovo nato. Su tale tessera saranno riportate le seguenti indicazioni:

- a) nome e cognome, data e luogo di nascita;
- b) data di effettuazione della vaccinazione e delle rivaccinazioni;
- c) tipo di vaccino somministrato.

Tale tessera, opportunamente firmata dall'Ufficiale Sanitario o da un medico da questi delegato costituisce certificazione delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

- . -

T I T O L O T E R Z O

SERVIZIO MEDICO SCOLASTICO

C a p o I

Articolo 46 - Finalità

Ai sensi del titolo III del D.P.R. il febbraio 1961 n. 264, è istituito il servizio medico scolastico presso tutte le scuole di ogni ordine e grado pubbliche e private esistenti nel territorio del Comune.

Il servizio è inteso in termini di medicina preventiva e come tale dovrà articolare con le future strutture di prevenienza del territorio ed integrarsi nella futura Unità sanitaria Locale (U.S.L.) assieme agli altri servizi specialistici ad essa collaterali.

Al servizio medico scolastico competono:

- a) la tutela sanitaria della popolazione scolastica;
- b) la vigilanza igienica sulle scuole;
- c) l'educazione sanitaria in collaborazione con la Scuola.

Le prestazioni sanitarie d'urgenza e di medicina preventiva agli alunni ed al personale della scuola nell'ambito del servizio medico scolastico, sono gratuite.

Articolo 47 - Campo di applicazione

Il servizio medico scolastico, ai sensi dell'art. 15 del citato D.P.R. n. 264 dipende dall'Ufficiale Sanitario, che ne promuove e coordina l'organizzazione ed il funzionamento, previa intesa, ove occorra, con i dirigenti degli istituti scolastici. Ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 22 dicembre 1967 n. 1518, l'Ufficiale Sanitario coordina le modalità di svolgimento e gli orari dei servizi generali e specialistici.

Ai sensi dell'art. 11 lettera c) del citato D.P.R. numero 264 il servizio medico scolastico si estende, sotto la vigilanza dell'Ufficiale sanitario, agli istituti scolastici pubblici e privati per ciechi, sordomuti, minorati psichici, affetti da malattie specifiche dell'apparato respiratorio, da malattie dell'apparato cardiovascolare, nonché ad ogni altro tipo di scuola od istituto.

Nei servizi medico scolastico operano strettamente coordinati tra loro, in una unica equipe pluriprofessionale, medici scolastici generali, medici scolastici specialisti ed altri tecnici convenzionati con il Comune.

Articolo 48 - Ufficiale Sanitario

L'Ufficiale sanitario e i medici scolastici riferiscono al Sindaco ed al Medico Provinciale sull'andamento del servizio e su qualsiasi avvenimento nell'ambito scolastico che comporti riflessi sulla salute pubblica.

Egli inoltre elabora di concerto coi Medici scolastici ed invia al Medico Provinciale entro il 30 giugno di ogni anno i dati relativi al servizio medico scolastico previsti dagli artt. 54 e 55 del Regolamento dei servizi di medicina scolastica, emanato con D.P.R. 22 dicembre 1967 n. 1518.

Articolo 49 - Medici scolastici

I compiti di medicina scolastica sono espletati in ciascuna scuola dal medico scolastico, coadiuvato da personale sanitario ausiliario, assistenti sanitarie visitatrici, infermieri professionali. Ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 22.12.1967 n. 1518 - saranno adibiti al servizio medico scolastico nelle scuole materne, elementari e medie, almeno un medico scolastico generico ogni 1500 alunni, e frazione superiore a 500, ed almeno una unità di personale sanitario ausiliario ogni 1000 alunni, e frazione superiore a 500.

Capo II

MEZZI NECESSARI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Articolo 50 - Locali

Per le necessità del servizio medico scolastico devono essere riservati in ogni edificio scolastico locali adeguati per l'ambulatorio, a cura del comune nelle scuole pubbliche; a cura del gestore nelle scuole private.

Inoltre idonei locali dovranno essere attrezzati nell'ambito della futura Unità Sanitaria Locale.

Articolo 51 - Funzionalità locali

L'ambulatorio deve essere costituito da almeno due locali, di cui uno adibito alle visite mediche ed uno all'attesa.

L'ambulatorio deve essere mantenuto in condizioni di costante funzionalità e deve essere attrezzato in modo idoneo per consentire un'efficace attività diagnostica sia per la profilassi delle malattie infettive, sia per la medicina preventiva, sia infine per le

prestazioni di eventuali soccorsi d'urgenza da parte del medico scolastico o del personale sanitario ausiliario.

Articolo 52 - Accertamenti specialistici

Per la necessità e potenziamento del servizio medico scolastico l'Amministrazione Comunale, provvede a stipulare convenzione con Enzi e Istituzioni pubblici o privati per lo svolgimento degli accertamenti specialistici che non possono essere convenientemente svolti nella sfera operativa del servizio.

C a p o III

PERSONALE SANITARIO E PERSONALE SANITARIO AUSILIARIO

SUE ATTRIBUZIONI

Articolo 53 - Assunzione medici scolastici

L'Amministrazione comunale provvede alle necessità di personale sanitario del servizio medico scolastico:

- a) mediante l'istituzione di un adeguato numero di posti di ruolo di medico scolastico generico;
- b) mediante incarichi di medico scolastico generico (per un numero di ore non inferiore a 12 ore settimanali) e di medico scolastico specialista a medici liberi professionisti. Tali incarichi non comportano rapporto di pubblico impiego e sono revocabili in relazione a mutate esigenze di servizio.

Per tutto quanto concerne lo svolgimento dei concorsi si rimanda alle voci equivalenti del D.P.R. 1518 del 22.12.1967 e per quanto concerne il concorso per titoli per il conferimento degli incarichi di medico scolastico generico e di medico scolastico specialista si fa riferimento agli artt. 12 e in quanto applicabili 15 e 16 del citato D.P.R. n. 1518 la Commissione giudicatrice per questi concorsi sarà così composta:

- il Sindaco od un Assessore da lui delegato, che la presiede;
- il Medico Provinciale di Torino;
- l'Ufficiale Sanitario - Medico Capo dell'Ufficio Sanitario Comunale;
- un funzionario della carriera amministrativa del Comune, con funzioni di segretario.

Articolo 54 - Assunzione personale sanitario ausiliario

Il personale sanitario ausiliario addetto al Servizio Medico Scolastico deve essere in possesso dei rispettivi diplomi specifici previsti dalla legge 19.7.1940 n. 1098.

I pubblici concorsi per la assunzione in ruolo di questo personale, sono espletati secondo le norme del Regolamento Organico del personale dipendente.

Articolo 55 - Interventi preventivi

Il medico scolastico, nel quadro dell'intervento preventivo, volto alla salvaguardia della integrità psico-fisica dell'individuo, collabora con gli altri medici specialisti e con l'équipe psico-medico-pedagogica, realizzando un lavoro coordinato sia nella formulazione dei tempi di intervento sia nelle modalità di realizzazione e nella definizione degli strumenti di indagine e di operatività.

Le fasi dell'intervento preventivo dovranno adeguarsi, quanto più possibile alle modalità già in sperimentazione della medicina preventiva globale, per potersi inserire validamente con le strutture già approvate a livello comunale, quale l'Unità di Base e le future unità sanitarie locali:

- iniziale contatto con genitori e insegnanti attraverso assemblee per la presentazione del servizio e per la puntualizzazione degli interventi collaborativi comuni;
- successivo recupero dei dati psico-medico-sociali tramite questionari ed incontri tra i genitori ed i membri dell'équipe pluriprofessionale.

Sulla base delle attuali sperimentazioni le fasi dell'intervento saranno articolate:

- 1) Ogni anno visita medico-generale (comprensiva di visita ortopedica-oculistica e dentistica) agli alunni delle prime classi elementari in presenza dei genitori con compilazione di cartella clinica.
Nelle altre classi controlli medici ripetuti a seconda delle necessità individuali emerse dalla prima visita, e controlli generali annuali dentistico-oculistico ed ortopedico, eseguiti sia da personale specializzato sia dalle assistenti sanitarie per una prima selezione;
- 2) visita e depistage psicologico (da parte dell'équipe psico-medica) degli alunni delle prime classi e successivi interventi psico-pedagogici e clinici individuali e/o di gruppo con gli educatori, genitori e bambini; nelle classi successive controllo psico-pedagogico dei casi approfonditi dopo il primo depistage;
- lavoro sistematico, con gli insegnanti, da parte dei membri dell'équipe pluriprofessionale scolastica ognuno nell'ambito delle proprie specifiche competenze per collaborare al recupero sul piano psico-pedagogico e clinico degli alunni.

La stessa collaborazione sarà messa in atto per promuovere e coordinare le iniziative più idonee per lo svolgimento di ogni attività di educazione sanitaria con la popolazione.

Il medico scolastico curerà la conservazione nell'armadio con chiave delle pratiche soggette al segreto professionale e propriamente:

- a) delle cartelle sanitarie;

- b) dei rapporti sulle indagini familiari;
- c) dei risultati degli accertamenti diagnostici.

Per le istituzioni pubbliche e private a carattere educativo pre-scolastico, per bambini in età da 3 a 6 anni si procede con la medesima impostazione preventiva del servizio. Lo stesso dica- si per la scuola media.

Articolo 56 - Vigilanza igienica

Ai fini della vigilanza igienica il medico scolastico, coadiu vato dall'assistente sanitaria visitatrice, controlla che siano mantenute le condizioni igieniche, l'ordine e l'efficienza dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli impianti di illuminazione, di riscaldamento, di ventilazione;

- svolge opera assidua di sorveglianza sui locali di cucina ed annessi e sulle suppellettili, sulle provviste di generi alimentari, sul rispetto delle tabellie dietetiche, sulla confezione e distribuzione della refezione scolastica, sui requisiti igienici di qualsiasi cibo e bevanda distribuiti, sotto qualunque forma, nelle scuole o negli istituti, sulle modalità con cui viene condotta la refezione onde evitare fattori disturbanti (rumori, disordini, scarsa pulizia, ecc.) per un corretto momento del pasto sia sotto il profilo igienico che psicologico, esercita la vigilanza sulle condizioni di pulizia dei servizi igienici; quando le condizioni degli edifici e dei locali adibiti a sede di scuola o di istituto educativo o quelli dei servizi igienici, o delle attrezzature, o degli impianti suddetti siano contrastanti con quelle prescritte dalle norme sull'edilizia scolastica e siano anti-igieniche e di nocimento per gli alunni frequentanti, ne rende edotto l'Ufficiale Sanitario per i provvedimenti.

Quando le esigenze di ordinaria manutenzione dei locali, impianti e servizi lo richiedano, l'Ufficiale sanitario o i medici scolastici rendono edotta l'autorità comunale o provinciale dei necessari interventi.

Articolo 57 - Rapporti del medico scolastico con il personale insegnante ed i familiari degli alunni

Per quanto concerne i rapporti con il personale insegnante ed i familiari degli alunni, il medico scolastico:

- concorda con il personale direttivo della scuola i giorni e le ore del ricevimento dei familiari degli alunni;
- prende contatto, direttamente o tramite la direzione della scuola, con i familiari degli alunni per chiedere o riferire notizie a carattere anamnestico-clinico;
- tiene costantemente informato il personale direttivo della scuola, di ogni evenienza di carattere igienico-sanitario, fornendo parere su qualunque problema che comunque interessi l'igiene scolastica e la salute somatopsichica dello scolaro.
Analogamente il personale direttivo della scuola è tenuto ad informare ed interpellare il medico scolastico di ogni fatto che possa comunque interessarlo.

- g) a coadiuvare il medico ed i corpi insegnante nell'attività di educazione sanitaria;
- h) a coadiuvare il personale medico dell'ufficio sanitario nell'adempimento dei compiti di istituto.

Articolo 61 - Periodo di chiusura delle scuole

Il servizio di medicina scolastica può essere svolto nei periodi di chiusura delle scuole durante l'anno attraverso l'attività ambulatoriale in favore della popolazione scolastica. Inoltre provvederà alla elaborazione dei dati emessi dall'attività svolta ed alla formulazione precisa del piano di lavoro per l'anno scolastico successivo.

Articolo 62 - Scuole speciali

I soggetti che presentano anomalie e anormalità somatopsichiche diagnosticate dai medici specialistici, in collaborazione con il medico scolastico (per la cui prognosi non è consentita la regolare frequenza nelle scuole comuni e che abbisognano di particolare trattamento ed assistenza medico-didattica) possono essere indirizzati alle scuole speciali, con l'impegno da parte dell'istituto scolastico di reinserirli, appena possibile, nella scuola comune, predisponendo strutture ed interventi didattici che ne garantiscano l'inserimento e l'evoluzione.

Il medico scolastico sottopone i soggetti che presentano anomalie somatopsichiche alle opportune indagini, in stretta collaborazione con i medici specialistici in neuropsichiatria infantile. Definite con questi e la famiglia le diagnosi e le modalità del recupero, propone al Direttore didattico l'iscrizione degli alunni in scuola speciale.

La reimmissione degli allievi delle classi speciali nelle classi normali, proposta dagli insegnanti o dal Direttore o dai genitori o dal medico scolastico, dovrà essere decisa dall'autorità scolastica competente solo sentito il parere del medico scolastico e dell'équipe psico-medico-pedagogica e verificate le effettive possibilità di inserimento offerte dalle strutture pedagogico-didattiche della scuola comune.

Articolo 63 - Igiene dei locali e degli alunni

Il medico scolastico, coadiuvato dall'assistente sanitaria, controlla che i locali, i servizi, gli impianti di illuminazione, riscaldamento ed aerazione della scuola rispondano alle norme igieniche e siano sempre in ordine ed in efficienza.

E' pure compito del medico scolastico vigilare sull'igiene e sulla pulizia degli alunni. A tale scopo egli dovrà operare in stretto contatto con l'Ufficio di Igiene e Sanità del comune e con gli speciali servizi comunali di disinfezione e di disinfestazione, al fine di permettere all'autorità comunale di estendere l'intervento al nucleo familiare, ove ciò sia necessario. In questo caso il medico scolastico, coadiuvato dall'assistente sanitaria è chiamato a collaborare con i servizi comunali al fine di svolgere nel confronto della famiglia un'azione di informazione e di educazione igienica.

G.A.P. 11

PROFIASSAI MALATTIE INFETTIVE

Articolo 64 - Malattie infettive soggette a profilassi

Ai fini della profilassi delle malattie infettive contagiose sono considerate tali le malattie previste dal D.M. 23 aprile 1940 e successive aggiunte e modificazioni e sono considerati come ammalati i portatori di agenti patogeni.

Articolo 65 - Denuncia malattie infettive

Il medico scolastico denuncia al più presto all'ufficiale sanitario i casi di malattia infettiva constatati nella scuola. Sottopone ad accertamento sanitario gli alunni sospetti di essere affetti da malattie contagiose segnalati dagli insegnanti e ne dispone, se è il caso, l'allontanamento dall'ambiente scolastico. Nell'ambito delle attività di educazione sanitaria il medico scolastico collabora con le direzioni delle scuole per aggiornare sull'argomento il corpo insegnante.

Articolo 66 - Provvedimenti contro le malattie infettive

L'Ufficiale Sanitario per il controllo della situazione epidemiologica impedisce le opportune disposizioni profilattiche ai medici scolastici, che le attuano in collaborazione con le direzioni scolastiche.

Per il periodo di allontanamento di alunni o di personale affetti da malattie infettive e contagiose, o che abbiano avuto contatti o convivano con malati delle stesse, il medico scolastico segue le indicazioni impartite dall'Ufficiale Sanitario.

Le persone di cui al comma precedente sono riammesse solo dietro autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario o per sua delega del medico scolastico, dopo che sia stato accertato che è cessato ogni pericolo di contagio.
Le disposizioni del comma precedente si applicano anche alle persone affette da ectoinfestazioni.

Articolo 67 - Misure particolari di profilassi

Qualora un rilevante numero di alunni fosse colpito da malattia infettiva od infestativa di lunga durata, ove non fosse possibile instituire classi speciali, l'Ufficiale Sanitario, dopo aver fatto eseguire operazioni straordinarie di disinfezione o disinfestazione, prospetterà l'eventuale chiusura dell'istituto scolastico alla autorità competente.

Articolo 68 - Obbligo della visita medica per il personale

Il personale che frequenta a qualunque titolo le scuole e gli istituti di istruzione deve essere sottoposto a visita medica integrata almeno ogni biennio dall'esame radiologico del torace presso il Consorzio Provinciale Antitubercolare, o altro idoneo servizio radiologico, e per il personale addetto alla cucina ed alle refettorie, anche dalla ricerca con periodicità annuale, presso il laboratorio provinciale di igiene e profilassi, di enterobatteri patogeni ed eventualmente di agenti di tossinfezione alimentare.

Contro l'allontanamento dagli istituti per misure di profilassi è ammesso il ricorso con le modalità previste dall'art. 50 del D.P.R. 22.12.1967 n. 1518.

Articolo 69 - Norme generali

Per quanto non indicato nel presente capo, si fa riferimento al titolo V del D.P.R. 22.12.1967 n. 1518 più volte citato, che a questi fini costituisce parte integrante di queste norme.

T I T C L C Q U A R T O

D I S I N F E Z I O N E E D I S I N F E S T A Z I O N E

C a p o t o l o

D I S P O Z I Z I O N I G E N E R A L I

Articolo 70 - Compiti del Servizio Comunale

E' compito del servizio comunale di disinfezione procedere almeno una volta all'anno, in condizioni normali, alla disinfezione dei locali delle scuole e di tutti gli altri edifici pubblici.

Esso dovrà inoltre provvedere ad accurata disinfezione dei locali adibiti a privata abitazione ove vi sia manifestata in qualcuno degli abitanti, una malattia infettiva e diffusiva. Tale trattamento sarà riservato anche ai locali adibiti a pubblici uffici, alle scuole ed alle abitazioni collettive in genere quando tra i componenti la relativa comunità si manifesti una malattia infettiva e diffusiva.

Articolo 71 - Disinfezione di locali di pubblico ritrovo

Gli alberghi, le locande, le pensioni, i ristoranti, le trattorie, i bar, caffè, ostarie, i cinema, i teatri ed in genere tutti i luoghi di pubblico ritrovo devono essere sottoposti, almeno una volta all'anno, ad accurata disinfezione. Tale operazione è a carico del proprietario, al quale verrà rilasciata apposita certificazione, che dovrà essere conservata ed esibita a richiesta degli addetti al servizio di vigilanza igienico-sanitaria.

Articolo 72 - Disinfezione di oggetti vari messi in circolazione

E' proibito nel territorio del Comune vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario e letterecci usati che non portino un segno speciale, stabilito dall'Autorità Municipale, della subita disinfezione.

Gli stracci, gli strofinacci ed il pezzame che vengono ceduti od impiegati per uso domestico e per servizi industriali, devono essere prima sottoposti a lisciavatura o a disinfezione.

Articolo 73 - Disinfestazione personale da parassiti

Il Comune gestisce il servizio di disinfestazione dai parassiti dell'uomo.

Ogni abitante del Comune può usufruire gratuitamente di tale servizio. In particolare ogni caso di infestazione da parassiti riscontrato negli alunni delle scuole di qualsiasi specie e grado deve essere comunicato all'ufficio di igiene che provvederà a far intervenire, nel modo più discreto possibile, il servizio di disinfestazione.

La segnalazione e il trattamento di un caso individuale di infestazione da parassiti, deve estendere l'intervento del servizio comunale all'ambiente di vita familiare. A tale scopo l'ufficio di igiene provvederà a prendere contatti con i nuclei familiari dei casi segnalati o trattati, al fine di compiere, con il massimo tatto e discrezione, una radicale opera di disinfestazione di locali e suppellettili.

C a p o . II

VIGILANZA ZOVIATRICA

Articolo 74 - Norme generali

Le norme generali per il servizio di vigilanza zooveterinaria e per i collegamenti tra vigilanza zooveterinaria e servizio comunale d'igiene, sono contenute nell'apposito Regolamento Comunale del servizio veterinario.

Articolo 75 - Casi manifesti e sospetti di rabbia

I cani ed i gatti che hanno morsiccato persone ed animali, ogni qual volta ne sia possibile la cattura, devono essere isolati e tenuti in osservazione per 10 giorni.

Devono pure essere sottoposti ad osservazione ed isolamento i cani ed i gatti che, pur non avendo morsicato, presentano mani festazioni referibili all'infezione rabbica.

Articolo 76 - Abbattimento di cani e gatti

Devono essere abbattuti, su disposizione del Sindaco, i cani ed i gatti e tutti gli altri animali che, dopo il periodo di osservazione previsto dal precedente articolo, risultino affetti da rabbia.

Devono pure essere abbattuti i cani ed i gatti morsicati da animale riconosciuto rabbico o rimasto ignoto, a meno che non debbano sottostare al periodo di osservazione di 10 giorni per avere, loro volta, morsicato persone ed animali.

Articolo 77 - Disposizioni per la detenzione di cani

I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare la museruola ed essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio o senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purchè non aperti al pubblico; i cani da pastore e quelli da caccia, quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonchè i cani delle forze armate e delle forze di polizia, quando sono utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario, facilmente leggibile.

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

C a p o I

SUOLO E ACQUE SUPERFICIALI

Articolo 78 - Doveri dei proprietari di terreni

I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti. A tal fine essi devono provvederli di opere idonee a dare esito alle acque stagnanti in superficie, e mantenerle in buono stato di funzionamento.

Le aree scoperte devono essere recinte in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile nonché di residui industriali.

Qualora questi scarichi abusivi si siano già costituiti, il Sindaco ne ordina la rimozione a spese del proprietario.

Articolo 79 - Divieto di scarico immondizie

I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie, di materiali di rifiuto di origine umana ed animale, di materiali putrescibili di qualunque genere e di residui industriali.

Articolo 80 - Deposito di rifiuti sul suolo pubblico

E' vietato spargere, accumulare su suolo pubblico o privato, immondizie, materie putrescibili e qualsiasi materiale lurido o nocivo.

E' altresì vietato lavare, riparare automobili e simili sulle pubbliche vie e piazze.

T I T C L O Q U I N T O

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

C a p o I

SUOLO E ACQUE SUPERFICIALI

Articolo 78 - Doveri dei proprietari di terreni

I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti. A tal fine essi devono provvederli di opere idonee a dare esito alle acque stagnanti in superficie, e mantenerle in buono stato di funzionamento.

Le aree scoperte devono essere recinte in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile nonché di residui industriali.

Qualora questi scarichi abusivi si siano già costituiti, il Sindaco ne ordina la rimozione a spese del proprietario.

Articolo 79 - Divieto di scarico immondizie

I terreni liberi da costruzioni non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie, di materiali di rifiuto di origine umana ed animale, di materiali putrescibili di qualunque genere e di residui industriali.

Articolo 80 - Deposito di rifiuti sul suolo pubblico

E' vietato spargere, accumulare su suolo pubblico o privato, immondizie, materie putrescibili e qualsiasi materiale lurido o nocivo.

E' altresì vietato lavare, riparare automobili e simili sulle pubbliche vie e piazze.

Articolo 81 - Deposito e trasporto delle immondizie

Le spazzature delle case e degli esercizi e in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati in recipienti coperti e saranno ritirati da apposito personale in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana. I recipienti non potranno essere abbandonati nè sulla pubblica via nè sulla porta di casa.

Le case di nuova costruzione dovranno essere fornite di tramegge atte a contenere i recipienti delle immondizie.

I depositi di immondizie potranno farsi soltanto in luoghi determinati dalle autorità comunali, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione delle medesime non potrà farsi che nei luoghi di deposito sempre previa autorizzazione dell'Authorità Comunale sentito il parere della C.T.C..

I mezzi per il trasporto delle immondizie saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario a tenuta e tali da non permettere disperdimenti.

Articolo 82 - Pulizia del suolo pubblico

La pulizia delle strade, delle piazze e di altri suoli d'uso pubblico nell'aggregato urbano è di pertinenza dell'Amministrazione Comunale.

I proprietari di stabili e di negozi, devono effettuare per proprio conto la pulizia del suolo pubblico prospiciente la loro proprietà e provvedere ad allontanare le immondizie che ne derivano.

Articolo 83 - Pulizia degli spazi di ragione privata

Tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti constantemente imbiancati, intonacati, spazzati, e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare fastidio o arrecare danno alla pubblica igiene.

Alla pulizia di tali spazi sono tenuti in solido i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso. Per le case di abitazione, ove risiedono diverse famiglie, la responsabilità della pulizia delle parti in comune spetta al proprietario o all'amministratore dello stabile.

Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie e tutto ciò che possa originare polvere, odori, gas, emanazioni o diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti e l'aerazione ed illuminazione naturale.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per l'esecuzione di provvedimenti ordinati dall'Aut^rità Comunale nei casi di inciservanza dei predetti obblighi.

Articolo 84 - Battitura e spolveratura oggetti

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

La battitura dei tappeti, degli oggetti letterecci e perso-nali, dovrà essere effettuata, sempre che ciò sia possibile, ver-so l'interno dei cortili, osservando l'orario stabilito dal Re-golamento di Polizia Urbana.

Articolo 85 - Norme per l'utilizzazione delle aree libere

Chiunque intenda utilizzare i terreni, sui quali non esisto-no fabbricati, per pascolo, o per collocarvi gabbie od apparecchi mobili per allevamenti, in modo che attraverso la deiezione e gli scoli si abbia disseminazione di materiale putrescibile o nausea-bondo o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso possa per dilavamento con acqua di pioggia essere inquinato e infestato il terreno a valle, deve presentare doman-d^e al Sindaco.

Questi sentito il parere della Commissione Tecnica Comunale detta le norme alle quali potrà essere consentita l'utilizzazione.

Articolo 86 - Cave

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

Le cave di prestito e le fosse scavate nel terreno debbono essere provviste di mezzi per assicurare lo scolo delle acque; i bacini di raccolta d'acqua a scopo agricolo o industriale debbono essere costruite, situate e tenute in modo da non risultare nocive alla salute pubblica.

Il fondo delle cave, sempre che sia possibile, deve emergere sul livello degli scoli e consentire, mediante canale scaricatore, il regolare deflusso delle acque.

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

Articolo 87 - Irrigazione dei terreni

L'irrigazione dei terreni è permessa a condizione che l'acqua abbia durante l'operazione, un continuo deflusso, in modo che i terreni non divengano paludosi.

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

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni quando queste non siano convenientemente protette o ne possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

I canali scorrenti in superficie ed in fregio alle abitazioni esistenti o previste dal piano regolatore, devono essere sistemati e mantenuti in condizioni tali da evitare danni alle abitazioni, nonché lo sviluppo di processi putrefattivi e di insetti. E' proibita l'irrigazione dei terreni con acque cloacali. Le opere eventualmente necessarie vengono ingiunte dall'autorità comunale e comunque da questa approvate sentita la C.T.C.

Articolo 88 - Scolo delle acque meteoriche

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e comunque dalla zona fabbricata, devono essere immesse in fogna-tura. Nel caso che essa manchi potranno essere smaltite con altro sistema riconosciuto idoneo dalla C.T.C.

E' assolutamente vietato evacuare acque usate di qualunque tipo mediante i pluviali e i canali di qualsiasi natura destinati alle acque piovane.

Articolo 89 - Deflusso delle acque

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

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

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

E' pure vietato sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, a scopo industriale, agricolo, senza l'autorizzazione del Sindaco, fatte salve in questo campo le competenze del Ministero dei Lavori Pubblici.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed

ordinare il ripristino delle condizioni preesistenti o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.
In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

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

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

C a p o II

ACQUA POTABILE

Articolo 90- Vigilanza sulle acque

Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità.

Gli acquedotti sono soggetti da parte dell'ufficio d'igiene a continua vigilanza sulle località di presa, sulle opere di condutture, di distribuzione e sulle condizioni batteriologiche e chimico-fisiche dell'acqua stessa.

Per le visite e gli accessi alle località ed alle opere di presa, anche se poste fuori del territorio del Comune, le amministrazioni degli acquedotti dovranno rilasciare tessere personali e permanenti di riconoscimento ai tecnici designati dal Sindaco.

Ogni sospetta e constatata alterazione sarà immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario al Sindaco ed al Medico Provinciale per gli opportuni provvedimenti.

Ad analoga vigilanza sono soggette le acque di proprietà privata adibite ad acqua potabile.

Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifosa.

Articolo 91 - Provista dell'acqua potabile negli abitati

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile e data in tutto o in parte in affitto se non sia allacciata all'acquedotto comunale.

Gli esercizi pubblici, gli uffici pubblici e privati, i luoghi di pubblico ritrovo, le imprese di qualsiasi genere, le collettività in genere, gli spacci di qualsiasi specie, devono essere allacciati alla rete dell'acquedotto pubblico.

Solo per le parti di territorio prive di condutture e per stabili che distano in linea d'aria più di 300 m. dalla più vicina tubatura pubblica, è ammesso l'approvvigionamento mediante acqua di pozzo riconosciuta potabile da analisi chimiche e batteriologiche.

Articolo 92 - Allacciamenti alla condutture degli acquedotti

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

Ogni presa e distribuzione d'acqua della condutture pubblica richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dall'Autorità Sanitaria Comunale.

I tubi di distribuzione delle acque di uso potabile devono essere di materiale non assorbente, non corrodibile e di ottima resistenza e durata; non debbono inoltre avere contiguità con quelli di scarico delle acque per i servizi igienici.

Nelle esecuzioni delle opere di presa e di distribuzione gli interessati non sono dispensati dal procurarsi gli speciali permessi che siano, nei singoli casi, prescritti dai regolamenti in vigore.

Entro il termine di tre mesi dalla data dell'avvenuto allacciamento di stabili o ambienti alla rete dell'acquedotto civico, saranno soppressi e riempiti con materiale inerte (sabbia e ghiaia di fiume) tutti i pozzi d'acqua, le cisterne; o serbatoi d'acqua e simili già in uso.

In caso di inadempienza delle norme di cui sopra, si procederà all'esecuzione dei progetti e delle opere da parte del Comune, a maggiori spese del proprietario inadempiente, colle forme e modalità di legge.

Articolo 93 - Modifiche al sistema di distribuzione dell'acqua

E' strettamente vietato eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalla rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzanti acque derivate dal sottosuolo, da sorgenti, da cisterne, ecc., comunque tale collegamento possa essere eseguito ed anche se provvisto di dispositivi di sicurezza.

Chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dell'acquedotto civico, dovrà presentare preventiva domanda al Sindaco.

Alla domanda sarà allegata una documentazione particolareggiata illustrante l'impianto di sollevamento, le caratteristiche igieniche e le dimensioni del serbatoio di raccolta che dovrà essere interposto fra la tubazione di presa dell'acquedotto civico ed il proprio impianto di sollevamento.

Tale acqua potrà essere utilizzata solo ai fini industriali o per l'approvvigionamento delle lavatrici.

Articolo 94 - Fontanelle

Le pubbliche fontanelle dovranno essersi in ogni caso alimentate con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene, circoscritte da una zona di protezione tale che non sia possibile l'inquinamento dell'acqua.

Nella immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietato il lavaggio della biancheria, il lavaggio delle verdure, delle autovetture e di qualsiasi altro veicolo e il deposito delle immondizie.

Articolo 95 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque

Le sorgenti degli acquedotti del capoluogo e delle frazioni avranno una zona di protezione determinata dall'Autorità Sanitaria e demarcata con opportuni segnali.

Entro la suddetta zona delimitata sono proibiti il pascolo, qualsiasi coltivatura e le costruzioni di opere murarie di qualsiasi specie; sono inoltre vietati i depositi di materiali di qualsiasi tipo.

E' vietato alterare o guastare, in qualsiasi modo, gli acquedotti e le loro dipendenze, nonché praticare prese di acqua abusive. I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese degli autori, senza pregiudizio delle ulteriori azioni penali.

Chi intenda utilizzare con impianti fissi, acque di sottosuolo, di sorgente, di cisterne, ecc., dovrà presentare preventiva domanda al Sindaco.

Tale domanda dovrà essere corredata di una documentazione illustrante la località nella quale l'acqua viene captata, il modo di distribuirla e di utilizzarla.

I pozzi per uso domestico, nella zona del Comune nella quale non giunge acqua condotta, devono avere acqua dichiarata potabile dall'Ufficio Municipale di Igiene. Essi devono trovarsi a distanza minima di mt. 20 da possibili fonti di inquinamento. I proprietari di pozzi sono tenuti a fare controllare almeno una volta all'anno la potabilità dell'acqua.

Per ragioni speciali e dietro richiesta del proprietario, l'Autorità Comunale potrà consentire che l'acqua del pozzo sia adibita ad ogni altro uso tranne quello di bevanda o domestico. In tal caso, però, il proprietario dovrà munire ogni bocca di presa di un cartello fisso e resistente con la dicitura ben chiara: "Acqua non potabile".

Detti pozzi devono essere:

- a) ubicati possibilmente a monte delle abitazioni, a distanza non inferiore a m. 50 da stalle, letamai, concimai, depositi di immondizie e da qualunque causa di inquinamento;
- b) costruiti in tubi di cemento ed in buona opera muraria, con pareti intonacate a cemento dello spessore di almeno 2 cm. Il rivestimento in cemento deve raggiungere lo strato aquiferico ad una sufficiente profondità dal livello minimo della falda acquea.
- c) chiusi con manufatto ben costruito e muniti di pompa per l'attingimento.
- d) circondati da una pedana di protezione, in cemento, nel raggio di almeno m. 2 con adatta pendenza verso l'esterno del perimetro della zona.

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

In ogni caso debbono essere preferiti i pozzi tubolari.

Anche per questi, è necessario provvedere ad una zona di protezione, le cui dimensioni saranno stabilite in base alle circostanze locali e soprattutto alla natura e stratigrafia del terreno ed alla profondità della falda idrica.

L'acqua di pozzo può essere impiegata per l'alimentazione, per la lavatura degli ortaggi, per la preparazione di sostanze alimentari e di bevande, nonché per la lavatura di recipienti destinati a contenere dette sostanze e bevande, solo se riconosciuta potabile mediante analisi chimiche e batteriologiche dell'ufficio d'igiene.

I pozzi dovranno essere purgati, a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno.

Articolo 97 - Chiusura dei pozzi

Quando l'ufficio d'igiene abbia dichiarato non potabile o inquinata l'acqua di un pozzo, il proprietario dovrà: in tutti i casi in cui ciò sia possibile, dotare la casa di acqua potabile, mediante allacciamenno all'acquedotto civico; solo in caso di comprovata impossibilità, il proprietario dovrà eseguire a proprie spese tutti i lavori necessari per renderla potabile.

Qualora, però, esso si rifiuti, l'Autorità Comunale ordinerà la chiusura del pozzo mediante interramento, con sabbia e ghiaia di fiume, a spesa del proprietario.
Sarà parimenti chiuso ogni pozzo abbandonato.

CAPITOLO III

ABITATO URBANO

Articolo 98 - Disposizioni di carattere generale

Per le costruzioni edilizie dovranno osservarsi le disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio Comunale e nel piano regolatore generale del Comune, nonché le disposizioni di legge in vigore in materia urbanistica ed edilizia.

Dovranno inoltre essere applicate le disposizioni aventi finalità di carattere igienico contenute negli articoli seguenti.

Articolo 99 - Edifici urbani - Permesso di costruzione

Chiunque intenda costruire, ampliare o riattare un edificio deve presentare preventiva domanda al Sindaco per ottenere il permesso. Tale domanda dovrà essere accompagnata, oltre che dalla documentazione prevista dal regolamento edilizio, da una relazione dettagliata concernente:

- a) descrizione dei materiali e del sistema di distribuzione dell'acqua;
- b) descrizione dei sistemi adottati per l'allontanamento delle

acque piovane, luride e delle materie nere, e, per queste ultime, i sistemi di depurazione prima dello sversamento in fogne;

- c) descrizione dell'impianto di riscaldamento secondo quanto prescritto dal presente regolamento;
- d) descrizione dei sistemi antincendio.

La Commissione Edilizia decide sulla domanda presentata, sentito il motivato parere espresso dalla C.T.C., entro 60 giorni.

Articolo 100 - Ricostruzione e riattamenti dei fabbricati esistenti

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per il riattamento di una sua parte, il Sindaco, previo il parere della Commissione Edilizia e, quando occorra, della C.T.C., può fare, caso per caso, speciali concessioni quando risultino evidenti le migliorie igieniche da apportare ai fabbricati stessi. Dette concessioni, però, si intendono limitate a ciò che è intrinseco al fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro altezza, e cubatura ecc.) restando vietati quei lavori di sopraelevazione, miglioramento e grande manutenzione che non siano consentiti dai Regolamenti del Comune.

Articolo 101 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Agli effetti di quanto prescritto negli articoli precedenti, il Sindaco, mediante personale degli Uffici di Igiene e Tecnico, potrà sempre vigilare i lavori e visitare le case durante il periodo della costruzione e ricostruzione, riattamento o riparazione, per assicurarsi che la costruzione, la riforma dell'edificio e, in genere, tutte le opere murarie, rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente regolamento.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale delegato dall'Amministrazione comunale per accettare la osservanza delle leggi e di tutte le prescrizioni regolamentari e speciali.

Articolo 102 - Fondazioni su depositi insalubri

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

Articolo 103 - Terreni a basso livello

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

Articolo 104 - Materiale inquinato

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni di inquinamento. E' pure vietato l'uso della terra o di altri materiali inquinati nelle colate.

Articolo 105 - Materiali impermeabili

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

Articolo 106 - Coibenza termica e fonica

La coibenza termica e fonica dei locali di abitazione permanente non deve essere inferiore a quella risultante dalle seguenti prescrizioni:

- 1) le pareti esterne e quelle divisorie con scale e anditi aperti devono avere un coefficiente di trasmissione del calore non superiore a quello di un muro di mattoni pieni di 38 cm., intonacato sulle due facce;
- 2) le pareti interne in muratura di mattoni devono avere uno spessore minimo, compreso l'intonaco sulle due facce, di cm. 18 per i divisorii fra alloggi diversi e di cm. 8 per i divisorii fra i locali di uno stesso alloggio.
Tanto per le pareti esterne quanto per quelle interne possono essere ammessi spessori inferiori a quelli indicati in precedenza qualora vengano impiegati materiali diversi che assicurino una coibenza termica e fonica non inferiore a quella prescritta.
- 3) I solai compresi tra l'ultimo piano ed il sottotetto devono avere uno spessore minima, pavimento compreso, di cm. 22 a formare il quale possono concorrere strati di materiale disgregato a camere d'aria non ventilata;

4) i solai dell'ultimo piano con apertura a terrazzo, tetto piano ed anche i solai sovrastanti spazi liberi (portici - pilo~~tis~~ ecc.) debbono garantire con opportuna coibentazione l'isolamento termico dei sottospazi e sovrastanti locali in misura non inferiore alla coibenza offerta da un muro di cm. 48 di mattoni pieni.

Articolo 107 - Cortili

L'area dei cortili non deve essere inferiore a quella prevista dal vigente Regolamento edilizio comunale. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile, in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche.

Articolo 108 - Locali di abitazione permanente

Sono considerati "locali di abitazione permanente" o "locali abitabili" ai fini del presente regolamento, i locali adibiti a: soggiorno, pranzo, studio, sala, dormitorio, refettorio, laboratorio, ufficio, sala d'aspetto, sala di degenzia, di visita, di cura, ecc....., aule per lezioni e per scopi simili, portieria (non meno di due locali) e tutti i locali in genere in cui la permanenza di una o più persone non abbia carattere di saltuarietà.

Articolo 109 - Locali non abitabili

Ai fini del presente regolamento, sono da considerarsi locali non abitabili i locali adibiti a cantina, autorimessa privata, magazzino o deposito, implicarci la presenza soltanto saltuaria di persone e i locali sussidiari delle abitazioni, adibiti a: latrina, antilatrina, bagno, toeletta, dispensa, disimpegno, cucinetta, ingresso, vestibolo, corridoio, ripostiglio, spogliatoio in abitazione privata e simili.

Articolo 110 - Locali sotterranei

L'uso dei sotterranei per soggiorno esclusivamente diurno (laboratori e simili) sarà tollerato solo quando essi abbiano una altezza netta di m. 4.

Il pavimento e le pareti dovranno essere efficacemente difesi contro l'umidità.

L'illuminazione e l'aerazione naturale possono essere sostituite da adeguata illuminazione ed aerazione artificiale. Deve comunque sempre essere possibile ricorrere all'aerazione naturale in caso d'emergenza.

I locali oggetto del presente articolo debbono rispondere a tutte le leggi e regolamenti vigenti per l'igiene del lavoro.

Articolo 111 - Locali a piano terreno

Tutti i locali a piano terreno destinati ad abitazione devono essere più elevati dal suolo circostante almeno per 20 cm. Debbono inoltre, essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio ventilato di altezza di cm. 40.

I vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie e materiali simili ed avere le aperture di ventilazione protette da griglie in modo da impedire la penetrazione agli insetti, topi ed altri animali.

Articolo 112 - Altezza degli ambienti

L'altezza minima degli ambienti destinati ad abitazione deve essere di mt. 2,70 anche quando sopra ad essi non esistano altri piani per abitazione. Tale altezza è riducibile a mt. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

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

Negli edifici con i portici è consentita la costruzione di un piano ammezzato, con apertura verso i portici stessi e negli altri lati del fabbricato, purché gli ambienti dell'ammezzato non abbiano altezza inferiore a mt. 2,70 e non siano adibiti ad abitazione permanente.

Articolo 113 - Scifitte abitate

I sottotetti d'abitazione devono sempre essere provvisti di controtetto con strato di aria interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche. Tale strato d'aria dovrà avere uno spessore non inferiore ai cm. 15.

Il Sindaco sentito il parere degli organi comunali competenti, potrà autorizzare l'eliminazione della camera d'aria quando vengano adoperati materiali costruttivi aventi speciali proprietà di coibenza.

E' tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno a 1/12 della superficie del pavimento e, quando l'ambiente

abbia una finestra sola, queste non avrà in ogni caso una superficie inferiore a mq. 1,50.

Articolo 114 - Aerazione ed illuminazione degli ambienti

I locali abitabili debbono avere aerazione e illuminazione diretta.

L'aerazione e l'illuminazione diretta devono ottenersi esclusivamente con finestre a luce naturale, ammettendosi la doppia ve tratta quando lo spazio compreso fra i due serramenti non sia in nessun punto superiore a mt. 1.

I lucernari a soffitto sono solo ammessi per il fabbisogno postu lato dal tipo di attività (laboratori, studi di artisti, ecc..) La superficie minima delle finestre nei locali abitabili deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2%, e comunque la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie netta del pavimento del locale illuminato;

per le cucinette ed i bagni la superficie minima può ridursi a mq. 1,20 e per le latrine può ridursi a mq. 0,60.

I bagni e le latrine possono essere sprovvisti di finestre quando si provveda alla costruzione di apposite canne di aerazio ne da costruirsi con le modalità tecniche descritte dal seguente art. 120.

Disimpegni e ripostigli delle abitazioni private possono essere privi di finestre. Non sono ammessi appartamenti ad aria unica.

Articolo 115 - Ventilazione

Quando le caratteristiche tipologiche degli alloggi diano luogo a condizioni che non consentano di fruire di ventilazione naturale, si dovrà ricorrere a ventilazione meccanica centraliz zata immettendo aria opportunamente captata e con i requisiti igienici confacenti.

E' comunque da assicurare, in ogni caso, l'aspirazione di fumi, vapori ed esalazioni nei punti di produzione (cucine, gabinetti, etc.) prima che si diffondano.

Il "posto di cottura", eventualmente annesso al locale di sog giorno, deve comunicare ampiamente con quest'ultimo e deve es sere adeguatamente munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

Articolo 116 - Superficie dei locali

La superficie minima di pavimento per ogni alloggio è di mq. 20 (escludendo dal computo le passate delle porte e le rientranze delle finestre).

La superficie media di pavimento, riferita ai locali abitabili di ciascun alloggio, garantita ad ogni abitante, non deve essere inferiore a mq. 14 per i primi 4 abitanti, ed a mq. 10 per ciascuno dei successivi.

Nel computo non possono essere incluse le superfici dei locali comuni a più appartamenti, i vani scale indipendenti, i balconi, le autorimesse interne a fabbricati e tutti i locali che non costituiscono diretto accessorio e completamento dei locali di abitazione.

E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi, soppalchi ecc., quando però l'appartamento sia costituito da almeno tre camere oltre i servizi saranno consentiti anche altri ambienti non abitabili permanentemente (fino ad un massimo di due) di superficie inferiore a mq. 12.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9 se per una persona e di mq. 12 se per due persone.

Articolo 117 - Cucinini

I cucinini devono essere in buone condizioni di illuminazione e di aerazione con muri ad intonaco liscio ed imbiancato, rivestiti di piastrelle smaltate fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento.

Gli acquai devono essere di ceramica, ferro smaltato o acciaio inossidabile e muniti di sifone con doppia canna di ventilazione.

Articolo 118 - Locali adibiti a bagno o doccia

Quando non sia possibile ed opportuno fornire aerazione diretta dall'esterno a locali da bagno o doccia, senza latrina e senza possibilità di installarvi una latrina, è ammesso che l'aerazione venga effettuata mediante le canne di ventilazione di cui all'art. 123 del presente regolamento.

L'accesso a questi locali può essere effettuato con comunicazione diretta da locali abitabili. I locali adibiti a bagno o doccia possono assolvere alla funzione di antilatrina.

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

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

Articolo 119 - Latrine e servizi igienici

I fabbricati di nuova costruzione e riattati devono avere un numero di latrine, servizi igienici e di acquai corrispondente

a quello degli appartamenti. Le latrine, servizi igienici e gli acquai non possono essere costruiti fuori dei singoli appartamenti.

I fabbricati di nuova costruzione o riattati, che comprendono anche dei negozi devono avere una o più latrine ad uso dei negozi stessi, secondo il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Nei locali adibiti ad esercizi pubblici con sosta di persone, il numero delle latrine disponibili deve essere stabilito su parere dell'Ufficiale Sanitario tenuto conto della capienza dell'esercizio e della durata media della sosta delle persone.

Le latrine devono essere incorporate nei locali facenti parte dell'esercizio e dotate di orinatoi a velo d'acqua e munite di un apposito locale antilatrina, della superficie minima di 1 mq. dotato di lavandino ad acqua corrente, rifornito sempre di sapone ed asciugamano pulito.

Articolo 120 - Dimensioni, aerazione ed illuminazione delle latrine

Le latrine debbono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20 con larghezza non inferiore a m. 0,90, pavimenti impermeabili e pareti rivestite fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile non assorbente e di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle latrine con altri locali non devono avere spessore inferiore a m. 0,12. Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere fatto ad angoli curvi.

Debbono essere abbondantemente ventilate ed illuminate per mezzo di aperture, di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 di luce libera, che comunichino direttamente ed esclusivamente con l'esterno della casa.

Le latrine non possono comunicare direttamente con locali di abitazione o cucine, ma devono essere parate da corridoi, o disimpegni non abitati e con riscontro d'aria.
Le latrine debbono essere sempre tenute rigorosamente pulite e quelle in comune lo saranno sotto la responsabilità del proprietario dello stabile, dell'opificio o del dormitorio, ecc.

Articolo 121 - Ripostigli - Toelette - Corridoi e simili

Per i locali interni con lati di lunghezza non superiore a m. 1,80 e adibiti a ripostiglio o toeletta non è obbligatoria la ventilazione. In tali locali è ammessa l'installazione di lavabi e bidet.

Articolo 122 - Cantine - Magazzini - Depositi e simili

Le cantine a servizio degli alloggi ed i locali sotterranei in genere adibiti a magazzini, depositi, ecc..., nel caso siano completamente interrati, debbono essere protetti dall'umidità mediante intercapedini esterne al fabbricato di almeno cm. 70 di spessore, praticabili per la pulizia e abbassate ad una profondità di almeno cm. 100 sotto il livello del pavimento del cantinato, avere aerazione possibilmente con riscontro d'aria e pavimentazione di caratteristiche non inferiori ad un battuto di cemento su vespaio di ciottoli.

Scale e corridoi d'accesso devono essere provvisti di illuminazione.

Per quanto non specificamente precisato, valgono le disposizioni contenute nel vigente regolamento edilizio.

Articolo 123 - Canne di ventilazione

Le canne di ventilazione devono essere verticali, prolungate sopra il tetto delle case e coronate da mitria di ventilazione e disposte e costruite in modo da non recare danno od incomodo al vicinato.

Per i particolari costruttivi valgono le disposizioni contenute nel vigente regolamento edilizio.

Articolo 124 - Canne di caduta per spazzatura

Ogni alloggio deve poter disporre di una bocca di canna per la spazzatura situata all'aria libera e munita di serranda in ferro a perfetta chiusura.

Le canne devono essere verticali eseguite in muratura con intonaco liscio ed impermeabile o di altro materiale non assorbente ed impermeabile rotonde o con spigoli raccordati.

Le canne devono prolungarsi al di sopra del tetto mediante un condotto di ventilazione.

La spazzatura deve essere raccolta in appositi recipienti, riconosciuti idonei dall'autorità comunale.

Per le caratteristiche tecniche degli impianti valgono le disposizioni contenute nel vigente regolamento edilizio comunale.

Articolo 125 - Canne da fumo e canne per forneli

Ogni apparecchio, ad installazione che implichi combustione o produzione di fumi e vapori, dev'essere munito di apposito con dotto verticale di esalazione dei fumi, vapori e prodotti della combustione stessa dal punto di produzione alla copertura del fabbricato.

Ogni condotto deve avere sezione proporzionata alla quantità e temperatura dei prodotti gassosi da smaltire, nonchè alla sua altezza e deve essere eseguito con le modalità ed i materiali più adatti ai singoli casi.

Per i particolari qui non contemplati, valgono le disposizioni contenute nel vigente Regolamento Edilizio.

Articolo 126 - Scale

Le scale debbono essere convenientemente arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre. Eccezionalmente potrà essere consentita la aerazione dall'alto, alle seguenti condizioni:

- a) che la superficie delle finestre complessivamente sia pari o superiore al 2% del volume del vano scale stesso, considerando l'altezza dal piano terreno alla copertura;
- b) che le finestre siano agevolmente apribili;

Nei vani scale è assolutamente vietata l'apertura di finestre di qualsiasi tipo per la aerazione dei locali contigui. Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite, ad una altezza minima di m. 1,50 con materiali impermeabili e non assorbenti di facile lavatura e disinfezione.

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

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

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

C a p o IV

ABITABILITA' ED USABILITA'

DI EDIFICI DI NUOVA E VECCHIA COSTRUZIONE

Articolo 127 - Autorizzazione del Sindaco

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto o in parte non possono essere adibiti od usati senza la autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorchè sentito il parere della C.T.C., risultati che i lavori sono stati eseguiti in conformità del progetto approvato e che non sussistono cause di usabilità o di insalubrità.

In particolare l'autorizzazione sarà concessa solo quando la malta prelevata nello spessore dei muri maestri, non contenga più del 3% di acqua (nei mesi da giugno a settembre) e più del 2% negli altri mesi dell'anno.

Qualora non possa essere concessa l'abitabilità o l'usabilità, ne viene data notifica al proprietario dell'edificio a mezzo di messo comunale.

Articolo 128 - Ingiunzioni

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente regolamento, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario o dei Tecnici Comunali, ingiungere al costruttore di far concordare le opere con le prescrizioni suddette. Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la immediata sospensione dei lavori ed impedire anche con la chiusura del cantiere, la continuazione delle opere.

Il Sindaco può, inoltre, ordinare e far eseguire lo sgombero delle case o degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano adibiti senza regolare licenza e procedere contro coloro che abitino e cedano ad uso di abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

4

Articolo 129 - Manutenzione delle abitazioni

Spetta al proprietario mantenere l'abitazione nelle condizioni di abitabilità prescritte dal presente regolamento, o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.

Articolo 130 - Rilievi sulle abitazioni

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

Qualora nelle case costruite ed abitate anche anteriormente all'entrata in vigore del presente regolamento, siano rilevate condizioni contrarie alle disposizioni vigenti delle leggi e dei regolamenti, il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessari.

Se in dette abitazioni non è possibile attuare sufficienti miglioramenti, o se i proprietari si rifiutano di eseguirli, il Sindaco dichiarerà la casa in tutto od in parte inabitabile e ne ordinerà la chiusura, a termini dell'art. 222 T.U. delle leggi sanitarie.

Articolo 131 - Decreti di inabilità

In caso di inosservanza delle prescrizioni suddette, il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi concessi dalle leggi e dai regolamenti, oppure emette decreto di inabilità ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle leggi sanitarie senza pregiudizio dell'azione penale in corso.

C a p o V

FOGNATURA DOMESTICA

Articolo 132 - Permessi per fognatura

Nessun lavoro di riparazione e modifica della fognatura domestica è permesso se non con l'approvazione del Sindaco che fa

la concessione solo quando risulti (da progetti particolareggiati) l'ottemperanza alle disposizioni del presente regolamento e di quello edilizio.

Articolo 133 - Sistemi di scarico delle latrine X

Ove esiste impianto d'acqua condotta e fognatura saranno obbligatorie le latrine con sifone a chiusura idraulica con bocca d'ispezione e cassette per lavatura a cacciata di acqua.

Quando l'applicazione del sistema suscennato non sia possibile per mancanza d'acqua condotta o di fognatura a sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di latrina riconosciuto idoneo dalla C.T.C.

Le condutture delle latrine, dei lavandini o di qualunque scarico, quando siano nell'interno dei muri, devono essere collocate entro vani ben intonacati e distaccati dalle pareti. Devono essere facilmente ispezionati, riparabili e costruite con materiale impermeabile; i pezzi o segmenti delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni. I proprietari sono tenuti a riparare qualsiasi tipo di guasto che provochi infiltrazioni od esalazioni.

Le condutture in oggetto non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati ed adibiti a magazzino di generi alimentari ed a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso la fossa settica.

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

Articolo 134 - Condotti di acquai, bagni, ecc. X

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

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc., devono essere singolarmente forniti di ottimo sifone a perfetta chiusura idraulica,

possibilmente scoperto per rendere più facili le riparazioni. Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc., devono essere di materiale impermeabile e convogliate i liquidi nel tubo della latrina.

Articolo 135 - Grondare

Tutte le coperture di fabbricati debbono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi coperti di pluviali aventi diametro interno di almeno cm. 10 ogni 80 mq. o frazione, di superficie oltremontata.

Ogni pluviale deve terminare al basso ad una altezza minima di m. 3 dal marciapiede entro un incasso nel muro. La tubazione sarà in ghisa quando l'incasso rimanga aperto.

I condotti non devono avere né aperture, né intemperie di sorta nel loro percorso e devono essere sboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovente dei tetti, ed in basso uniti alla docca privata che andrà ad immettersi in quella pubblica.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

Articolo 136 - Pozzi neri.

Le cisterne, i pozzetti ed in genere tutti i recipienti di raccolta nei quali si trovano materiali putrescibili di qualunque provenienza e natura che debbano essere trasportate ad un recapito definitivo, sono considerati pozzi neri. Quando sia accertata da parte dell'autorità sanitaria comunale l'impossibilità di adottare altri sistemi di smaltimento dei liquami e delle acque luride, è permesso lo scarico in pozzo nero e tenuta.

A tale fine si dovrà presentare domanda al Sindaco, sottoreglandola di documentazione da cui risulti la rispondenza dei pozzi neri alle norme fissate dal presente regolamento.

Articolo 137 - Caratteristiche dei pozzi neri

I pozzi neri devono avere le pareti al fondo dello spessore di almeno m. 0,40 in calcestruzzo o in buona muratura di mattoni, essere intonacati a calce, avere spigoli arrotondati e fondo concavo, copertura adeguata, con sciacca la-

pideo ed una apertura munita di doppio chiusino o d'altro mezzo che impedisca ogni esalazione.

I pozzi neri devono distare almeno m. 50 da qualunque pozzo o cisterna o acquedotto di acqua potabile ed avere una capacità minima di mc. 0,5 per persona.

Articolo 138 - Vuotatura dei pozzi neri

I proprietari delle case o gli amministratori dei condomini devono provvedere a far vuotare i pozzi neri prima che siano completamente pieni.

La vuotatura deve essere praticata da ditte autorizzate e con sistema pneumatico.

E' permesso effettuarla di giorno, solo a condizione che il sistema adoperato sia completamente indorso e capace di eliminare tutti i gas puzzolenti e nocivi.

Nel caso in cui non sia possibile l'impiego di un tale sistema dietro constatazione dell'ufficio d'igiene e dell'ufficio tecnico, il proprietario o l'amministratore dovrà modificare l'impianto in modo da rendere possibile la vuotatura con sistema pneumatico.

Il proprietario e l'amministratore della casa o la ditta incaricata dello spurgo dei pozzi neri dovrà dare avviso all'ufficio d'igiene comunale almeno due giorni prima al fine di rendere possibile il controllo da parte del personale tecnico e sanitario comunale.

Articolo 139 - Requisiti delle fosse settiche

Le fosse settiche devono essere sempre costruite in luoghi privati scoperti e distaccate di almeno mt. 4 dai muri degli edifici e mt. 6 dai confini, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso e distante almeno mt. 30 dai pozzi o da qualunque altro serbatoio di acqua potabile. La loro ubicazione, rispetto alle fonti di acqua per uso domestico, sarà concordata con l'Ufficiale Sanitario tenuta presente la pendenza del terreno sicchè si trovino a valle delle fonti stesse.

Le fosse settiche devono essere costituite da almeno tre camere, di cui la prima funzioni da pozzo di raccolta con capacità uguale almeno al doppio del volume giornaliero delle acque

di rifiuto; la seconda sia costruita in modo che vi si possa compiere la fermentazione anaerobica e la terza sia una camera aerobica. Esse devono essere vuotate dai fanghi almeno una volta ogni sei mesi.

Le fosse settiche devono essere costruite in muratura con malta di cemento, intonacate pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2 e devono avere gli angoli arrotondati.

Lo scomparto aerobico dovrà essere provvisto di un tubo di aerazione di diametro non inferiore a cm. 10 da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini e di filtro di scorie di carbone disposte su lastre bucherellate.

L'Ufficio d'igiene potrà mediante il prelievo di campioni delle acque di scarico verificare che la depurazione venga effettuata in modo costante ed efficace. I proprietari sono tenuti a mettere in atto tutte le migliori tecniche prescritte dall'Autorità Comunale per migliorare la depurazione.

C a p o VI

IGIENE DELL'ABITATO RURALE

Articolo 140 - Edifici rurali - Permesso di costruzione

Si intendono per rurali le costruzioni che si trovino all'interno dei limiti del piano regolatore vigente all'atto della costruzione.

Chiunque intenda costruire una abitazione rurale o ricostruire o riattare un vecchio edificio, deve presentare domanda al Sindaco per ottenerne il permesso.

Tale domanda deve essere accompagnata, oltre che dalla documentazione prevista dal regolamento edilizio da una relazione dettagliata concernente:

- a) duplice copia del progetto firmato dal progettista e dal proprietario;
- b) descrizione del sistema di approvvigionamento dell'acqua potabile e delle caratteristiche del materiale impiegato;
- c) descrizione del sistema di smaltimento dei rifiuti domestici, liquidi e solidi;
- d) caratteristiche delle stalle, delle concimarie, dei letamai ed in genere di tutte le opere che abbiano riferimento all'igiene ed alla sanità pubblica;

- e) caratteristiche del terreno scelto per la costruzione;
- f) caratteristiche dell'impianto di riscaldamento.

Il Sindaco decide sulla domanda presentata, sentito il motivato parere della C.T.C.

C a p o VII

STALLE E RIMESSE, ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITE DI ANIMALI

Articolo 141 - Autorizzazione alla costruzione di stalle

Per costruire stalle o scuderie nel territorio comunale, o per rimettere in uso quelle già abbandonate, si deve presentare domanda al Sindaco.

La domanda deve essere corredata da una documentazione da cui risulti:

- a) planimetria in scala dei locali;
- b) rispondenza degli stessi alle norme igieniche previste dal presente regolamento;
- c) sistema di smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi.

Il Sindaco, sentito il parere della C.T.C. potrà negare o concedere l'autorizzazione, prescrivendo le misure necessarie, caso per caso.

Non è comunque permessa l'apertura o la riattivazione o il mantenimento di stalle e scuderie nell'interno dell'agglomerato urbano.

Articolo 142 - Requisiti delle stalle e scuderie

Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolate dalle abitazioni.

Quelle annesse alle case non devono mai avere comunicazioni dirette cogli ambienti abitabili.

I muri divisorii, i pavimenti, i solai delle stalle quando questi

locali formino corpo con ambienti abitabili, devono essere impermeabili.

Non è permessa la costruzione di scuderie o di stalle con soffitto in cemento armato, se non nel caso che questo sia costituito da doppia soletta con interposta camera d'aria.

Le stalle debbono avere un'altezza non inferiore a m. 3,50 ed una cubatura di almeno mc. 30 per ogni capo di bestiame grosso e la metà per il bestiame minuto; debbono essere coperte con volta e con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre per la necessaria aerazione ed illuminazione.

Indipendentemente dal numero delle finestre che le stalle possono avere, il soffitto deve essere attraversato fino oltre il tetto da una o più canne di ventilazione, che arrivino al di sopra delle case vicine, munite di cappa aspirante di conveniente ampiezza.

Le mangiatrici, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatti con materiale atto ad essere lavato, e all'occorrenza disinfettato.

Nelle pareti il materiale impermeabile deve elevarsi ad una altezza non minore di 2 metri. Al di sopra, le pareti devono essere intonicate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.

I pavimenti devono essere impermeabili con scoli adatti e sufficienti al rapido smaltimento delle deiezioni liquide, delle acque di lavatura e dei materiali di disinfezione.

I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di sifoni a chiusura idraulica.

Nei locali di nuova costruzione le stalle non dovranno avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni o di dormitori, a distanza inferiore a m. 3 in linea orizzontale.

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

E' vietato eseguire nelle stalle lavori di carattere industriale e commerciale, ivi compresi quelle che hanno per scopo la preparazione, la confezione ed il trasporto dei prodotti dell'azienda.

Tanto le stalle, quanto il bestiame devono essere tenuti in stato di massima pulizia ed è vietato tenervi deposito di letame in modo da recare il minimo incomodo possibile al vicinato.

L'area scoperta di soggiorno degli animali, dovrà essere cintata.

Articolo 143 - Letamai e concimaie

Ogni stalla deve essere dotata di letamaio. I letamai dovranno posare su piattaforme od aie impermeabili e dovranno essere costruiti con pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetto o botticella a tenuta per liquidi.

I letamai e le concimaie devono essere normalmente situati a distanza non inferiore a 25 metri dalle abitazioni o dai dormitori nonché dalle condutture e dai depositi di acqua potabile.

Qualora per difficoltà di ubicazione, non sia possibile mantenere la distanza suddetta, la C.T.C. potrà consentire che il letamaio venga situato anche a distanza minore, tenute presenti le esigenze ambientali.

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

I letamai devono essere considerati depositi provvisori ed il letame deve essere allontanato frequentemente e sempre quando la fossa sia piena.

I mucchi di letame, immondizie ed altri concimi limitati ai bisogni di un podere sono tollerati, purchè in aperta campagna e a non meno di 50 mt. da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

Articolo 144 - Allevamenti e depositi di polli, conigli ed altri animali da cortile vivi

Chiunque voglia tenere allevamenti o depositi di polli, conigli ecc. vivi, deve chiedere l'autorizzazione al Sindaco, allegando alla domanda la documentazione da cui risulti la rispondenza dei locali alle norme igieniche fissate dal presente regolamento.

Su parere favorevole della C.T.C. il Sindaco rilascerà l'autorizzazione indicando le eventuali norme igieniche particolari da osservare.

I depositi e gli allevamenti di animali vivi dovranno sempre rispondere ai seguenti requisiti:

- a) le pareti debbono essere levigate, cogli spigoli arrotondati e rivestite fino ad almeno 2 mt. di altezza dal pavimento di materiale impermeabile, lavabile e disinfeccabile; il pavimento impermeabile, suscettibile di lavaggio, e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovata; i posatoi ed i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;
- b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso la doccia, la quale condurrà le urine ad un tubo di scarico.

La conigliera sarà giornalmente pulita, ed il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste.

Articolo 145 - Tenute di polli, conigli, animali da cortile e animali domestici

E' vietato nei centri agglomerati di popolazione, tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, nei garages. Sono solo ammessi negli orti e giardini, purchè quelli siano distanti dall'abitazione più vicina di almeno 50 mt.

E' vietato tenere nelle abitazioni cani, gatti ed altri animali domestici che rechino notevole disturbo al vicinato. Il Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, può ordinare in qualsiasi momento ai proprietari di detti animali l'allontanamento di questi.

Articolo 146 - Derattizzazione

Quando la presenza di ratti e topi accertata dall'Ufficio Igiene e Sanità in un edificio sia tale per cui possa temersi un danno alla salute pubblica per contatti con topi infetti, o per diffusione di malattie delle quali ratti e topi possono farsi vettori anche passivi od indiretti attraverso la diffusione di feci e urine, il Sindaco ordina le necessarie operazioni di derattizzazione.

Articolo 147 - Delimitazione della zona di derattizzazione

La zona di derattizzazione viene delimitata dall'Ufficio di Igiene e Sanità tenuto conto della necessità di disinfectare tutto il territorio compreso entro ostacoli e limiti invincibili dai ratti e topi.

Nell'ambito della zona fissata possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto, sono da ritenersi non infestabili.

Articolo 148 - Piano di derattizzazione

Il piano di derattizzazione viene elaborato dall'Ufficio d'Igiene.

Esso deve essere esteso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero dei mezzi ratticidi, e del luogo dove saranno posti in opera.

Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve essere indicato il numero e la posizione e deve essere anche rilevato il numero delle esche non consumate e ritirate dopo l'operazione.

Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati della data dell'operazione e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore e degli animali domestici.

C a p o VIII

ALBERGHI - ABITAZIONI COLLETTIVE

ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Articolo 149 - Autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario

Oltre l'autorizzazione richiesta della legge di P.S. chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio e ricovero anche temporaneo, deve ottenere l'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario.

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

L'autorizzazione sanitaria di cui al primo comma del presente articolo è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mesci te, circoli ricreativi, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili, le norme del presente capo.

Articolo 150 - Camere d'albergo

Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 mc. per persona. Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed avere una superficie corrispondente a quanto fissato dall'art. 114 del presente regolamento.

I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti di legno, e di altri tipi simili a quelli di legno.

I diversi elementi che costituiscono i pavimenti stessi (tavole, ecc.) devono essere ben connessi in modo da non lasciare fessure. Le camere stesse devono essere munite di lavandino con acqua corrente.

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

Articolo 151 - Latrine e bagni

Il numero delle latrine deve essere in proporzione al numero massimo delle persone che è possibile alloggiare e comunque non inferiore ad almeno tre latrine ogni venti persone. Le loro caratteristiche dovranno essere in accordo con quanto prescritto nel presente regolamento.

Gli alberghi devono pure essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza di essi e con pavimenti impermeabili e pareti rivestite almeno fino a 2 mt. di altezza, di materiale lavabile ed impermeabile.

Articolo 152 - Infermeria d'albergo

Gli alberghi, che dispongono di un numero di letti superiore a 100, devono avere, secondo quanto stabilito caso per caso dall'Ufficiale Sanitario, uno o più ambienti appartati per ricovero temporaneo di infermi sospetti, affetti da malattie contagiose, fino al loro allontanamento.

Detti ambienti devono comprendere anche un camerino per il personale di assistenza ed un bagno distinto da quelli in uso per gli altri ospiti.

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

Articolo 153 - Biancheria ed arredamenti

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

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

In via di eccezione, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi abbiano appartenuto a persone affette da malattie contagiose, si può consentirne l'acquisto, purchè siano sottoposti ad efficace disinfezione che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene.

Articolo 154 - Personale

Il personale degli esercizi per i quali è richiesta l'autorizzazione di cui all'art. 149 del presente regolamento, prima della sua assunzione deve essere sottoposto a visita personale presso l'Ufficio d'Igiene, che rilascierà apposita tessera sanitaria.

E' fatto divieto ai proprietari e conduttori degli alberghi delle pensioni e delle locande, di assumere personale sprovvisto della tessera sanitaria, la quale è obbligatoria anche per i proprietari e conduttori medesimi, nonchè per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio,

anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

L'Ufficiale Sanitario deve eseguire o fare eseguire frequenti visite agli esercizi per i quali è richiesta l'autorizzazione di cui all'art. 149 del presente regolamento e provvede all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive o diffuse o privo di tessera sanitaria.

Articolo 155 - Abitazioni collettive

Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono avere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 1/12/1956 numero 1688).

I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

- a) dormitori con un minimo di mc. 20 per ogni posto letto; è escluso ogni impiego di letti multiposti.
- b) refettorio con una superficie di mq. I per convivente;
- c) cucina dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppo di servizi composti di una latrina ogni 15 persone, un lavabo per ogni 5, ed una doccia per ogni 25.
Le latrine devono essere disimpegnate da un'ampia anti latrina avente aria e luce diretta;
- e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali;
- f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- g) i locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più di 4 letti e dotata di servizi propri;
- h) uno o più ambienti appartati per ricovero temporaneo di infermi affetti o sospetti di malattie contagiose.

Tutti gli ambienti devono avere: pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile; parete rivestita di materiale impermeabile non assorbente facilmente lavabile fino a m. 2 aerazione e ventilazione regolamentari.

Articolo 156 - Dormitori ed abitazioni temporanee per operai

Quando i lavoratori, per motivi di lontananza, debbano pernottare sul luogo del lavoro, il datore di lavoro deve fornire dormitori capaci di difenderli efficacemente contro gli agenti atmosferici.

Quando la durata dei lavori eccede i 15 giorni nella stagione fredda e 30 giorni nelle altre stagioni, il datore di lavoro deve provvedere ai dormitori mediante mezzi più idonei, quali baracche in legno o altre costruzioni equivalenti.

Le costruzioni per dormitorio devono rispondere alle seguenti condizioni:

- I) essere sollevate dal terreno, di almeno 30 cm. mediante intercapedini, vespai ed altri mezzi atti ad impedire la trasmissione dell'umidità dal suolo;
- 2) nel caso in cui la baracca sia costruita in legname, le pareti devono essere doppie con intercapedine di almeno 5 cm., se costruite in muratura o altre strutture quali conglomerati, pannelli e simili, devono essere atti a garantire l'isolamento termico;
- 3) la copertura delle baracche deve essere fatta in modo da rispondere alle condizioni climatiche della località; essa deve essere munita di intercapedine coibente e garantire dalla penetrazione dell'acqua piovana;
- 4) i baraccamenti devono essere forniti di finestre, che, per numero, ampiezza e disposizione, assicurino una buona aerazione ed una illuminazione naturale adeguata alla destinazione degli ambienti;
- 5) essere forniti di lampade per la illuminazione notturna;
- 6) la superficie dei dormitori non può essere inferiore a mq. 3,50 per persona;
- 7) è vietato l'uso di letti sovrapposti.

Articolo 157 - Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed in genere tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati a riunioni di persone debbono essere ben aerati anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi.

idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine. Gli orinatoi e le latrine debbono cor rispondere alle norme del presente regolamento, essere a cacciata d'acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontano dalle cucine.

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

Le finestre delle latrine e delle anti-latrine e dei locali ove trovansi gli orinatoi devono essere provviste di mezzi idonei alla lotta contro le mosche.

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

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

Articolo 158 - Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo

I locali di pubblico ritrovo ed i locali annessi devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia. Tutti i locali adibiti a spettacoli (compresi le sale da ballo o circoli di ritrovo) devono essere disinfezati con soluzioni idonee mediante l'impiego di vaporizzatori almeno una volta alla settimana.

Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare im brattamento dei pavimenti, con pregiudizio dell'igiene dei locali.

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

Articolo 159 - Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi

Le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti, ecc.

Dovranno essere inoltre muniti di almeno due vaschette con scarico al fondo, delle quali una impiegata per il lavaggio e l'altra per il risciacquo; in questa ultima fase, lo scarico della vaschetta dovrà rimanere costantemente aperto, in modo da effettuare il risciacquo in acqua corrente.

E' ammessa una sola vaschetta nel caso in cui il locale sia munito di apposita macchina di lavatura dei bicchieri e delle tazze.

Articolo 160 - Pulizia di pubblici esercizi e locali di riunione

Nei pubblici esercizi e nei luoghi di riunione, tutti i locali devono essere mantenuti puliti. I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi, sino alla loro asportazione.

Le biancherie sudicie devono essere tenute in recipienti chiusi e non possono essere lavate nei locali dell'esercizio.

Articolo 161 - Cucine

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

Le finestre devono essere munite di mezzi idonei ad impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere rivestite, fino all'altezza di M. 2 dal suolo con piastrelle smaltate o simili. Il pavimento deve essere impermeabile, ben connesso facilmente lavabile e disinfeccabile.

I banchi sui quali si manipolano le vivande, devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro.

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

L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

Articolo 162 - Acquai

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

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

Articolo 163 - Stoviglie

Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo dalle mosche, devono essere sostituite ogni qualvolta presentino scrostature anche in modo lieve.

Articolo 164 - Personale delle cucine

Il personale addetto alle cucine deve essere sottoposto a visita medica presso l'ufficio d'igiene che rilascia apposita tessera sanitaria ed annualmente deve sottoporsi alla vaccinazione antitifosa.

Detto personale deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi. Devono essere allontanati da tale servizio coloro che presentino manifestazioni di malattie cutanee e che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa od anche sospetta.

Articolo 165 - Scansie

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata delle locande, trattorie, ecc., debbono essere munite di mezzi atti ad impedire la penetrazione degli insetti e foderate con materiale impermeabile non assorbente e facilmente lavabile.

I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito frigorifero.

Articolo 166 - Risanamento di esercizi pubblici

Qualora le condizioni igieniche degli esercizi pubblici e dei locali di pubblica riunione, non rispondano ai requisiti previsti dal presente regolamento il Sindaco prescrive i lavori da compiere per il loro risanamento e ne fissa i tempi di esecuzione.

Quando il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori prescritti, il Sindaco può ordinare la chiusura dell'esercizio. Contro la prescrizione per l'esecuzione dei lavori di risanamento, ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Medico Provinciale.

Articolo 167 - Piscine

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

Le vasche, i pavimenti, le pareti dei camerini sino a 2 m. di altezza dovranno essere costruiti con materiale impermeabile e ben compatto, con superficie perfettamente liscia, in modo che siano facilmente lavabili e disinfezionabili.

Inoltre l'esercizio delle piscine dovrà essere disciplinato da un regolamento interno, preventivamente approvato dall'autorità sanitaria comunale e dall'autorità regionale tutoria.

C a p o IX

RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA

Articolo 168 - Temperatura nei locali di abitazione

Gli impianti di riscaldamento centrale o collettivo, devono assicurare nei locali di abitazione una temperatura dell'aria interna compresa tra i 18 gradi C ed i 20 gradi C per cinque sotto zero esterni.

Articolo 169 - Condizionatori d'aria

Tutti i locali di uso pubblico (negozi-ritrovi-ecc.) quando per necessità costruttive o di esercizio vengono a trovarsi nella impossibilità di essere sufficientemente e razionalmente aerati con mezzi naturali, devono essere provvisti di un sistema

di ventilazione sussidiaria, o di un impianto di condizionamento. In modo da immettere aria opportunamente trattata e con i requisi-
ti igienici confacenti.

Nei locali pubblici o per uso collettivo, che sono serviti da impianto di condizionamento d'aria, devono essere installati apparecchi registratori scriventi della temperatura e dell'umi-
dità, a funzionamento continuo e che devono essere mantenuti in perfetta efficienza.

Articolo 170 - Requisiti degli impianti di condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le seguenti con-
dizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza del
l'aria:

- a) aria esterna filtrata 25/30 cm³ per persona;
- b) temperatura 20/22, con U.R. 50% - valori invernali;
- c) temperatura 25/27, con U.R. 60% - valori massimi estivi;
- d) CO₂ non superiore a 0,45 per mille;
- e) i filtri devono trattenere tutte le impurità scilde di dimen-
sioni superiori ai 50 micron;
- f) il movimento d'aria nella zona occupata da persone non deve
essere superiore a m. 0,25 al minuto secondo con bocchette di
immissione tangenti al soffitto e pannelli che dirigano le cor-
renti in senso orizzontale.

E' vietata la ricircolazione dell'aria.

Articolo 171 - Presa d'aria

Le prese d'aria esterna devono essere sistamate ad almeno 2,50 metri dal suolo.

C a p o I

Articolo 172 - Finalità

L'amministrazione comunale si propone lo scopo di tutelare l'integrità psicofisica dei lavoratori in genere e si propone di intervenire in modo preventivo e con una contemporanea azione di controllo contro le cause certe e probabili, interne ai luoghi di lavoro, per ridurre ed eliminare i disagi, i rischi, le sofferenze e le malattie vere e proprie determinate da un certo tipo di organizzazione del lavoro, dalle caratteristiche degli attuali processi produttivi e dall'ambiente interno ai luoghi di lavoro.

Articolo 173 - Unità di base

In base alla delibera del Consiglio Regionale del 19.7.1973, viene istituita l'unità di base con il compito di esplicare un'efficace tutela sanitaria nei luoghi di lavoro. Essa potrà avvalersi della collaborazione di tutte le strutture sanitarie esistenti nell'ambito del territorio e potrà richiedere, quando ciò sia necessario, l'intervento di tecnici specialisti o di Istituti dell'Università o del Politecnico.

L'Unità di base per la tutela della salute nei luoghi di lavoro coordinerà la sua azione all'interno della futura Unità Sanitaria locale ed il suo compito sarà rivolto allo studio ed alla individuazione dei fattori socio-ambientali di rischio per i lavoratori. Il suo intervento potrà essere richiesto dai lavoratori operanti all'interno delle singole aziende tramite le strutture sindacali ed organizzative dei lavoratori stessi.

Articolo 174 - Metodologia di lavoro

L'unità di base nell'ambito di una visione unitaria e globale dei problemi sanitari, impegna i suoi operatori a:

- a) intervenire nei luoghi di lavoro in stretto rapporto con i lavoratori ed i loro organismi rappresentativi (Consiglio di Fabbrica - Delegati - Commissione Interna - Organismi sindacali di ogni livello - assemblea di reparto - assemblea generale - commissioni specifiche sui problemi della salute) per attuare sistematici interventi che portino ad una precisa conoscenza dell'ambiente produttivo, dell'organizzazione del lavoro, dei diversi processi produttivi, delle sostanze e delle materie utilizzate e dello stato di salute dei lavoratori basata sulla valutazione qualitativa e quantitativa dei fattori patogeni presenti nella produzione da questa provocati indirettamente.

- b) elaborare e mantenere aggiornati strumenti sistematici di documentazione sulle situazioni esistenti nelle aziende produttive di ogni tipo operanti sul territorio comunale; la documentazione e l'analisi della stessa devono essere poste a disposizione dei lavoratori e dei cittadini, nonchè dei loro organismi rappresentativi, per una concreta verifica della situazione reale e per la definizione delle modalità di intervento;
- c) collaborare con i gruppi di lavoratori ed i loro organismi rappresentativi alla predisposizione di idonei strumenti per l'autogestione della propria condizione psico-fisica (registro dei dati bio-statistici, registro dei dati ambientali - libretto individuale di rischio, libretto individuale sanitario, ecc.);
- d) assicurare la propria disponibilità per ogni intervento richiesto dai lavoratori per la tutela della loro salute in rapporto all'ambiente interno ai luoghi di lavoro tenendo fermo il fatto che per quanto riguarda visite ed esami individuali dovranno essere coinvolte le strutture sanitarie territoriali, sollecitando una azione coordinata dei loro strumenti ed apparati medico-tecnici-scientifici idonei alla rilevazione delle condizioni di salute dei lavoratori e delle cause che determinano rischi e danni concreti al loro benessere psico-fisico.

Gli interventi dell'unità di base per la tutela della salute nei luoghi di lavoro sono coordinati e diretti dall'Ufficiale Sanitario o da un suo delegato.

C a p o II

ATTIVITA' INDUSTRIALI E COMMERCIALI

Articolo 175 - Domanda al Sindaco

Chiunque intenda attivare, rilevare, trasformare od ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve farne domanda al Sindaco prima di iniziare qualsiasi attività.

La domanda dev'essere corredata da una dettagliata relazione che indichi:

- 1) le lavorazioni effettuate;
- 2) i trattamenti chimici eseguiti;
- 3) i prodotti chimici impiegati nei trattamenti;
- 4) i componenti (gassosi, liquidi e solidi) degli scarichi;
- 5) una planimetria in scala degli ambienti di lavoro e dei macchinari in questi disposti;

6) il progetto dell'impianto di trattamento degli effluenti, ove questo sia richiesto secondo le norme stabilite dal presente regolamento.

Inoltre dovranno essere allegate alla domanda le particolari documentazioni richieste:

- a) per gli scarichi liquidi dal vigente regolamento comunale sulle acque di scarico;
- b) per gli scarichi gassosi dalla norma di cui al Titolo VII - Capo III del presente regolamento.

Articolo 176 - Rilascio dell'Autorizzazione all'esercizio

Il Sindaco, sentito il parere favorevole della C.T.C., salvi i diritti dei terzi e salve le altre licenze che dovessero altresì essere conseguite, rilascerà l'autorizzazione all'esercizio.

Detta autorizzazione avrà la validità di un anno e dovrà essere rinnovata nel 12^o mese successivo al rilascio o alla precedente convalida.

L'autorizzazione all'esercizio dovrà essere revocata in qualsiasi momento su istanza motivata dei lavoratori e su motivato parere dell'Unità di Base e della C.T.C.

Articolo 177 - Ambienti di lavoro

Gli ambienti di lavoro devono avere caratteristiche tali da garantire lo svolgersi delle attività lavorative in condizioni pienamente soddisfacenti dal punto di vista igienico e sanitario.

Articolo 178 - Caratteristiche dei locali

A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità della lavorazione, è vietato adibire a lavori continuativi locali chiusi che non rispondano alle seguenti condizioni:

- a) essere ben difesi contro gli agenti atmosferici ed avere aperture sufficienti per un rapido ricambio dell'aria;
- b) essere ben asciutti e ben difesi contro l'umidità;
- c) avere pavimento ben compatto, non polveroso e facilmente lavabile e pareti la cui superficie sia tale da permettere una facile pulizia.

Qualora non ostino particolari condizioni tecniche, le pareti dei locali di lavoro devono essere a tinta chiara.

Nelle parti dei locali dove abitualmente si versano sul pavimento dei liquidi, il pavimento deve avere superficie unita ed impermeabile e pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi verso i punti di raccolta e di scarico.

Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantenga bagnato, esso deve essere munito in permanenza di palchetti o di graticolato, se i lavoratori non sono forniti di zoccoli o di soprascarpe impermeabili.

Articolo 179 - Locali sotterranei

E' vietato di norma, adibire al lavoro locali chiusi e sotterranei. In via eccezionale, possono essere destinati al lavoro locali sotterranei e semisotterranei, quando ricorrono particolari esigenze tecniche.

In tali casi si deve provvedere con mezzi idonei all'aerazione, all'illuminazione, alla protezione contro l'umidità ed in genere al soddisfacimento delle condizioni igienico-sanitarie.

Articolo 180 - Aerazione dei locali

L'aria dei locali chiusi di lavoro dev'essere convenientemente e frequentemente rinnovata, in modo da evitare l'accumulo di vapori dannosi o che comunque rechino disturbo agli addetti alle lavorazioni. Qualunque sia il mezzo adottato per il ricambio dell'aria, si deve evitare che le correnti colpiscano direttamente i lavoratori addetti a posti fissi di lavoro o che l'impianto di aerazione diventi, per il rumore provocato, fonte di disturbo.

Articolo 181 - Illuminazione dei locali

A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità della lavorazione e salvo che non si tratti di locali sotterranei, i locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta.

Anche le vie di comunicazione tra i vari locali e fra questi e l'esterno, come i passaggi, i corridoi e le scale, devono essere ben illuminati, quando è possibile a luce naturale.

L'illuminazione artificiale dev'essere idonea per intensità, qualità e distribuzione delle sorgenti luminose, alla natura del lavoro, Le superfici vetrate illuminanti e i mezzi di illuminazione artificiale devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e di efficienza.

Articolo 182 - Temperatura dei locali

La temperatura dei locali chiusi di lavoro deve essere mantenuta entro limiti tali da evitare pregiudizio alla salute dei lavoratori.

Nel giudizio sulla temperatura conveniente per i lavoratori si deve tener conto della influenza che possono esercitare sopra di essa il grado di umidità ed il movimento dell'aria concomitante.

Gli apparecchi a fuoco diretto destinati al riscaldamento dell'ambiente nei locali chiusi di lavoro devono essere muniti di condotti di fumo privi di valvole regolatrici ed avere tiraggio sufficiente per evitare l'inquinamento dell'aria con i prodotti della combustione.

Articolo 183 - Pulizia dei locali

Il datore di lavoro deve mantenere puliti i locali di lavoro, facendo eseguire la pulizia fuori dell'orario di lavoro o in modo da ridurre al minimo gli incovenienti per il personale addetto alle lavorazioni.

Articolo 184 - Depositi di immondizie, di rifiuti e di materiali insalubri

Nelle adiacenze dei locali di lavoro e delle loro dipendenze, il datore di lavoro non può tenere depositi di immondizie o di rifiuti e di altri materiali solidi o liquidi capaci di svolgere emanazioni, insalubri, a meno che non vengano adottati mezzi efficaci per evitare le molestie o i danni che tali depositi possono arrecare ai lavoratori ed al vicinato.

Per lo scarico di rifiuti solidi, liquidi e gassosi, devono essere osservate le norme speciali dettate dal presente regolamento, e dagli altri regolamenti comunali.

Articolo 185 - Obblighi del datore di lavoro

Il datore di lavoro è tenuto ad essere informato sulle caratteristiche e proprietà dei materiali impiegati nelle lavorazioni e sui vapori e sulle polveri che da questi possono svilupparsi nel corso delle lavorazioni. Tali informazioni dovranno costituire la base delle soluzioni tecniche adottate per evitare agli addetti alle lavorazioni qualsiasi forma di danno che possa derivare dal contatto con tali materiali o con i vapori o le polveri sviluppati.

Le informazioni di cui al comma precedente dovranno essere comunicate ai lavoratori in base all'art.4 del D.P.R. 19.3.1956 n.303 ed alla Unità di Base, quando questa ne faccia richiesta.

Articolo 186 - Difesa dalle lavorazioni nocive

Il datore di lavoro è tenuto ad effettuare in luoghi separati le lavorazioni pericolose o insalubri allo scopo di non esporvi anche i lavoratori addetti ad altre lavorazioni.

Il datore di lavoro è tenuto ad adottare tutti i mezzi tecnici atti ad eliminare ogni danno che possa derivare ai lavoratori dalle lavorazioni nelle quali si impiegano sostanze nocive o comunque in grado di sviluppare vapori tossici o dannosi.

Articolo 187 - Difesa dalle sostanze nocive

Ferme restando le norme di cui al R.D. 9 gennaio 1927 n.147 e successive modificazioni, le materie prime in corso di lavorazione, i prodotti ed i rifiuti che abbiano proprietà tossiche o caustiche, spe-

cialmente se sono allo stato liquido o se sono facilmente solubili o volatili, devono essere custoditi in recipienti a tenuta e muniti di buona chiusura.

I recipienti devono portare una scritta che ne indichi il contenuto ed avere le indicazioni e i contrassegni di cui all'art.355 del D.P.R. 27 Aprile 1955 n.527.

Le materie in corso di lavorazione, suscettibili di fermentazione o che possono svolgere emanazioni nocive o sgradevoli, non devono essere accumulate nei locali di lavoro in quantità superiore a quella strettamente necessaria per la lavorazione.

I recipienti e gli apparecchi che servono alla lavorazione oppure al trasporto dei materiali putrescibili o suscettibili di dare emanazioni sgradevoli, devono essere lavati frequentemente, e ove occorra, disinfezati.

Articolo 188 - Difesa da vapori e da polveri

Nei lavori che danno origine allo sviluppo di gas, vapori tossici, odori, fumi o polveri di qualsiasi specie, si dovranno adottare tutte le misure atte ad impedirne lo sviluppo e la diffusione.

L'aspirazione dei gas, vapori, odori, fumi o polveri, deve farsi immediatamente vicino al luogo nel quale questi si sviluppano. Quando la natura del materiale polveroso lo consenta, e quando non siano attuabili altre misure tecniche di prevenzione, si deve provvedere all'inumidimento del materiale stesso.

Articolo 189 - Difesa dalle radiazioni nocive, dai rumori e dagli scuotimenti

Il datore di lavoro deve provvedere affinché i lavoratori siano difesi in modo efficace, mediante l'adozione di particolari sistemi o materiali di costruzione, da radiazioni nocive, rumori e scuotimenti.

Articolo 190 - Lavori in ambienti sospetti di inquinamento

E' vietato far entrare i lavoratori nei pozzi neri, nelle fogne, nei camini, come pure in fosse, in gallerie ed in generale in ambienti od in recipienti, condutture, caldaie e simili, dove possono esservi gas deleteri, se non sia stata accertata preventivamente l'esistenza delle condizioni necessarie per il lavoro da svolgersi, oppure se l'atmosfera non sia stata sicuramente risanata mediante ventilazione o con altri mezzi.

Articolo 191 - Servizio di pronto soccorso

Nelle aziende industriali e in quelle commerciali il datore di lavoro deve tenere i presidi sanitari indispensabili per prestare le prime immediate cure ai lavoratori feriti o colpiti da malore improvviso.

Detti presidi devono consistere in un pacchetto di medicazione o in una cassetta di pronto soccorso o in una camera di medicazione ed essere comunque idonei per interventi che occorrono.

I presidi sanitari di cui ai precedenti commi, sono quelli specificati dal D.M. 28.7.1958.

Articolo 192 - Camera di medicazione

Sono obbligate a tenere la camera di medicazione le aziende industriali che occupano più di 5 dipendenti quando siano ubicate lontano dai posti pubblici permanenti di pronto soccorso e quando le attività che in esse si svolgono diano origine a gas ed a vapori tossici.

Sono obbligate a tenere la camera di medicazione anche le aziende industriali che occupano più di 50 dipendenti soggetti all'obbligo delle visite mediche periodiche a norma degli articoli 33,34 e 35 del D.P.R. 19.3.1956 n.303.

La camera di medicazione deve essere convenientemente aereata e illuminata, riscaldata nella stagione fredda e fornita di un letto con cuscino e due coperte di lana; di acqua per bere e lavarsi; di sapone e di asciugamani. Dovrà inoltre rispondere a tutti gli altri requisiti previsti dal presente regolamento.

Articolo 193 - Personale sanitario

Nelle aziende deve essere affisso in luogo ben visibile un cartello indicante il nome, il cognome e il domicilio od il recapito del medico a cui si può ricorrere ed il numero del suo telefono, oppure quello del posto di soccorso pubblico più vicino all'azienda.

Articolo 194 - Visite mediche

L'accertamento della idoneità lavorativa deve essere effettuato a cura dell'Unità di Base.

I lavoratori addetti a lavorazioni nocive, devono essere sottoposti successivamente nei periodi indicati nella tabella allegata al D.P.R. 19.3.1956 n.303, a visita medica per constatare il loro stato di salute.

Per le lavorazioni che presentano più cause di rischio e che pertanto sono indicate in più di una voce della tabella, i periodi da prendere a base per le visite mediche sono quelli più brevi.

L'Unità di Base, può prescrivere l'esecuzione di particolari esami medici, integrativi della visita, quando li ritenga indispensabili per l'accertamento dello stato di salute dei lavoratori.

I lavoratori occupati, nella stessa azienda, in lavorazioni diverse da quelle indicate nella tabella, quando esse siano eseguite nello stesso ambiente di lavoro ed espongono, a giudizio dell'Unità

di Base, a rischi della medesima natura, devono essere sottoposti alle visite mediche previste precedentemente.

Le visite mediche sono altresì obbligatorie per i lavoratori occupati in lavorazioni diverse da quelle previste nella tabella ma che espongono a rischi della medesima natura, quando le lavorazioni stesse siano soggette all'assicurazione obbligatoria contro le malattie professionali ai sensi del D.P.R. 30.6.1965 n.1124 o risultino a giudizio dell'Unità di Base, pregiudizievoli alla salute dei lavoratori che vi sono addetti.

Articolo 195 - Acqua

Nei luoghi di lavoro o nelle immediate vicinanze deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile quanto per lavarsi.

Per la provvista, la conservazione e la distribuzione dell'acqua devono osservarsi le norme igieniche atte ad evitarne l'inquinamento e ad impedire la diffusione di malattie.

Articolo 196 - Lavandini e docce

La distribuzione dell'acqua per lavarsi deve essere fatta in modo da evitare lo uso di vaschette o di catinelle con acqua ferma. I lavandini devono essere in numero di almeno uno ogni 5 dipendenti occupati in un turno, ed i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 centimetri per ogni posto.

Agli operai il datore di lavoro deve fornire anche adatti mezzi detergivi e per asciugarsi.

Le docce devono essere fornite di acqua calda e fredda in quantità sufficiente ad essere provviste di sapone e di asciugamano sempre pulito.

Le docce devono essere individuali ed in locali distinti per i due sessi.

I locali dei bagni devono essere riscaldati nella stagione fredda.

Articolo 197 - Latrine e orinatoi

Nelle aziende industriali e commerciali o nelle loro immediate adiacenze, deve esservi almeno una latrina a disposizione dei lavoratori.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non inferiore a 10, devono essere di regola latrine separate per uomini e per donne.

Il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 15 persone occupate per un turno.

I locali delle latrine non devono comunicare direttamente con i locali di lavoro e devono avere pareti divisorie e porte tali da garantire il completo isolamento.

Le condizioni igieniche delle latrine e degli orinatoi devono corrispondere alle norme prescritte dal presente regolamento.

Articolo 198 - Spogliatoi

Le aziende devono possedere locali appositamente destinati ad uso spogliatoio, distinti per i due sessi e convenientemente arredati.

I locali destinati ad uso di spogliatoio devono essere possibilmente vicini ai locali di lavoro, aerati, illuminati, ben difesi dalle intemperie e riscaldatai durante la stagione fredda. Devono essere rivestiti fino ad almeno m.2 di altezza dal pavimento, con materiale impermeabile, non assorbente, facilmente lavabile.

I pavimenti devono essere di materiale ben compatto, non polveroso, impermeabile e facilmente lavabile.

Articolo 199 - Refettori e mensa aziendale

Le aziende devono disporre di uno o più locali, completamente isolati dal luogo di lavoro e tali da non subire l'azione di scarti di gas o vapori tossici o nocivi, destinati ad uso di refettorio e muniti di tavoli e sedie.

I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda.

Il pavimento deve essere di materiale ben compatto, non polveroso, impermeabile e facilmente lavabile.

Le pareti devono essere rivestite fino ad almeno m.2 di altezza di materiale impermeabile, non assorbente e facilmente lavabile.

Quando lo stabilimento disponga di una propria cucina per la preparazione, la cottura, la distribuzione dei pasti al personale dipendente, il personale addetto ed i locali della cucina stessa con i relativi impianti, devono uniformarsi alle norme previste per le cucine delle abitazioni collettive dal presente regolamento.

In quest'ultimo caso il proprietario dell'azienda è tenuto a segnalare l'istituzione della mensa aziendale all'Ufficio Comunale di Igiene e Sanità, affinché questo possa predisporre la necessaria vigilanza sull'igiene ambientale, sul personale addetto e sopra gli alimenti e le bevande scommisurate.

Articolo 200 - Lavori all'aperto

E' proibito, salvo in casi eccezionali e solo con il parere dell'Unità di Base, effettuare lavorazioni di tipo continuo all'aperto sotto semplici tettucce.

Articolo 201 - Pulizia delle installazioni igienico-assistenziali

Le installazioni e gli arredi destinati ai refettori, agli spogliatoi, ai bagni, alle latrine, ai dormitori ed in genere ai servizi, devono essere mantenuti in stato di scrupolosa pulizia, a cura del datore di lavoro.

C a p o III

AZIENDE AGRICOLE

Articolo 202 - Campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente capo si applicano alle aziende in cui si compiono, non solo i lavori attinenti direttamente l'esercizio dell'agricoltura, della boschicoltura e della pastorizia, ma anche quelli di carattere industriale e commerciale che hanno per scopo la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei loro prodotti.

Articolo 203 - Abitazioni e dormitori

Ferme rastando le disposizioni relative alle condizioni di abitabilità delle case rurali, contenute nel presente regolamento, è vietato adibire ad abitazioni di lavoratori stabili e a dormitori di lavoratori stagionali:

- a) grotte naturali od artificiali o costruzioni di qualunque specie le cui pareti o coperture siano costituite in tutto od in parte dalla roccia;
- b) capanne costruite in tutto o in parte con paglia, canne, frasche, o simili, oppure anche tende od altre costruzioni precarie.

Articolo 204 - Dormitori temporanei

Per i lavori in aperta campagna, lontano dalle abitazioni, quando i lavoratori debbono pernottare sul luogo, il datore di lavoro deve loro fornire dormitori capaci di difenderli efficacemente contro gli agenti atmosferici.

Articolo 205 - Locali sotterranei

E' vietato eseguire in locali sotterranei o nelle stalle le lavorazioni di carattere industriale o commerciale indicate al primo comma dell'art. 202.

Possono però essere compiute nelle cantine la preparazione e le successive manipolazioni dell'olio e del vino. In tali casi devono essere adottate opportune misure per il ricambio dell'aria.

Articolo 206 - Mezzi di pronto soccorso e di profilassi

Le aziende che occupano almeno 5 lavoratori, devono tenere il pacchetto di medicazione di cui all'art. 191; quando il numero di lavoratori superi i 50 le aziende devono tenere la cassetta di pronto soccorso di cui all'articolo predetto.

Le aziende devono altresì tenere a disposizione dei lavoratori addetti alla custodia del bestiame, i mezzi di disinfezione necessari per evitare il contagio delle malattie infettive.

Articolo 207 - Cautele nell'uso degli insetticidi

Coloro che usano o impiegano insetticidi di contatto o comunque ad azione durevole, dotati di potere tossico nei confronti degli animali a sangue caldo e dell'uomo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

A tal fine devono in particolare curare:

- a) che la distribuzione e l'applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto come le più adatte ai singoli impieghi;
- b) che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezione adeguata nel corso delle operazioni;
- c) che le persone addette all'impiego degli insetticidi siano debitamente istruite sulle modalità, sui limiti e sui rischi di impiego di ciascuna sostanza usata.

Articolo 208 - Disposizioni dell'autorità comunale

Qualora, nel corso delle ispezioni disposte dall'Autorità Comunale, venissero rilevate inadempienze alle prescrizioni del presente regolamento, il Sindaco, sentito il parere dell'Unità di Base, e della C.T.C. dei lavoratori e di eventuali tecnici specialisti di cui sia stato richiesto l'intervento, prescrive le migliorie ed il tempo massimo di esecuzione.

Quando i proprietari, conduttori o direttori, non otteneranno alle disposizioni vigenti o non attuassero, nel termine loro

ingiunto, le migliori imposte, il Sindaco, salve le pene sancite per i contravventori, può provvedere ai sensi dell'ultimo comma dell'art.217 del Testo Unico delle Leggi sanitarie e della legge 13.7.1966 n.615.

Articolo 209 - Norme transitorie

Tutte le aziende industriali e commerciali già in funzione al momento dell'entrata in vigore del Regolamento di Igiene e Sanità, sono tenute a presentare all'autorità comunale entro sei mesi dall'entrata in vigore dello stesso, la documentazione richiesta all'art.175

A seguito dell'esame della documentazione presentata, il Sindaco sentito il motivato parere della Unità di Base, della C.T.C. e di eventuali specialisti interpellati, prescriverà la misura da adottare da parte della azienda , fissando, caso per caso il limite massimo di tempo in cui tali misure dovranno essere messe in atto. Eventuali proroghe mai superiori comunque ai 2 anni, potranno essere concesse dal Sindaco, su parere favorevole della Unità di Ba se e della C.T.C.

Articolo 210 - Sanzioni

I contravventori alle norme prescritte nel presente titolo saranno puniti secondo quanto disposto dagli artt.58-59 del D.P.R.19.3.1956 n.303.

TITOLO SETTIMO

INQUINAMENTO ATMOSFERICO

DISPOSIZIONI PRELIMINARI

Articolo 211 - Finalità

Le norme che seguono sono intese alla prevenzione, al controllo ed alla repressione dell'inquinamento atmosferico, che alterando le normali condizioni di salubrità dell'aria, costituisce pregiudizio diretto od indiretto alla salute dei cittadini o danno ai beni pubblici o privati.

Tali norme si applicano:

- a) agli impianti termici non industriali, secondo quanto precisato nei Capi I e II;
- b) agli impianti industriali, secondo quanto precisato nel Capo III;
- c) agli autoveicoli non motore diesel, secondo quanto precisato nel Capo IV.

C A P O I

IMPIANTI TERMICI NON INDUSTRIALI

Articolo 212 - Campo d'applicazione

Le presenti norme si applicano a tutti gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 kcal/h, non inseriti in un ciclo di produzione industriale. Sono in ogni caso compresi gli impianti termici aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine-lavaggio stoviglie-sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione rifiuti (fino ad una tonnellata/giorno);
- f) forni da pane;
- g) impianti termici diversi dai forni inseriti nel ciclo produttivo di imprese artigiane (Legge 25.7.1956 n.860);
- h) forni crematori di cadaveri.

In caso di destinazione promiscua sono esclusi dal campo di applicazione delle presenti norme gli impianti la cui produzione termica venga impiegata prevalentemente per usi industriali.

Articolo 213 - Requisiti dei locali, dei canali da fumo, dei camini

I locali destinati a contenere apparecchiature facenti parte di impianti termici, i canali da fumo, i camini, le caldaie, e i bruciatori, devono rispondere dei requisiti specificati negli artt 4-6-7-9-10 del D.P.R. 22.12.1970 n.1391.

Le bocche dei camini devono risultare più alte di ameno $\frac{1}{2}$ m. rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10m.

Le bocche dei mamini, situati a distanza compresa fra 10 e 50 m. da aperture di locali adibiti ad abitazione permanente o temporanea, devono essere a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta.

Qualora, per particolari ragioni, non fosse possibile rispettare le distanze, le posizioni fissate nel comma precedente, il Sindaco, su istanza dell'interessato, sentito il parere dell'Ufficio Sanitario e del C.R.I.A. potrà concedere una deroga entro i limiti massimi fissati nella seconda parte degli artt.6 - 17 del DPR n.1391.

L'istanza suddetta dovrà essere presentata:

- a) contemporaneamente alla domanda di licenza di costruzione, per gli stabili costituiti successivamente all'entrata in vigore del presente regolamento;
- b) corredata da opportuna documentazione, entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento, per gli stabili costruiti, rifatti o sopraelevati nel periodo compreso tra il 18 aprile 1973 ed il giorno di entrata in vigore del presente regolamento.

Articolo 214 - Progetti edilizi

Ferme restando le prescrizioni dell'art.9 della legge 13.7.1966 n.615 nei progetti edilizi da presentare ai competenti Uffici Municipali per ottenere la licenza di costruzione di stabili nei quali si intendano installare impianti termici compresi fra quelli elencati nel precedente art.212, dovranno essere indicati l'andamento e la posizione dei canali da fumo, raccordi, canne fumarie e camini e dovranno essere rappresentate graficamente:

- a) la posizione di tutti gli ostacoli e strutture esistenti nel solido ideale avente centro sul camino, base circolare con raggio di 10 m. ed altezza pari a quella dell'ostacolo o struttura più alta esistente nello spazio così definito;
- b) la situazione edilizia esistente nel solido ideale avente per base una corona circolare con centro sul camino, raggio interno di m.10 e raggio esterno di 50 metri, ed avente per altezza quella del filo superiore della più alta apertura di locali abitabili nello spazio così circoscritto.

Articolo 215 - Combustibili

Gli esercenti impianti termici, compresi fra quelli elencati all'art.212 nei quali intendano impiegare:

- 1) olii combustibili con viscosità superiore a 5° E alla temperatura di 50°C e contenuto di zolfo non superiore a 4% per gli impianti aventi potenzialità superiore ad 1.000.000= kcl/h per unità termica;
- 2) carbone per vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1%, limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione e caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche richiedono l'uso di carboni a fiamma lunga;

devono presentare domanda al Sindaco. Nella domanda devono indicare:

- generalità del proprietario e dell'esercente l'impianto;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale in cui è installato (allegare planimetria quotata);
- tipo e destinazione dell'impianto;
- potenzialità delle singole unità termiche costituenti l'impianto, dei bruciatori o dei sistemi di caricamento meccanico;
- apparecchi indicatori per il controllo della piena efficienza della combustione di cui è dotato l'impianto;
- generalità del conduttore dell'impianto e tipo e numero del patentino di cui è in possesso;
- tipo e caratteristiche del combustibile per il cui uso si richiede l'autorizzazione.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco, visto il parere della C.T.C. e del comando provinciale dei Vigili del Fuoco, scadrà il 31 maggio di ogni anno solare e potrà essere rinnovata, ove non ostino motivi igienico-sanitari, su domanda degli interessati, presentata almeno 30 giorni prima della scadenza, essa dovrà essere conservata presso l'impianto, in modo da poter essere presa in visione dal personale dei competenti Servizi ispettivi.

Articolo 216 - Impianti di trattamento dei fumi

Gli eventuali dispositivi di trattamento possono essere inseriti in qualunque punto del percorso dei fumi, purchè siano facilmente accessibili da parte del personale addetto alla conduzione degli impianti e da parte di quello preposto alla loro sorveglianza.

E' vietato l'uso di qualunque apparecchio od impianto di trattamento dei fumi funzionante secondo ciclo ad umido che comporti lo scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato, nelle fognature pubbliche o nei corsi di acqua.

I materiali solidi provenienti dal funzionamento di apparecchi od impianti di trattamento dei fumi, funzionanti secondo ciclo a secco, devono essere consegnati al servizio di raccolta rifiuti in sacchi impermeabili.

Detti materiali solidi non devono essere allontanati dagli stabili in alcun altro modo.

Articolo 217 - Apparecchi indicatori

Gli impianti termici di cui all'art.212 del presente regolamento devono essere dotati degli apparecchi indicatori previsti dall'art 11 del D.P.R. 22.12.1970 n.1391.

Qualora, in qualsiasi momento, risulti, dall'esame dei grafici, che per tempi superiori a quelli indicati dall'art.13 del Decreto pre

detto, le caratteristiche dei fumi sono state peggiori di quelle fissate dallo stesso articolo, si procederà nei confronti del conduttore, fatta salva l'eccezione indicata all'ultimo comma dell'art 223.

Articolo 218 - Conduzione

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

Presso ciascun impianto termico dovrà essere conservata (a cura del responsabile dell'impianto) una dichiarazione firmata dal conduttore, con la quale egli si assume la responsabilità della conduzione dell'impianto. In essa dovrà essere riportato il numero e la data di rilascio del patentino se, per la potenzialità dello impianto, esso è richiesto ai sensi dell'art.16 della legge n.615, del 13.7.1966.

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

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

Articolo 219 - Conduzione da parte di impresa

Ogni impresa che gestisce per mezzo di propri dipendenti o incaricati la conduzione di impianti termici deve tenere un registro, sul quale saranno indicati tutti gli impianti termici di cui è gestita la conduzione, nonché a fianco di ciascuno di essi, la potenzialità, il tipo di combustibile, le generalità del conduttore e il numero del patentino di cui è munito, se obbligatorio in rapporto alla potenzialità di uno o più degli impianti condotti.

Detto registro dovrà essere esibito a richiesta del personale tecnico comunale.

Articolo 220 - Servizio di vigilanza

Al personale tecnico comunale è affidato il compito di compiere i rilievi, le ispezioni, i prelievi necessari ai fini dell'accertamento dell'osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia di inquinamento atmosferico.

A tale scopo il personale tecnico comunale collaborerà con il Comando Provinciale dei VV.FF. di Torino ai sensi dell'art.19 della Legge 13 luglio 1966 n.615. Al personale tecnico deve essere assicurato in qualunque momento della giornata l'accesso agli impianti termici per il necessario controllo. Il Sindaco adotterà su proposta dell'Ufficiale Sanitario, tutti i provvedimenti specificamente intesi a rimuovere le irregolarità o le cause di molestia.

Articolo 221 - Prelievo di campioni

E' facoltà del personale tecnico comunale di procedere, presso gli impianti termici ed i relativi depositi e presso i depositi di vendita, al prelievo di combustibili solidi e liquidi, nelle necessarie quantità, ed all'esame degli stessi, anche con meto di diversi da quelli riportati nel D.P.R. 22.12.1970 n.1391.

Qualora le caratteristiche o le condizioni di impiego del combustibile risultassero difformi da quelle previste dalla legge 13 luglio 1966, n.615; si effettueranno nuovi prelievi secondo i procedimenti previsti dal D.P.R.22.12.1970 n.1391 art.15. I campioni prelevati saranno esaminati seguendo la procedura prevista dall'art. 19 della legge 13 luglio 1966 n.615.

Nel caso previsto dal comma precedente, qualora al momento dell'ispezione sopralluogo non fosse presente il responsabile dell'impianto o persona da lui autorizzata, il personale tecnico adotterà tutti gli opportuni provvedimenti redigendone verbale per impedire che il combustibile presente nel deposito possa essere sostituito, e dà avviso al responsabile del giorno e dell'ora in cui sarà effettuato il prelievo. Se lo stesso o persona da lui autorizzata non sarà presente in tale giorno e ora si provvederà ugualmente al prelievo, facendo menzione dell'assenza nel verbale.

Articolo 222 - Controllo sulle autocisterne.

Il personale tecnico Comunale in divisa o munito di berretto e paletta quali mezzi di identificazione, potrà essere autorizzato ad eseguire anche il controllo dei documenti di vettura dei combustibili trasportati su autocisterne su autocarri circolanti nel territorio Comunale, ad eccezione di quelli in semplice transito, nonchè al prelievo di campioni di combustibili stessi.

Le disposizioni di cui all'art.14 della legge 13.7.1966, n.615, sono applicabili nei confronti del venditore, qualora le caratteristiche del combustibile trasportato risultino:

- a) diverse da quelle indicate sui documenti di vettura;
- b) incompatibili con le caratteristiche dell'impianto al quale il combustibile è destinato, quando il venditore sia anche l'esercente dell'impianto.

Articolo 223 - Controllo sui fumi

Il personale tecnico, qualora accerti che dal camino di un impianto termico sono emessi fumi non rispondenti alle caratteristiche dell'art.13 del D.P.R. 22.12.1970 n.1391, provvederà ad accettare le generalità del conduttore dell'impianto medesimo. Questi sarà perseguito ai sensi dell'art.224 indipendentemente dall'espletamento delle procedure di cui al citato art.13 e salve le maggiori sanzioni previste dall'art.15 della legge n.615 del 13.7.1966.

Qualora l'emissione di fumi non dipendesse dalla conduzione dell'impianto, oppure non fosse possibile accettare la generalità di cui al comma precedente sarà ritenuto responsabile della cattiva conduzione il proprietario dell'impianto o la impresa che gestisce la conduzione e si procederà contro di essi anzichè contro il conduttore.

Articolo 224 - Sanzioni

Per l'inosservanza delle disposizioni contenute in questo Capo I del Titolo VII si applica il disposto dell'art.106 del testo unico della Legge comunale e provinciale, fatta salva l'applicazione delle diverse e più gravi sanzioni previste dalla legge 13 luglio 1966, n.615 e dal relativo regolamento di applicazione.

Capo II

IMPIANTI TERMICI CON POTENZIALITÀ INFERIORE

Articolo 225 - Campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente Capo II si applicano agli impianti termici aventi potenzialità non superiore a 30.000 Kcal/h qualunque ne sia il combustibile, ad eccezione del gas di rete, l'impiego e l'ubicazione.

Articolo 226 - Impianti e installazioni caldaie

Gli impianti di cui all'art.225 devono rispondere alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione degli incendi per quanto attiene sia ai locali in cui sono alloggiati sia alle installazioni.

La caldaia deve avere potenzialità adeguata al volume ed alle caratteristiche dello stabile al quale deve fornire il calore, in modo che non la si debba mai far funzionare ad un regime eccessivamente spinto.

L'installazione delle caldaie deve essere tale da consentire la facile pulizia dei condotti di passaggio dei prodotti della combustione.

Articolo 227 - Bruciatori

I bruciatori, di qualunque tipo devono:

- a) avere dispositivi che consentano in qualunque momento la regolazione del rapporto combustibile/aria;
- b) avere inoltre una buona adattabilità di diversi carichi;
- c) essere proporzionati ed adeguati al volume ed alle caratteristiche della camera di combustione.

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

I bruciatori per combustibili liquidi devono essere muniti di dispositivi automatici che intercettino l'afflusso agli stessi del combustibile, qualora per un qualche motivo indipendente dal funzionamento automatico, la fiamma si dovesse spegnere.

Articolo 228 - Smaltimento dei residui solidi

Agli impianti termici di cui all'art.225 muniti di impianti di trattamento dei fumi (depuratori) si applicano le disposizioni dell'art.216 del presente regolamento.

Articolo 229 - Canali per fumo

Ogni focolare deve di regola essere provvisto di canna fumaria indipendente. E' tuttavia ammesso che i condotti del fumo di più focolai si immettano in una unica canna fumaria, previa adozione degli opportuni accorgimenti per il regolare deflusso dei fumi ed il tiraggio di ogni focolare.

I condotti fumari verticali devono essere dotati, alla loro base, di adeguati sistemi in posizione idonea alla facile asportazione della fuliggine.

Articolo 230 - Requisiti delle canne fumarie

La sezione del camino o canna fumaria deve essere calcolata in base a quanto disposto dall'art.6 del D.P.R. 22.12.1970 n.1391. In ogni caso la sezione retta deve essere tale da assicurare un tiraggio sufficiente alla regolare combustione senza produzione di fumi molesti.

Di norma la canna fumaria dovrà avere sezione quadrata o circolare: se si adotta una sezione diversa dovranno essere seguite le norme del l'art.6 citato.

La canna fumaria deve essere il più possibile rettilinea e verticale ed avere tratti suborizzontali ascendenti di lunghezza limitata e comunque non superiore in totale a 2 metri lineari, con pendenza non inferiore al 5%.

Gli eventuali gomiti debbono essere raccordati ad ampio raggio, in ogni caso con valore almeno doppio della massima dimensione trasversale del camino. Sono da evitare angoli retti mediante smussatura sia nei tratti suborizzontali sia nei tratti di incontro con il camino.

Lungo l'intera canalizzazione nella sezione retta interna non deve subire sensibili variazioni, tuttavia se queste non possono essere evitate la loro esecuzione deve essere effettuata con raccordi a venti inclinazione non maggiore di 20 gradi rispetto all'asse della canna.

Articolo 231 - Altezza delle bocche dei camini

Le bocche dei camini devono sporgere per almeno 1 m. rispetto al colmo del tetto o comunque ad ogni ostacolo distante meno di 10 metri.

Le bocche d'uscita possono terminare con mitrie o comignoli a-venti sezione utile di uscita non inferiore al doppio della sezione del camino, conformate in modo da non ostacolare il tiraggio e favo-rire la dispersione dei fumi nella atmosfera.

Articolo 232 - Tiraggio dei camini

Qualora le caratteristiche della caldaia e del camino non assicurino un sufficiente tiraggio e si debba attivare questo ultimo con mezzi meccanici, per l'installazione deve essere scelta di preferenza la sommità del camino, allo scopo di evitare eventuali infiltrazioni di fumo nei locali attraversati dalla canna fumaria.

In questo caso devono essere presi provvedimenti per evitare vibrazioni e rumori molesti.

Articolo 233 - Combustibili

Negli impianti di cui all'art.225 è consentito l'impiego, oltre che dei combustibili elencati nell'art.12 della legge n.615 del 13.7.1966, di olii combustibili fluidi con viscosità non superiore a 5°E (50°C) e contenuto in zolfo non superiore al 3%, di agglomerati con contenuto in materie volatili fino al 23% e zolfo fino al 1% di gas di petrolio liquefatti

Articolo 234 - Limiti delle emissioni

I fumi che gli impianti termici, di cui all'art.225 scaricano nell'atmosfera, devono avere composizione non superiore ai limiti appresso indicati.

- a) particelle solide in sospensione: $0,25 \text{ g/m}^3$;
- b) composti dello zolfo (espressi come anidride solforosa): 0,20% in volume;

- c) incombusti gassosi: meno dell'1% in volume;
- d) opacità: inferiore al numero 1 della scala di Ringelmann

I limiti sono riferiti a volumi unitari secchi di emissione riportati alla temperatura di 15° ed alla pressione di 760 mm. di mercurio.

Articolo 235 - Provvedimenti del Sindaco

Qualora sia accertato il superamento dei limiti fissati nel l'art. 234 oltre alla applicazione delle disposizioni di cui all'art. 231 si adotteranno con ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario provvedimenti specificatamente intesi a rimuovere le cause di inquinamento, non esclusi la sostituzione del combustibile e l'adeguamento degli impianti o delle strutture murarie.

Articolo 236 - Deroghe, controlli

Con ordinanza del Sindaco, su proposta della C.T.C., sarà stabilito il termine, non inferiore a 6 mesi e non superiore a 1 anno dall'entrata in vigore del presente regolamento entro il quale dovranno essere adeguati a tutte le disposizioni del presente Capo II gli impianti termici di cui all'articolo 225.

Articolo 237 - Sanzioni

Per la inosservanza delle disposizioni del presente Capo II si applica il disposto dell'art. 106 del T.U. Legge Comunale e Provinciale 5 marzo 1934, n. 383

C a p o III

IMPIANTI INDUSTRIALI

Articolo 238 - Campo d'applicazione

Le disposizioni del presente Capo III si applicano agli impianti eserciti in stabilimenti industriali, ovverosia in installazioni o complessi di installazioni, volte ad effettuare, in modo continuo o discontinuo, entro il perimetro rilevabile dalla licenza edilizia o dagli accertamenti degli Uffici municipali, estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito di materiale o sostanze di qualunque natura, nonchè ai forni di incenerimento di rifiuti, con potenzialità superiore ad 1 tonnellata/giorno.

Articolo 239 - Caratteristiche generali degli impianti

Ai sensi dell'art.20 della legge 13 luglio 1966, n.615, tutti gli stabilimenti industriali che possono contribuire all'inquinamento atmosferico che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale, devono possedere impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti che il progresso della tecnica consenta, l'emissione di fumi, gas o polveri, che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

Gli impianti termici installati negli stabilimenti industriali di cui all'art.238, devono essere condotti da personale munito del patentino di cui all'art.16 della legge 615, a meno che la potenzialità non si ainferiore a 200.000 Kcal/h o la loro conduzione non sia regolata da altra specifica norma.

Articolo 240 - Installazioni, ampliamento o modifiche di stabilimenti industriali

I progetti di costruzione, ampliamento o modifica di stabilimenti o laboratori che possono contribuire all'inquinamento atmosferico dovranno essere corredati da una relazione tecnica nella quale siano riportati:

- a) le lavorazioni eseguite che possono dar luogo a sviluppo di fumi o vapori;
- b) la descrizione degli impianti di abbattimento che intende installare;
- c) le condizioni di funzionamento degli impianti di abbattimento in tutte le condizioni di esercizio degli impianti industriali;
- d) la quantità massima delle emissioni e la loro composizione percentuale;
- e) i metodi di indagine adottati e gli studi eseguiti per accettare la capacità di abbattimento e l'efficienza degli impianti;
- f) i tempi per le operazioni di manutenzione, parziale o totale, e la frequenza con cui tali operazioni devono essere effettuate;
- g) i tempi necessari alla fermata degli impianti industriali in caso di interruzione o per guasti accidentali;
- h) i tempi necessari perchè gli impianti industriali raggiungano il regime di funzionamento.

Tale relazione dovrà essere presentata in quattro copie, di cui una in carta bollata, per il successivo inoltro alla C.R.I.A. da parte della Amministrazione Comunale.

Qualora il progetto riguardi uno stabilimento o laboratorio di cui non è conosciuta al proprietario la successiva destinazione, si dovrà farne esplicita menzione all'atto della richiesta della licenza edilizia.

L'eventuale rilascio di questa non costituirà comunque titolo per iniziare attività che possano contribuire all'inquinamento atmosferico.

Analoga relazione dovrà essere presentata al Sindaco ogni volta vengano modificati od installati impianti che con le loro emissioni possano contribuire all'inquinamento atmosferico, anche quando non debbano essere eseguite opere murarie.

Articolo 241 - Licenza edilizia

Il Sindaco, salvo ed impregiudicato l'esame del progetto sotto l'aspetto architettonico-urbanistico, invia la relazione di cui al precedente articolo al C.R.I.A. accompagnandola con il motivato parere espresso dalla C.T.C.

Articolo 242 - Attivazione degli impianti industriali

Tutti gli impianti industriali per i quali siano stati approvati i progetti dei relativi impianti di abbattimento, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco l'autorizzazione dell'esercizio degli impianti stessi.

Tale autorizzazione viene rilasciata sentito il parere favorevole della C.T.C. e deve contenere, per gli impianti che operano il ciclo continuo, la durata della fase di avviamento e per tutti gli impianti, l'obbligo ad osservare i limiti fissati all'atto di approvazione del progetto.

Tali limiti dovranno essere ridotti su richiesta dell'autorità comunale, operante su indicazione del C.R.I.A.

Articolo 243 - Esercizio degli impianti di abbattimento

L'esercizio degli impianti di abbattimento deve avvenire in modo tale da garantire il rispetto dei limiti delle emissioni fissate nell'atto di approvazione del progetto.

Ogni variazione apportata ai tempi ed alla frequenza delle operazioni di manutenzione deve essere segnalata all'autorità comunale.

Le interruzioni, dovute a guasti accidentali, nell'esercizio degli impianti di abbattimento devono essere segnalate nel minor tempo possibile, anche telefonicamente, all'autorità comunale.

Le comunicazioni verbali o telefoniche dovranno comunque essere seguite, entro 24 ore, da comunicazione scritta, indirizzata alla Commissione Tecnica Comunale.



ORIGINALE

COMUNE DI NICHELINO

PROVINCIA DI TORINO

Verbale di deliberazione della Giunta Municipale N. 712

OGGETTO :

MODIFICA ART. 133 DEL REGOLAMENTO COMUNALE
DI IGIENE E SANITA'

L'anno millecento ottantacinque addì due
del mese di maggio alle ore 17 nella solita sala delle adunanze si è

riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

BRAGA Luciano	- Sindaco
ZUCCA Mario	- Assessore Anziano
CERA Sergio	- Assessore Effettivo
PARISI Giovanni Battista	- Assessore Effettivo
EMMA Nicola	- Assessore Effettivo
POZZATO Giovanni	- Assessore Supplente

BRAGA Luciano - Sindaco

Assume la Presidenza il Sig.

MELISSANO Dr. Rocco

Assiste alla seduta il Segretario Generale Sig.

LA GIUNTA MUNICIPALE

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 234 del 27.6.1974, con la quale venne approvato il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 151 del 16.3.1982 con la quale venivano approvate alcune integrazioni e modifiche al suddetto Regolamento, tra le quali quella inerent

Considerato che alla data odierna il Comune di Nichelino, erente al Consorzio di depurazione denominato "Po-Sangone" ha già provveduto ad allacciare circa il 40% della rete fognaria interna ai collettori consortili;

Considerato inoltre, che in tutte le nuove fognature costruite o in procinto di esserlo, si applicherà il sistema della separazione delle acque bianche da quelle nere;

Ritenuto di dover esentare i fabbricati che scaricano le proprie acque reflue nelle fognature nere allacciate ai collettori del Consorzio Po-Sangone, dall'installare le fosse biologiche;

Vista la legge 319 del 10.5.1976 recante provvedimenti per la tutela delle acque dall'inquinamento;

Vista la deliberazione del Comitato Interministeriale del 4.2.1977 recante "Criteri, metodologie e norme tecniche generali di cui all'art. 2, lett. b), d) ed e), della legge 10.5.1976, n. 319;

Visto l'art. 140 del T.U. 4.2.1915, n. 148;

Con votazione unanime espressa per alzata di mano:

DELIBERA

1) Di approvare la seguente integrazione al Regolamento Comunale di Igiene e Sanità:

Art. 133 - Sistemi di scarico delle latrine

Dopo il 4° comma aggiungere:

"Non sono tenuti ad installare la fossa settica di tipo Imhoff: fabbricati che scaricano le proprie acque reflue nei tronchi di fognatura nera comunale che convogliano gli scarichi nei collettori del Consorzio "Po-Sangone".

2) Di sottoporre la presente deliberazione a ratifica del Consiglio Comunale nella sua prossima seduta.

critto

IL PRESIDENTE

L'ASSESSORE ANZIANO



IL SEGRETARIO GENERALE

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Sulla relazione del Messo Comunale si certifica che la
presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo
Pretorio del Comune per 15 giorni consecutivi con
decorrenza dal 23 Maggio 1985

senza opposizioni.

Il 7.6.1985

IL SEGRETARIO GENERALE



IL SEGRETARIO GENERALE

Trasmessa al CO.RE.CO - Sez. di Torino il 23-5-85 n 100
che ha accusato ricevuta in data 24-5-85

DIVENUTA ESECUTIVA

Il 14-6-85

ai sensi della legge 10 febbraio 1953, n° 62 dopo l'invio al
CO.RE.CO - Sez. di Torino - che non ne ha pronunciato
l'annullamento entro 20 giorni dal ricevimento.

91-6-85

Articolo 244 - Smaltimento di materiali provenienti da impianti di abbattimento

Nel caso di impianti di abbattimento a secco, le polveri e gli altri materiali solidi da essi provenienti dovranno essere consegnati, racchiusi in sacchi impermeabili e separati da altri materiali di rifiuto, al servizio municipale di raccolta rifiuti.

Nel caso di impianti di abbattimento, funzionanti a ciclo umido, la relazione di cui all'art. 240 dovrà essere integrata con una seconda relazione, nella quale saranno indicati:

- a) la composizione degli effluenti liquidi provenienti da tali impianti;
- b) il sistema di trattamento previsto;
- c) la descrizione tecnica ed i criteri di dimensionamento dell'impianto di trattamento, ove questo non sia lo stesso previsto per il trattamento degli altri effluenti liquidi.

Le norme contenute nel regolamento comunale per le acque di scarico valgono anche per gli effluenti provenienti da impianti di abbattimento a ciclo umido. La attivazione dell'impianto industriale è quindi subordinata anche all'approvazione da parte del Sindaco, su parere favorevole della C.T.C. dell'impianto di trattamento degli effluenti provenienti da impianti di abbattimento a ciclo umido.

Articolo 245 - Combustibili

Gli esercenti attività industriale che intendono impiegare negli impianti termici industriali i combustibili seguenti:

- a) olii combustibili fluidi con viscosità superiore a 5 gradi Engler alla Temperatura di 50°C e contenuto in zolfo non superiore al 4%;
- b) carboni da vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1%;
- c) carboni da vapore con materie volatili fino al 35% e zolfo fino all'1%;

devono presentare domanda al Sindaco, secondo quanto disposto dall'art 215 del presente regolamento.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco, visto il parere della C.T.C. concerne esclusivamente l'impianto ed i combustibili indicati nella autorizzazione stessa ha validità di 365 giorni solari e potrà essere rinnovata, ove non ostino motivi igienico-sanitari, su domanda degli interessati, presentata nei 30 giorni precedenti quello di scadenza.

Articolo 246 - Prelievo di campioni

E' facoltà del personale tecnico comunale di effettuare il prelievo e gli esami dei combustibili, il cui uso è autorizzato ai sen-

si del precedente art.245 al fine di verificare la corrispondenza alle caratteristiche specificate nell'autorizzazione.

Articolo 247 - Impianti di abbattimento

Gli stabilimenti industriali che con le loro emissioni possono contribuire all'inquinamento atmosferico ed i cui impianti risultano in funzione alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, se non possiedono impianti di abbattimento, devono, entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento, presentare una relazione indicante la qualità e la quantità delle emissioni massime, i tempi necessari, per ogni impianto industriale, per l'interruzione dell'esercizio e per il raggiungimento di funzionamento del medesimo.

Gli stabilimenti che possiedono impianti di abbattimento devono indicare oltre a quanto richiesto dalla comma precedente:

- a) le caratteristiche dell'impianto di abbattimento;
- b) i principi tecnologici di funzionamento;
- c) i tempi di fermata necessari per la manutenzione;
- d) ogni altra notizia atta a caratterizzare tale impianto.

Il Sindaco, entro trenta giorni trasmette gli atti al C.R.I.A. il quale entro 60 gg. fissa:

- 1) per gli stabilimenti industriali di cui al 1^o comma i limiti della emissione che debbono essere rispettati fino all'installazione dell'impianto di abbattimento;
- 2) per gli stabilimenti di cui al 2^o comma, i limiti delle emissioni e la periodicità dei rilevamenti, tenendo conto di quanto stabilito all'articolo 8 del D.P.R. 15 aprile 1971 n.322. Inoltre approva gli impianti di abbattimento o indica le modifiche da apportare ad essi ed i tempi di effettuazione.

Il Sindaco comunica immediatamente agli interessati le indicazioni del C.R.I.A.

L'approvazione del progetto non costituisce titolo per l'esecuzione delle opere murarie e di carpenteria, per le quali dovrà essere preventivamente ottenuta secondo le consuete modalità, la licenza di costruzione.

Entro 18 mesi dalla data di approvazione del progetto, gli stabilimenti o laboratori industriali di cui all'art.238 dovranno possedere impianti di abbattimento funzionali.

Solo per documentati motivi il Sindaco potrà concedere una proroga a quanto disposto dalla comma precedente; tale proroga non potrà comunque superare il termine massimo di 12 mesi.

Articolo 248 - Mancata presentazione della relazione

Qualora il personale tecnico comunale accerti che uno stabilimento industriale produce, senza che sia stata presentata la relazione di cui all'art.240 del presente Regolamento, immissioni che contribuiscono all'inquinamento atmosferico, il Sindaco su proposta dell'Ufficio

Sanitario fissa un termine perentorio per la presentazione dei progetti e delle relazioni di cui al citato art.240.

Articolo 249 - Sanzioni

Per le infrazioni alle disposizioni previste dagli articoli di questo Capo III si applicano le disposizioni dell'art.106 del T.U. della legge comunale e provinciale, fatta salva in ogni caso, ove ricorra, l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge 13 luglio 1966 n.615 e dal D.P.R. 15 aprile 1971 n.322.

C a p o IV

AUTOVEICOLI CON MOTORE DIESEL

Articolo 250 - Campo d'applicazione

Le disposizioni del presente capo si applicano ai veicoli indicati nell'art.1 del D.P.R. del 22.2.1971 n.323;

Articolo 251 - Limiti delle emissioni

I veicoli di cui all'articolo precedente, in circolazione sul territorio comunale devono emettere fumi la cui opacità, misurata con le modalità e gli apparecchi regolamentari, non superi il valore del 65% per gli autobus urbani e del 70% per tutti gli altri veicoli.

Articolo 252 - Accertamenti

Gli accertamenti verranno effettuati esclusivamente sui veicoli circolanti sul territorio comunale, in luoghi pubblici o aperti al pubblico.

Gli accertamenti verranno effettuati con motore e combustibili nello stato in cui si trovano all'atto dell'arresto dei veicoli, con le modalità previste all'art.3 del D.P.R. 22 febbraio 1971 n.323; Tali accertamenti potranno essere compiuti sia dai VV.UU. sia dal personale tecnico dell'Ufficio d'Igiene munito di tessera di riconoscimento e distintivo.

Articolo 253 - Verbale di accertamento

Copia del verbale di accertamento verrà trasmessa all'Ispettorato della motorizzazione civile e dei trasporti di concessione per gli adempimenti di competenza della legge n.615 e dell'art.55, IV comma del testo unico delle norme sulla disciplina della circolazione stradale.

Qualora il conducente sia persona diversa dal proprietario dell'autoveicolo copia del verbale di accertamento sarà notificata al proprietario stesso.

Entro 30 giorni dall'accertamento, ovvero, nel caso di cui al comma precedente, dalla notificazione del verbale di accertamento, il proprietario dovrà documentare al personale tecnico la avvenuta esecuzione della revisione singola mediante l'esibizione della carta di circolazione.

Articolo 254 - Ordinanza del Sindaco

Qualora il personale tecnico abbia fondato motivo di ritenere che le emissioni di un veicolo con motore Diesel superino i limiti di cui all'art.251, ma non possa procedere per qualsiasi motivo agli accertamenti di cui all'art.252, ne riferisce ai propri superiori af finchè, con ordinanza del Sindaco, sia fissato al proprietario un termine pér la presentazione del veicolo stesso agli accertamenti di cui sopra.

Articolo 255 - Veicoli destinati a trasporto pubblico

I veicoli destinati a trasporto pubblico non saranno di regola sottoposti agli accertamenti durane il servizio, ma presso le rispettive autorimesse.

Tuttavia in casi particolarmente gravi di sospetto superamento dei limiti delle emissioni, potranno essere svolti anche su tali veicoli circolanti gli accertamenti necessari.

Articolo 256 - Sanzioni

Chi conduce un veicolo con motore Diesel emettente fumi di opacità superiore ai valori stabiliti dall'art.251 è punito con l'ammenda prevista dall'art.22 della legge 13.7.1966 n.615;

Quando l'emissione, di fumi di opacità superiore ai valori regolamentari dipenda prevalentemente dalle condizioni del veicolo e non dal modo di condurlo, le sanzioni si applicano al proprietario del veicolo, anche se il medesimo non lo conduceva al momento dell'accertamento.

C a p o V

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 257 - Disposizioni comuni a tutti i titoli

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

disposizioni sul bollo. Le sanzioni pecuniarie in applicazione al
l'art.106 del testo unico della legge comunale e provinciale ap-
provato con R.D. 3.3.1934, n.383, di cui ai precedenti capi I, II
e III e IV non sono obblazionabili a mani dell'accertatore, in ap-
plicazione del disposto dell'art.107 - 3^a comma del citato testo
unico.

T I T O L O O T T A V O

DISCIPLINA IGIENICA DELLE LAVANDERIE E DEI PARRUCCHIERI

C a p o I

LAVANDERIE

Articolo 258 - Autorizzazione all'esercizio

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia pubblica di qualsiasi tipo, deve presentare domanda al Sindaco. La domanda sarà accompagnata da una documentazione dalla quale risulti:

- a) l'ubicazione dell'esercizio;
- b) una pianta in scala degli ambienti;
- c) la rispondenza degli ambienti alle norme igienico-sanitarie fissate dal presente regolamento;
- d) il sistema di lavaggio adottato;
- e) i prodotti chimici impiegati;
- f) gli impianti e gli apparecchi in dotazione;
- g) il sistema di trattamento degli effluenti liquidi e gassosi, ove questi siano richiesti.

Il Sindaco, sentito il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità igienico-sanitaria degli ambienti e delle attrezzature, concederà il permesso richiesto.

Articolo 259 - Requisiti dei locali

Le lavanderie, oltre che del reparto ove si effettua il lavaggio, devono disporre almeno:

- a) di un locale per la raccolta e sosta della biancheria sporca in arrivo;
- b) di un locale per la stiratura e deposito della biancheria pulita;
- c) di un gruppo di servizi conforme alle norme del presente regolamento.

I locali suddetti devono avere:

- a) pavimenti impermeabili e lavabili, con angoli arrotondati, e muniti di scarico delle acque;
- b) pareti a tinta chiara, impermeabili e lavabili fino ad almeno m. 2 dal suolo;
- c) illuminazione e ventilazione regolamentare.

Sui pavimenti devono essere collocati dispositivi atti a proteggere il personale dall'umidità.

Articolo 260 - Veicoli adibiti al trasporto della biancheria

I veicoli che trasportano la biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. E' vietato alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie infettive, prima che siano stati regolarmente disinfezati.

Articolo 261 - Caratteristiche delle lavanderie a secco e norme per la conduzione

Le lavanderie a secco devono rispondere a tutte le caratteristiche previste nei precedenti articoli. Esse inoltre, oltre che di ventilazione naturale a riscontro, devono essere dotate di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'alto ed espulsione dal basso.

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio, a livello inferiore a quello del pavimento del locale, possibilmente in un cortile interno, e deve essere munito per la depurazione dei vapori di un filtro a secco riconosciuto idoneo dalla C.T.C. e mantenuto in perfetta efficienza.

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di respiratore e di guanti;
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti a chiusura ermetica;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati, anche con impianti di ventilazione forzata prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo di lavoro.

C a p o II

BARBIERI - PARRUCCHIERI PER UOMO E DONNA - MESTIERI AFFINI

Articolo 262 - Mestieri affini

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere, di parrucchieri per uomo e donna, le attività inerenti l'adeguamento estetico dell'aspetto e determinati canoni di moda o di costume che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo sanitario e cioè quelli di: estetista, truccatore, estetista visagista, depilatore, manicure,

massaggiatore estetico, pedicure estetico.

Articolo 263 - Autorizzazione all'esercizio

L'esercizio delle attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, è subordinato alla autorizzazione del Sindaco, che la rilascia per l'intestatario della stessa e per i locali in essa indicati, sentita la C.T.C. e la Commissione consultiva prevista dall'apposito regolamento comunale.

Alla domanda dovrà essere allegata una documentazione che precisare:

- a) cognome e nome del richiedente o della persona cui è affidata la direzione dell'esercizio;
- b) ubicazione dell'esercizio;
- c) planimetria in scala dei locali;
- d) natura e caratteristiche delle attrezzature e delle suppellettili e dei prodotti tecnici usati nell'espletamento delle attività tratte nel presente capo;
- e) rispondenza dei locali alle norme igienico-sanitarie fissate dal presente regolamento.

Articolo 264 - Divieti

Le attività di barbiere, parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, non possono svolgersi in forma ambulante.

Non viene considerata attività ambulante la prestazione agli ammalati che non possono lasciare il proprio domicilio per il qual caso il barbiere o parrucchiere avrà cura di effettuare opportuna disinfezione dei ferri e attrezzi adoperati.

Articolo 265 - Condizioni igienico-sanitarie dei locali

Tutti i negozi di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, devono corrispondere alle seguenti condizioni igienico-sanitarie:

- a) il locale deve essere sempre pulito; bene aerato e bene illuminato con la luce naturale, nelle ore in cui la luce naturale è insufficiente l'illuminazione deve essere sempre adeguata;
- b) il pavimento deve essere tale da permettere la pulizia e la disinfezione più completa e costruito con materiale lavabile ed impermeabile;
- c) le pareti, fino all'altezza minima di m.2 dal pavimento, devono essere rivestite con piastrelle o comunque ricoperte con materiale la-

vabile impermeabile, non assorbente ed in ogni caso giudicato idoneo dalla C.T.C.

- d) il locale deve essere fornito di acqua corrente potabile calda e fredda;
- e) la porta di accesso all'esterno dovrà essere munita, durante la stagione estiva, di tenda alla veneziana o di altri mezzi idonei alla protezione contro le mosche;
- f) le spazzature dovranno essere raccolte in apposita cassetta impermeabile con coperchio e conservate, per il periodo strettamente necessario, in un vano chiuso, all'uopo destinato;
- g) i sedili dei negozi dovranno essere forniti di appoggiacapo con carta idonea o asciugamani da cambiarsi per ogni persona. Gli asciugamani e gli accappatoi dovranno essere puliti e di volta in volta cambiati per ogni persona;
- h) il locale deve essere fornito di apposito armadietto per la biancheria pulita che la protegga dalla polvere, e di recipiente ben chiuso, possibilmente da tenere in retrobottega, per la biancheria usata;
- i) il locale deve essere fornito di servizi igienici propri;
- l) quando l'attività venga svolta nell'abitazione dell'esercente, i locali debbono avere l'ingresso separato e servizi igienici propri;
- m) i locali destinati all'esercizio delle attività affini anche se situati nell'abitazione dell'esercente, devono avere, oltre all'ingresso separato, anche una idonea sala di attesa, convenientemente separata dal locale ove si svolgono le operazioni;
- n) non è consentito in ogni caso che tra la sala di attesa ed il locale di lavoro o i locali adibiti a servizi igienici siano posti dei locali adibiti ad uso della famiglia dell'esercente.

Articolo 266 - Addetti al servizio

Il titolare o il direttore dell'azienda, il personale addetto all'esercizio di barbiere o parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini, non possono svolgere in nessun modo l'attività se non dopo che, a richiesta dei singoli interessati, l'Ufficiale Sanitario abbia accertato e certificato l'idoneità relativa e l'assenza di malattie infettive o contagiose in atto.

Tale visita dovrà essere rinnovata annualmente e l'esito della prima visita e quello di conferma dovranno essere trascritti sul libretto di idoneità sanitaria, e, per i dipendenti, anche sul libretto di lavoro istituito a norma di legge.

Agli addetti al servizio è fatto obbligo di portare un camice di colore chiaro, sempre in perfetto stato di pulizia.

Articolo 267 - Strumenti e suppellettili

Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono essere tenuti con la più scrupolosa nettezza, curando, per gli strumenti, la sterilizzazione con prolungate immersioni in acqua bollente o in soluzione antisettica, ogni volta che abbiano servito.

La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanee del cliente, come rasoi, forbici, pennelli, ecc. può anche eseguirsi a mezzo di speciali autoclavi e stufe, che sono, allo scopo, in commercio.

E' vietato servirsi del piumaccio per spargere la cipria sul la pelle rasa. Per spargere la cipria si adoperano, rispettivamente, solo polverizzatori a secco e batuffoli di cotone, da distruggersi questi ultimi, dopo averli usati una sola volta.

Articolo 268 - Servizio di clienti che presentino malattie della pelle.

Nel caso in cui il cliente presenti delle malattie della pelle, gli strumenti di lavoro usati devono essere bolliti per un periodo minimo di 10 minuti. L'operatore deve inoltre, finito il servizio, mettere da parte la biancheria adoperata in recipiente apposito, farla bollire o immergerla in idonea soluzione disinfettante, e deve aver cura di lavarsi le mani prima di procedere a servire altri clienti.

Articolo 269 - Uso dei guanti

E' fatto obbligo dell'uso dei guanti al personale che adoperi cosmetici, tinture, od altro materiale velenoso, e che, per il sistema di "permanente a freddo" maneggi preparati di acido tioglicolico o di tioglicolati.

Il contenuto di acido tioglicolico dei prodotti in questione, non deve superare il sei per cento.

Articolo 270 - Norme transitorie

Qualora il locale adibito a negozio di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, non risponda alle condizioni igienico-sanitarie del presente regolamento, ma possa essere, mediante opportuni lavori o forniture, sistemato convenientemente, il Sindaco assegnerà alla ditta un congruo termine che, in ogni caso, non potrà essere superiore ai 60 giorni, per l'esecuzione dei lavori o delle forniture prescritte.

Qualora il locale, presentemente adibito a negozio, sia riconosciuto trovarsi in tali condizioni da non poter essere suscettibile di una sistemazione adeguata nei riguardi igienici, il Sindaco assegnerà alla ditta interessata un congruo termine (che non potrà oltrepassare i 6 mesi dall'eseguito riconoscimento debitamente comunicato) per trasferirsi in altro locale che sia rispondente alle norme igieniche.

Nei caso in cui l'interessato sia vincolato da impegni contrattuali di locazione precedenti al presente regolamento, il Sindaco potrà concedere a richiesta documentata dall'interessato, una proroga che, in ogni caso, non potrà andare oltre la data di inizio del nuovo anno di locazione, secondo le consuetudini locali.

DISCIPLINA IGienICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA
DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

C a p o I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 271 - Vigilanza

La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare e bevanda sono soggetti a vigilanza da parte degli Organi ed Uffici previsti dalla legge 30.4.1962 n.283 e dal Regolamento per l'applicazione di detta legge.

Articolo 272 - Autorizzazione per la produzione, preparazione e deposito di sostanze alimentari

Chiunque intenda impiantare o rilevare: stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché depositi di sostanze alimentari o di bevande di ogni specie, deve presentare domanda al Sindaco, accompagnandola con una documentazione dalla quale risulti:

- a) l'ubicazione dell'esercizio;
- b) una planimetria in scala dei locali;
- c) la rispondenza degli stessi alle norme igienico-sanitarie fissate dal presente regolamento;
- d) le caratteristiche degli impianti di riscaldamento e di abbattimento dei fumi, ove richiesto dalle norme del presente regolamento;
- e) le caratteristiche dell'impianto di trattamento delle acque di scarico ove questo sia richiesto dallo speciale regolamento comunale.

La stessa procedura deve essere seguita anche per i passaggi di proprietà, i subingressi, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano modifiche o trasformazioni a locali o ad impianti già autorizzati.

Articolo 273 - Revoca dell'autorizzazione

Qualora vengano riscontrate defezioni, inconvenienti, irregolarità, il Sindaco impone i provvedimenti atti ad eliminarli e ne

fissa i tempi di attuazione.

Se i proprietari, conduttori o direttori non le attuassero, nel termine loro ingiunto, l'autorità competente, salve le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione rilasciata.

Articolo 274 - Domande e denunzie per gli esercizi di vendita di derivate alimentari

Fatte salve le disposizioni previste dal piano commerciale, chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande in recipienti chiusi o subentrare negli esercizi commerciali già esistenti, deve inoltrare domanda al Sindaco.

Alla domanda deve essere allegata una documentazione dalla quale risulti:

- a) l'ubicazione dell'esercizio;
- b) la planimetria dei locali in scala;
- c) la rispondenza dei locali e delle attrezzature a tutte le norme fissate dal presente regolamento;

L'autorizzazione viene concessa solo dopo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e, ove di competenza del Veterinario Comunale, i quali dovranno certificare che i locali si trovano nelle condizioni prescritte dal presente regolamento.

Articolo 275 - Personale addetto alla preparazione, produzione e vendita di sostanze alimentari

Le persone addette, anche temporaneamente, od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto o vendita di alimenti e bevande, devono sottoporsi a visita preventiva dall'Ufficiale sanitario, il quale rilascia un'apposita tessera sanitaria. Detta visita deve essere ripetuta ogni anno entro il dodicesimo mese dalla precedente.

Coloro che sono addetti alla produzione, preparazione, distribuzione o vendita di latte, latticini freschi, panna, burro, ghiaccio, gelati, cibi cotti, pasticceria fresca, devono inoltre, ogni anno, essere vaccinati contro la febbre tifoide e risultare non portatori di agenti patogeni, che possono contaminare alimenti e bevande.

Articolo 276 - Carta - Divieti

E' vietato l'impiego di carta usata o stampata che ceda facilmente il colore, o che sia colorata con materie diverse da quelle consenzite, per avvolgere le sostanze alimentari compresa la verdura e la frutta.

Nel peso del prodotto venduto non può essere compreso quello della carta usata per avvolgerlo.

Articolo 277 - Carta - Depositi

I fogli di carta destinati ad involgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari, devono essere tenuti in appositi cassetti o apparecchi che li proteggano dalla polvere e da contatti di qualsiasi specie.

I fogli di carta, nella parte che va a contatto diretto immediato delle derrate alimentari, non devono essere stampati o mano scritti e devono essere estratti dagli apparecchi o cassetti protettivi, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

Articolo 278 - Divieto di toccare le merci

Le merci e derrate alimentari che si impiegano senza cottura, sbucciatura, o da consumarsi normalmente senza previo lavaggio, devono essere, alfine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, forchette, cucchiai, ecc. a seconda dei casi.

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani.

Articolo 279 - Maneggio di moneta

Agli incarichi del maneggio di moneta o carta monetaria è vietato attendere promiscuamente anche alla vendita, se non ottemperando alle norme dell'articolo precedente.

Articolo 280 - Vendita di prodotti congelati e surgelati

La vendita di prodotti congelati e surgelati, quando permessa dalla legge 27.1.1968 n.32 e relativi regolamenti è consentita nei locali che dispongano di idoneo impianto di conservazione di tali prodotti.

Articolo 281 - Sostanze corrosive ed infiammabili

Nei negozi di prodotti alimentari è vietato vendere sostanze corrosive caustiche ed infiammabili se non in confezioni originali chiuse e che non richiedano operazioni di travaso.

C a p o II

LOCALI DI PRODUZIONE - DEPOSITO E VENDITA

Articolo 282 - Disposizioni Generali

Qualora le leggi, i regolamenti speciali o il presente regolare

mento non dispongano diversamente, i locali di produzione, di deposito e divendita, delle sostanze alimentari e delle bevande devono avere le seguenti caratteristiche comuni:

- a) dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione i macchinari, gli arredi, gli strumenti e quant'altro occorra, a seconda dei casi, per la produzione, il deposito o la vendita e tali da consentire agevolmente la circolazione ed il lavoro del personale addetto e, se trattasi di negozi, anche la circolazione del pubblico;
- b) pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo, non polveroso; soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile non assorbente e lavabile, ben unito e compatto;
- c) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone, né diurna né notturna, né ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati ad essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità o di inquinamento;
- d) non contenere arredi, oggetti, sostanze od altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta;
- e) disporre di latrina (o di latrine in numero sufficiente al personale ed al numero massimo potenziale di clienti) con vaso a cacciata di acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua corrente, nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone ed asciugamano in buono stato di pulizia;
- f) avere le aperture verso l'esterno e le porte opportunamente protette, durante la estate, dalle mosche

E' tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi di produzione, piccoli depositi o di vendita in cui non vi sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore e non vi sia sosta di clienti, alla condizione che l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio e sia fornita da regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso.

Articolo 283 - Laboratori di produzione

Gli ambienti di produzione (laboratori) devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) rispettare le disposizioni sancite dal D.P.R. 19.3.1956 n.303 anche quando siano occupati da meno di 3 persone per cui, salvo speciale deroga del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, i laboratori non

- possono essere ubicati in vani sotterranei o semisotterranei;
- b) avere pavimento di scarico, corredata di chiusino, raccordato, mediante sifone idraulico, alla fognatura per l'allontanamento delle acque di lavaggio e disporre di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto dei locali costituenti il laboratorio;
 - c) essere ben ventilati da aperture sistamate nel sopraporta (vasi stas) e da finestre prospettanti uno spazio regolamentare e forniti degli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato;
 - d) essere dotati di appositi servizi (spogliatoi, docce, lavabi) per il personale addetto, nel numero e caratteristiche previste dal presente regolamento;
 - e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche

Articolo 284 - Magazzini di deposito

I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) non essere situati nei locali di abitazione od in locali posti a piani diversi dal terreno o dal seminterrato, a meno che l'edificio non faccia parte di un unico complesso industriale o commerciale.

L'uso eventuale di locali al primo piano in edifici diversi dai predetti può essere consentito quando la comunicazione con l'esercizio o con altri magazzini sia stabilita con scale o mantacarichi o comunicazioni interne e non vi siano prospetti del magazzino su ballatoio o corridoi di uso promiscuo;

- b) essere asciutti e ventilati in maniera continua e permanente con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungatesi fino al di sopra del tetto della casa o con sistemi di aerazione forzata;
- c) disporre di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto dei locali costituenti il magazzino e di una bocchetta di scarico raccordata, mediante sifone idraulico, alla fognatura;
- d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati ;
- e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche.

Articolo 285 - Locali di vendita

Gli esercizi di vendita devono essere dotati per il loro uso rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere ventilati da aperture sistematiche nel sopraporta (visistas) o da finestre prospettanti su uno spazio regolamentare e, quando necessario, da una apertura di ventilazione comunicante con l'esterno o raccordata con una canna di ventilazione di almeno 2,5 dmq di sezione e dotata di aspiratore meccanico;
- b) avere accesso diretto dalla pubblica via ed essere dotati di un retro, ventilato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua corrente potabile;
- c) avere suppellettili sempre in ottimo stato di conservazione, comprendenti un banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile ed impermeabile sul quale la merce deve essere depezzata, pesata o contata e distribuita, e scaffali per la mostra della merce stessa che deve essere riparata dal contatto del pubblico e delle mosche;
- d) fatte salve le disposizioni previste dal regolamento di pulizia urbana, la merce può essere esposta all'esterno del negozio purchè contenuta in appositi contenitori atti a difenderla dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi altro agente inquinante. Detti contenitori dovranno essere elevati dal suolo di almeno metri uno;
- e) disporre, quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande facilmente putrescibili e fermentabili, di un congruo spazio di armadi e vetrine tenute a bassa temperatura a mezzo di opportuno impianto refrigerante;
- f) essere dotati, quando nei locali si servono e si consumano alimenti o bevande, di recipienti per il lavaggio delle stoviglie forniti di acqua corrente potabile e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

Articolo 286 - Smaltimento rifiuti

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti, a mano a mano che si producono. Detti recipienti devono essere tenuti lontani e separati dagli alimenti

Articolo 287 - Detenzione animali

I locali di produzione, gli esercizi di vendita, i magazzini e le loro dipendenze, nonché le attrezature e le suppellettili, devono essere

re mantenuti sempre in accurato stato di pulizia.
In essi è vietato tenere od introdurre animali e deve effettuarsi la lotta contro le mosche ed altri insetti.

C a p o III

VENDITA FUORI DEI NEGOZI

Articolo 288 - Vendita ambulante

E' consentita la vendita ambulante di generi alimentari su spazi pubblici a posto fisso, secondo le condizioni fissate dal locale regolamento per l'esercizio del mercato.

Le derrate alimentari poste in vendita devono essere tenute in vista del pubblico, non devono essere collocate sul suolo ma su appositi banchi, aventi altezza non inferiore a metri uno accettuate le scorte racchiuse in appositi contenitori.

Le merci deperibili o soggette a processi putrefattivi (salumi, formaggi, ecc.) devono essere conservate in ambiente efficacemente refrigerato.

Articolo 289 - Vendita di carni

La vendita di polli, conigli e cacciagione deve essere effettuata su banchi attrezzati con piani di marmo, di acciaio inossidabile o altro materiale non assorbente e facilmente lavabile. La merce deve essere esposta e conservata in vetrine o ambienti dotati di efficace impianto refrigerante; gli animali posti in vendita devono essere accuratamente spennati o spellati, eviscerati e, se trattasi di conigli, privi delle parti distali degli arti.

E' proibito uccidere, spennare o spellare gli animali ed eviscerare polli e conigli sul mercato. La merce esposta deve essere protetta dalle mosche con rete, veli od altri mezzi efficaci.

Articolo 290 - Vendita di pesci

I banchi destinati alla vendita dei generi ittici devono avere il piano di marmo o di altro materiale lavabile inclinato o provvisto di fori per il gocciolamento dell'acqua; la merce deve essere protetta da reti o veli antimosche mantenuta od esposta in vetrine o ambienti dotati di efficace impianto di refrigerazione in modo da evitare l'instaurarsi di processi putrefattivi.

Articolo 291 - Vendita ambulante in occasione di feste patronali e fiere

In occasioni di feste patronali e fiere è consentita la vendita ambulante di:

- a) bevande analcoliche preconfezionate, contenute nelle bottiglie originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescolarsi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a réimpiego;
- b) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali;
- c) gelati preconfezionati chiusi in involucro originale, recante la indicazione della ditta produttrice e della sua sede;
- d) pesce salato ed affumicato;
- e) prodotti alimentari preconfezionati conservati in recipienti originali;
- f) frutta caramellata, castagnaccio e farinata su richiesta dell'interessato, indirizzata al Sindaco.

Nell'autorizzazione rilasciata saranno fissati gli spazi pubblici e il periodo di tempo in cui sarà consentita la vendita.

Articolo 292 - Locali di deposito

Tutti coloro che effettueranno la vendita di generi alimentari fuori dai negozi (ambulanti e a posto fisso) devono dimostrare di possedere i locali di deposito preparazione, o cottura dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche stabilite dal presente regolamento, o acquistati presso laboratori convenientemente attrezzati.

C a p o IV

LATTE - PANNA - FORMAGGIO

Articolo 293 - Vendita latte

Nel territorio del Comune è vietata la vendita di latte sfuso. Solo ai produttori è consentita la vendita a condizione che:

- a) abbiano ottenuto l'autorizzazione dell'Autorità Comunale rilasciata dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale ognuno per la propria competenza;

- b) le vacche siano riconosciute indenni da T.B.C. con certificazione sanitaria del Veterinario Comunale;
- c) dispongano almeno di un locale, annesso alla Fattoria, da adibire esclusivamente alla vendita del latte prodotto e che deve rispondere alle caratteristiche previste dal presente regolamento.

Articolo 294 - Centri di raccolta e lavorazione

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche stabilite dal presente regolamento per i laboratori di generi alimentari.

Articolo 295 - Vigilanza

Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte, gli impianti di lavaggio, i modi della conservazione dei recipienti riempiti, sono sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario che si avvale per le analisi del laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

L'Ufficiale Sanitario controlla tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti di risanamento igienico e di trattamento industriale del latte mediante ispezioni e prelevando campioni nella misura necessaria ad accertare la regolarità di ogni operazione.

Articolo 296 - Recipienti

Il latte pastorizzato ed il latte sottoposto a trattamenti diversi, ammessi all'autorità sanitaria, devono essere immessi al consumo in recipienti chiusi con dispositivi non manomettibili e non suscettibili di nuovo impiego.

Le caratteristiche dei recipienti chiusi contenenti latte destinato alla vendita sono stabilite dall'Autorità Comunale alla quale spetta anche di approvare i dispositivi di chiusura.

Articolo 297 - Scadenza

Sui recipienti che contengono latte pastorizzato deve essere leggibile la data di imbottigliamento del prodotto, è quindi proibito vendere o detenere negli esercizi partite di latte la cui commerciabilità sia già scaduta.

Articolo 298 - Bottiglie vuote

Le bottiglie vuote devono essere restituite, sia dal cliente che dal lattivendolo, risciacquate ed in buone condizioni di pulizia e non possono essere usate per sostanze diverse dal latte.

Articolo 299 - Mescita latte in esercizi pubblici

Il latte pastorizzato ed i latti speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore ai 5°C. Nelle rivendite il ricovero del latte nell'armadio refrigerato deve avvenire entro 30 minuti dalla consegna della partita.

E' vietato tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita salvo per mescita immediata, nonchè di farne vetrina od esposizione.

La mescita di latte per il consumo in luogo, deve avvenire nelle latterie e negli esercizi pubblici mediante versamento diretto da un recipiente originale.

Articolo 300 - Consegna latte a domicilio

La consegna del latte a domicilio del cliente deve sempre essere effettuata con recipienti integri ed originali.

Articolo 301 - Latte scremato

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in recipienti chiusi. Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere appena tracce di sostanza grassa o comunque non superiore a 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" non deve contenere una percentuale di grasso superiore all'1,80%. In entrambi i casi il residuo magro deve essere compreso tra l'8,70% e l'8,50%. Tali latti, se non sterilizzati, devono avere i requisiti batteriologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I recipienti che li contengono, qualunque sia la denominazione assunta per i prodotti, devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili: "latte scremato" o "latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dichiarazione della percentuale di grasso contenuta nel latte; questa deve risultare indelebile e ben leggibile sul recipiente o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei recipienti contenenti latte intero. Le latterie che vendono latte scremato o parzialmente scremato de-

vanno applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato".

Articolo 302 - Panna

La panna posta in vendita deve essere pastorizzata e contenuta in appositi recipienti riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria.

La panna pastorizzata deve presentare una carica batterica non superiore a 30.000= germi cmc. del prodotto e l'assenza del b.coli in I cmc.

Articolo 303 - Vendita di panna e di Yogurt

La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a 5°C e non può essere disposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Le razioni di panna montata devono essere allestite al momento della vendita con cialde conservate in recipienti riparati dalla polvere o su piatti e coppe di rigorosa pulizia, o su supporti nuovi di materiale non recuperabili.

E' consentita l'addizione alla panna di aromatizzanti e condimenti vari purchè dichiarati con appositi cartelli indicatori.

Articolo 304 - Formaggi

E' vietato vendere o ritenere per vendere formaggi:

- a) ottenuti da latte inacidito, sabbioso, infetto o addizionato di sostanze estranee come amido, destrina, ecc. o di conservanti come acido borico, acido salicilico, ecc.
- b) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione avanzata;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) colorati all'interno od all'esterno con colori nocivi;
- e) aventi crosta artificiale in creta, gesso o altre sostanze estranee al formaggio;
- f) coperti da stagnole o vernici piombifere;
- g) nocivi per qualsiasi altra causa.

Articolo 305 - Formaggio grattugiato

E' fatto divieto a tutti gli esercenti di generi alimentari di preparare, detenere e vendere formaggio già grattugiato.

E' consentita, previa adeguata pulizia del prodotto stesso, e mediante idonea attrezzatura meccanica, di grattugiare il formaggio alla presenza dell'acquirente, dietro una scelta della qualità.

C a p o V

FABBRICAZIONE E VENDITA GELATI

Articolo 306 - Fabbricazione e vendita gelati

Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere prodotti gelati deve presentare domanda al Sindaco; alla domanda dovrà essere allegata una documentazione dalla quale risulti:

- a) l'ubicazione dell'esercizio;
- b) una planimetria in scala dei locali;
- c) la rispondenza dei locali e degli impianti alle norme igienico-sanitarie previste dal presente regolamento;

il Sindaco, sentito il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario ri lascia l'autorizzazione, che potrà essere concessa:

- a) per la sola produzione;
- b) per la produzione e vendita, compresa la consumazione diretta;
- c) per la rivendita di prodotti sia sciolti che pre-confezionati.

La rivendita è autorizzata solo quando il laboratorio di produzione risulti regolarmente autorizzato.

Articolo 307 - Locali per la preparazione

La preparazione dei prodotti da gelare deve aver luogo in locali non adibiti ad abitazione né a cucina per uso familiare o ad altra lavorazione, ma in ambienti appositi che devono avere i requisiti pre scritti per i laboratori di generi alimentari.

Negli esercizi artigianali, quando la preparazione delle miscele da gelare non possa essere fatta fuori dal locale dove viene effettuata la vendita, deve essere isolato lo spazio necessario con pareti anche a mezz'aria, ma tali da interverttere ogni contatto tra il preparatore e le persone che frequentano l'esercizio.
E' vietata la gelatura di miscela per conto terzi e fuori degli ambienti appositi.

Articolo 308 - Pulizia apparecchi e utensili

Gli apparecchi e gli utensili usati per la preparazione, miscela

zione e congelazione devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili, disinfectabili. Prima di ogni uso devono sempre essere lavati con acqua calda e soda, poi con acqua bollente ed infine con acqua fredda potabile.

Articolo 309 - Composizione dei gelati

La composizione dei gelati è libera, ma ciascun esercente è tenuto ad esporre un cartello ben visibile recante l'elenco delle materie impiegate nella preparazione.

Articolo 310 - Preparazione e distribuzione al pubblico

Ciascuno dei prodotti impiegati per la preparazione dei gelati deve trovarsi in condizioni tali da non funzionare come veicolo di infezioni batteriche e conforme alle disposizioni vigenti. In particolare, per i gelati contenenti creme, panna o latte la preparazione deve avvenire partendo da latte pasteurizzato o sterilizzato, la miscela deve essere preparata osservando scrupolosamente le norme igieniche ed in locali opportunamente difesi dalle mosche. La preparazione delle miscele, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la divisione in pezzi ed in porzioni e la distribuzione al pubblico devono avvenire in modo da evitare la contaminazione microbica dei prodotti. I residui scongelati che si trovano al fondo della gelatiera non possono essere mescolati alla miscela da congelare né altrimenti utilizzati.

Articolo 311 - Conservazione

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi, deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedirne il disgelo e comunque con un massimo di - 10°C, ed in conservatori riservati esclusivamente a tale uso.

Articolo 312 - Banco per la vendita

La vendita dei gelati già preparati deve essere fatta con un banco apposito, diverso da quello impiegato per il commercio di altri generi.

Articolo 313 - Utensili per la distribuzione

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda delle quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Tali strumenti devono essere costituiti di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani ed il gelato da distribuire; essi devono essere conservati sotto zero e mai sopra la gelatiera.

Il gelato può essere avvolto o contenuto in cialde applicate con appositi dispositivi, e prelevate da un deposito protetto.

Articolo 314 - Mezzi di distribuzione

La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo o fuori dell'esercizio deve essere fatta impiegando materiale nuovo e non recuperabile per ulteriore uso.

Articolo 315 - Vendita ambulante

La vendita ambulante di gelati è consentita solo per quelli preconfezionati chiusi in involucro originale, recante l'indicazione della ditta produttrice e sua sede.
I veicoli per la vendita ambulante devono essere provvisti di idonea attrezzatura frigorifera, tale da conservare i gelati alla giusta temperatura (- 10° - 15°).

Articolo 316 - Requisiti minimi di salubrità

La salubrità dei prodotti gelati viene accertata anche mediante la determinazione della carica batterica e della colimetria. La carica batterica massima consentita è: di 100.000= germi per grammo.
Il bacterium coli deve essere assente in 1/10 di grammo di gelato. E' vietato vendere o detenere per vendere prodotti gelati che non abbiano i predetti requisiti minimi di salubrità.

C a p o VI

PANE - PASTA

Articolo 317 - Vendita

La vendita del pane al pubblico può essere fatta solo nei negozi autorizzati. In essi il pane deve essere conservato al riparo della polvere e fuori del contatto degli acquirenti, in appositi scaffali, scansie o vetrine sempre perfettamente puliti e con tanti scomparti quante sono le qualità del pane poste in vendita.

I venditori devono distribuire il pane con le mani pulite e di recente lavate. Il pane deve essere maneggiato con pinze a molla ogni qual volta sia fatto dal venditore anche il servizio di cassa e di cambio delle monete o vendita di altri generi che imbrattino le mani.

La rivendita di pane, pasta, farina, ecc. non potranno tenere in deposito o vendere altra sostanza che, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possano contaminare o alterare in qualunque modo il pane o le altre derrate in vendita.

Articolo 318 - Promiscuità della vendita

Quando il pane è venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibite ad altri usi e devono essere separate e distinte da quelle degli altri generi.

Il pane deve essere pesato in bilance apposite e venduto in apposito banco.

Articolo 319 - Consegnna a domicilio

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante.

La consegna del pane a domicilio del cliente, deve essere effettuata con idonei involucri di carta, cellofan, sacchetti di tela, ecc., preconfezionati e chiusi in negozio e trasportati con apposita gerla o corbelli rivestiti e coperti di tela pulita.

Presso gli esercizi che facciano distribuzione di cibi crudi o cotti, presso i bar, ecc., in cui si conserva pane per la distribuzione in luogo, la conservazione deve essere fatta in apposite scansie o casse e casse coperte.

Articolo 320 - Trasporto dal luogo di produzione all'esercizio di vendita.

Il trasporto del pane in grosse partite dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, alle rivendite, ristoranti, comunità, ecc. deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, od in appositi furgoncini chiusi, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile, in modo che il pane risulti completamente al riparo dalle polveri e da ogni altra causa di insudiciamento.

I suddetti recipienti o veicoli devono sempre essere tenuti con la massima pulizia.

Articolo 321 - Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pane e pasta

Le fabbriche e gli spacci di farine, di pane e pasta, saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontani da latrine, stalle ed altri ambienti che emanino cattive esalazioni. Detti locali non potranno mai servire da dormitori, nè essere in comunicazione diretta con locali di abitazione, latrine od orinatoi.

Il personale addetto alle fabbriche di pane e pasta deve mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona.

Durante il lavoro deve indossare una vestaglia di tela bianca, deve avere a disposizione latrine a chiusura idraulica, lavabi ad acqua corrente ed uno spogliatoio. Deve inoltre essere riconosciuto immune da malattie trasmissibili e perciò dovrà essere munito dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio d'Igiene.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e della pasta alimentare debbono avere il pavimento impermeabile in mattonelle di cemento e le pareti con rivestimento di materiale impermeabile non assorbente di colore chiaro, sino al soffitto.

E' vietato deporre il pane crudo o cotto o le paste alimentate all'aria aperta nei cortili, nei vani delle scale, a terra nel ballatoio, in anditi delle cantine, ecc.

Il pane crudo o cotto va ricoperto con striscie di tela mantenute costantemente pulite e mai con sacchi.

Articolo 322 - Paste secche

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, del peso di gr.100 - 250 500 o 1000 o multipli di mille, ecc. (art.35 legge 4.7.1967 n.580).

Oltre a quanto sopra, la vendita di pasta secca e fresca è regolata dalle apposite norme di legge.

C a p o VII

FRUTTA - VERDURA - FUNGHI

Articolo 323 - Divieti di vendita

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi e simili che siano guasti, fermentati, sudici o comunque alterati.

E' pure vietata la vendita di frutta destinata all'alimentazione immediata, che sia anche soltanto immatura.

E' inoltre proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati o che abbiano subito la congelazione, e che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

Le derrate in tale condizioni saranno subito sequestrate e distrutte.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Articolo 324 - Lavatura

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e verdure in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili

Articolo 325 - Ripari per la frutta e erbaggi

La frutta, i legumi, erbaggi e simili, e specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche. E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito o di vendita.

Articolo 326 - Vendita dei cocomeri

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica.

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto di materiale impermeabile non assorbente ed inalterabile, dotato di acqua potabile e di unrecipiente per la raccolta dei rifiuti.

I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I venditori, che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'Ufficiale Sanitario, dovranno indossare una idonea sopraveste mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale Sanitario, esenti da malattie contagiose.

Il ghiaccio impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

Articolo 327 - Funghi e tartufi

La vendita dei funghi e tartufi può aver luogo soltanto nei siti indicati dall'Autorità Comunale e mai in forma ambulante.

I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata ogni promiscuità.

I funghi mescolati o sprovvisti di cartelli anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati e distrutti.

Articolo 328 - Qualità ammesse alla vendita

Sono ammessi alla vendita soltanto i funghi freschi ed i tartufi appartenenti alle specie sottonotate:

Nome Volgare

- 1) prataiolo
- 2) ovo, coloco, fungo reale
- 3) chiodini, famigliola buona, sementino
- 4) porcino, moreccio; ceppatello
- 5) pinarolo domestico
- 6) ditola gialla e rossa
- 7) gallinaccio, galletto
- 8) prugnolo
- 9) steccherino, spirarolo, dentino
- 10) bubbola o puppola
- 11) vescia maggiore, vescia
- 12) agarico delizioso, lapacendro buono
- 13) spugnola gialla, tripetto
- 14) spugnola bruna
- 15) pioppino
- 16) tartufo nero di Norcia o di Spoleto
- 17) tartufo bianco di Alba
- 18) tartufo nero d'inverno o trifola nera
- 19) tartufo moscato

- 20) tartufo d'estate o scorzone
- 21) tartufo nero ordinario
- 22)

Nome Tecnico

- Agaricus Campestris
amanita caesarea
armillaria mellea
boletus edulis
boletus bellini
clavaria botrytis
cantharellus cibarius
clitopilus brunulus
hydnus repandum
lapiota excoriata
lycoperdon bovista
lactarius deliciosus
morchella esculenta
morchella conica
pholiota acerita
tuber melanosporum vit
tuber magnatum pico
tuber brumale Vitt.
tuber melanosporum var
moschatum de ferry
tuber aestivum Vitt.
tuber mesentericum
terfezia leonis

Per la vendita dei tartufi dovranno essere osservate le norme prescritte dalla legge 17.7.1970 n.568

Articolo 329 - Divieto

E' vietata la vendita di funghi freschi ultra maturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque di funghi nuzzati o spezzati, quando non sia possibile riconoscere la specie cui appartiene ciascun pezzo o frammento.

Articolo 330 - Funghi secchi

La vendita al dettaglio di funghi secchi è consentita solo in sacchetti di cellofane od altro materiale trasparente, sigillati e muniti delle indicazioni prescritte dalla legge 30 Aprile 1962, n.283.

Possono essere venduti soltanto i funghi secchi appartenenti alle specie del porcino comune o boleto edule, che siano in buono stato di conservazione e di essicamento.

C a p o VIII

MACELLAZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI CARNI DEPOSITO E VENDITA DI PESCI E CROSTACEI

Articolo 331 - Condizioni dei locali di macellazione

I locali adibiti alla macellazione devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) avere le pareti rivestite fino al soffitto con piastrelle smaltate;
- b) avere il pavimento piastrellato di materiale impermeabile, costruito in declivio, munito di condutture per gli scoli collegati ad idoneo impianto di depurazione prima di immissione nella rete fognaria;
- c) essere muniti di idonea attrezzatura che dovrà essere costantemente tenuta in ottimo stato di pulizia ed efficienza;
- d) essere forniti di acqua potabile;
- e) avere un'altezza minima di mt. 4 ed una superficie minima di mq. 16 aerazione ed illuminazione sufficienti direttamente dall'esterno; l'area finestrata sarà comunque non inferiore ad 1/10 della superficie del pavimento.

La porta di ingresso sarà ampia al fine di consentire un'agevole accesso ai capi destinati alla macellazione e si aprirà direttamente all'esterno.

Articolo 332 - Locali di deposito e di vendita di carni

I locali di deposito e di vendita devono rispondere ai requisiti generali fissati per i locali di vendita e deposito di generi alimentari.

In particolare le pareti interne delle botteghe e degli ambienti di deposito e conservazione delle carni devono essere rivestite fino ad almeno 2 m. di altezza, dal pavimento, con marmo, piastrelle smaltate o altro materiale impermeabile, non assorbente facilmente lavabile e disinfectabile e comunque ritenuto idoneo dalla amministrazione comunale Il rivestimento impermeabile dovrà comunque superare di almeno 30 cm.

le uncinarie .

Le carni fresche non dovranno venire in contatto o essere vendute in promiscuità con le altre merci, alimentari o non, che possono contaminare.

Le carni saranno esposte solo all'interno dell'esercizio, in appositi banchi o vetrine refrigerate, ed opportunamente difese dalle mosche e dalla polvere.

Nel caso di vendita promiscua di carni di animali da macello, dovrà essere installato per il pollame un banco o, in via subordinata, un ceppo separato con personale distinto per la riduzione in pezzi della carcassa ed un frigorifero distinto per la conservazione e l'esposizione.

Il pollame, i conigli e la selvaggina dovranno essere poste in vendita ed esposte minuziosamente spellati o spennati, completamente privi del pacchettò intestinale; i conigli dovranno essere privati delle parti distali degli arti.

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

Articolo 333 - Locali di vendita e di deposito di pesci

Il deposito e la vendita di pesci e crostacei freschi o congelati non sono permessi in locali ove siano esercitati il deposito o la vendita di generi alimentari di qualsiasi specie ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

I locali di deposito e di vendita di pesci freschi devono rispondere ai requisiti generali fissati per i locali di deposito e vendita dei generi alimentari.

In particolare tali locali devono essere ben ventilati, con pareti rivestite fino ad almeno 2 m. di altezza con marmo, piastrelle smaltate o altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Comunale. I pesci devono poggiare su supporti di marmo.

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio ed asportati in giornata. E' proibito depositare tali residui negli immondezzai delle case.

Articolo 334 - Alimenti congelati

E' vietato introdurre in frigoriferi esistenti sul territorio comunale o porre in vendita negli esercizi cittadini carne congelata o pesci e crostacei congelati che non abbiano subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte del veterinario comunale che ne rilascia apposita attestazione.

E' vietata la vendita promiscua di carne fresca e congelata nello stesso esercizio.

Articolo 335 - Personale degli esercizi

Il personale addetto agli esercizi di carne deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui alla legge 30 Aprile 1962 e n. 283 e deve indossare idonea sopravveste da tenersi sempre pulita.

Articolo 336 - Frigoriferi

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve fare domanda al Sindaco, per ottenere la prescritta autorizzazione.

La temperatura in questi locali non deve mai superare gli 8°C e l'umidità il 60 per cento di umidità relativa per il controllo, il proprietario provvederà a munirli di un termometro e di un igrometro a registrazione.

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

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la qualità e la quantità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome del proprietario delle singole partite di carne,
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

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

Articolo 337 - Trasporto carni

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macellai agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri o automezzi chiusi ben connessi e puliti, rivestiti interamente di lamiera di zinco o di altro metallo adatto e costruiti in modo da non lasciar colare liquido alcuno.

Tali carri e automezzi debbono servire unicamente per il trasporto delle carni ed all'esterno debbono portare a grossi caratteri il nome e cognome del proprietario.

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

Articolo 338 - Tripperie

I locali destinati alla lavorazione dei generi di tripperia devono essere di regola costruiti nell'ambito dei macelli privati. 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.

Tali stabilimenti devono corrispondere a tutte le esigenze del l'igiene prevista per i lavoratori di carni.

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

Il trasporto dei generi di tripperia dai macelli agli stabilimenti di lavorazione deve effettuarsi con carri chiusi debitamente fodera-
ti in lamiera all'interno e costruiti in modo da impedire la scola-
tura dei liquidi.

Articolo 339 - Rimozione dei residui

Le ossa, le unghie, le materie grasse, le pelli, le penne e qua lunque altro residuo devono essere custoditi in casse coperte fodera-
te in zinco e giornalmente rimosse dal mattatoio o dallo spaccio e
trasportate ai rispettivi stabilimenti in carri o automezzi chiusi.

Articolo 340 - Controlli sanitari

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari, che dovranno essere apposti in numero sufficiente affinchè ogni pezzatura di carne in deposito ne sia provvista.

Le carni che risultano sprovviste di tali bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e di contrabbando e destinate alla distribuzione, ed i contravventori sono deferiti all'Autorità Giudiziaria.

Articolo 341 - Divieti

E' proibito vendere, distribuire, o anche soltanto tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate. I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Non è permessa la vendita di animali da cortile, e di selvaggina morti per malattie o trovati affetti da malattia o che si trovino in istato di putrefazione anche incipiente, o molto deteriorati per il trasporto.

E' vietata la vendita delle cavie e dei conigli magri, vecchi affetti da sperospermosi o da altre malattie. In caso di sviluppo di una malattia infettiva fra gli animali da cortile, l'autorità sanitaria può sospenderne lo smercio e può, in casi speciali, vietarne l'introduzione da altri comuni.

E' vietata la vendita di pollame tagliato a pezzi alla rinfusa.

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

C a p o I X

BAR - PASTICCERIE - TAVOLE CALDE

Articolo 342 - Spacci

Gli spacci al minuto di bibite analcooliche, di vino, birra, liquori ed altre bevande, devono essere dotati di banco di vendita con ripiano di materiale unito, lavabile ed inossidabile. Il ripiano deve essere sufficientemente ampio per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri.

Articolo 343 - Sciropopi - Acque minerali

Gli sciropopi, i concentrati di frutta, gli estratti, le tinture, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati a temperatura conveniente e diluiti solo al momento dell'impiego con acque potabile o gassate o minerali.

Le acque minerali naturali devono essere sempre conservate nei recipienti originali che vanno tenuti chiusi al momento della vendita o della mescita.

Articolo 344 - Vini - Birra & Liquori

Anche i vini, di qualsiasi specie, la birra e i liquori, devono essere conformi alle norme di legge e conservati fino al momento della mescita nei recipienti originali.

Articolo 345 - Latte

Il latte usato per bibita o per miscela nei caffè e bar, deve essere pastorizzato e sterilizzato e conservato a bassa temperatura (+ 5°C), anche quando il contenitore è stato aperto.

Articolo 346 - Birra

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi a pressione che vi immettono, a mezzo di tubazione di metallo inossidabile e-sente da piombo, anidride carbonica pura. Tali apparecchi devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente ripuliti.

Articolo 347 - Polpa di frutta - spremitura

Quando si preparino bibite per spremitura di frutti o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolate a latte o ad altri liquidi e ghiaccio, ciò deve essere fatto partendo da prodotti maturi, da latte pastorizzato o sterilizzato e da ghiaccio artificiale salubre e soltanto ad opera di appositi apparecchi.

Articolo 348 - The' - Caffè

Gli infusi di thè e caffè e le cioccolate, devono essere preparati con prodotti originali rispondenti ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti, esclusa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, ad eccezione di saccarosio pure, latte pastorizzato, succo di agrumi e liquori. Il thè e il caffè possono essere utilizzati per una sola estrazione; i residui, ancorchè non esauriti, saranno raccolti e dispersi.

Articolo 349 - Pasticceria - Panini

I prodotti in vendita (dolciumi, pasticceria, panini, ecc.) devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dalle mosche in ogni stagione dell'anno.

La pasticceria deve essere presa o consegnata al cliente con pinze o altro materiale idoneo.

L'allestimento di panini imbottiti, tramezzini, toast, o simili, deve essere fatto con apposito strumentario pulito.

Articolo 350 - Pasticceria fresca

La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli altri alimenti che possono andare incontro a fermentazione o dar luogo a moltiplicazioni micobiche, debbono essere tenuti in apposito ambiente refrigerato ed a temperatura non superiore ai + 5°C.

Articolo 351 - Preparazione di cibi cotti

Negli esercizi per la preparazione e vendita di cibi cotti, nelle pizzerie, tavole calde, la zona assegnata alla preparazione e cottura

dei cibi deve essere distinta da quelle dove sosta il pubblico acquirente o consumatore.

La zona di preparazione deve essere raccordata ad una dispensa con zona refrigerata (o armadio frigorifero) e ad un deposito di stoviglie e posate pulite e ad un banco di confezioni per i cibi da consumare fuori dell'esercizio.

Quando posate e stoviglie siano lavate in luogo, l'acquaio o la macchina lavastoviglie devono essere sistemati in un locale o appendice apposita.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e devono essere provvisti di apposita cappa.

Articolo 352 - Locali di consumazione

Il banco per la distribuzione e per il consumo di cibi in luogo deve essere abbastanza largo per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri. Il banco deve essere lavabile, di materiale unito ed impermeabile.

Le portate devono essere posate su di una tovaglia che all'atto della messa in opera deve risultare sempre pulita. Deve essere fornita a ciascun cliente una salvietta puliscibocca.

Articolo 353 - Vini e liquori da asportarsi

I locali per la vendita al pubblico di vino, birra o liquori da asportarsi devono avere le caratteristiche stabilite per i negozi, devono essere dotati di un retro o di una cantina, aventi i requisiti igienici previsti per i magazzini dei generi alimentari, che deve essere effettuato il riempimento delle bottiglie e dei fiaschi ed ove devono essere disponibili, in un reparto a se stante, mezzi idonei per la pulizia di tutti i recipienti; questa dovrà essere effettuata con acqua potabile, con l'osservanza della più scrupolosa nettezza. Il vino, la birra e i liquori devono comunque essere venduti in fiaschi od in bottiglie previamente tappati e ne è vietato il consumo sul posto.

C a p o X

GHIACCIO ALIMENTARE - ACQUE MINERALI

Articolo 354 - Autorizzazioni - Divieti

Chiunque intenda produrre a scopo commerciale ghiaccio per uso alimentare deve essere munito di autorizzazione rilasciata dal Sindacato.

co su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

E' vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile.

E' vietato impiegare recipienti od aree di congelazione che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario non garantiscano il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

Articolo 355 - Certificato d'origine

Il ghiaccio ad uso alimentare importato da altri Comuni deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune dove è stato prodotto.

Articolo 356 - Rivendite

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

In esse deve essere esposto un cartello che indichi la qualità e la provenienza del ghiaccio venduto.

Articolo 357 - Divieto di impiegare stracci

E' vietato l'impiego di stracci, tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia usato promiscuamente per altri usi non controllati, per avvolgere ghiaccio alimentare.

Articolo 358 - Depezzamento e tritazione

Il depezzamento e la tritazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande o di ghiacciate, granite, ecc. devono essere effettuati mediante appositi apparecchi escluso qualunque metodo manuale diretto.

Articolo 359 - Conservazione o refrigerazione

Per la conservazione o refrigerazione di alimenti e bevande mediante contatto diretto, deve essere usato soltanto ghiaccio alimentare.

Articolo 360 - Veicoli destinati al trasporto

I veicoli destinati al trasporto del ghiaccio alimentare devono essere chiusi, muniti di coperchio che deve essere richiuso dopo ogni prelevamento e tutti rivestiti internamente di lamiera zincata o di altro materiale riconosciuto idoneo.

Articolo 361 - Depositi di acqua minerale

I locali adibiti a deposito di bottiglie di acqua minerale, oltre a possedere le caratteristiche previste per i magazzini di generi alimentari, devono consentirne la conservazione al riparo della viva luce e da sorgenti di calore.

Articolo 362 - Tenuta registri dei depositi

Presso i depositi di acqua minerale devono essere tenuti:

- a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;
- b) un registro sul quale vanno segnati le ispezioni ed i prelievi effettuati dagli organi competenti.

Articolo 363 - Divieto di vendita

Non possono essere poste in commercio bottiglie con acqua minrale naturale o artificiale mancanti dei contrassegni prescritti.

T I T O L O D E C I M O

POLIZIA MORTUARIA

C a p o I

SERVIZIO NECROSCOPICO E TRASPORTO DI SALME

Articolo 364 - Denuncia di morte

I medici chirurghi, in ogni caso di morte di persona da essi assistita, debbono comunicare all'Ufficiale Sanitario, entro 24 ore dal decesso, la malattia che a loro giudizio ~~se~~ sarebbe stata la causa.

La denuncia va fatta sugli appositi moduli forniti dal Comune ed indicando la causa del decesso con la terminologia prescritta dall'Istituto centrale di statistica.

In caso di decesso senza assistenza medica, la denuncia della presunta causa di morte viene fatta dal medico necroscopico. L'obbligo della denuncia di morte è estesa anche per i nati morti e per i feti, espulsi morti, dopo il 4^o mese di gestazione.

Articolo 365 - Riscontri diagnostici

Le persone che vengono a morte in luogo pubblico e senza assistenza medica e quelle per le quali non sia possibile accettare la causa della morte, sono trasportate alla camera mortuaria del cimitero per essere sottoposte all'osservazione ed al riscontro diagnostico ai sensi dell'art.2 - legge 15.2.1961 n.83.

L'obbligo di denunciare la causa di morte compete anche ai medici incaricati dalla Autorità Giudiziaria di eseguire autopsie o riscontri diagnostici.

Articolo 366 - Comunicazione di morte da malattia infettiva

Se la morte risulta determinata da malattia infettiva soggetta a denuncia, deve esserne data notizia, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario secondo quanto previsto dall'art.28 del presente regolamento.

Articolo 367 - Medico Necroscopo

Ricevuta la dichiarazione di morte, l'Ufficiale di Stato Civile provvede a sollecitare la visita del Medico necroscopo, la quale deve essere effettuata non prima di 15 ore di decesso.

Articolo 368 - Periodo di osservazione

Nessun cadavere può essere chiuso in cassa, nè sottoposto ad autopsia, nè inumato, tumulato, cremato, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, salvo i casi di morte sicura per decapitazione, maciullamento, ecc. accertati dal medico necroscopo.

Nei casi di morte improvvisa e in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente su proposta del medico visitatore, l'osservazione può essere fino ad un massimo di 48 ore.

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia infettiva o diffusa o il cadavere presenti segni di putrefazione su proposta del medico visitatore, il Sindaco può ridurre a meno di 24 ore il periodo di osservazione.

Articolo 369 - Divieti del periodo di osservazione

Durante il periodo di osservazione di un cadavere è proibito porlo in condizioni tali da impedire eventuali manifestazioni di vita. Non è lecito privare il presunto cadavere delle coperte, rimuoverlo dal luogo e vestirlo prima della visita del medico necroscopo. Non deve essere lasciato in abbandono nè si devono aprire le finestre della stanza in cui giace prima che il decesso sia stato accertato dal medico necroscopo.

Articolo 370 - Rimozione del cadavere

Trascorso il periodo di osservazione il cadavere può essere rimosso dal letto per le cure ulteriori e la deposizione nel feretro. Per questa operazione può essere richiesta all'Ufficio dello Stato Civile l'opera degli incaricati municipali.

Il cadavere, prima di essere deposto nel feretro deve essere vestito, o almeno decentemente avviluppato in pannolini. Esso deve trovarsi deposto nel feretro alcuni minuti prima della sepoltura rimanendo ai necrofori il solo compito di chiudere il feretro e trasportarlo alla vettura.

Articolo 371 - Feretri

Se la salma deve essere inumata nel cimitero locale, deve essere adoperata una cassa di legno dolce, abete o pioppo, sul fondo della quale devesi spargere conveniente quantità di materiale assorbente.

La cassa deve avere uno spessore non inferiore a cm. 2,5. Le salme destinate alle inumazioni in posti a concessione trentennali devono essere racchiuse in casse di legno dolce, per la quale è

però permesso l'uso di cerchiature di ferro di larghezza non superiore ai 4 cm.

Le salme destinate alla tumulazione tanto in tombini sotto terra, quanto in loculi fuori terra o che vengono trasportate fuori Comune o all'estero devono essere racchiuse in feretri di legno forte, contenenti altra cassa metallica di lamiera con spessore non inferiore ai 7/10 di mm. e saldata a fuoco a perfetta tenuta.

Sul coperchio di ogni feretro, che deve essere fissato mediane viti preventivamente predisposte, deve essere applicata una piastrina metallica recante impressi il nome e il cognome del defunto e la data di morte.

Qualora il feretro non si trovi presso la dimora del defunto ed i parenti intendano trasportarvelo o intendano trasferirlo in altro luogo scelto per svolgervi particolari onoranze l'Ufficiale Sanitario può consentire tali trasferimenti da effettuarsi due ore, prima dei funerali.

Articolo 372 - Camere mortuarie

Gli ospedali, le case di ritiro e di asilo, i collegi, i convitti, gli educandati e simili, le case dilavoro, ed in genere gli istituti che hanno dormitori in comune, devono avere una camera mortuaria di osservazione costruita e disposta come è prescritto agli articoli 127 e 128 del regolamento speciale di polizia mortuaria, per tenervi in osservazione i cadaveri delle persone che in essi venissero a morire.

Il trasporto dei cadaveri dall'infermeria alla camera mortuaria non può essere fatto se non dopo che sia stata praticata la visita necroscopica.

Le camere mortuarie devono essere fornite di quei mezzi di sorveglianza e di soccorso per cui sia sufficientemente provveduto alla pronta assistenza del presunto estinto, nel caso che egli desse segno di vita.

Articolo 373 - Morte per malattia contagiosa

I cadaveri delle persone morte per vaiolo, tifo esantematico, scarlattina, difterite, colera, devono essere deposti nel feretro, senza essere spogliati dei loro indumenti, avvolti in lenzuolo inzuppato in soluzione di sublimato corrosivo a due per mille.

Essi devono essere trasportati direttamente dal luogo del decesso alla camera di osservazione, se non sono trascorse le 24 ore dalla morte, o se dopo le 24 ore, direttamente al Cimitero.

Quando però il Sindaco lo reputi necessario per la tutela della sanità pubblica, tali cadaveri sono trasportati, colle prescritte cautele, alla camera di osservazione presso la stazione di disinfezione anche prima che siano trascorse le 24 ore dalla morte.

Articolo 374 - Morti sul suolo pubblico

Sempre quando sia escluso il sospetto di reato, i cadaveri di persone morte sul suolo pubblico od in luoghi aperti al pubblico sono trasportati alla propria abitazione o alla camera di osservazione, salvo a procedere (passato il tempo necessario) alla visita necroscopica ed all'esposizione del cadavere nell'apposita camera, se la persona è sconosciuta.

Articolo 375 - Imbalsamazione

L'imbalsamazione non può essere eseguita che da dottori in me dicina e chirurgia. Chiunque desidera praticare o far praticare l'imbalsamazione di un cadavere deve ottenerne l'autorizzazione dal Sindaco. Tale autorizzazione su parere favorevole dell'Ufficiale Sa nitario, sarà concessa ove si presenti:

- a) una dichiarazione del medico incaricato dell'operazione, indican^{te} il metodo che in essa intende seguire, e il luogo e l'ora in cui sarà compiuta;
- b) distinti certificati del medico curante e del medico necroscopò, che escludano il sospetto che la morte sia avvenuta per causa cri minosa;
- c) ove occorra, una dichiarazione di consenso dei parenti del defun to.

Articolo 376 - Trasporto del feretro

I feretri sigillati in seguito ad esito favorevole della visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione, non possono più essere aperti e sono trasportati, con le onoranze predisposte, al cimitero di destinazione.

L'incarico del trasporto di una salma deve essere munito dell'apposita autorizzazione del Sindaco che va consegnata al Custode del Ci mitero di destinazione.

L'orario del trasporto è fissato dall'Ufficio funerario secondo l'ordine di presentazione delle deuncè di morte ed in base alle esigenze del servizio.

I veicoli funerari devono trovarsi sul luogo almeno dieci minuti pri ma dell'ora fissata per i funerali.

Il percorso del corteo funebre è stabilito dall'Ufficio funerario in base alle disposizioni del Sindaco.

Il trasporto di salme fuori Comune o all'estero è autorizzato rispettivamente dal Sindaco o dal Medico Provinciale, in base alla dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario attestante che sono state os servate le disposizioni stabilite per tali trasporti dal vigente regolamento di polizia mortuaria.

Analogia autorizzazione occorre per il trasporto di resti ossei che devono essere raccolti in apposite cassette.

Articolo 377 - Trasporto dei feretri fuori del Comune

Per trasporto ordinario da questo ad altro Comune dello Stato od all'estero, i cadaveri devono essere chiusi in una cassa metallica saldata a fuoco e quindi in altra cassa di legno forte, le cui caratteristiche devono corrispondere a quanto previsto dagli artt. 27 - 29 del R.D. 21.12.1942, n.1880.

Lo spessore delle pareti di questa seconda cassa non deve essere minore di centrimetri quattro.

Le tavole devono essere di un sol pezzo, o, di più, congiunte mediante opportuno incastro.

Le intersecazioni delle diverse facce della cassa devono essere riu_nite con taglio a coda di rondine.

Articolo 378 - Feretri provenienti da altri Comuni

I feretri provenienti da altri Comuni e dall'estero, salvo diversa autorizzazione da concedersi, di volta in volta, dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, devono essere trasportati direttamente al Cimitero.

Articolo 379 - Autopsie

Le autopsie non possono essere eseguite che da dottori in medicina e chirurgia.

Eccezione fatta per gli ordini emanati dall'Autorità giudiziaria e per i cadaveri di persone morte in ospedali od in Istituti pubblici di assistenza onelle carneri non si può procedere all'autopsia di un cadavere se non previa autorizzazione del Sindaco.

L'autopsia non può essere fatta prima che siano trascorse 24 ore di osservazione se si tratta di morte ordinaria, e 48 ore se di morte improvvisa.

Ogni cimitero deve disporre di apposita camera per le autopsie, alle quali potranno assistere solo le persone la cui presenza è richiesta dalla legge.

Articolo 380 - Camera mortuaria

Il Cimitero è provvisto di una camera mortuaria, costruita secondo il disposto dell'art.94 del R.D. 21.12.1942 n.1880, per la deposizione temporanea di tutti i cadaveri, passato il periodo di osservazione, in attesa di essere inumati, tumulati o cremati, senza riguardo alla religione che avesse professato il defunto.

C a p o II

SERVIZI DEL CIMITERO

Articolo 381 - Vigilanza sui cimiteri

La polizia dei cimiteri spetta esclusivamente al Sindaco.

Il Sindaco vigila che nei cimiteri e nelle zone di rispetto sia no osservate le disposizioni delle leggi e dei regolamenti così generali come locali che reggono la materia, e prescrive tutte le misure speciali di urgenza riconosciute necessarie nell'interesse della salute pubblica e del buon ordine.

Articolo 382 - Cadaveri da inumarsi

Nel cimitero comunale sono ricevuti:

- a) i cadaveri delle persone morte nel territorio del Comune, qualunque ne fosse in vita il domicilio;
- b) i cadaveri delle persone morte fuori del Comune, ma aventi in esso, in vita, il loro domicilio legale;
- c) i cadaveri delle persone non domiciliate, in vita, nel Comune e morte fuori di esso, ma aventi diritto ad una sepoltura privata nel cimitero del Comune.

Articolo 383 - Ricevimento dei cadaveri

Nessun cadavere può essere ricevuto nel Cimitero per essere inumato, tumulato o cremato se non sia accompagnato dall'ordine di sepoltura rilasciato dall'Ufficiale dello stato civile. Tale atto deve essere ritirato da chi ha la direzione o custodia del cimitero alla consegna di ogni singolo cadavere.

Articolo 384 - Registro delle sepolture

Il custode del cimitero deve inscrivere giornalmente sopra ogni registro:

- 1) le inumazioni che verranno eseguite, precisando il nome, cognome, paternità, età e Comune d'origine del sepolto, secondo quanto risulta dall'ordine di sepoltura rilasciato dall'Ufficiale dello stato civile, l'anno, il giorno e l'ora del seppellimento, il numero d'ordine della fila e della fossa, e il numero d'ordine della bolletta di seppellimento;

- 2) le generalità, come sopra, delle persone i cui cadaveri vengono tumulati, con l'indicazione della tomba ove devono essere depositi;
- 3) le generalità, come sopra, delle persone i cui cadaveri vengono cremati, coll'indicazione del luogo di deposito delle ceneri nel Cimitero e del luogo in cui sono trasportate, se fuori del Cimitero, secondo quanto risulta dall'autorizzazione data dal Prefetto;
- 4) qualsiasi variazione avvenuta in seguito per esumazioni, trasporto di cadaveri o di ceneri, ecc.

Articolo 385 - Suddivisione delle aree del cimitero

L'area del cimitero è suddivisa con viali in campi comuni per adulti, in campi comuni per fanciulli al di sotto dei dieci anni di età, in aree per la costruzione di colombari, in posti da cedersi per le sepolture private ad inumazione od a tumulazione, per la costruzione di tombe sotterranee ad un piano ed a più piani, ed in aree delle cappelle di famiglia.

Tanto i posti delle fosse individuali di ogni campo comune che quelle da cedersi ai privati, quanto le aree per la costruzione di colombari o di cappelle, devono essere preventivamente designati, in base ad apposito piano distributore predisposto dall'ufficio funerario ed approvato dall'Ufficiale Sanitario in osservanza alle norme di legge e del presente Regolamento.

I viali devono avere una idonea tombinatura per il sollecito allontanamento delle acque piovane e possono essere alberati solo con piante aventi radici a fittone.

Articolo 386 - Sepolture

Le sepolture sono comuni o private. Quanto al sistema esse possono essere ad inumazione, cioè nella terra, od a tumulazione, cioè in loculi, cripte, tombe di famiglia, costruiti in muratura od in pietra naturale od artificiale, fuori e sotto terra.

Nelle sepolture comuni (campi comuni) vengono inumati tutti quei cadaveri per i quali non si sia disposto per una sepoltura privata. Nelle aree del cimitero destinate alle sepolture comuni sono preventivamente designati i posti delle fosse con un piano regolatore, distribuiti in tanti quadri in rapporto all'ampiezza delle aree e l'una accanto all'altro in file continue, simmetricamente ai muri di cinta od ai viali di comunicazione.

Le sepolture nei campi comuni sono ad inumazione decennale. Le fosse devono essere scavate rispettando le norme del R.D. 21.12.1942 n.1880 nei riguardi della profondità, larghezza e lunghezza e della

distanza con le fosse vicine.

Articolo 387 - Tumulazione

Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei loculi dei columbari costruiti dal Comune o nelle cappelle o nelle tombe sotterranee costruiti dai privati. Anche i resti ossei possono essere tumulati in apposite celle ossario.

Per le costruzioni delle cappelle e delle tombe sotterranee a più ripiani sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con l'indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi e da applicarsi ed ai disegni di prospetti e dei particolari ornamentali.

Il Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e della commissione edilizia, ne autorizza la costruzione.

Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, le cappelle e le tombe sotterranee a più piano sovrapposti siano riconosciuti regolamentari dall'Ufficio funerario e dall'Ufficiale Sanitario.

Le norme igieniche da seguire e le caratteristiche delle nicchie e dei locali, sono quelle previste dagli artt. 50 e seguenti del R.D. 21.12.1942 n. 1880.

Articolo 388 - Esumazioni

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime si fanno quando, scorso il decennio dal seppellimento, od alla scadenza della concessione, se trattasi di sepoltura temporanea a pagamento, si scavano di nuovo le fosse o si smurano le tombe per fare luogo ad altri seppellimenti.

Le seconde, allorchè, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengono disseppelliti per indagini nell'interesse della Giustizia, o per essere trasportati in altre sepolture, o cremati.

Tanto nel primo, quanto nel secondo caso, eccezione fatta per la sola Autorità giudiziaria, nessuno può trattenere o sottrarre parti della salma, degli indumenti o di altri oggetti ad essa pertinenti.

Articolo 389 - Esumazioni ordinarie

Per procedere alle esumazioni ordinarie nei campi comuni non occorre alcun ordine o permesso speciale. A ciò provvede direttamente il Comune e a seconda del bisogno, dopo decorso il decennio di inumazione del cadavere.

Articolo 390 - Ossario

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvengono saranno diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, semprechè coloro che vi avessero interesse non facciano domanda di raccoglierle per deporle in sepolture a pagamento di cui si siano resi concessionari nel recinto del Cimitero.

Gli avanzi degli indumenti, le casse, ecc., devono essere raccolti a parte e inceneriti dentro il Cimitero.

Le lapidi e i cippi sono, per cura del Municipio, ritirati in appositi magazzini ed utilizzati solo nelle costruzioni o nei restauri del Cimitero.

Articolo 391 - Esumazione nelle sepolture private

Nelle sepolture private di famiglia può venire costrutto uno speciale ossario per uso esclusivo delle salme esistenti nella stessa sepoltura.

In detto ossario il concessionario ha la facoltà di collocare i resti di salme provenienti dalla stessa sepoltura, sempre quando la salma, i cui resti si vogliono raccogliere, abbia trascorso i dieci anni di seppellimento, se entro terra e se il cadavere venne posto in feretro comune, ed i cinquant'anni, se entro fossa murata od entro cripte.

In ogni caso, prima che siano trascorsi i suindicati periodi di tempo e sempre quando si rinvenisse il feretro in perfetto stato di conservazione, non si potrà per nessun motivo addivenire all'apertura della cassa e quindi alla raccolta dei resti.

La raccolta dei resti nell'ossario privato non può venire accordata qualora la fossa od il tumulo contenente la salma sia stato nell'atto di concessione, od in seguito, vincolato alla condizione della perpetuità.

Articolo 392 - Sepolture temporanee

Le sepolture individuali temporanee per le quali alla scadenza non sia rinnovata la concessione, o non sia più concessa la rinnovazione, ritornano a disposizione del Municipio.

Se la salma contenuta è completamente distrutta, le ossa saranno raccolte e deposte nell'ossario comune, ed i frantumi del feretro saranno abbruciati.

Se la salma non è completamente decomposta verrà interrata in una fossa comune.

Articolo 393 - Esumazioni straordinarie

Le esumazioni straordinarie devono essere ordinate dall'Autorità giudiziaria, ovvero autorizzate dal Sindaco.

Se l'esumazione è ordinata dall'Autorità giudiziaria, il cadavere sarà trasferito nella sala delle autopsie a cura degli interratori municipali, osservando tutte le norme che saranno suggerite dalla predetta Autorità per meglio conseguire lo scopo delle sue ricerche. Se l'esumazione è autorizzata dal Sindaco, si devono osservare tutte le precauzioni che saranno, caso per caso, dettate dall'Ufficio Sanitario, quali prescrizioni devono essere inserite nell'ordinanza stessa.

Dall'operazione compiuta deve essere redatto processo verbale in duplice originale, dei quali uno rimarrà presso l'Ufficio di Direzione del Cimitero e l'altro dovrà essere trasmesso all'Ufficio dello Stato Civile.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità Giudiziaria, non sono permesse esumazioni straordinarie nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, e dal 20 ottobre al 10 novembre. Le esumazioni saranno ordinariamente eseguite in ore nelle quali il pubblico non ha accesso al Cimitero.

Articolo 394 - Compiti del custode del cimitero

Il custode del cimitero, oltre a disimpegnare le mansioni già precise nel presente Regolamento ed i compiti prescritti dall'art. 45 del regolamento di polizia mortuaria del 1942 deve:

- a) prendere in consegna all'ingresso del cimitero, i feretri nonché le membra, i pezzi di cadavere, le ossa umane, i feti aborti, e provvedere alla loro sepoltura;
- b) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osservazione e per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni stabilite dall'art. 10 del R.D. 21.12.1942 n. 1880;
- c) accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto è disposto dal citato R.D. e del presente regolamento circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per l'inumazione e delle tombe per la tumulazione;
- d) accertarsi che siano regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni, le estumulazioni ed i travasi di salme, operazioni tutte alle quali deve assistere e fornire, se necessario, il suo aiuto;
- e) provvedere che i resti del materiale delle casse, degli omaggi floreali, di quanto nel corso delle operazioni di esumazione e di estumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione, come pertinente alla salma ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso;

- f) ispezionare le cappelle ed i columbari allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami o la fuoriuscita di esalazioni gassose;
- g) tenere in ordine e pulizia la camera mortuaria, la sala di autopsia ed il deposito di osservazione e provvedere alla loro disinfezione dopo ogni operazione;
- h) vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati: monumenti, lapidi, segni funebri od altro materiale senza la prescritta autorizzazione;
- i) fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero, stabilito dal Sindaco.
Il custode inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che in materia di polizia mortuaria, gli vengano impartite dall'Ufficiale Sanitario;
Ad esso ed all'ufficio Tecnico è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrati.

Articolo 395 - Manutenzione cimitero

La manutenzione del cimitero spetta all'Ufficio Tecnico che ha il compito di:

- a) studiare il piano distributore delle fosse dei campi comuni e dei posti per le cappelle e per le tombe private;
- b) predisporre i progetti di costruzione dei columbari e delle celle ossarie;
- c) eseguire la cordonatura perimetrale dei campi con la numerazione dei posti da cedersi ai privati;
- d) assicurare la manutenzione e la pulizia dei columbari e delle cappelle di proprietà comunale;
- e) provvedere alla manutenzione ed alla pulizia dei viali e dei campi comuni;
- f) provvedere alla manutenzione della tombinatura per il ~~deflusso~~ delle acque meteoriche;
- g) provvedere alla manutenzione della sala per autopsia, della camera mortuaria, del deposito di osservazione e dell'abitazione del custode;
- h) sorvegliare le costruzioni che si effettuano nel cimitero, assicurandosi, con la collaborazione del custode, che vengano eseguite secondo il progetto approvato e nel luogo assegnato.

Articolo 396 - Cassetta di pronto soccorso

Presso ogni cimitero deve essere sempre disponibile, affidata al custode, una cassetta con materiale di pronto soccorso.

T I T O L O U N D I C E S I M O

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALI

Articolo 397 - Contravvenzioni

Per l'accertamento delle contravvenzioni alle prescrizioni del presente Regolamento, per le conciliazioni e per il procedimento si osservano le norme di cui agli artt. 106 - 110 della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383; l'entità dell'ammenda sarà fissata secondo le disposizioni di legge in vigore;

Articolo 398 - Penalità

Le infrazioni alle varie prescrizioni del presente regolamento saranno punite colle pene stabilite dal T.U. della legge sanitaria, R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, salvo che le medesime siano già punite altrimenti da leggi e regolamenti speciali.

Articolo 399 - Abrogazioni

E' abrogata qualunque disposizione anteriore contraria al presente Regolamento.

. . .

I N D I C E S I S T E M A T I C O

TITOLO PRIMO
=====

ORDINAMENTO DELL'UFFICIO D'IGIENE, VIGILANZA E ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA

CAPO I

ART.	1 - Autorità ed organi sanitari	pag.	1
"	2 - Composizione della C.T.C.	"	1
"	3 - Compiti della C.T.C.	"	1
"	4 - Tenuta dei registri delle arti e professioni	"	2
"	5 - L'Ufficiale Sanitario e sue attribuzioni.....	"	2
"	6 - Servizi igienico-sanitari del Comune	"	3
"	7 - Personale addetto ai servizi sanitari	"	3
"	8 - Veterinario Comunale	"	4
"	9 - Compiti del Veterinario Comunale	"	4

CAPO II - Assistenza medico-chirurgica-ostetrica e somministrazione gratuita dei medicinali

ART.	10 - Elenco degli aventi diritto alla cura sanitaria gratuita	pag.	5
"	11 - Somministrazione gratuita dei medicinali	"	5
"	12 - Condotte mediche ed ostetriche	"	5
"	13 - Obblighi del Comune	"	5

CAPO III - Servizi di vigilanza

ART.	14 - Ispezioni igienico-sanitarie	pag.	6
"	15 - Vigili sanitari	"	6
"	16 - Divieti per il personale di vigilanza	"	6

CAPO IV - Vigilanza sulle professioni e arti sanitarie

ART.	17 - Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie	pag.	7
"	18 - Ambulatori medico-chirurgici o veterinari	"	7
"	19 - Autorizzazione e requisiti degli ambulatori	"	7
"	20 - Orario delle farmacie	"	8
"	21 - Registri dei parto e degli aborti	"	8
"	22 - Assistenza ai parto	"	8
"	23 - Denuncia di deformità, lesioni, immaturità	"	9
"	24 - Licenza di commercio per oggetti sanitari	"	9
"	25 - Piante officinali ed erboristeria	"	10
"	26 - Commercio e vendita di presidi sanitari	"	10

TITOLO SECONDO
=====

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I - Misure contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo

ART. 27 - Obblighi del Comune	PAG.	12
" 28 - Denunce di malattie infettive	"	12
" 29 - Malattie soggette a denuncia	"	12
" 30 - Moduli per le denunce	"	13
" 31 - Provvedimenti contro le malattie infettive	"	13
" 32 - Isolamento degli infermi	"	13
" 33 - Misure particolari di profilassi	"	14
" 34 - Trasporto degli infermi per malattie infettive	"	14
" 35 - Morti per malattia infettiva	"	14
" 36 - Disinfezione obbligatoria	"	14
" 37 - Biancheria degli infermi per malattie infettive ...	"	15
" 38 - Disinfezioni pubbliche e private	"	15

CAPO II - Vaccinazioni

ART. 39 - Vaccinazioni obbligatorie	PAG.	15
" 40 - Esenzione dalle vaccinazioni obbligatorie	"	15
" 41 - Obbligo delle vaccinazioni	"	15
" 42 - Obbligo delle rivaccinazioni	"	16
" 43 - Obbligo della vaccinazione antitetanica	"	16
" 44 - Registrazioni delle vaccinazioni	"	16
" 45 - Tessera sanitaria comunale	"	17

TITOLO TERZO
=====

SERVIZIO MEDICO SCOLASTICO

CAPO I - Disposizioni generali

ART. 46 - Finalità	PAG.	18
" 47 - Campo di applicazione	"	18
" 48 - Ufficiale Sanitario	"	19
" 49 - Medici scolastici	"	19

CAPO II - Mezzi necessari per l'espletamento del servizio

ART. 50 - Locali	PAG.	19
" 51 - Funzionalità locali	"	19
" 52 - Accertamenti specialistici	"	20

CAPO III - Personale sanitario e personale sanitario ausiliario.
Sue attribuzioni.

ART. 53 - Assunzione medici scolastici	PAG. 20
" 54 - Assunzione personale sanitario ausiliario	" 20
" 55 - Interventi preventivi	" 21
" 56 - Vigilanza igienica	" 22
" 57 - Rapporti del medico scolastico con il personale insegnante ed i familiari degli alunni	" 22
" 58 - Fascicolo personale degli alunni	" 23
" 59 - Consulenze specialistiche	" 23
" 60 - Attribuzioni del personale sanitario ausiliario ...	" 23
" 61 - Periodo di chiusura delle scuole	" 24
" 62 - Scuole speciali	" 24
" 63 - Igiene dei locali e degli alunni	" 24

CAPO IV - Profilassi malattie infettive.

ART. 64 - Malattie infettive soggette a profilassi	PAG. 25
" 65 - Denuncia malattie infettive	" 25
" 66 - Provvedimenti contro le malattie infettive	" 25
" 67 - Misure particolari di profilassi	" 26
" 68 - Obbligo della visita medica per il personale	" 26
" 69 - Norme generali	" 26

TITOLO QUARTO
=====

DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE

CAPO I - Disposizioni generali

ART. 70 - Compiti del servizio comunale	PAG. 27
" 71 - Disinfezione di locali di pubblico ritrovo	" 27
" 72 - Disinfezione di oggetti vari messi in circolazione. "	" 27
" 73 - Disinfestazione personale da parassiti	" 28

CAPO II - Vigilanza zootrattica.

ART. 74 - Norme generali	PAG. 28
" 75 - Casi manifesti o sospetti di rabbia	" 28
" 76 - Abbattimento di cani e gatti	" 29
" 77 - Disposizioni per la detenzione di cani	" 29

TITOLO QUINTO

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I - Suolo e acque superficiali.

ART. 78 - Doveri dei proprietari di terreni	PAG. 30
" 79 - Divieto di scarico immondizie	" 30
" 80 - Deposito di rifiuti sul suolo pubblico	" 30
" 81 - Deposito e trasporto delle immondizie	" 31
" 82 - Pulizia del suolo pubblico	" 31
" 83 - Pulizia degli spazi di ragione privata	" 31
" 84 - Battitura e spolveratura oggetti	" 32
" 85 - Norme per l'utilizzazione delle aree libere	" 32
" 86 - Cave	" 32
" 87 - Irrigazione dei terreni	" 32
" 88 - Scolo delle acque meteoriche	" 33
" 89 - Deflusso delle acque	" 33

CAPO II - Acqua potabile

ART. 90 - Vigilanza sulle acque	PAG. 34
" 91 - Provista dell'acqua potabile negli abitati	" 35
" 92 - Allacciamento alla condutture degli acquedotti	" 35
" 93 - Modifiche al sistema di distribuzione dell'acqua ..	" 36
" 94 - Fontanelle	" 36
" 95 - Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acque	" 36
" 96 - Pozzi	" 37
" 97 - Chiusura dei pozzi	" 38

CAPO III - Abitato urbano

ART. 98 - Disposizioni di carattere generale	PAG. 38
" 99 - Edifici urbani - permesso di costruzione	" 38
" 100 - Ricostruzione e riattamenti dei fabbricati esistenti	" 39
" 101 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni	" 39
" 102 - Fondazioni su depositi insalubri	" 39
" 103 - Terreni a basso livello	" 40
" 104 - Materiale inquinato	" 40
" 105 - Materiali impermeabili	" 40
" 106 - Coibenza termica e fonica	" 40
" 107 - Cortili	" 41
" 108 - Locali di abitazione permanente	" 41
" 109 - Locali non abitabili	" 41
" 110 - Locali sotterranei	" 41
" 111 - Locali a piano terreno	" 42

ART.	112 - Altezza degli ambienti	PAG.	42
"	113 - Soffitte abitate	"	42
"	114 - Aerazione ed illuminazione degli ambienti	"	43
"	115 - Ventilazione	"	43
"	116 - Superficie dei locali	"	43
"	117 - Cucinini	"	44
"	118 - Locali adibiti a bagno o doccia	"	44
"	119 - Latrine e servizi igienici	"	44
"	120 - Dimensioni, aerazione ed illuminazione delle latrine	"	45
"	121 - Ripostigli, toelette, corridoi e simili	"	46
"	122 - Cantine, magazzini, depositi e simili	"	46
"	123 - Canne di ventilazione	"	46
"	124 - Canne di caduta per spazzatura	"	46
"	125 - Canne da fumo e canne per fornelli	"	47
"	126 - Scale	"	47

CAPO IV - Abitabilità ed usabilità di edifici di nuova e vecchia costruzione.

ART.	127 - Autorizzazione del Sindaco	PAG.	48
"	128 - Ingiunzioni	"	48
"	129 - Manutenzione delle abitazioni	"	49
"	130 - Rilievi sulle abitazioni	"	49
"	131 - Decreti di inabitabilità	"	49

CAPO V - Fognatura domestica.

ART.	132 - Permessi per fognatura	PAG.	49
"	133 - Sistemi di scarico delle latrine	"	50
"	134 - Condotti di acquai, bagni, etc.....	"	50
"	135 - Grondaie	"	51
"	136 - Pozzi neri	"	51
"	137 - Caratteristiche dei pozzi neri	"	51
"	138 - Vuotatura dei pozzi neri	"	52
"	139 - Requisiti delle fosse settiche	"	52

CAPO VI - Igiene dell'abitato rurale.

ART.	140 - Edifici rurali - permesso di costruzione	PAG.	53
------	--	------	----

CAPO VII - Stalle e rimesse, allevamenti, depositi e vendite di animali

ART.	141 - Autorizzazione alla costruzione di stalle	PAG.	54
"	142 - Requisiti delle stalle e scuderie	"	54
"	143 - Letamai e concimaie.....	"	56
"	144 - Allevamento e depositi di polli, conigli ed altri animali da cortile vivi	"	56

ART. 145 - Tenute di polli, conigli, animali da cortile e animali domestici	PAG. 57
" 146 - Derattizzazione	" 57
" 147 - Delimitazione della zona di derattizzazione ...	" 58
" 148 - Piano di derattizzazione	" 58

CAPO VIII - Alberghi - abitazioni collettive - esercizi pubblici -
locali di pubblico ritrovo.

ART. 149 - Autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario	PAG. 58
" 150 - Camere d'albergo	" 59
" 151 - Latrine e bagni	" 59
" 152 - Infermeria d'albergo	" 60
" 153 - Biancheria ed arredamenti	" 60
" 154 - Personale	" 60
" 155 - Abitazioni collettive	" 61
" 156 - Dormitori ed abitazioni temporanee per operai .	" 62
" 157 - Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione	" 62
" 158 - Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo	" 63
" 159 - Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi..	" 64
" 160 - Pulizia di pubblici esercizi e locali di riunio ne	" 64
" 161 - Cucine	" 64
" 162 - Acquai	" 65
" 163 - Stoviglie	" 65
" 164 - Personale delle cucine	" 65
" 165 - Scansie	" 65
" 166 - Risanamento di esercizi pubblici	" 65
" 167 - Piscine	" 66

CAPO IX - Riscaldamento e condizionamento dell'aria.

ART. 168 - Temperatura nei locali di abitazione	PAG. 66
" 169 -Condizionatori d'aria	" 66
" 170 - Requisiti degli impianti di condizionamento ...	" 67
" 171 - Presa d'aria	" 67

TITOLO SESTO
=====

IGIENE SUL LAVORO

CAPO I - Disposizioni generali.

ART. 172 - Finalità	PAG. 68
" 173 - Unità di base	" 68
" 174 - Metodologia di lavoro	" 68

CAPO II - Attività industriali e commerciali.

ART. 175 - Domanda al Sindaco	PAG. 69
" 176 - Rilascio dell'autorizzazione all'esercizio	" 70
" 177 - Ambienti di lavoro	" 70
" 178 - Caratteristiche dei locali	" 70
" 179 - Locali sotterranei	" 71
" 180 - Aerazione dei locali	" 71
" 181 - Illuminazione dei locali	" 71
" 182 - Temperatura dei locali	" 71
" 183 - Pulizia dei locali	" 72
" 184 - Depositi di immondizie, di rifiuti e di materiali insalubri	" 72
" 185 - Obblighi del datore di lavoro	" 72
" 186 - Difesa dalle lavorazioni nocive	" 72
" 187 - Difesa dalle sostanze nocive	" 72
" 188 - Difesa da vapori e da polveri	" 73
" 189 - Difesa dalle radiazioni nocive, dai rumori e dagli scuotimenti	" 73
" 190 - Lavori in ambienti sospetti di inquinamento ...	" 73
" 191 - Servizio di pronto soccorso	" 73
" 192 - Camera di medicazione	" 74
" 193 - Personale sanitario	" 74
" 194 - Visite mediche	" 74
" 195 - Acqua	" 75
" 196 - Lavandini e docce	" 75
" 197 - Latrine e orinatoi	" 75
" 198 - Spogliatoi	" 76
" 199 - Refettori e mense aziendali	" 76
" 200 - Lavori all'aperto	" 76
" 201 - Pulizia delle installazioni igienico-sanitarie	" 77

CAPO III - Aziende agricole.

ART. 202 - Campo di applicazione	PAG. 77
" 203 - Abitazioni e dormitori	" 77
" 204 - Dormitori temporanei	" 77
" 205 - Locali sotterranei	" 77
" 206 - Mezzi di pronto soccorso e di profilassi	" 78
" 207 - Cautele nell'uso degli insetticidi	" 78
" 208 - Disposizioni dell'autorità comunale	" 78
" 209 - Norme transitorie	" 79
" 210 - Sanzioni	" 79

TITOLO SETTIMO
=====

INQUINAMENTO ATMOSFERICO

DISPOSIZIONI PRELIMINARI

ART. 211 - Finalità PAG. 79

CAPO I - Impianti termici non industriali.

ART. 212 - Campo d'applicazione PAG. 80

" 213 - Requisiti dei locali, dei canali da fumo,
dei camini " 80

" 214 - Progetti edilizi " 81

" 215 - Combustibili " 81

" 216 - Impianti di trattamento dei fumi " 82

" 217 - Apparecchi indicatori " 82

" 218 - Conduzione " 83

" 219 - Conduzione da parte di impresa " 83

" 220 - Servizio di vigilanza " 83

" 221 - Prelievo di campioni " 84

" 222 - Controllo sulle autocisterne " 84

" 223 - Controllo sui fumi " 85

" 224 - Sanzioni " 85

CAPO II - Impianti termici con potenzialità inferiore
a 30.000 Kcal/h.

ART. 225 - Campo di applicazione PAG. 85

" 226 - Impianti e installazioni caldaie " 85

" 227 - Bruciatori " 86

" 228 - Smaltimento dei rifiuti solidi " 86

" 229 - Canali per fumo " 86

" 230 - Requisiti delle canne fumarie " 86

" 231 - Altezza delle bocche dei camini " 87

" 232 - Tiraggio dei camini " 87

" 233 - Combustibili " 87

" 234 - Limiti delle emissioni " 87

" 235 - Provvedimenti del Sindaco " 88

" 236 - Deroghe - controlli " 88

" 237 - Sanzioni " 88

CAPO III - Impianti industriali.

ART. 238 - Campo d'applicazione " 88

" 239 - Caratteristiche generali degli impianti " 89

" 240 - Installazioni, ampliamento e modifiche di sta-
bilimenti industriali " 89

ART. 241 - Licenza edilizia	PAG.	90
" 242 - Attivazione degli impianti industriali	"	90
" 243 - Esercizio degli impianti di abbattimento	"	90
" 244 - Smaltimento di materiali provenienti da impianti di abbattimento	"	91
" 245 - Combustibili	"	91
" 246 - Prelievo di campioni	"	91
" 247 - Impianti di abbattimento	"	92
" 248 - Mancata presentazione della relazione	"	92
" 249 - Sanzioni	"	93

CAPO IV - Autoveicoli con motori Diesel

ART. 250 - Campo d'applicazione	PAG.	93
" 251 - Limiti delle emissioni	"	93
" 252 - Accertamenti	"	93
" 253 - Verbale di accertamento	"	93
" 254 - Ordinanza del Sindaco	"	94
" 255 - Veicoli destinati a trasporto di pubblico	"	94
" 256 - Sanzioni	"	94

CAPO V - Disposizioni finali

ART. 257 - Disposizioni comuni a tutti i titoli	PAG.	94
---	------	----

TITOLO OTTAVO

DISCIPLINA IGIENICA DELLE LAVANDERIE E DEI PARRUCCHIERI

CAPO I - Lavanderie

ART. 258 - Autorizzazione all'esercizio	PAG.	96
" 259 - Requisiti dei locali	"	96
" 260 - Veicoli adibiti al trasporto della biancheria ..	"	97
" 261 - Caratteristiche delle lavanderie a secco e norme per la conduzione	"	97

CAPO II - Barbieri - Parrucchieri per uomo e donna -
Mestieri affini

ART. 262 - Mestieri affini	PAG.	97
" 263 - Autorizzazione all'esercizio	"	98
" 264 - Divieti	"	98
" 265 - Condizioni igienico-sanitarie dei locali	"	98
" 266 - Addetti al servizio	"	99

ART. 267 - Strumenti e suppellettili	PAG.	100
" 268 - Servizio di clienti che presentino malattie della pelle	"	100
" 269 - Uso dei guanti	"	100
" 270 - Norme transitorie	"	100

TITOLO NONO
=====

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLE VENDITA DELLE SO-
STANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE.

CAPO I - Disposizioni generali

ART. 271 - Vigilanza	"	102
" 272 - Autorizzazione per la produzione, preparazione, deposito di sostanze alimentari	"	102
" 273 - Revoca dell'autorizzazione	"	102
" 274 - Domande e denunzie per gli esercizi di vendita di derrate alimentari	"	103
" 275 - Personale addetto alla preparazione, produzione, e vendita di sostanze alimentari	"	103
" 276 - Carta - divieti	"	103
" 277 - Carta - depositi	"	104
" 278 - Divieto di toccare le merci	"	104
" 279 - Maneggio di moneta	"	104
" 280 - Vendita di prodotti congelati e surgelati	"	104
" 281 - Sostanze corrosive ed infiammabili	"	104

CAPO II - Locali di produzione - deposito e vendita

ART. 282 - Disposizioni generali	PAG.	104
" 283 - Laboratori di produzione	"	105
" 284 - Magazzini di deposito	"	106
" 285 - Esercizi di vendita al dettaglio	"	107
" 286 - Smaltimento rifiuti	"	107
" 287 - Detenzione animali	"	107

CAPO III - Vendita fuori dei negozi

ART. 288 - Vendita ambulante	PAG.	108
" 289 - Vendita di carni	"	108
" 290 - Vendita di pesci	"	108
" 291 - Vendita ambulante in occasione di feste pa- tronali e fiere	"	109
" 292 - Locali di deposito	"	109

CAPO IV - Latte, panna, formaggio.

ART. 293 - Vendita latte	PAG.	109
" 294 - Centri di raccolta e lavorazione	"	110
" 295 - Vigilanza	"	110
" 296 - Recipienti	"	110

ART. 297 - Scadenza	PAG.	110
" 298 - Bottiglie vuote	"	111
" 299 - Mescita latte in esercizi pubblici	"	111
" 300 - Consegnna latte a domicilio	"	111
" 301 - Latte scremato	"	111
" 302 - Panna	"	112
" 303 - Vendita di panna e di yogurt	"	112
" 304 - Formaggi	"	112
" 305 - Formaggio grattugiato	"	112

CAPO V - Fabbricazione e vendita gelati

ART. 306 - Fabbricazione e vendita gelati	PAG.	113
" 307 - Locali per la preparazione	"	113
" 308 - Pulizia apparecchi e utensili	"	113
" 309 - Composizione dei gelati	"	114
" 310 - Preparazione e distribuzione al pubblico	"	114
" 311 - Conservazione	"	114
" 312 - Banco per la vendita	"	114
" 313 - Utensili per la distribuzione	"	114
" 314 - Mezzi di distribuzione	"	115
" 315 - Vendita ambulante	"	115
" 316 - Requisiti minimi di salubrità	"	115

CAPO VI - Pane, pasta.

ART. 317 - Vendita	PAG.	115
" 318 - Promiscuità della vendita	"	116
" 319 - Consegnna a domicilio	"	116
" 320 - Trasporto dal luogo di produzione all'esercizio di vendita	"	116
" 321 - Requisiti dei locali per fabbricazione e vendita di farine, pane e pasta	"	116
" 322 - Paste secche	"	117

CAPO VII - Frutta, verdura, funghi.

ART. 323 - Divieti di vendita	PAG.	117
" 324 - Lavatura	"	118
" 325 - Ripari per la frutta e erbaggi	"	118
" 326 - Vendita dei cocomeri	"	118
" 327 - Funghi e tartufi	"	118
" 328 - Qualità ammesse alla vendita	"	119
" 329 - Divieto	"	119
" 330 - Funghi secchi	"	119

CAPO VIII - Macellazione deposito e vendita di carni,
deposito e vendita di pesci e crostacei,

ART. 331 - Condizione dei locali di macellazione	PAG.	120
" 332 - Locali di deposito e di vendita di carni	"	120

ART. 333 - Locali di vendita e di deposito di pesci	PAG.	121
" 334 - Alimenti congelati	"	121
" 335 - Personale degli esercizi	"	122
" 336 - Frigoriferi	"	122
" 337 - Trasporto carni	"	122
" 338 - Tripperie	"	123
" 339 - Rimozione dei residui	"	123
" 340 - Controlli sanitari	"	123
" 341 - Divieti	"	123

CAPO IX - Bar, pasticcerie, tavole calde

ART. 342 - Spacci	"	124
" 343 - Sciroppi - acque minerali	"	124
" 344 - Vini - birra - liquori	"	124
" 345 - Latte	"	124
" 346 - Birra	"	125
" 347 - Polpa di frutta - spremitura	"	125
" 348 - Thè - caffè	"	125
" 349 - Pasticceria - panini	"	125
" 350 - Pasticceria fresca	"	125
" 351 - Preparazione di cibi cotti	"	125
" 352 - Locali di consumazione	"	126
" 353 - Vini e liquori da asportarsi	"	126

CAPO X - Ghiaccio alimentare - acque minerali.

ART. 354 - Autorizzazione - Divieti	"	126
" 355 - Certificato d'origine	"	127
" 356 - Rivendite	"	127
" 357 - Divieto di impiegare stracci	"	127
" 358 - Depezzamento e triturazione	"	127
" 359 - Conservazione e refrigerazione	"	127
" 360 - Veicoli destinati al trasporto	"	127
" 361 - Depositi di acqua minerale	"	128
" 362 - Tenuta registri dei depositi	"	128
" 363 - Divieto di vendita	"	128

TITOLO DECIMO
=====

POLIZIA MORTUARIA

CAPO I - Servizio necroscopico e trasporto di salme

ART. 364 - Denuncia di morte	PAG.	129
" 365 - Riscontri diagnostici	"	129
" 366 - Comunicazione di morte da malattia infettiva ..	"	129

ART. 367 - Medico necroscopo	PAG.	129
" 368 - Periodo di osservazione	"	130
" 369 - Divieti del periodo di osservazione	"	130
" 370 - Rimozione del cadavere	"	130
" 371 - Feretri	"	130
" 372 - Camere mortuarie	"	131
" 373 - Morte per malattia contagiosa	"	131
" 374 - Morti sul suolo pubblico	"	132
" 375 - Imbalzamazione	"	132
" 376 - Trasporto del feretro	"	132
" 377 - Trasporto dei feretri fuori del Comune	"	133
" 378 - Feretri provenienti da altri Comuni	"	133
" 379 - Autopsie	"	133
" 380 - Camera mortuaria	"	133

CAPO II - Servizi del Cimitero

ART. 381 - Vigilanza sui Cimiteri	PAG.	134
" 382 - Cadaveri da inumarsi	"	134
" 383 - Ricevimento dei cadaveri	"	134
" 384 - Registro delle sepolture	"	134
" 385 - Suddivisione delle aree del Cimitero	"	135
" 386 - Sepolture	"	135
" 387 - Tumulazione	"	136
" 388 - Esumazione	"	136
" 389 - Esumazioni ordinarie	"	136
" 390 - Ossario	"	137
" 391 - Esumazione nelle sepolture private	"	137
" 392 - Sepolture temporanee	"	137
" 393 - Esumazioni straordinarie	"	137
" 394 - Compiti del custode del Cimitero	"	138
" 395 - Manutenzione del Cimitero	"	139
" 396 - Cassetta di pronto soccorso	"	139

TITOLO UNDICESIMO

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALI

ART. 397 - Contravvenzioni	PAG.	140
" 398 - Penalità.....	"	140
" 399 - Abrogazioni	"	140

Il presente Regolamento è stato approvato dal Consiglio Comunale con le seguenti deliberazioni:

N. 234 del 27 giugno 1974, resa esecutiva dal CO.RE.CO. nella seduta del 25 luglio 1974 con decisione n. 52850

N. 141 del 30 aprile 1976, resa esecutiva a termini di legge e ripubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune il 2 giugno 1976 per 15 giorni consecutivi senza opposizioni.

IL SINDACO

IL SEGRETARIO GENERALE

