

ORIGINALE

DELIBERAZIONE N. 87

Trasmessa all'Organo di controllo

il 1 AGO. 1977 Prot. n. 216h



COMUNE DI SAN POLO D'ENZA

PROVINCIA DI REGGIO-NELL'EMILIA

**VERBALE DI DELIBERAZIONE
DEL CONSIGLIO COMUNALE**

Sessione straordinaria - Seduta pubblica di prima convocazione

OGGETTO: Approvazione Regolamento d'igiene comunale.

Handwritten: N° 87/1977

L'anno millenovecento settantasette addì ventisette del mese

giugno alle ore 21 in S. POLO D'ENZA nella sala delle adunanze consiliari,

in osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente legge comunale e provinciale vennero convocati a seduta i componenti il Consiglio Comunale.

Sono presenti:

N.	COGNOME E NOME DEL CONSIGLIERE	Presenti	ASSENTI		N.	COGNOME E NOME DEL CONSIGLIERE	Presenti	ASSENTI	
			Giust.	Ingiust.				Giust.	Ingiust.
1	Sulpizio Giacomo	si			11	Zanazzi Franco	si		
2	Cavazzoni Renato	si			12	Pederzoli Silvano		si	
3	Dionigi Anna Maria in Carbognani	si			13	Catellani Werter		si	
4	Grasselli Enzo		si		14	Notari Dante	si		
5	Ghielmi Ettore		si		15	Tirelli Carlo		si	
6	Bigliardi Maria Angela	si			16	Guidetti Franco	si		
7	Guarnieri Gian Carlo	si			17	Arduini Dante	si		
8	Marazzi Tommaso		si		18	Francia Amedeo	si		
9	Mammi Giuseppe	si			19	Salomoni Rosanna in Giordani	si		
10	Camorani Giovanni		si		20	Gatti Angelo	si	si	

Bonito Antonio il quale provvede alla

Assiste il Segretario del Comune Sig. Bonito Antonio

Assume la Presidenza il Sig. Sulpizio Geom. Giacomo

Presidenza, constatata per appelli

IL CONSIGLIO COMUNALE

-Visto il vigente Regolamento Comunale di igiene approvato con propria deliberazione N. 83 in data 20.10.75 ;

-Constatata la necessità ed opportunità di adottare un nuovo Regolamento che corrisponda alle attuali esigenze ed alle nuove disposizioni di legge in materia;

-Visto il nuovo testo di regolamento predisposto dalla Giunta Municipale;

-Visto l'art. 345 del T.U.L.L.SS.;

-Visto l'art. 121 del T.U.L.C.P. 1915;

-Con voto unanime e palese espresso per alzata di mano dai N. 13 consiglieri presenti e votanti, proclamato dal Presidente;

D E L I B E R A

- 1°) - Di revocare (ex unc) il vigente regolamento comunale d'igiene approvato con la propria deliberazione citata in premessa;
- 2°) - Di approvare nel numero di 425 articoli più allegato e gli altri dieci, il nuovo regolamento comunale d'igiene, facente parte integrante e sostanziale del presente atto, anche se non materialmente allegato.-



Comune di Montecchio Emilia

Provincia di Reggio Emilia

CONSORZIO INTERCOMUNALE PER I SERVIZI SANITARI
con sede in MONTECCHIO EMILIA (R.E.).

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA

PROPOSTA DI
REGOLAMENTO DI IGIENE

a cura del Dott. RENATO PISI

Hanno collaborato:

- 1) Dipartimento Igiene Ambientale - Amm.ne Provinciale R.E.
- 2) Ufficio di Piano - Amm.ne Provinciale R.E.
- 3) Centro Ricerche Produzione Animale - R.E.
- 4) Azienda Gas-Acqua Consorziale
- 5) Ufficiale Sanitario del Comune di R.E.
- 6) Vigili Sanitari Provinciali

TITOLO 1° - UFFICIO DI IGIENE

CAPO 1° - ATTRIBUZIONI

ART. 1 - AUTORITA' E ORGANI SANITARI

Il sindaco è l'autorità sanitaria del comune.

Il sindaco provvede alla tutela della sanità pubblica, alla osservanza delle leggi, dei regolamenti e altre disposizioni in materia sanitaria, nell'ambito del territorio del comune, avvalendosi dell'ufficiale sanitario.

Per l'espletamento dei servizi di vigilanza igienica e di profilassi il comune si consorzia con altri comuni.

I servizi comunali di igiene e sanità pubblica sono espletati dal personale del servizio consortile di igiene col concorso, ove occorra, degli uffici municipali e di altri uffici e persone.

L'ufficiale sanitario coordina tali servizi di sua competenza.

ART. 2 - SERVIZI SANITARI DEL COMUNE

I servizi sanitari del comune sono:

- a) assistenza medico-chirurgica agli aventi diritto;
- b) tutela della maternità e dell'infanzia;
- c) medicina e igiene scolastica;
- d) medicina e igiene del lavoro;
- e) medicina preventiva e assistenza geriatrica;
- f) vigilanza sulle professioni e arti sanitarie;
- g) vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato, vigilanza sulle collettività in genere, sulle abitazioni e servizi collettivi, sulle fabbriche e laboratori, cantieri di lavoro, ecc...;
- h) vigilanza sui generi alimentari e bevande negli scali, spacci pubblici, mercati, frigoriferi, macelli, laboratori e stabilimenti di preparazione, luoghi di produzione, lavorazione, distribuzione e consumo, mezzi di trasporto e luoghi di commercio al minuto;
- i) profilassi delle malattie infettive;

- 1) vigilanza nei cimiteri e sulla esecuzione delle norme vigenti in materia di polizia mortuaria;
- m) vigilanza sulla detenzione e commercio dei presidi sanitari, a norma del D.P.R. 3/8/1968-n. 286.

Per l'espletamento dei servizi di cui al comma precedente il comune può consorziarsi con altri comuni.

ART. 3 - REGISTRI OBBLIGATORI

- Il servizio consortile di igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri o schedari presso gli uffici di igiene di tutti i comuni consorziati:
- a) degli esercenti le professioni sanitarie;
 - b) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
 - c) degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
 - d) delle esercenti il baliatico;
 - e) delle persone adibite alla produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, nonché del personale addetto agli alberghi, locande, affittacamere, alle collettività permanenti o temporanee nelle quali vengano somministrati alimenti o si effettui pernottamento;
 - f) dei barbieri e parrucchieri, manicure, estetiste e similari;
 - g) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici, farmaceutici e presidi sanitari;
 - h) degli aventi diritto, anche temporaneamente, all'assistenza sanitaria gratuita;
 - i) dei morti e delle cause di morte;
 - l) dei nati immaturi;
 - m) dei nati, con malformazioni;
 - n) dei casi di malattie infettive e diffuse;
 - o) delle vaccinazioni obbligatorie eseguite;
 - p) dei pareri emessi dall'ufficiale sanitario sui progetti di nuove costruzioni e dei nulla-osta ad abitabilità e agibilità per nuove costruzioni o per modifiche o sistemazioni di costruzioni preesistenti;

- q) delle ispezioni eseguite dal personale dell'ufficio di igiene;
- r) degli esercizi di produzione, deposito e vendita di alimenti e bevande;
- s) delle industrie insalubri;
- t) delle ordinanze in materia di igiene e sanità;
- u) dei verbali di vigilanza igienico-annonaria e dei prelevamenti di campioni;
- v) delle denunce e contravvenzioni;
- z) delle richieste di esami sierologici.

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie e le attività sopra menzionate hanno l'obbligo di richiedere la iscrizione nei rispettivi elenchi, prima di iniziare detta attività o professione nel territorio del comune.

ART. 4 - ATTRIBUZIONI DELL'UFFICIALE SANITARIO

L'ufficiale sanitario, oltre all'espletamento delle attribuzioni previste dal T.U. LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni, dal D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, nonché dal relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22 dicembre 1967 n. 1518, in materia di medicina scolastica, e comunque da tutte le leggi in vigore, deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sull'osservanza di quanto ordinato dal sindaco in materia di igiene e sanità;
- b) coordinare i servizi municipali che hanno attinenza con l'igiene e la sanità;
- c) coordinare l'attività del personale addetto al servizio consortile di igiene;
- d) denunciare e promuovere le denunce all'autorità giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- e) e per quanto di sua competenza al medico provinciale riferire al sindaco tutto ciò che riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel comune e proporre gli opportuni provvedimenti.

L'ufficiale sanitario è ufficiale di polizia giudiziaria quando svolge accertamenti e rilievi circa le infrazioni alle norme regolamentari legislative e alle disposizioni che interessano la sanità pubblica (art. 221 C.P.P.).

ART. 5 - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI SANITARI

Nell'espletamento delle funzioni di cui all'art. precedente, l'ufficiale sanitario è coadiuvato dall'ufficiale sanitario aggiunto, da tutti i medici dipendenti dal comune e dal consorzio di comuni, nonché da tutto il personale assegnato ai servizi igienico-sanitari comunali.

L'ufficiale sanitario aggiunto sostituisce l'ufficiale sanitario in caso di assenza o di impedimento.

Tutti i medici di cui al primo comma del presente articolo svolgono le mansioni loro affidate dal comune o dal consorzio senza che per ciò sia necessaria alcuna delega permanente od occasionale da parte dell'ufficiale sanitario.

In mancanza o per impedimento dell'ufficiale sanitario aggiunto, l'ufficiale sanitario viene sostituito, nelle circostanze previste al secondo comma del presente articolo, dal medico condotto o da altri medici dipendenti dal comune o dal consorzio di comuni.

Il personale non medico dell'ufficio di igiene svolge le mansioni stabilite dai contratti di lavoro.

CAPO II° - ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA ED OSTETRICA E SOMMINISTRAZIONE GRATUITA DI MEDICINALI

ART. 6 - ASSISTENZA SANITARIA AGLI AVENTI DIRITTO

A termine dell'art. 4 del T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265 il comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica e alla somministrazione di medicinali alle persone iscritte nell'elenco dei cittadini ammessi all'assistenza gratuita.

A detti cittadini assicura altresì l'assistenza specialistica.

Nei casi di urgenza il comune provvede anche all'assistenza medico-chirurgica e specialistica e alla somministrazione gratuita di medicinali a residenti non abbienti anche se non inclusi nell'elenco degli aventi diritto, a cittadini stranieri e non abbienti di passaggio.

Tutta l'assistenza sanitaria gratuita è disciplinata da apposito regolamento.

ART. 7 - CONDOTTE MEDICHE ED OSTETRICHE

L'assistenza medico-chirurgica agli aventi diritto è assicurata dal comune a mezzo di condotte mediche ed ostetriche^c mediante convenzioni con enti sanitari a ciò legittimati.

Apposito regolamento redatto e approvato in conformità dello art. 2 della legge 15 febbraio 1963 n. 151, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici chirurghi e delle ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio, anche in rapporto con la presenza e l'organizzazione di servizi sanitari e sociali a livello di consorzio intercomunale; determina infine le incompatibilità con l'ufficio di medico condotto. Il comune può unirsi in consorzio con altri comuni per assicurare il servizio di assistenza medico-chirurgica od ostetrica.

Ogni medico-chirurgo condotto ha l'obbligo dell'attenta vigilanza sulle condizioni igieniche e sulla salute pubblica della condotta in cui opera e deve riferirne all'ufficiale sanitario; deve altresì cooperare alla esecuzione dei provvedimenti di igiene, profilassi e medicina preventiva che siano ordinati dall'autorità sanitaria comunale e dalle autorità superiori e, qualora richiesto, disimpegnare il servizio inerente le vaccinazioni obbligatorie.

ART. 8 - ELENCO DEGLI AVENTI DIRITTO ALL'ASSISTENZA GRATUITA

Il comune ha l'obbligo di procedere alla compilazione di uno speciale elenco degli aventi diritto all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica gratuita; tale elenco e i successivi aggiornamenti annuali vengono comunicati ai medici e alle ostetriche condotte ai quali saranno pure comunicate le variazioni che vengano apportate durante l'anno. Ad ogni famiglia avente una o più persone iscritte nell'elenco di cui al presente articolo, è rilasciata una tessera nella quale sono indicate le generalità di ciascuna persona ammessa alla cura gratuita.

CAPO 3° - SERVIZI DI VIGILANZA

ART. 9 - ISPEZIONI SANITARIE

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria vengono ef fettuate dall'ufficiale sanitario e dal personale autorizzato dell'ufficio comunale di igiene.

Possono essere anche chiamati a coadiuvare l'ufficiale sanitario nelle ispezioni ed accertamenti, a seconda delle loro rispettive specifiche competenze, esperti nelle varie specialità mediche e chirurgiche, in ingegneria e ingegneria sanitaria, chimica, veter rinaria, sociologia, psicologia, biologia, architettura, ecc.

Il personale che compie le ispezioni igienico-sanitarie, munito di tessera rilasciata dal Sindaco o dal Presidente del Consorzio, ha facoltà di libero accesso, nelle forme e nei luoghi previsti dalle leggi vigenti, in qualunque momento, negli esercizi e stabi limenti o laboratori dove si producono, conservano in deposito, si smerciano o si consumano sostanze alimentari, nonchè sui mez zi con cui vengono trasportate e negli opifici e dove si compie lavoro in comune.

L'ufficiale sanitario o il suo diretto sostituto e il personale autorizzato dell'ufficio di igiene hanno altresì libero accesso, nelle forme e nei luoghi previsti dalle leggi vigenti, in qualunque momento, nei teatri, cinematografi e altri locali pubblici destinati a spettacoli, riunioni, feste e divertimenti, nelle collett ività, come case di vacanza, colonie, case di riposo, convitti o collegi, luoghi di cura e in ogni luogo nel quale si eserciti o si sospetti venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sull'igiene e sulla sanità pubblica e sull'igiene dei locali di lavoro.

ART. 10 - VIGILI SANITARI

I vigili sanitari coadiuvano l'ufficiale sanitario nello espletamento delle sue funzioni compiendo ispezioni, vigilando sull'applicazione delle leggi di igiene e sanità e del presente regolamento, controllando e promuovendo l'igiene del suolo e dell'abitato e la salubrità degli alimenti ./.

e bevande, cooperando alla profilassi diretta e indiretta delle malattie trasmissibili e contribuendo all'educazione igienica e sanitaria della popolazione.

I vigili sanitari rivestono le funzioni di agente di polizia giudiziaria ai sensi e nei limiti stabiliti dall'art. 221 C.P.P.

ART. 11 - VERBALI DI CONTRAVVENZIONE

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale medesimo con l'indicazione dei motivi adottati per il rifiuto.

I verbali di accertamento sono regolati dall'art. 106 e seguenti del T.U. Legge Comunale e Prov.le 3 marzo 1934 n. 383.

ART. 12 - SEQUESTRI E DISTRUZIONE DI SOSTANZE DESTINATE ALLA ALIMENTAZIONE

Le sostanze oggetto di contravvenzione sono, quando occorra, sottoposte a sequestro preventivo, chiuse e sigillate con l'apposizione delle firme di chi redige il verbale di sequestro e del proprietario o detentore.

Se questi rifiuta di firmare se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi adottati.

Qualora le sostanze sequestrate risultino putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, avariate o invase da parassiti e non se ne possa permettere la conservazione e l'utilizzazione, è promosso di urgenza l'ordine del sindaco per la loro distruzione a norma dell'articolo 16 Legge 30 aprile 1962, n. 283 e dell'art. 153 Legge Comune e Prov.le 4 febbraio 1915, n. 148 e sue successive modificazioni.

Le sostanze di cui al comma precedente possono essere destinate dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, ad utilizzazioni diverse dall'alimentazione umana.

ART. 13 - SOSTANZE SOSPETTE E PRELIEVO DI CAMPIONI.

Delle sostanze da sottoporsi ad analisi si preleva il numero di campioni prescritti dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Di ogni prelevamento deve compilarsi il verbale col nome e domicilio del proprietario, prezzo di vendita e provenienza della merce sospetta, firma del prelevatore, del proprietario o del detentore.

Nel caso che questi si rifiuti di firmare se ne fa menzione nel verbale, indicando le ragioni addotte.

Il prelevamento di campioni deve avvenire secondo le norme previste dal regolamento approvato con R.D.L. 1° luglio 1926 n. 1361. Tutti i campioni devono essere chiusi e sigillati e uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore; nel caso che questi si rifiuti di riceverlo se ne fa nota nel verbale.

Il proprietario o detentore stesso può, quando lo voglia, apporre i suoi suggelli e la firma sui campioni prelevati; quando tale apposizione non avvenga se ne fa menzione nel verbale, indicando le ragioni addotte.

Di tutti i campioni non facilmente alterabili si conserva, per almeno un mese, una parte sufficiente per un eventuale esame ulteriore.

Quando trattasi di sostanze a rapida decomposizione (come ad esempio latte, creme, pesce, etc.) sarà prelevato un unico campione e non sarà rilasciato il campione di controllo al proprietario quando risulti tecnicamente impossibile, a giudizio degli agenti prelevatori, rilasciare un secondo campione egualmente rappresentativo. In tal caso se ne farà menzione nel verbale.

Le sostanze sospette di essere nocive devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e l'autorità sanitaria comunale adotta le misure necessarie per impedire che siano smerciate, a norma dell'art. 1 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e dell'art. 103 del R.D. 1° luglio 1926, n. 1361.

ART. 14 - RISULTATI DELLE ANALISI E PROVVEDIMENTI RELATIVI

I campioni prelevati a norma dell'articolo precedente debbono essere trasmessi al laboratorio provinciale di igiene e profilassi nel più breve tempo possibile.

Il proprietario o detentore può, previa richiesta scritta, avere copia della relazione con i risultati degli esami compiuti dal laboratorio.

ART. 15 - ISPEZIONE SUI LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE SOSTANZE

ALTERATE, ADULTERATE O SOFISTICATE

Quando dalle analisi dei campioni, prelevati dall'ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate, adulterate o sofisticate o comunque difformi dalle disposizioni vigenti, come pure in tutti i casi in cui l'ufficio di igiene abbia notizia di commercio di prodotti alterati, adulterati, sofisticati o comunque nocivi, l'ufficiale sanitario o il personale dell'ufficio di igiene procedono immediatamente all'ispezione della fabbrica, del laboratorio, del deposito o dello spaccio da cui il rivenditore dichiara di avere acquistato il prodotto, se tale luogo si trovi nel territorio comunale.

Qualora il luogo di provenienza sia fuori del comune, l'ufficiale sanitario ne dà immediata comunicazione al medico provinciale competente per territorio.

ART. 16 - DIVIETI PER IL PERSONALE DI VIGILANZA

Al personale di vigilanza è vietato:

- a) di applicarsi direttamente o indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio, industria o attività soggetta a vigilanza sanitaria;
- b) di comunicare ad estranei i risultati e le conclusioni delle ispezioni e delle perizie.

ED AFFINI

ART. 17 - PROFESSIONI ED ARTI SOGGETTE A VIGILANZA

A norma dell'art. 99 del T.U. LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 7, legge 19 luglio 1940, n. 1098, è soggetto a vigilanza l'esercizio della medicina e chirurgia, della veterinaria, della farmacia e delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, assistente ^{sanitaria} visitatrice, infermiera diplomata e vigilatrice d'infanzia.

I medici chirurghi, i veterinari, i farmacisti, le ostetriche, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi, gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, quali l'ottico, odontotecnico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere abilitato, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia e castrino e maniscalco, che intendono esercitare nel comune, anche temporaneamente, la loro professione devono fare registrare il titolo di abilitazione presso l'ufficio comunale di igiene, a norma dell'art. 100 del summenzionato T.U. LL.SS., dello art. 7 della legge 6 gennaio 1931, n. 99 e dell'art. 3 R.D. 31 maggio 1928, n. 1334.

E' fatto obbligo ai sanitari di apporre la propria firma autografa in uno speciale registro che viene tenuto dall'ufficio comunale di igiene, ostensibile al pubblico ad ogni richiesta. Non sono soggetti agli obblighi di cui ai commi precedenti gli esercenti professioni sanitarie ^{estranei al Comune} ~~esercenti~~ che vengano chiamati in speciali contingenze ad esercitare la loro professione.

L'ufficiale sanitario denuncerà all'autorità giudiziaria chiunque eserciti abusivamente professioni sanitarie ed affini, dandone comunicazione al medico provinciale.

L'esercizio della professione di medico chirurgo non può essere cumulato con quello di farmacista e l'esercente la professione di medico chirurgo non può stipulare alcuna convenzione con farmacisti o produttori di farmaci per partecipazione ^{agli utili} derivati dal commercio di prodotti farmaceutici.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori medico-chirurgici o veterinari senza speciale autorizzazione del sindaco, ai sensi dell'art. 193 T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265 modificato dal D.P.R. 20 giugno 1955, n. 854. Il rilascio dell'autorizzazione suddetta è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi e al parere favorevole dell'ufficiale sanitario e del veterinario comunale a seconda delle rispettive specifiche competenze.

Il sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitati senza la autorizzazione suddetta.

Il sindaco può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori presso i quali fossero contestate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione od altre irregolarità.

Agli effetti del presente articolo sono assimilati agli ambulatori tutti i mezzi utilizzati per il trasporto di malati e feriti.

ART. 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:

- 1) planimetria dei locali destinati ad ambulatorio e relativi servizi;
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) qualora la richiesta venga inoltrata da persone non in possesso di laurea in medicina e chirurgia o in veterinaria e relativa abilitazione all'esercizio della professione, dovrà essere allegata alla domanda stessa la dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (quando si tratti di ambulatorio veterinario) da cui risulti che lo stesso assuma la direzione tecnica dell'ambulatorio;
- 4) elenco dei sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita anche in caso di ampliamento di ambulatori già autorizzati.

In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentato al sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente.

La dichiarazione deve essere altresì controfirmata dal titolare dell'ambulatorio.

Alla dichiarazione suddetta deve essere allegata l'autorizzazione del sindaco ad attivare l'ambulatorio.

I locali da adibire ad uso ambulatorio anche presso opifici e fabbriche, laboratori, collettività, devono possedere, dal punto di vista igienico, oltre ai requisiti previsti dal presente regolamento per i vani ad uso abitazione, anche tutte le caratteristiche di seguito elencate:

- a) essere forniti di sala d'attesa di sufficienti dimensioni e illuminata ed areata direttamente dall'esterno;
- b) avere pavimenti di materiale impermeabile, ben connessi e facilmente lavabili, pareti rivestite, fino all'altezza di ml. 1,80 dal piano del pavimento, con materiale pure impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e di colore chiaro;
- c) essere dotati di servizi igienici che corrisponderanno ai requisiti prescritti dall'art. 129 del presente regolamento/

ART. 20 - COMMERCIO DI OGGETTI SANITARI ED OPERAZIONI RELATIVE

ALL'ARTE SANITARIA

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi ed altri prodotti simili sottoposti ad autorizzazione sanitaria può essere rilasciata dal sindaco soltanto a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o deleghi alla vendita altra persona o persone autorizzate che dovranno essere presenti nel luogo di vendita durante l'orario di apertura al pubblico.

Sono proibite sul suolo pubblico o in forma ambulante le operazioni relative all'arte sanitaria e alla vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose o proclamate tali, tanto di uso interno che esterno.

ART. 21 - DISCIPLINA DELLA PUBBLICITA' SANITARIA

La pubblicità relativa agli ambulatori e alle persone esercenti le professioni sanitarie e le professioni sanitarie ausiliarie, diffuse a mezzo stampa o con altri mezzi, deve essere preventivamente autorizzata dal sindaco che provvede, sentito l'ordine dei medici o dei veterinari e l'ufficiale sanitario o il veterinario condotto, secondo le rispettive competenze, a norma dell'art. 201 del T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 25 D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie e quella relativa agli stabilimenti balneari di cui all'art. 83 del presente regolamento.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle disposizioni vigenti.

ART. 22 - MODALITA' PER L'AUTORIZZAZIONE ALLA PUBBLICITA' SANITARIA

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. precedente gli interessati debbono inoltrare al sindaco la domanda intesa ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari.

Le domande devono essere corredate da:

- a) testi o disegni pubblicitari in doppia copia;
- b) quietanza comprovante il pagamento della tassa di concessione regionale;
- c) foglio bollato in bianco per la stesura dell'autorizzazione.

Con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, purchè riferentesi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio.

Nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere indicato il nome del medico o dei medici responsabili.

Nella pubblicità la dicitura "specialista" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici invece che, pur non possedendo tale diploma, risultino esperti in particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es.: "ulcera gastroduodenale", "vene varicose", "malattie veneree", ecc...).

ART. 23 - 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, n. 772, deve richiedere l'autorizzazione dal sindaco.

Chiunque intenda coltivare e raccogliere piante officinali indigene ed esotiche e utilizzarle in preparazioni industriali deve conseguire il diploma di erborista previsto dall'art. 1, legge 6 gennaio 1931, che viene rilasciato dalle scuole di erboristeria presso gli istituti universitari di farmacia.

Tale diploma, che non dà la facoltà di vendita al minuto, riservata ai farmacisti, ^{di preparazioni terapeutiche,} dovrà essere registrato presso l'ufficio di igiene comunale nel registro di cui all'art. 3 del presente regolamento.

Non è considerato erborista né raccoglitore chi ricerca piante officinali e ne detenga per uso proprio o familiare, senza farne commercio e comunque in quantità non superiore a quella consentita dall'elenco approvato con R.D. 26 maggio 1932, n. 772.

ART. 24 - DROGHE, VELENI, PRODOTTI CHIMICI

L'autorità sanitaria comunale esercita la vigilanza sulle attività di droghiere, farmacista e fabbricante di prodotti chimici per uso industriale e agricolo, ai sensi degli artt. 146 e 147 del T.U. LL.SS., controllando:

- 1) che le sostanze velenose siano conservate in armadi chiusi a chiave e in recipienti sigillati con l'indicazione del contenuto ed il contrassegno delle sostanze velenose;
 - 2) che venga tenuto registro di carico e scarico giornaliero delle sostanze predette, annotandovi con precisione le generalità, il domicilio e la professione degli acquirenti nonché la quantità e qualità del prodotto venduto.
- L'apertura di esercizi di vendita per le suddette sostanze è subordinata al parere favorevole dell'ufficiale sanitario. Per quanto concerne la produzione, commercio e vendita dei presidi sanitari si intendono qui richiamate le norme di cui al D.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255.

ART. 25 - REGISTRO DEI PARTI 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 farvi le annotazioni richieste subito dopo ogni parto ed ogni aborto al quale abbia assistito.

Entrambi debbono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ogni mese, all'ufficiale sanitario che vi appone il proprio visto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri all'ufficiale sanitario che trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al medico provinciale.

ART. 26 - DENUNCIA DI DEFORMITA', LESIONI, IMMATURITA'

I medici chirurghi 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 lesione da cui sia derivata o possa derivare una futura inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente.

Devono altresì denunciare d'urgenza la nascita dei neonati immaturi, considerando tale ogni neonato di peso inferiore

TITOLO 2° - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO 2° - NETTEZZA URBANA - IGIENE DEL SUOLO

ART. 27 - SERVIZIO PER LA RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI

I servizi inerenti la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani competono al comune che vi provvede salvaguardando l'igiene, il decoro e le condizioni di lavoro del personale addetto.

Tale personale dovrà essere sottoposto alle vaccinazioni anti tetanica e antitifo paratifica.

Le norme relative all'espletamento dei servizi di cui al comma precedente sono stabilite con apposito regolamento comunale da approvarsi a norma di legge.

ART. 28 - DEPOSITO DI RIFIUTI SUL SUOLO PUBBLICO E PRIVATO

E' vietato spargere od accumulare sul suolo pubblico o privato rifiuti, sostanze putrescibili, detriti, rottami o qualsiasi materiale lurido o nocivo.

Quando esigenze imprescindibili non consentano forme diverse di smaltimento, i materiali di rifiuto di cui al comma precedente dovranno essere ammassati alla distanza minima di ml. 2.000 dall'aggregato urbano, da nuclei abitati e da scuole, industrie alimentari, caseifici, ospedali, alberghi, collettività e simili e di ml. 1.000 da abitazioni civili nei modi e nei luoghi stabiliti dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

In ogni caso tali accumuli non saranno consentiti a "cielo aperto" e senza le dovute opere di protezione, nè sulle sponde dei corsi d'acqua e su terreni, che, per particolari condizioni di pendenza, permeabilità e compattezza, risultassero non idonei a garantire la conservazione dell'ambiente circostante dal punto di vista igienico-sanitario e della stabilità del suolo.

Verificate le suddette condizioni, le discariche controllate devono effettuarsi, seguendo i criteri più aggiornati, secondo le indicazioni dell'ufficio di igiene.

Nel caso di accumuli di rifiuti solidi di origine industriale su suolo privato, anche di natura inorganica ma nocivi per l'ambiente (sostanze contenenti metalli pesanti, fanghi provenienti dalla depurazione delle acque di scarico, materiale di scarto, ecc...), si deve provvedere alla realizzazione degli opportuni sistemi di protezione, atti ad evitare il dilavamento dovuto alle acque meteoriche o comunque lo spandimento nell'ambiente circostante, predisponendo anche eventuali accorgimenti per un riciclo di detti materiali o un loro corretto smaltimento.

Eventuali impianti per la cernita e l'utilizzazione dei rifiuti dovranno essere autorizzati ai sensi dell'art.24 della legge 20 marzo 1941, n.366.

Nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione. E' tassativamente vietato bruciare sul suolo pubblico o privato rifiuti solidi urbani anche di origine industriale. L'incenerimento dei rifiuti solidi urbani potrà avvenire esclusivamente nei luoghi e nei modi stabiliti dall'amministrazione comunale, sentito l'ufficiale sanitario.

~~E' altresì vietato bruciare stoppie, siepi e simili.~~

Per inderogabili necessità l'interessato dovrà richiedere l'autorizzazione all'amministrazione comunale che indicherà i tempi ed i modi di esecuzione.

ART. 29 - PULIZIA DEL SUOLO PUBBLICO

I proprietari di edifici comunque destinati e coloro che, a qualsiasi titolo, ne hanno l'uso sono tenuti a provvedere alla pulizia del marciapiede fronteggiante o di corrispondente tratto di suolo, degli spazi, dei vicoli, dei cortili, dei passaggi di competenza degli edifici medesimi.

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

La pulizia delle aree di cui ai commi precedenti, anche eseguita da privati, deve essere sempre effettuata previo sufficiente inaffiamento con acqua idonea allo scopo.

Lo scarico di materiali di ogni specie, in particolare di legna e carbone, sul suolo pubblico può compiersi solamente col-
le opportune precauzioni, onde impedire il sollevamento di polvere.

Alla fine delle operazioni deve essere praticata accurata pulizia del suolo previo abbondante inaffiamento.

Le strade, le piazze e tutto il suolo di uso pubblico devono essere provvisti di facile scolo delle acque meteoriche e di lavaggio.

ART. 30 - GETTITO DI MATERIALI NEI CORSI D'ACQUA

E' tassativamente vietato gettare nei corsi d'acqua, spargere o depositare lungo le sponde dei corsi stessi materiali di rifiuto.

ART. 31 - LATRINE E CRINATOI

E' vietato danneggiare e insudiciare, in qualsiasi modo, i luoghi e le cose pubbliche e private.

A tale scopo è in facoltà dell'amministrazione comunale di costruire crinatoi o latrine nelle località giudicate convenienti senza che i proprietari possano opporvisi, adottando però una soluzione che arrechi il minor danno possibile alle proprietà vicine.

ART. 32 - BATTITURA E SPOLVERATURA DI OGGETTI

E' vietato scuotere, battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico sul suolo pubblico o aperto al pubblico. Negli spazi privati ad uso collettivo (corridoi, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc...) è vietato sbattere o spolverare oggetti personali, compresi lana e materassi, dalle ore 24 alle ore 7.-

ART. 33 - ACQUE LURIDE E RIFIUTI

E' vietato lo spargimento sul suolo pubblico, aperto al pubblico o privato di acque sudice di qualsiasi provenienza di immondizie, di letame e di ogni altro prodotto di rifiuto

immondo o nocivo, salve le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

E' altresì vietato cospargere e comunque disperdere sul terreno, anche se destinato ad uso agricolo, materie putrescibili di qualsiasi genere ad una distanza inferiore a ml.300 dalle più vicine abitazioni dell'aggregato urbano, a ml.200 dai nuclei abitati a ml.50 dalle più vicine case isolate.

ART. 34 - DEFLUSSO DELLE ACQUE SOTTERRANEE E SUPERFICIALI

A norma dell'art. 202 del T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, ferme le disposizioni riguardanti le acque pubbliche e il loro deflusso, contenute nel precitato T.U. e in altre leggi vigenti, sono proibite tutte quelle opere che possano modificare il livello delle acque sotterranee o il naturale deflusso di quelle superficiali.

Pertanto, chiunque intende intraprendere sul suolo opere che possono interessare il naturale deflusso delle acque fuori del terreno di pertinenza, deve prima ottenere l'autorizzazione del sindaco.

ART. 35 - IMMISSIONE NEI CORSI D'ACQUA E NEI FOSSI STRADALI

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonchè nei fossi stradali, non possono essere immesse che le acque meteoriche il cui deflusso deve essere in ogni caso assicurato e facilitato con opportune opere.

Lo scarico delle acque reflue è disciplinato dalle norme contenute nel titolo II, capo XI del presente regolamento.

ART. 36 - DIVIETO DELL'USO DI DETERGENTI NON BIODEGRADABILI

Ai fini della protezione delle acque superficiali e sotterranee dagli inquinamenti derivati dall'uso dei detersivi, i detersivi sintetici contenuti nei prodotti destinati alla pulizia ed al lavaggio ed i detersivi sintetici come tali, debbono essere biodegradabili almeno nella misura dell'80%, a norma della legge 3 marzo 1971, n. 125.

In ogni caso l'osservanza del disposto di cui al comma precedente dovrà avere come effetto l'uso di detersivi che, nelle condizioni normali di impiego, non possano arrecare ^{danno} alla salute dell'uomo o degli animali.

ART. 37 - PRODUZIONE E COMMERCIO DI DETERGENTI SINTETICI

A norma del D.P.R. 12/1/1974, n. 238, l'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché l'esercizio di depositi all'ingrosso di detersivi sintetici e di detersivi è subordinato ad autorizzazione rilasciata dal ^{per la} Ministero della Sanità.

E' vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio detersivi sintetici, che non riportino sulla confezione o su etichette appostevi le seguenti indicazioni: a caratteri leggibili e indelebili:

- a) le categorie dei detersivi sintetici contenuti nelle confezioni;
- b) la percentuale di biodegradabilità dei detersivi sintetici, per categoria, determinata secondo i metodi fissati dal ~~Minis~~ nistro per la Sanità con propri decreti pubblicati nella G.U.;
- c) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede dell'impresa produttrice;
- d) la sede dello stabilimento di produzione;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede dell'impresa responsabile dell'immissione in commercio;
- f) le modalità e le condizioni di impiego;
- g) il peso netto del prodotto solido o il volume del prodotto liquido;
- h) per confezioni inferiori a 50 grammi o a 50 millilitri sono sufficienti le indicazioni di cui ai punti a), b), c) del presente articolo.

I contravventori alle norme contenute nel presente articolo sono puniti con le sanzioni previste nel successivo titolo, fatta salva l'applicazione di disposizioni penali recate in ~~Materia da~~ speciali disposizioni di legge.

ART. 38 - DEFLUSSO DELLE ACQUE, FOSSI DI SCOLO E BACINI DI

RACCOLTA

Ferme restando le disposizioni della legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi genere, specie provenienti dalle case di abitazione, dagli esercizi, laboratori, 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, possono rendere umido il terreno superficiale.

E' pure vietato sbarrare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'autorità comunale.

Il sindaco può far sospendere l'esecuzione di lavori ed opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque bianche o nere e ordinare il ripristino dello stato primitivo o i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

In caso di inadempienza o ritardo il sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

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.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo o industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo tali da impedire l'impaludamento dei terreni circostanti.

ART. 39 - SCARICHI PUBBLICI

Nei luoghi eventualmente fissati per gli scarichi pubblici il materiale accumulato deve venire livellato con il terreno circostante a cura di coloro che lo trasportano, per impedire che si formino avvallamenti dove si possa verificare ristagno di acque.

ART. 40 - IRRIGAZIONE A SCOPO AGRICOLO

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere l'acqua sul terreno per qualche tempo, sono permesse solo in località lontana dall'abitato, purchè vi abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti.

ART. 41 - CONCIMAZIONE E DISINFESTAZIONE CON SOSTANZE TOSSICHE

Coloro che, a scopo agricolo, cospargono sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura "terreno avvelenato" scritta in caratteri neri su fondo bianco e di dimensioni tali da poter essere letto con facilità anche a distanza. Tali cartelli dovranno essere posti lungo tutto il perimetro del terreno trattato, ad una distanza massima di ml. 25 l'uno dall'altro. In particolare coloro che intendono praticare la disinfestazione o la disinfezione di terreni di qualunque specie mediante sostanze nocive per l'uomo o per gli animali domestici, salvo l'osservanza della norma di cui al comma precedente, dovranno chiedere, dettagliandone i motivi, speciale autorizzazione al sindaco che la concede sentito l'ufficiale sanitario. In ogni caso a cura dei detentori dell'autorizzazione di cui al comma precedente dovranno essere avvertiti del trattamento al quale si intende procedere, tutti i vicini e confinanti, al fine della protezione dei bambini e di tutti coloro che non siano in grado di intendere gli avvertimenti scritti e degli animali domestici.

ART. 42 - APERTURA DI CAVE

L'apertura di cave di prestito necessarie per l'estrazione di minerali dal sottosuolo, la costruzione di strade, di canali, di laghi per la pesca sportiva e di altre opere simili, nonché l'ampliamento e la modifica delle cave esistenti, sono subordinati ~~al parere del medico provinciale~~ ~~al parere del medico provinciale~~ e all'autorizzazione del sindaco prevista dagli artt. 6 e 7, Legge Regionale 26/1/1976, N. 8, sentito il parere della commissione comprensoriale per le cave e le torbiere. La prosecuzione della coltivazione delle cave in attività è subordinata al rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente.

ART. 43 - DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

~~Il sindaco, sentito~~ ~~il sindaco, sentito~~ ~~il sindaco, sentito~~ Il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, ~~emellanz' il provvedimento di propria~~ ~~emellanz' il provvedimento di propria~~ ~~emellanz' il provvedimento di propria~~ competenza. ~~emellanz' il provvedimento di propria~~ ~~emellanz' il provvedimento di propria~~ ~~emellanz' il provvedimento di propria~~ A tal fine dovrà essere prodotto agli uffici comunali il progetto relativo alle opere da eseguire.

- rispetto ai centri abitati, strade, parchi, opere pubbliche e simili;
- b) una planimetria dell'area interessata con indicazioni dei dati catastali, superfici, ragioni confinanti, superfici e profondità di scavo;
 - c) una planimetria con l'indicazione degli accessi e della viabilità interna, oltre che dei raccordi con le pubbliche vie;
 - d) il progetto delle eventuali costruzioni da installare a titolo precario, delle recinzioni e dei cancelli;
 - e) relazione illustrativa generale con precisa indicazione degli impianti da installare, dei programmi e dei criteri di escavazione, dei dati sul materiale da scavare e sulle caratteristiche delle acque, della struttura geologica del terreno;
 - f) una planimetria dell'area interessata debitamente quotata rispetto alle quote stradali ed ai terreni contermini;
 - g) piano di coltivazione e del progetto esecutivo per la sistemazione, l'inerbimento o il rimboschimento delle aree comuni interessate all'attività estrattiva.

ART. 44 - PRESCRIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Il parere di cui all'art. precedente è volto soprattutto alla tutela dell'igiene e dell'assetto idrogeologico del territorio e comprenderà eventualmente le prescrizioni atte a consentire il regolare deflusso delle acque mediante canali scaricatori. Il parere dell'autorità comunale è comunque condizionato all'impegno da parte del titolare della cava a ripristinare il terreno mediante il riempimento con materiale idoneo e comunque non putrescibile, nei modi o nei tempi stabiliti dall'amministrazione comunale e fino a quota di almeno 50 cm. al di sopra della falda freatica. Dal 1° marzo al 30 settembre di ogni anno dovranno essere predisposti, a cura dell'amministrazione comunale e a spese del titolare della cava, adeguati ed efficaci trattamenti contro le zanzare e gli altri insetti nocivi sugli eventuali specchi d'acqua costituitisi in seguito alla escavazione. L'intera area scavata dovrà essere tenuta sgombra da erbe e da arbusti e gli argini dovranno essere debitamente sistemati per evitare fenomeni di straripamento dell'acqua, frane, ecc., secondo le prescrizioni

ART. 45 - LICENZA COSTRUZIONI MANUFATTI

Nulla è innovato nella costruzione o modificazione di cava, in materia di norme edilizie; qualsiasi manufatto dovrà quindi ottenere licenza dal sindaco previo parere dello ufficiale sanitario e della commissione edilizia.

ART. 46 - ACCESSI ALLE CAVE

Gli accessi alla zona interessata dalla cava dovranno essere autorizzati dal sindaco a norma delle vigenti leggi. All'ingresso e lungo il perimetro della cava dovranno essere posti cartelli di avviso portanti la dicitura "Lavori di cava" - Vietato l'ingresso agli estranei" -.

ART. 47 - COMUNICAZIONE D'INIZIO E FINE DEI LAVORI AL SINDACO

L'inizio o la cessazione dei lavori dovranno essere comunicati al sindaco rispettivamente almeno otto giorni prima e non oltre otto giorni dopo, ai sensi dell'art. 28 D.P.R. 9 aprile 1959, n. 128, allegando la documentazione prevista dall'articolo stesso.

L'attività estrattiva è regolata dalle norme del citato D.P.R. 9 aprile 1959, n. 128 e l'attività di controllo sarà esercitata dagli organi indicati dalla legge stessa.

ART. 48 - MACERAZIONE DELL'PIANTE TESSILI

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

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione, costruiti in modo da non nuocere alla pubblica salute.

Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al sindaco, il quale rilascia il relativo permesso, sentito l'ufficiale sanitario.

I bacini di macerazione devono essere distanti almeno m. 300 da ogni abitazione, da pozzi, acquedotti, serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condutture di scarico sfocianti a distanza dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla vuotatura di maceratoi nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del comune, senza aver chiesto ed ottenuto una speciale autorizzazione dal sindaco, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere diversamente, esclusivamente dal 1° ottobre al 31 maggio, sentito il parere dell'ufficiale sanitario e a condizione che vengano evitati effetti dannosi per la salute pubblica.

Per l'immissione in acque pubbliche occorre inoltre l'autorizzazione del presidente della giunta provinciale a norma della

LEGGE 10-5-76 n. 319 SUCCESSIVE MODIFICAZIONI

CAPO 3° - SPAZI PRIVATI

ART. 49. - PULIZIA DEI VICOLI E SPAZI PRIVATI

I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti, imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri da ogni immondezza e da qualsiasi deposito che possa ragionare umidità, cattive esalazioni, limitazione dell'aerazione naturale, nonché ingonvenienti igienici di qualsiasi genere.

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

E' parimenti vietato ricoprire, a qualsiasi altezza con vetrate o con qualsiasi altro mezzo, gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne, le chiostrine e simili.

ART. 50 - PULIZIA DEGLI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata sono tenuti solidamente 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 agli utenti dello stabile e, in difetto, al proprietario.

Nei casi di particolare gravità le spese connesse all'esecuzione dei provvedimenti ordinati dall'autorità comunale sono a carico degli inadempienti.

ART. 51 - EDILIZIA SCOLASTICA

Le scuole pubbliche e private di ogni ordine e grado e in genere tutti gli istituti di istruzione debbono corrispondere alle norme stabilite dal D.P.R. 1° dicembre 1956, n. 1688 e dal D.M. 18 ~~ottobre~~ ^{ottobre} 1975.

Le scuole di cui al comma precedente devono altresì rispondere alle condizioni stabilite dal presente regolamento per quanto concerne l'approvvigionamento idrico, lo scarico dei rifiuti solidi e liquidi, l'emissione di fumi, gas e polveri dagli impianti di riscaldamento e da eventuali laboratori insediati nella scuola ai fini didattici.

ART. 52 - IGIENE DELLE SCUOLE

Le scuole pubbliche e private dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia. All'interno delle scuole sarà impedito il sollevamento della polvere e sarà vietata la spazzatura a secco. Verrà praticata pulizia particolarmente accurata ed eventualmente trattamento disinfettante quando uno o più locali delle scuole siano stati utilizzati per usi diversi dall'insegnamento con l'intervento di persone estranee e comunque tutte le volte che ciò sarà ritenuto necessario dal personale dell'ufficio di igiene o del servizio di medicina scolastica.

Quando all'interno dell'edificio scolastico funzionino per qualsiasi ragione uffici, luoghi di riunione, esercizi per la distribuzione di alimenti e bevande, refettori o attività di lavoro di qualsiasi genere, queste dovranno risultare conformi alle norme del presente regolamento.

Nell'ambito degli edifici scolastici è vietata la detenzione di animali di qualunque specie, fatta eventuale eccezione per quanto concerne esperienze di carattere didattico. In tal caso gli animali detenuti presso la scuola dovranno essere sottoposti a visita periodica da parte del veterinario comunale o consortile, al fine della profilassi della zoonosi.

L'apertura ed il funzionamento di ^{nuove} scuole private, di ogni ordine e grado, compresa la scuola dell'obbligo, asili, convitti, corsi di preparazione ad esami, corsi di lingue, di arti e simili sono subordinati alla autorizzazione della autorità sanitaria comunale, sentito il parere dell'ufficiale sanitario.

A tal fine dovrà essere presentata domanda al sindaco corredata da una pianta quotata dei locali che si intende adibire agli usi di cui al comma precedente e da una relazione indicante l'uso dei rispettivi locali, il numero massimo di allievi da assegnare a ciascuna aula, l'entità dei servizi igienici e la loro dislocazione, numero e caratteristiche strutturali dei locali accessori (uffici, corridoi, magazzini, ecc...).

La costruzione di nuovi edifici da adibire a scuole private di ogni ordine e grado, fatta salva l'applicazione delle norme contenute nel regolamento edilizio comunale e nel P.R.C., dovrà verificare il rispetto delle norme tecniche di cui al D.M. 18 ottobre 1975.

A tal fine il progetto per la costruzione dell'edificio scolastico dovrà essere corredato da una relazione recante tutte le notizie eccorrenti a verificare la corrispondenza della opera progettata alle norme fissate dal citato D.M. 18 ottobre 1975, in particolare in merito all'ubicazione, alle caratteristiche dell'area, all'opera in generale, agli spazi relativi all'unità pedagogica, agli spazi relativi all'insegnamento specializzato, a laboratori ed officine, agli spazi relativi alla comunicazione, all'informazione e alle attività prescolastiche e integrative, agli spazi per l'educazione fisica, per la mensa per l'amministrazione ed il servizio sanitario, per la distribuzione, per i servizi igienici e spogliatoi.

La relazione di cui al comma precedente del presente articolo dovrà contenere altresì notizie circa l'arredamento e le attrezzature che in ogni caso dovranno essere conformi alle norme contenute nel menzionato D.M. 18 ottobre 1975.

Le condizioni di abitabilità previste dalle leggi vigenti debbono essere verificate dall'ufficio di igiene e dall'ufficio tecnico comunale che le verificano in seguito a richiesta di abitabilità inoltrata al sindaco dal titolare.

ART. 54 - VENTILAZIONE, RISCALDAMENTO E ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

In tutte le scuole pubbliche e private il ricambio d'aria nelle aule scolastiche deve essere assicurato mediante aperture a vasistas nella parte superiore dei serramenti delle finestre e delle porte o a mezzo di aperture a ventilazione munite di grate chiudibili o ^{con} altri mezzi idonei.

Quando il riscaldamento avvenga mediante impianti a termosifone, i radiatori devono essere disposti sotto le finestre o in corrispondenza delle prese d'aria in modo che questa venga immessa nell'aula riscaldata dal radiatore; i radiatori devono esser dotati di appositi dispositivi per umidificare l'aria. Le bocche delle canne di estrazione dell'aria confinata devono essere situate in alto, sulle pareti apposte a quelle finestrate.

Il riscaldamento delle aule e degli altri ambienti scolastici, deve essere ottenuto a mezzo di unico sistema centrale; quando ciò non sia possibile e limitatamente agli edifici scolastici esistenti, il riscaldamento deve essere ottenuto con stufe ritenute idonee dall'ufficio di igiene.

Nella stagione fredda la temperatura dell'aria al termometro con bulbo asciutto non deve essere inferiore a 18° C nelle aule e nei servizi igienici, a 16° C negli spazi di distribuzione e nelle palestre, a 20° C nei locali adibiti al servizio sanitario.

Le condizioni microclimatiche dell'aula dovranno essere mantenute in ogni caso entro le quote di benessere.

L'illuminazione artificiale deve assicurare sul piano dei banchi una intensità media di almeno 150 lux. Le sorgenti devono assicurare una luce a diffusione costante e omogenea, di splendore tale da non provocare l'abbagliamento, cromaticamente idonea e priva di radiazioni nocive.

La disposizione delle sorgenti di luce deve essere opportunamente curata in modo da garantire una buona illuminazione della lavagna (300 lux) e una uniformità di illuminazione delle superfici orizzontali e di quelle verticali, tale da evitare la formazione di ombre proiettate da parti del corpo dello scolaro sul piano di lavoro, la determinazione di riflessi speculari e da evitare inoltre la presenza della sorgente di luce entro il campo visivo dello scolaro che guarda la lavagna.

L'insegnante ricorrerà all'illuminazione artificiale quando il livello dell'illuminazione naturale scenderà al di sotto dei 100 lux.

ART. 55 - LATRINE SCOLASTICHE

Le latrine annesse alle ^{nuove} scuole debbono essere in numero corrispondente alle aule e ogni cinque aule deve essere previsto una latrina per gli insegnanti.

I servizi igienici devono essere illuminati ed areati direttamente da spazi liberi esterni; è consentita l'installazione di efficienti impianti di areazione e ventilazione in sostituzione dell'illuminazione ed areazione diretta, a norma dell'art. 129 del presente regolamento.

Le latrine scolastiche debbono essere costituite da box le cui pareti divisorie siano alte non meno di m. 2,10 e non più di m. 2,30 e inoltre debbono essere separate per sesso e nei reparti riservati ai maschi devono funzionare almeno tre orinatoi ogni cinque aule.

Le latrine devono avere le porte sollevate dal pavimento e munite di chiusura dall'interno, talché si possa aprire dall'esterno, in caso di emergenza.

Le latrine avranno, preferibilmente, vasi del tipo misto e tazza allungata (a barchetta) e con poggiapiedi per essere usati anche alla turca.

Le latrine e gli orinatoi devono essere soggetti a speciali cure affinché non determinino pericoli o disagi alla scolaresca e devono essere quotidianamente sottoposti a pulizia con soluzioni disinfettanti.

Valgono per le latrine scolastiche le norme di cui all'art.

129 del presente regolamento.

nuove

Le scuole inoltre devono essere provviste di lavabi, bagni, docce, locali per la refezione e disporre di uno spazio per la ricreazione e la ginnastica, secondo quanto prescritto dalle norme contenute nel D.M. 28/10/1975.

Nelle scuole esistenti, dove non sia possibile disporre dello spazio per la ricreazione e la ginnastica all'interno della scuola, si dovrà provvedere con conveniente area all'esterno.

ART. 57 - SPOGLIATOI

nuove

Le aule scolastiche devono disporre di annesso spogliatoio nel quale ogni alunno disponga di uno spazio individuale assegnato.

Gli attaccapanni devono essere posti al centro del locale adibito a spogliatoio ed i singoli posti devono essere distanziati tra di loro in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi.

Qualora sia usato come spogliatoio il corridoio, questo deve avere una larghezza non inferiore a metri 2,50.

Gli armadietti destinati a spogliatoio saranno provvisti di aperture atte a garantire il ricambio dell'aria all'interno.

ART. 58 - ASILI NIDO

Gli asili nido pubblici e privati nei quali vengono attitati i lattanti ed i fanciulli fino a tre anni devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) essere ubicati nelle aree all'uso destinate dal vigente P.R.G.; in ogni caso non potranno sorgere in prossimità di fonti di inquinamento del suolo, dell'acqua o della atmosfera, di sorgenti di rumore o altre cause di disturbo dell'equilibrio psico-fisico del bambino
- b) l'edificio deve essere progettato in modo da consentire ampia possibilità di comunicazione dell'interno con il terreno di gioco e di attività all'aperto e da permettere la sua utilizzazione anche da parte di fanciulli portatori di minorazioni fisiche, particolarmente in relazione agli spazi per la distribuzione e ai servizi igienico-sanitari;

- c) i locali dovranno avere un'altezza non inferiore a ml. 3 e disporre, per ogni fanciullo iscritto, di almeno mq. 2 di superficie;
- d) i locali saranno provvisti di rivestimento lavabile alle pareti fino all'altezza dal pavimento di ml. 1,50. I pavimenti saranno pure costituiti da materiali impermeabili e facilmente lavabili;
- e) il riscaldamento sarà effettuato mediante idoneo sistema centralizzato;
- f) le latrine saranno di dimensioni tali da consentirne l'uso agevole da parte dei bambini;
- g) dovranno essere disponibili fasciatoi in materiale lavabile e disinfettabile;
- h) i locali non dovranno contenere altri arredi all'infuori delle suppellettili necessarie ai bambini, queste ultime saranno costituite da materiali lavabili e disinfettabili e non saranno colorate con sostanze nocive, a norma delle vigenti disposizioni di legge;
- i) essere dotati di cucina fornita di acqua corrente potabile, di cella frigorifera e di termostato per la conservazione del latte e degli altri alimenti destinati ai bambini. Tutti gli armadi, suppellettili, pavimenti e pareti della cucina dovranno essere impermeabili e facilmente lavabili.

I locali adibiti ad asilo nido non possono essere adibiti ad altro uso e devono essere tenuti con la massima pulizia e uniformati a tutte le norme igieniche.

ART. 59 - AMBULATORI PER VISITE MEDICHE

Negli asili nido verrà riservato un locale adatto, opportunamente illuminato, arredato e riscaldato per le visite mediche. L'ambulatorio sarà dotato di acqua corrente potabile e, ove possibile, di spazio riservato all'attesa.

LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

ART. 60 - AUTORIZZAZIONE DEL SINDACO

Salvo le autorizzazioni richieste dalla legge di P.S., chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, pensioni, locande, dormitori, affittacamere, abitazioni collettive (collegi, convitti, ecc.) o di qualsiasi altro luogo destinato a dare alloggio o ricovero anche temporaneo, deve ottenere la autorizzazione dal sindaco, che è rilasciata previo parere dell'ufficiale sanitario, tenuto conto delle prescrizioni di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102, al D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437 e al R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

A tale scopo i richiedenti devono presentare il progetto della nuova costruzione o della trasformazione dei locali, e, quando non si debba eseguire nessuna trasformazione, la planimetria quotata di tutti i locali, compresi i servizi accessori.

L'autorizzazione del sindaco di cui al primo comma del presente articolo è prescritta altresì per l'esercizio di ristoranti, trattorie, osterie, bar, caffè, mescite e comunque per ogni esercizio nel quale si intenda somministrare alimenti o bevande per la consumazione sul posto.

Per la gestione dei locali di cui al comma precedente è prevista altresì speciale autorizzazione sanitaria, da rinnovarsi annualmente, rilasciata dall'ufficiale sanitario previo accertamento dell'esistenza delle condizioni igieniche previste da leggi e regolamenti vigenti.

ART. 61 - CAMERE D'ALBERGO

Negli alberghi, pensioni, locande, affittacamere e simili e abitazioni collettive, ricoveri ecc., la cubatura minima delle camere ad un letto è fissata in metri cubi 24 e quella delle camere a due letti in metri cubi 42.

La superficie minima sarà rispettivamente di metri quadrati 9 e metri quadrati 15.

L'altezza utile interna non dovrà essere inferiore a metri 2,70. Nel caso di soffitti non orizzontali, per la determinazione dell'altezza minima consentita, viene assunta la media delle altezze, che deve essere almeno uguale ai minimi sopraindicati e con una minima altezza assoluta di metri 2,00.

Tutte le camere d'alloggio devono ricevere aria e luce diretta da spazi liberi esterni.

Le finestre devono distribuire regolarmente la luce nell'ambiente. Il rapporto tra le superfici delle finestre e del pavimento non deve essere inferiore a 1/8.

I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti in legno e simili purchè i diversi elementi che costituiscono i pavimenti stessi siano ben connessi in modo da consentire la facile lavabilità. I corridoi degli alberghi devono avere buoni requisiti di illuminazione ed aereazione naturale.

Le lavanderie eventualmente annesse agli alberghi devono corrispondere ai requisiti previsti dall'art. 90 del presente regolamento.

ART. 62. - LATRINE E BAGNI

Salvo particolari disposizioni di legge agli effetti della classificazione degli alberghi, le latrine ed i bagni presso tutti i locali di cui al primo comma dell'art. 60, se destinati ad uso comune di più camere, dovranno essere in numero non inferiore ad uno per ogni sei persone ospitabili o comunque ad uno per piano.

Le latrine ed i bagni di cui al comma precedente dovranno rispondere ai requisiti previsti dall'art. 129 del presente regolamento e dovranno avere le pareti rivestite fino a due metri di altezza con materiale lavabile e impermeabile, preferibilmente con mattonelle smaltate, maiolicate, con gli angoli tra le pareti e tra queste ed i pavimenti arrotondati. Le latrine, i corridoi e le scale durante la notte devono essere illuminati.

ART. 63 - ACQUA POTABILE

Tutti gli esercizi di cui all'art. 60 del presente regolamento dovranno essere dotati esclusivamente di acqua potabile. E' vietata la raccolta di acqua in serbatoi, anche quando l'approvvigionamento idrico avvenga mediante acquedotto pubblico.

Qualora occorra provvedere al sollevamento dell'acqua si dovrà ricorrere ad apposito apparecchio (autoclave) ritenuto idoneo dall'ufficio di igiene.

ART. 64 - INFERMERIE D'ALBERGO

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a cento dovranno avere, secondo la loro capacità e secondo quanto sarà stabilito caso per caso dall'ufficiale sanitario, uno o più ambienti appartati, rispondenti a speciali requisiti igienici, per il ricovero temporaneo di infermi, che siano ritenuti sospetti o riconosciuti affetti da malattie contagiose, fino al loro allontanamento.

I suddetti ambienti saranno riservati esclusivamente a tale destinazione.

Gli alberghi dovranno pure essere forniti di cassette di pronto soccorso, contenenti l'indispensabile per eventuali soccorsi d'urgenza.

ART. 65 - BIANCHERIA, ARREDI E SUPPELLETTILI

La biancheria dovrà sempre essere fornita di bucato ad ogni nuovo ospite e venire ricambiata a brevi periodi.

Gli effetti lettereschi e gli arredi devono sempre essere conservati nella massima pulizia.

Per l'arredamento degli alloggi di cui all'art. 60 è vietato l'acquisto di effetti lettereschi ed oggetti d'uso personale già usati, salvo quelli provenienti da altro alloggio che abbia cessato l'esercizio, purchè siano sottoposti ad efficace disinfezione, la cui esecuzione ed efficacia deve essere attestata da apposita dichiarazione dell'ufficio di igiene, il cui personale, pertanto, sarà chiamato a controllare le relative operazioni.

ART. 66 - RICOVERI PER ANIMALI

Le stalle, i pollai e i ricoveri per altri animali di cui siano eventualmente provvisti gli alloggi di cui al presente capo, dovranno essere situati in località isolata dall'edificio alberghiero, ad una distanza minima di mt. 50 e in ogni caso a una distanza sufficiente a preservarlo dalla molestia e dal pericolo proveniente dal materiale di rifiuto e da esalazioni.

Dovranno inoltre possedere pareti e pavimenti costruiti con materiali che ne permettano la lavatura e la disinfezione.

La cubature delle stalle dovrà essere proporzionata al numero di animali ricoverati.

I ricoveri di cui al primo comma del presente articolo dovranno essere provvisti di adatta concimaia costruita con pareti e pavimento impermeabile.

Il letame dovrà essere asportato giornalmente.

ART. 67 - PERSONALE DEGLI ALBERGHI, RISTORANTI ECC.

Il personale di alberghi, pensioni, locande, ristoranti, trattorie, osterie, bar, caffè, mescite e comunque di ogni esercizio autorizzato a dare alloggio o a somministrare al pubblico alimenti o bevande, prima della sua assunzione, deve essere sottoposto a visita medica presso l'ufficio di igiene che rilascia apposito certificato sanitario, dopo la esecuzione degli accertamenti previsti dalle leggi in vigore o ritenuti necessari caso per caso dall'ufficiale sanitario e dai sanitari dell'ufficio di igiene.

La visita medica dovrà essere ripetuta almeno una volta all'anno e la relativa attestazione di idoneità sarà apposta ogni volta sul certificato personale.

In casi particolari e per giustificati motivi di salute pubblica, l'ufficiale sanitario potrà ridurre l'intervallo di tempo intercorrente tra visite successive, determinandolo caso per caso.

E' fatto divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi di cui al primo comma del presente articolo, di assumere personale sprovvisto di certificato sanitario.

obbligatorio anche per i proprietari o conduttori medesimi, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio anche temporaneo negli esercizi suddetti.

Il personale dell'ufficio igiene deve eseguire frequenti visite presso gli esercizi e alloggi di cui all'art. 60 del presente regolamento e provvedere all'allontanamento del personale affetto o portatore di malattie infettive o diffuse. Gli allontanamenti di cui al comma precedente dovranno essere immediatamente annotati sul certificato sanitario personale. La riammissione potrà avvenire in base ad attestato dell'ufficiale sanitario o personale sanitario dell'ufficio di igiene, da annotarsi sul certificato sanitario personale.

ART. 68 - ABITAZIONI COLLETTIVE

Le costruzioni nuove adibite a convitti, collegi, colonie permanenti o temporanee, ospizi, conventi, ferme restando le disposizioni generali, debbono avere:

- a) dormitori dimensionati in modo tale che ogni adulto disponga di non meno di metri cubi 24 di volume ed ogni ragazzo di non meno di metri cubi 20 e ventilati mediante finestre aventi superficie non inferiore a $1/8$ della superficie del pavimento;
- b) cucine e refettori con caratteristiche strutturali e funzioni corrispondenti a quelle fissate dal presente regolamento rispettivamente per le cucine e le sale da pranzo di alberghi e ristoranti;
- c) sufficiente disponibilità di acqua corrente potabile;
- d) conveniente numero di lavatoi, lavabi, lavapiedi, docce; numero di bagni e latrine non inferiore ad uno per ogni sei persone ospitabili e comunque ad uno per piano;
- e) locale destinato, in maniera esclusiva, alla raccolta della biancheria sudicia, detto locale, oltre a risultare facilmente lavabile e disinfettabile, dovrà essere munito di ventilatore per l'estrazione dell'aria ^{confinata;} vi sarà inoltre locale guardaroba al quale si dovrà avviare esclusivamente biancheria pulita;

- f) armadi per calzature collocati in locali sufficientemente aerati;
- g) locali separati ed opportunamente attrezzati per la visita medica ed assistenza ambulatoriale, nonché locale per infermeria e degenza di soggetti ammalati e locale isolato per il ricovero temporaneo di ammalati infettivi o sospetti tali;
- h) suppellettili, stoviglie, posate, ecc. corrispondenti ai requisiti previsti dal presente regolamento per gli alberghi, ristoranti e simili.

In tutte le abitazioni collettive devono essere osservate le disposizioni di cui al D.M. 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche.

ART. 69 - DORMITORI ED ABITAZIONI TEMPORANEE PER OPERAI

I dormitori e le abitazioni temporanee per gli operai devono essere tali da proteggere adeguatamente i medesimi dall'umidità, dagli agenti atmosferici e da ogni altra causa di insalubrità. Esse dovranno sorgere su terreno salubre, bene asciutto e sistemato in modo da non permettere né la penetrazione dell'acqua nelle costruzioni, né il ristagno di essa in una zona del raggio di almeno 20 metri attorno. Lo spazio a disposizione di ciascuna persona occupante non dovrà essere inferiore a 25 metri cubi.

Per quanto riguarda la provvista dell'acqua potabile, la distanza dalle concimaie, ecc. valgono le norme stabilite dal presente regolamento per le abitazioni rurali.

Debbono inoltre essere osservate le prescrizioni di cui all'articolo 46 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

ART. 70 - REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE.

I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie, e in genere tutti i luoghi destinati a riunione di persone debbono essere ben areati e provvisti di lavandini, orinatoi e latrine.

Gli orinatoi e latrine devono corrispondere alle norme di cui all'art. 129 del presente regolamento ed essere a cacciata di acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, possibilmente lontano dalle cucine.

Durante le ore di funzionamento l'acqua deve scorrere in continuazione.

Le finestre delle latrine e delle antilatrine e del locale ove sono collocati gli orinatoi, devono essere provvisti di rete metallica a fitta maglia o di altro dispositivo idoneo alla difesa dalle mosche e non devono aprirsi a distanza inferiore a metri 6 dalle finestre di locali abitati o di cucine.

Tutti i locali degli esercizi pubblici (comprese le sale da gioco o da pranzo) devono avere i pavimenti di materiale impermeabile che consenta una buona pulizia e disinfezione.

Per i cinematografi, i teatri e gli altri locali da spettacolo debbono essere osservate inoltre le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno del 15 febbraio 1951.

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

Nei locali di pubblico spettacolo che non dispongono di impianto di condizionamento ritenuto idoneo ad assicurare condizioni igieniche sufficienti nell'ambiente, negli intervalli degli spettacoli deve provvedersi alla ventilazione e al ricambio dell'aria mettendo in azione tutti gli impianti installati a tale scopo (ventilatori, aspiratori, depuratori d'aria, ecc.).

Nella stagione fredda saranno evitati i repentini raffreddamenti dell'aria ambientale.

ART. 71. - DIVIETO DI FUMARE

Si intendono qui richiamate le norme contenute nella Legge 11/11/1975, n. 584.

E' pertanto vietato fumare:

- a) - nelle corsie degli ospedali;
- nelle aule delle scuole di ogni ordine e grado;

- negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone;
 - nelle sale di attesa delle stazioni ferroviarie e autofilotraviarie;
 - nei compartimenti ferroviari riservati ai non fumatori che devono essere posti anche nei convogli viaggiatori delle ferrovie date in concessione ai privati.
- b) - Nei locali chiusi che siano adibiti a pubblica riunione;
- nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale;
 - nelle sale chiuse da ballo;
 - nelle biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico;
 - nei musei.

ART. 72 - AUTORIZZAZIONE ALL'ESENZIONE DALL'OSSERVANZA DEL
DIVIETO DI FUMARE

Il conduttore di uno dei locali indicati nell'articolo precedente, lettera b), può ottenere l'esenzione dell'obbligo di far osservare il divieto di fumare nel proprio locale ove installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione.

L'esenzione di cui al comma precedente è autorizzata dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, sulla base di apposita domanda presentata dall'interessato e corredata del progetto dell'impianto di condizionamento e di relazione tecnica contenente le caratteristiche di funzionamento e di installazione.

Il personale dell'ufficio di igiene dovrà in ogni caso verificare periodicamente l'osservanza delle disposizioni emanate dal Ministro per la Sanità in ordine ai limiti di temperatura, umidità relativa, velocità e tempo di rinnovo dell'aria nei locali di cui alla lettera b) del precedente articolo, in base ai quali dovranno funzionare gli impianti. Qualora si verifici che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti, il Sindaco sospende l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare.

La sospensione può essere revocata dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, dopo la constatazione della precisa efficienza dell'impianto in esercizio, qualora domanda in tal senso venga presentata dal conduttore del locale.

Il sindaco nel caso in cui le violazioni di cui al comma precedente siano ripetute e/o gravi, può revocare, sentito l'ufficiale sanitario, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare.

ART. 73 - PULIZIE E DISINFEZIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

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

Almeno due volte la settimana i pavimenti dei locali devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

La spolveratura delle poltrone, sedie, balaustre, ecc. deve essere compiuta preferibilmente con apparecchi aspiratori e, in mancanza di questi, con stracci leggermente umidificati con soluzione disinfettante.

L'impiego degli aspirapolvere è assolutamente prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati dagli operatori dell'ufficio di igiene comunale con spese a carico della ditta interessata.

Uguale disposizione deve essere praticata preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc. devono avere libero accesso l'ufficiale sanitario, il suo diretto sostituto e il personale di vigilanza dell'ufficio di igiene, tutti muniti di speciale tessera rilasciata dal sindaco del comune o dal presidente del consorzio di comuni.

ART. 74 - LAVATURA DELLE STOVIGLIE NEI PUBBLICI ESERCIZI

Le trattorie, i caffè, i bar e gli spacci di bevande analcoliche, di vini e liquori da consumarsi in luogo devono essere provvisti di rubinetto con acqua corrente potabile per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiari, piatti, ecc. con vaschette sottostanti munite di solo scarico a fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.

Le stoviglie dovranno essere sottoposte ad una efficace lavatura e ad un trattamento idoneo ad assicurare una corretta disinfezione.

ART. 75 - PULIZIE DEI PUBBLICI ESERCIZI E DELLE SALE DI RIUNIONE

Nei pubblici esercizi e nelle sale di riunione, tutti i locali devono essere tenuti puliti.

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

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

ART. 76 - CUCINE

Le cucine degli esercizi pubblici, degli alberghi, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali ed i locali di preparazione di generi di pasticceria debbono essere spaziose, ben illuminate e convenientemente arieggiate dall'esterno.

Debbono avere servizi igienici, compresi lavabi e spogliatoi per il personale, non comunicanti con il locale di cucina nel quale si confezionano cibi.

Devono essere dotate di camini con cappa e di aspiratore elettrico.

Le finestre devono essere munite di tele metalliche atte ad impedire l'entrata delle mosche e da mantenersi sempre integre e pulite, o da altri dispositivi ritenuti idonei dall'ufficio di igiene.

Le pareti debbono essere rivestite, fino all'altezza di almeno ml. 2,00 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile, facilmente lavabile e di consistenza

Il pavimento deve essere impermeabile.

Il focolare, quando esista, deve essere rivestito di materiale impermeabile.

Le cucine dovranno essere dotate di locali con lavandini per la preparazione ed il lavaggio delle verdure.

Le attrezzature e le suppellettili di cucina e la tavola, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo dalle mosche, devono essere costituite da sostanze innocue e presentare superfici perfettamente lavabili; le stoviglie, quando presentino scrostature, erosioni o fessure, anche minime, devono essere sostituite.

Alberghi, ristoranti, trattorie, esercizi pubblici comunque autorizzati a somministrare alimenti, dovranno essere forniti di adatte celle od armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti facilmente alterabili.

Le dispense e le sale da pranzo dei locali di cui al comma precedente dovranno essere ben illuminate ed aerate da spazi liberi esterni e dovranno essere protette con mezzi idonei dalle mosche.

ART. 77. - ACQUAI

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai per il lavaggio delle stoviglie, separato dal reparto adibito alla cottura dei cibi, anch'esso rivestito, fino all'altezza di metri 2,00 dal suolo, di materiale impermeabile e facilmente lavabile.

Gli acquai devono ~~esse~~re dotati di acqua corrente potabile e costruiti con materiale impermeabile e con il piano inclinato, verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

ART. 78 - PERSONALE DELLE CUCINE

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare abiti puliti, preferibilmente bianchi, e copricapo bianco; deve sottoporsi annualmente alla vaccinazione antitifoparatifica, per via parenterale.

Debbono essere allontanati da tale esercizio coloro che manifestino malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa o sospetta di esserlo, nonché i portatori sani di stafilococchi patogeni, streptococchi ^{beta} emolitici di gruppo A e di flora batterica enteropatogena e comunque trasmissibile mediante sostanze alimentari.

ART. 79 - SCANSIE

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie, ristoranti, ecc. devono essere munite di tela metallica od altro dispositivo atto ad impedire la penetrazione di insetti e devono essere costituite o rivestite con materiali che ne rendano facile la pulizia.

I generi alimentari facilmente alterabili devono essere custoditi in condizioni di refrigerazione.

ART. 80 - SALE DA PRANZO

Le sale da pranzo dei ristoranti, oltre a presentare superficie e cubatura non inferiore ai minimi previsti per i vani ad uso abitazione, dovranno risultare illuminate e ventilate naturalmente a mezzo di finestre o porte-finestre provviste di vasistas nella parte più alta, prospettanti su spazi regolamentari ed aventi una superficie minima non inferiore a $1/8$ del pavimento.

Agli effetti del calcolo di tale superficie minima si terrà conto di quella parte di porta-finestra situata ad una quota non inferiore a cm. 80 dal pavimento.

Le pareti saranno provviste di uno zoccolo alto almeno m. 2,00 di materiale liscio, unito e lavabile.

ART. 81 - CHIUSURA DI PUBBLICI ESERCIZI

Il sindaco, anche su proposta dell'ente nazionale per il turismo, in seguito a conforme parere dell'ufficiale sanitario, può ordinare la chiusura di alberghi, ristoranti, bar, caffè, ecc., quando non rispondono ai requisiti igienici sta

biliti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento e il conduttore non ottemperi alle prescrizioni dei lavori necessari.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura, oppure, i lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al medico provinciale.

ART. 82 - PARCHI DI CAMPEGGIO

L'istituzione di parchi di campeggio, qualunque sia la forma di gestione, è disciplinata dalle disposizioni di cui alla legge 21 marzo 1958, n. 326 e al D.P.R. 20 giugno 1961, n. 869.

Ciascun parco di campeggio dovrà essere dotato di idoneo sistema di rifornimento di acqua potabile e di adeguati impianti igienici (latrine, lavandini, docce) dotati di acqua corrente.

Lo scarico delle acque luride e dei rifiuti dovrà essere assicurato in conformità alle norme previste dal presente regolamento.

Ai fini della prevenzione delle malattie infettive, i conduttori di campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli artt. 255, 256, 260 del T.U. LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

I parchi di campeggio, dotati di appositi servizi di cucina, sono soggetti altresì alle norme previste negli articoli precedenti per quanto riguarda sia il personale che la preparazione e la consumazione delle vivande.

Per l'istituzione di complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale (autostelli, ecc.) valgono le disposizioni di cui al D.P.R. 20 giugno 1961, n. 869.

LAVANDERIE

ART. 83 - STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI*

Chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi diurni, stabilimenti balneari, fluviali o lacuali, deve ottenere uno speciale permesso dal sindaco ai fini igienico-sanitari che viene rilasciato su parere dell'ufficiale sanitario.

Gli stabilimenti balneari, fluviali e lacuali, nonché quelli diurni debbono soddisfare tutte le necessità igieniche con particolare riguardo alla salubrità dell'acqua, alla adeguatezza dei locali e all'idoneità dell'arredamento.

Debbono essere provvisti di latrine non inferiori ad una per ogni dieci camerini e di numero adeguato di lavandini.

Nei locali devono essere assicurate, con mezzi idonei, conveniente aerazione e ventilazione.

ART. 84 - CAMERINI DA BAGNO

I camerini da bagno devono avere un'altezza di almeno mt. 3, una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca ed a mq. 2 per i bagni a doccia.

I camerini di questi ultimi devono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati ed ubicati in modo da non permettere il facile accesso dall'uno all'altro.

I pavimenti dei camerini e le pareti fino all'altezza di mt. 2,00 dal suolo debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale di termosifone o simili e forniti di campanello d'allarme posto presso la vasca da bagno o altri idonei mezzi di avvertimento.

L'apertura di piscine pubbliche, sia coperte che scoperte, deve essere autorizzata dal sindaco che ne consente lo esercizio dopo aver accertato, con ispezione dell'ufficiale sanitario, il perfetto stato igienico-sanitario dell'edificio e dei servizi generali nonché la idonea e ininterrotta depurazione delle acque per il bagno e la permanente pulizia della vasca.

Le piscine e le vasche da nuoto devono avere:

- a) spogliatoio (separato per uomini e donne) dotato di pareti e pavimenti rivestiti di materiale liscio e lavabile, nonché di arredi e suppellettili facilmente lavabili;
- b) camerini per il bagno o la doccia di pulizia delle persone, di cui debbono servirsi obbligatoriamente prima di entrare nelle piscine e nelle vasche da nuoto. I camerini devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 84 del presente regolamento;
- c) locale di pronto soccorso, opportunamente dotato dell'occorrente per prestare eventuali soccorsi d'urgenza.

Gli spogliatoi ed i camerini devono essere tenuti in buono stato di pulizia e periodicamente disinfettati con mezzi idonei.

E' fatto divieto di entrare nelle piscine, nelle vasche da nuoto ed in qualsiasi bagno collettivo a persone affette da malattie cutanee contagiose o comunque affette da malattie trasmissibili.

Al fine della profilassi delle micosi sarà vietato a persone indossanti calzature di ogni tipo calpestare i pavimenti circostanti le vasche o comunque frequentati dai bagnanti.

ART. 86 - RICIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE PISCINE. ACQUA DI ALIMENTAZIONE. DISINFEZIONE.

La ricircolazione dell'acqua nelle vasche delle piscine deve assicurare un prelievo di acqua usata ed una reimmissione di acqua depurata, in modo continuo durante le 24 ore, nella quantità oraria non inferiore ad $\frac{1}{8}$ del volume totale della vasca, in modo cioè da assicurare tre ricambi completi nelle 24 ore.

L'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici di inquinamento devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili. L'acqua deve inoltre essere esente da sostanze tossiche od irritanti o inquinanti che possano risultare nocive ai bagnanti.

L'ufficiale sanitario disporrà il prelievo di campioni di acqua dalle tubazioni di uscita delle vasche da sottoporre ad esame batteriologico e chimico almeno due volte l'anno e ogniqualvolta si rilevi una concentrazione di cloro residuo in uscita inferiore a 0,4 mg/l.

L'acqua presente in piscina dovrà essere costantemente depurata mediante l'aggiunta di sufficienti quantità di sostanze ad azione disinfettante, preferibilmente a base di cloro sotto forma di ipocloriti o cloro gassoso ed in quantità variabile in relazione alla portata ed alle caratteristiche dell'acqua usata.

A tal fine sarà determinata la clororichiesta dell'acqua in entrata: tale determinazione dovrà essere effettuata dall'ufficio di igiene all'inizio dell'attività della piscina e ogniqualvolta si riscontrino concentrazioni di cloro residuo in uscita inferiori a 0,4 mg/l. o superiori a 0,6 mg/l.

ART. 87 - CONTROLLO DEL CLORO RESIDUO

Il gestore della piscina ha l'obbligo di effettuare il controllo del cloro residuo almeno due volte per turno, alla apertura e nel periodo di massimo affollamento della vasca e comunque almeno una volta ogni due ore.

I campioni di acqua per il controllo di cui al comma precedente dovranno essere prelevati dalla tubazione di uscita e in diversi punti della vasca.

La quantità di cloro residuo in uscita dovrà essere compresa tra 0,4 e 0,6 mg/l.; nella vasca non dovrà superare la concentrazione di 1 mg/l.

I dati così rilevati dovranno essere annotati di volta in volta su apposito registro, preventivamente vistato dall'ufficiale sanitario, da tenere sempre aggiornato e a disposizione dell'autorità sanitaria.

Il personale dell'ufficio di igiene procederà periodicamente ad analoghi controlli del cloro residuo libero.

Qualora la concentrazione del cloro residuo risultasse difforme dai limiti previsti dal comma terzo del presente articolo o si rilevassero sensibili discordanze tra controlli dell'ufficio di igiene e del gestore, l'autorità sanitaria effettuerà i necessari accertamenti al fine di individuare i motivi della disfunzione e invitare il gestore ad adottare i provvedimenti del caso.

ART. 88 - FILTRAZIONE DELL'ACQUA NELLE PISCINE

I filtri del tipo a pressione e a gravità devono essere installati in batterie multiple per permettere il lavaggio di una aliquota di essi, mentre le altre unità sono in funzione. Le sostanze inquinanti sospese devono essere eliminate mediante idonea filtrazione o flocculazione e successive filtrazioni in modo tale da rispettare i limiti di accettabilità di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 luglio 1971.

ART. 89 - CONTROLLO DEL NUMERO DEI BAGNANTI NELLE PISCINE

Al fine della sicurezza e dell'igiene nelle piscine non si deve verificare eccessivo affollamento nello specchio di acqua. A tale scopo ogni bagnante dovrà sempre disporre di almeno 2 metri quadrati o 3 metri cubi di acqua.

Tale disponibilità dovrà essere riferita a tutti i frequentatori della piscina presenti oltre la barricata. Pertanto, il numero massimo di frequentatori che potranno essere contemporaneamente ^{ammessi} nella piscina viene calcolato con le seguenti formule:

a) $\frac{\text{superficie bacino in m}^2}{2}$

b) $\frac{\text{volume bacino in m}^3}{3}$

Il numero dei bagnanti presenti nell'intera giornata e nei singoli turni sarà annotata, a cura del gestore, su apposito registro da esibire al personale dell'ufficio di igiene ogniqualvolta lo richiederà.

ART. 90 - LAVANDERIE

Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere inoltrata domanda all'autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dell'ufficiale sanitario.

I locali della lavanderia devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritte dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche.

Gli addetti alla lavanderia sono obbligati a sottoporsi a vaccinazione antitifica.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati e illuminati, tenuti sempre nella massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2 dal suolo.

I pavimenti devono essere muniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi su mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia.

Sarà adottata un'adeguata sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e di risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idrostrattori, degli essiccatoi e del reparto stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione si svolgano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente ed abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli a servizio di collettività, come convitti ecc., devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottoposte alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

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

Le lavanderie a secco devono disporre di locali, che, oltre alle caratteristiche di cui ai commi precedenti del presente articolo, abbiano in particolare sufficiente cubatura e adeguato ricambio d'aria.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni, sistemate in contrapposizione al vano di ingresso.

Al fine di provvedere allo smaltimento dei vapori e gas tossici, occorre intervenire, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto o dal lato opposto del vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria nell'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in due minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

La concentrazione massima tollerabile di trielina in locali di lavoro, per turni di lavoro di otto ore, non dovrà mai superare le 100 parti per un milione e in ogni caso non dovrà essere tale da determinare disturbi ai lavoratori.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno dell'edificio, a livello del piano stradale, o del cortile, o, preferibilmente, in fossa ricavata nel terreno.

Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di riciclo interno di condensazione, in modo tale che nella

successiva fase di deodorazione degli strumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori di trielina.

E' vietato effettuare la pulizia di filtri, per gli impianti che ne sono provvisti, in locali di negozio o nei pressi delle abitazioni.

E' assolutamente vietato al personale dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione non devono essere impiegate apparecchiature a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alte temperature (bracieri, stufe, resistenza elettriche scoperte, fornelli, e simili).

Il materiale elettrico usato deve essere del tipo antideflagrante.

E' fatto divieto di usare il solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, dall'utorità sanitaria comunale.

Qualora alla lavanderia siano addetti lavoratori subordinati anche l'ispettorato del lavoro dovrà prescrivere le norme ne cessarie per la tutela della salute dei lavoratori.

Il personale addetto alle lavanderie dovrà essere sottoposto a visita medica avanti l'assunzione o l'inizio dell'attività e a visite periodiche successive ad intervalli non superiori a tre mesi.

CAPO 7° - IMPIANTI SPORTIVI

ART. 91 - IMPIANTI SPORTIVI

Gli impianti sportivi, regolarmente approvati dal CONI e funzionanti nell'ambito del comune, sono soggetti alla vigilanza dell'ufficio di igiene, il cui personale controllerà le condizioni di agibilità, il funzionamento e la manutenzione con particolare riguardo:

- 1) alla pulizia e disinfezione degli spalti destinati al pubblico e dei locali a disposizione degli sportivi;
- 2) alla manutenzione ed al ripristino dei servizi igienici;
- 3) alla disponibilità di acqua potabile in quantità sufficiente;
- 4) alle condizioni di accesso, di efficienza e di funzionamento del servizio di pronto soccorso.

Le stesse misure si intendono applicate a tutti gli impianti sportivi, aperti al pubblico, che siano esercitati nel territorio comunale a favore di soci o frequentatori comunque reclutati.

Tali impianti dovranno essere debitamente notificati all'ufficio sanitario con una relazione corredata da grafici, con la indicazione di tutte le attrezzature disponibili nonché da una distinta delle operazioni sportive che vi si andranno a praticare.

Per i maneggi di equitazione dovrà essere segnalato al veterinario comunale o consortile il nominativo del veterinario responsabile.

ART. 92 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DEGLI IMPIANTI SPORTIVI E

SERVIZI IGIENICI

Tutti gli impianti dovranno essere forniti di acqua potabile con un congruo numero di zampilli di distribuzione distinti per il servizio dei partecipanti alle gare nonché del pubblico.

similmente dovranno essere funzionanti e disponibili servizi igienici, ^{distinti} per i partecipanti alle gare e per il pubblico. Tali servizi, per numero, dislocazione e caratteristiche dovranno essere ^{adeguati} giudicati dal personale dell'ufficio di igiene, il quale accerterà anche che esistano mezzi di scarico sufficienti.

ART. 93 - PRONTO SOCCORSO

Gli impianti sportivi devono essere dotati di locali per un posto di pronto soccorso opportunamente attrezzato che dovrà risultare facilmente accessibile per vie diverse, sia da parte del pubblico che dai partecipanti ai giochi. Il posto di pronto soccorso dovrà essere dotato di una barella ed avere la disponibilità di un locale nel quale ricoverare gli infortunati o quanti necessitano di soccorso, in attesa del trasporto al luogo di cura. Il materiale disponibile per il pronto soccorso dovrà figurare in un elenco approvato dall'ufficiale sanitario ed affisso in maniera visibile nell'ambulatorio.

ART. 94 - IMPIANTI SPORTIVI COPERTI

Gli impianti sportivi, quali le palestre, le piscine, gli sferisteri e simili oltre a risultare adeguatamente aerati, convenientemente illuminati e dotati di tutti gli impianti e servizi necessari, dovranno disporre di atri e corridoi, sufficientemente ventilati e tali da assicurare il facile accesso e deflusso del pubblico senza pericolo di eccessivo affollamento, difficoltà di passaggio, impedimenti ed ostacoli vari.

ART. 95 - SERVIZI IGIENICI, AERAZIONE

Le latrine e gli altri servizi igienici, per numero, caratteristiche strutturali ed ubicazione devono adeguarsi alle prescrizioni che saranno formulate, caso per caso, dallo ufficio di igiene.

Oltre alla ventilazione attraverso finestre regolamentari dovrà essere disponibile un impianto di estrazione dell'aria viziata con bocche applicate nella parte alta dell'edificio.

DEL SUOLO PUBBLICO ED AGGREGATO URBANO

ART. 96 - OPERE DI EDILIZIA

A norma dell'art. 218 del T.U. LL.SS., R.D. 27 luglio 1937, n. 1265 le opere di qualsiasi natura che interessino la salubrità degli edifici esistenti nel territorio del comune devono essere conformi alle disposizioni del presente regolamento di igiene.

ART. 97 - SUOLO PUBBLICO

Si intendono qui richiamate e costituiscono quindi parte integrante del presente regolamento tutte le norme del P.R.G., nonché del vigente regolamento edilizio per quanto attiene alle condizioni di utilizzazione, a scopo edilizio, del suolo sia pubblico che privato, all'altezza degli edifici, alla larghezza delle vie e alla sistemazione urbanistica dei fabbricati.

Il suolo pubblico deve essere pavimentato, per quanto è possibile, con materiale impermeabile, non facilmente inquinabile, di facile pulizia e non rumoroso al passaggio dei veicoli.

Tutte le strade, piazze od altri terreni ad uso pubblico saranno provveduti di mezzi per lo scolo delle acque meteoriche possibilmente rappresentati da canali coperti o sistemati nel sottosuolo.

In essi a cura dei proprietari degli edifici costruiti in fregio al suolo pubblico, dovranno essere convogliate le acque provenienti dai tetti a mezzo di appositi pluviali che dovranno essere prolungati fino al canale raccoglitore quando non siano direttamente recapitate in fognatura.

ART. 98 - AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE

Chiunque intenda, nell'ambito del territorio comunale, eseguire nuove costruzioni, ampliare, modificare, demolire, modificare la destinazione d'uso di quelle esistenti ovvero compiere qualunque lavoro che interessi la fognatura dome-

stica o l'approvvigionamento idrico deve ottenere dal sindaco apposita autorizzazione secondo le norme procedurali e tecniche contenute nel regolamento edilizio del comune.

La domanda deve essere corredata da una relazione illustrativa dalla quale risultino anche soddisfatte le condizioni atte a garantire la salubrità del fabbricato.

Dalla documentazione allegata alla domanda dovrà risultare:

- a) la destinazione d'uso di tutti i locali;
- b) la natura, le caratteristiche e l'uso precedente del suolo su cui sorge o dove sorgere l'edificio;
- c) l'indicazione dei rapporti di illuminazione nei singoli vani;
- d) gli ingombri degli apparecchi igienici nei locali di abitazione e nei servizi;
- e) ubicazione delle canne fumarie;
- f) ubicazione del pozzo ove l'approvvigionamento idrico non avvenga a mezzo di acquedotto;
- g) sistema di allontanamento e smaltimento dei rifiuti liquidi;
- h) ubicazione e caratteristiche tecniche della rete di fognatura per le acque bianche e nere (sfiatatoi, pozzetti di ispezione, caditoie, fosse a depurazione biologica, quote e diametri delle condotte);
- i) sistema di smaltimento dei rifiuti solidi con disegni relativi all'impianto di raccolta delle immondizie che dovrà essere conforme alle disposizioni del presente regolamento;
- l) indicazione dei materiali da impiegare;
- m) ubicazione degli alberi ad alto fusto esistenti;
- n) esauriente documentazione, in caso di edifici o locali a carattere commerciale, agricolo, industriale, ovvero destinati a deposito o magazzino, ad attrezzature scolastiche, sportive, di pubblico spettacolo, sanitarie, ecc. sulla destinazione d'uso, sulle attività e sugli impianti da installare e la loro ubicazione e funzionalità;
- o) dati relativi all'impianto di riscaldamento ed ai mezzi di smaltimento dei prodotti della combustione a norma delle leggi vigenti in materia;

p) dati e disegni relativi ad eventuali impianti di condizionamento d'aria.

La domanda, corredata altresì da tutti gli allegati prescritti dal regolamento edilizio comunale, verrà trasmessa dall'ufficio tecnico all'ufficio di igiene per l'emissione del competente parere.

Quando si tratti di opere riguardanti l'ampliamento, la ristrutturazione o la costruzione di stabilimenti industriali si dovrà richiedere anche il parere del servizio consortile di medicina del lavoro.

Quando si tratti, invece, di edifici destinati all'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria la domanda ed il progetto dovranno essere sottoposti all'esame del veterinario comunale o consortile.

ART. 99 - REGISTRO DEI PARERI IGIENICI SULLE COSTRUZIONI

Presso l'ufficio comunale ^{di igiene} sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'ente o del privato proprietario dell'edificio di cui al progetto;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere della commissione edilizia;
- 5) parere motivato dell'ufficiale sanitario;
- 6) data del rilascio della licenza edilizia;
- 7) verbale redatto dall'ufficio tecnico di conformità delle opere eseguite al progetto approvato dalla commissione di cui al punto 4);
- 8) data e risultato della visita effettuata dall'ufficio di igiene per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità o agibilità.

ART. 100 - COMMISSIONE EDILIZIA

L'ufficiale sanitario o suo delegato, da designarsi comunque tra il personale medico e non medico dell'ufficio di igiene, è membro di diritto della commissione edilizia comunale.

ART. 101 - VIGILANZA SULLE COSTRUZIONI E RICOSTRUZIONI

Agli effetti di quanto prescritto dal presente regolamento in materia di edilizia, il sindaco, mediante personale dell'ufficio di igiene e dell'ufficio tecnico, potrà far vigilare in ogni momento i lavori in corso per assicurarsi che la costruzione ed in genere tutte le opere inerenti le condizioni igieniche dell'edificio rispondano alle prescrizioni del presente regolamento.

Il costruttore deve lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavoro al personale comunale incaricato di accertare l'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia.

ART. 102 - DIVIETO DI COSTRUZIONE SU TERRENO INSALUBRE

E' vietato costruire nuovi edifici su un terreno già adibito a cimitero, prima che siano trascorsi quindici anni dalla data di soppressione del cimitero stesso e se non è stato effettuato diligente dissodamento del terreno per la profondità di metri 2, con la raccolta più scrupolosa delle ossa.

E' vietato inoltre costruire nuovi edifici su terreno già adibito a deposito di immondizie, di letame, di sostanze putrescibili o di altro materiale inquinante se non dopo la rimozione completa di tali sostanze ed il risanamento del sottosuolo corrispondente.

ART. 103 - UMIDITA' DEL SUOLO. ISOLAMENTO

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione di acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità dalle fondazioni salga ai muri sovrastanti.

I locali abitabili a piano terra devono avere il piano di calpestio staccato dal terreno o a mezzo di solaio o a mezzo di vespaio aerato con almeno 5 cm. di spessore tra il terreno battuto ed il pavimento.

I pavimenti dei suddetti locali devono essere isolati con stato impermeabile.

Per i locali accessori può essere ammesso un vespaio di ciottoli di almeno 25 cm. di spessore ed il piano di calpestio deve risultare 30 cm. sul piano di campagna, oppure può essere ammesso più basso del pavimento e con larghezza pari ad $1/3$ della sua altezza.

Tutte le murature devono essere isolate da stratificazioni impermeabili continue poste al di sopra del piano di campagna e al di sotto del piano di calpestio interno.

ART. 104 - TERRENI DI BASSO LIVELLO

E' proibito costruire edifici sopra un suolo il cui livello sia uguale o più basso dei corsi o bacini acquei e dei collettori di fogna vicini, per cui sia impedito il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto, a meno che tale livello non sia sufficientemente rialzato con opere idonee.

ART. 105 - SCOLO DELLE ACQUE

Perchè un terreno possa essere dichiarato fabbricabile occorre che sia provvisto di regolare canalizzazione delle acque luride e meteoriche nonché dei mezzi di difesa dalle eventuali invasioni delle acque superficiali o di sottosuolo.

ART. 106 - MATERIALE INQUINATO

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

E' vietato altresì l'uso di terra o di altro materiale inquinato nelle colmate o di materiale salnitroso risultante da precedenti demolizioni.

ART. 107 - ISOLAMENTO TERMICO

Le murature esterne e le coperture, di qualsiasi materiale esse siano, devono avere una coibenza pari almeno ad un muro di mattoni pieni di due teste, intonacato da ambo le parti ($K = 1,4$).

Le pareti divisorie tra i diversi appartamenti devono avere una coibenza pari almeno ad un muro di mattoni pieni ad una testa, intonacato da ambo le parti ($K = 2,2$):

ART. 108 - ISOLAMENTO FONICO

Negli edifici di nuova costruzione, nelle sopraelevazioni, negli ampliamenti o nelle riforme sostanziali di fabbricati esistenti, deve essere prevista e realizzata una protezione contro i rumori, che viene di seguito indicata:

a) solai (rumore di calpestio) per edifici di abitazione a più alloggi.

I solai devono essere costruiti con materiale e spessori tali da assicurare per l'ambiente sottostante un livello massimo di rumore di calpestio (misurato con metodi normalizzati) non superiore a 70 db. per frequenza tra 100 a 3000 Hz;

b) pareti interne (tramezzi). Le pareti divisorie tra appartamenti e quelle tra appartamenti e locali di uso comune (androni, scale, ecc.) devono assicurare un assorbimento acustico medio di almeno 45 db. per frequenze tra 100 a 3000 Hz. Per pareti divisorie tra ambienti di uno stesso appartamento si può ammettere un assorbimento minimo di 30 db. per le stesse frequenze;

c) pareti esterne. Per gli edifici fronteggianti strade e piazze, i muri perimetrali devono avere un potere fonoassorbente tale da garantire un assorbimento acustico di 45 db. per le frequenze tra 100 e 3000 Hz.

Per i relativi serramenti e per le cassette degli avvolgibili devono essere adottati tutti gli accorgimenti necessari (quali la perfetta tenuta ed un adeguato spessore di vetri) per attenuare i rumori dall'esterno.

Per tutti gli impianti tecnici che possono generare e trasmettere rumori (ascensori, impianti idro-sanitari, impianti di riscaldamento, saracinesche, fognature verticali, ecc.) devono essere adottati accorgimenti specifici atti ad ottenere l'attenuazione dei rumori ed impedirne la trasmissione.

In sede di controllo il personale dell'ufficio di igiene dovrà collaudarne l'efficacia.

Le strutture perimetrali dei fabbricati fronteggianti strade e piazze devono essere distaccate mediante giunti elastici, od altri dispositivi, dalle pavimentazioni stradali o da qualunque altra struttura rigida in contatto con esse.

Nella progettazione di edifici destinati ad attività industriali o uffici devono essere specificate le caratteristiche dell'assorbimento fonico, da attuarsi nella costruzione, per la tutela delle buone condizioni di lavoro in rapporto al tipo di attività.

ART. 109 - AMPIEZZA DEI CORTILI

L'ampiezza dei cortili interni, anche se aventi un lato aperto, viene determinato in base ai criteri di visuale libera fissati dal regolamento edilizio.

All'interno dei cortili è vietato costruire lavanderie od altre costruzioni dotate di camini, la cui sommità non superi il colmo dei tetti circostanti.

Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengano esercitate attività che, a giudizio dell'ufficiale sanitario, possano essere causa di insalubrità o creare disagio per gli inquilini.

I cortili interni dovranno essere dotati, lungo il perimetro degli edifici prospicienti, di marciapiedi con pavimento impermeabile, di larghezza non inferiore a cm. 90.

La restante parte del cortile dovrà essere igienicamente e decorosamente sistemata assicurando il pronto scolo delle acque.

Sono vietati per qualsiasi ragione nei cortili concimazioni con materiale fecale, nonchè depositi di immondizie, di materie putrescibili e maleodoranti o tali da favorire comunque la diffusione di topi ed insetti.

ART. 110. - SUPERFETAZIONI

Il sindaco può disporre, a mezzo del personale dell'ufficio di igiene, ispezioni ai locali aggiunti posteriormente all'impianto originario di un fabbricato esistente.

Nel caso in cui tali locali o manufatti come copertura di cortili, latrine pensili, depositi o baracche costruite in aderenza al fabbricato, parziali costruzioni che diminuiscano le ampiezze dei cortili pregiudichino l'igiene e la salubrità dei locali circostanti, ^{sentito il parere della Commissione Edilizia,} il sindaco può dichiarare l'inabitabilità delle superfetazioni e dei locali adiacenti ad esse ed ordinare la demolizione di tali locali aggiunti al fabbricato originario.

ART. 111. - VICOLI E PASSAGGI PRIVATI

Ai vicoli, ai passaggi privati, ai portici e spazi condominiali, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare deflusso dell'acqua sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale, ed in genere tutti i luoghi di ragione privata e condominiale, dovranno essere tenuti costantemente in buona manutenzione.

spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa causare umidità, cattive esalazioni o pregiudicare l'aerazione naturale.

Alla pulizia dei predetti spazi di ragione privata e condominiale sono tenuti di norma i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne facciano uso.

Per le case di abitazione ove risiedono diverse famiglie, la responsabilità della pulizia delle parti comuni spetta al proprietario dello stabile all'amministrazione condominiale.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dal sindaco ed eseguiti d'ufficio nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

CAPO 9° - DEMOLIZIONI DI FABBRICATI - CANTIERI

ART. 112 - PERMESSO DI DEMOLIZIONE DI FABBRICATI

Prima di procedere alla demolizione di un fabbricato o di parte di esso, deve essere presentata domanda al sindaco, corredata con tutte le indicazioni topografiche e descrittive e con documentazione fotografica sufficiente all'individuazione esatta dell'immobile, per ottenere la relativa autorizzazione.

Durante la demolizione si dovrà procedere a frequenti innaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

I pozzi neri dovranno preventivamente essere vuotati e disinfettati; così pure spogliatoi, fognature, canalizzazioni sotterranee e simili.

ART. 113 - DEPOSITO DI MATERIALE DI DEMOLIZIONE

E' vietato il deposito, nel cortile delle abitazioni e in genere di tutti gli spazi di ragione privata, per un periodo di tempo superiore a 20 giorni, di terra e materiale di rifiuto proveniente dalla esecuzione o demolizione di opere murarie.

Scaduto detto termine, il proprietario e l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti in appositi luoghi di scarico stabiliti dall'autorità comunale.

ART. 114 - SERVIZI NEI CANTIERI

Durante la costruzione o demolizione di edifici, il costruttore ed il proprietario dovranno provvedere ad un conveniente servizio di latrine per gli operai.

Le latrine provvisorie per uso degli operai nei cantieri edili devono essere costruite in modo da non pregiudicare il decoro e l'igiene ambientale e devono essere soppresse appena sia possibile e, nel caso di nuova costruzione, sostituite con

Il cantiere in zona abitata prospiciente o comunque visibile da spazi pubblici deve essere cintato e mantenuto libero da materiali inutili o dannosi per tutta la durata dei LAVORI, e organizzato con segnalazioni di pericolo e di ingombro diurne (bande bianche e rosse) e notturne (luci rosse), dispositivi rifrangenti e integrazioni dell'illuminazione stradale, provvedute e gestite dal costruttore che né é responsabile

ART. 115 - LOCALI SOTTERRANEI

E' vietato adibire ad abitazione o per utilizzazioni similari locali anche parzialmente interrati, come pure utilizzare tali vani ad uso bottega o retrobottega.

Eventuali locali il cui pavimento sia più basso del marciapiede o del terreno circostante l'edificio possono essere utilizzati per ^{tavernette,} negozi di vendita, sale di esposizione, sale di riunione, sale da ballo e da gioco, laboratori scientifico-tecnici, servizi igienici di edifici di cura ed ospedalieri, officine meccaniche, laboratori industriali di montaggio o relativi ad attività di lavoro, cucine collettive, parti di autorimesse dove vengano effettuate riparazioni, lavaggi, controlli, vendite, magazzini, depositi od archivi anche dove la permanenza delle persone è prolungata oltre le operazioni di carico e scarico e pulizia, purchè l'altezza netta sia non inferiore a metri 3,50, la quota del soffitto sia in media metri 1,20 più alta della quota del marciapiede, esista una intercapedine con cunetta più bassa del pavimento e con larghezza pari ad un terzo della sua altezza; tale cunetta deve raccogliere le acque a quota più alta della fognatura onde assicurare il naturale deflusso delle acque; inoltre il pavimento dovrà posare su un vespaio alzato e la falda freatica o la quota di massima piena della fognatura di scarico dovrà risultare, da una relazione con calcoli ed elaborati, al di sotto del piano di posa del vespaio.

L'aerazione e l'illuminazione dei locali di cui al presente articolo sarà ottenuta con finestre a prentesi su spazi liberi esterni a non meno di metri 0,30 sul piano stradale o di campagna ed aventi una superficie non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento, qualora vengano installate idonee apparecchiature per l'aerazione forzata del locale tale rapporto potrà essere ridotto fino a 1/12, le finestre devono essere collocate in modo da distribuire regolarmente la luce nell'ambiente.

L'altezza minima dei locali di abitazione privata (soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto, servizi igienici, bagno) o collettiva (uffici, studi, aule scolastiche, sale di lettura, gabinetti medici) può essere consentita in metri 2,70 netta.

L'altezza minima dei locali adibiti a negozi di vendita, sale di esposizione, sale di riunione, sale da gioco, palestre, laboratori scientifico-tecnici, servizi igienici di edifici di cura ed ospedalieri, officine meccaniche, laboratori industriali di montaggio o relativi ad attività di lavoro, cucine collettive, parti di autorimesse non destinate al solo posteggio delle macchine, ma dove vengano effettuate riparazioni, lavaggi, controlli, vendite, magazzini, depositi od archivi dove la permanenza delle persone è prolungata oltre le operazioni di carico, scarico e pulizia, deve essere pari almeno a metri 3,50.

Gli eventuali impianti di condizionamento possono essere ricavati con controsoffittatura che riduca detta altezza ad un minimo di metri 3,00.

Per quanto concerne scale, corridori, disimpegni, magazzini e depositi in genere, autorimesse di solo posteggio, salette di macchinari che necessitano di solo avviamento e di scarsa sorveglianza, lavanderia, stenditoi e legnaie, rispostigli l'altezza minima consentita è di metri 2,40, con l'eccezione dei locali destinati a cantina o garage, per i quali l'altezza minima può essere consentita fino a metri 2,00.

Nel caso di soffitti non orizzontali, per la determinazione dell'altezza minima consentita viene assunta la media delle altezze, che deve essere almeno uguale ai minimi sopraindicati, e con un minimo assoluto di m. 2,00 per i locali di cui al primo e secondo comma del presente articolo.

In deroga a quanto disposto al presente articolo, potranno essere valutate le opere di restauro conservativo dei fabbricati esistenti al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento.

L'applicazione della deroga in altezza può essere estesa anche agli incrementi concessi "una tantum" dei vigenti strumenti urbanistici.

ART. 117 - SOTTOTETTI

I vani sotto le falde di tetto, comprese le intercapedini di isolamento delle coperture, non debbono avere altezze medie eccedenti i metri 2,00, lucernari di illuminazione eccedenti i mq. 0,40 e non possono essere utilizzati che come depositi occasionali.

Sono ammessi sottotetti abitabili a condizione che l'altezza media non sia inferiore a m. 2,70, che le falde inclinate siano protette da materiale isolante tale da assicurare una coibenza $K= 3,0$.

In corrispondenza della copertura dei soli volumi tecnici (vani comando ascensori, stenditoi, lavanderie) la consistenza dei quali deve essere commisurata al numero degli alloggi, sono ammessi lucernari di dimensioni maggiori di quelle sopradette.

ART. 118 - ILLUMINAZIONE DEI LOCALI

Tutti i locali adibiti ad abitazione, ad attività commerciali, industriali o artigianali o nei quali comunque si svolga attività lavorativa devono ricevere aria e luce diretta da spazi liberi esterni, anche nel caso di fabbricati esistenti.

Le finestre devono distribuire regolarmente la luce nello ambiente.

Il rapporto tra la somma delle superfici delle finestre e del pavimento deve essere non inferiore ad $1/8$.

Per l'illuminazione di servizi igienici e bagni e delle scale e disimpegni valgono, rispettivamente, le norme di cui agli artt. 129 e 123 del presente regolamento.

In deroga a quanto disposto dal presente articolo potranno essere valutate le opere di restauro conservativo dei fabbricati esistenti al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento.

L'applicazione della deroga può essere estesa anche agli incrementi concessi "una tantum" dai vigenti strumenti urbanistici. Nel caso di locali abitati esistenti privi di aerazione e illuminazione diretta da spazi liberi esterni il sindaco può dichiarare l'inabitabilità ed ingiungere, quando ve ne sia la possibilità, le opportune modifiche o diversa destinazione dei locali.

ART. 119. - CAVEDI

I cavedi, sono consentiti soltanto nel caso di restauri conservativi e di risanamento di vecchi immobili: dovranno avere angoli compresi tra 80° e 100° , non dovranno presentare aggetti interni superiori a cm. 5 salvo la gronda che sarà ~~il fondo lastricato per assicurare il deflusso delle acque piovane,~~ contenuta in cm. 30, dovranno avere ~~il fondo del cavedio do-~~ vrà avere una superficie minima di mq. 18.

La distanza media minima tra le pareti fronteggianti del cavedio dovrà essere di metri 4,50.

ART. 120 - SUPERFICIE E CUBATURA DEI LOCALI

Nessun locale può essere adibito ad uso abitazione permanente se ha una superficie inferiore a mq. 9 ed una cubatura inferiore a mc. 25.

Nei locali destinati ad abitazione, nei laboratori, uffici pubblici e privati dovranno assegnarsi almeno mc. 15 per persona.

Il sindaco potrà dichiarare l'inabitabilità ed ingiungere, quando ve ne sia la possibilità, le opportune modifiche o diversa destinazione dei locali che non soddisfino alle condizioni sopra specificate.

ART. 121 - IMPIANTI SPECIALI DI AERAZIONE, CONDIZIONAMENTO E VENTILAZIONE

Nei casi di adozione di impianti di aerazione, oppure di aria condizionata, la cui esecuzione deve essere affidata a ditta specializzata, l'amministrazione, su parere dell'ufficiale sanitario, può caso per caso, stabilire prescrizioni diverse

da quelle contenute nell'art. 115 del presente regolamento, per i locali di abitazione, lavoro e soggiorno e divertimento.

Per i servizi igienici e bagni e per le scale, valgono le norme contenute rispettivamente negli artt. 129 e 123 del presente regolamento.

Alla domanda di licenza edilizia deve essere allegato uno schema dell'impianto; prima dell'effettivo rilascio della licenza deve essere invece presentato il progetto esecutivo dettagliato dell'impianto.

Il rilascio dell'autorizzazione all'abitabilità dei locali è subordinato al parere dell'ufficiale sanitario, che vi dovrà verificare temperatura, umidità relativa, velocità e tempo di rinnovo dell'aria.

ART. 122 - MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI

I locali di abitazione devono essere pavimentati con pavimenti ben connessi, non poverosi ed a superficie piana.

E' fatto obbligo ai proprietari di immobili di mantenere in stato di efficienza il tetto dell'edificio, gli infissi esterni e le parti dello stabile di uso comune.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile, ~~sa~~ ad eccezione di servizi igienici e cucine. Sempre che non lo vietino altre condizioni esse potranno essere tappezzate con carte o altro materiale idoneo, purché i medesimi non contengano colori nocivi.

ART. 123 - SCALE

Le scale, proporzionate nel numero e nell'ampiezza, alla superficie utile servita, secondo le prescrizioni delle norme antincendio, i passaggi di scale e le gabbie di scala devono essere costruiti con materiale resistente al fuoco.

Le scale dovranno essere ben arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno, la superficie apribile della finestra-tura del vano della scala non dovrà essere inferiore al rap

porto di mq. 2,50 per ogni 100 mc. di volume del vano scala.

E' consentita la realizzazione di scale e relativi disimpegni anche senza finestrate su sull'esterno a condizione che:

- a) risultino adeguatamente garantite tutte le condizioni di sicurezza e di igiene;
- b) le scale e i disimpegni siano dotati di una idonea ventilazione, diretta per le scale e anche indiretta per i disimpegni.

E' vietato collocare latrine nelle scale ed aprire vani finestra verso le scale per dare luce ed aria a locali ad uso abitazione, cucine, latrine, bagni.

Le scale devono essere conservate in buono stato di pulizia.

ART. 124 - PARAPETTI E RINGHIERE

I parapetti delle scale, dei balconi, delle finestre, dei ballatoi dovranno essere costruiti con materiale robusto, con ringhiere o grate metalliche di rinforzo qualora fossero costruiti con materiale fragile (vetro).

Quando i parapetti di cui al comma precedente presentino soluzioni di continuità i singoli elementi dovranno essere disposti normalmente al piano di calpestio, la partitura di eventuali decorazioni deve essere, ^{da} ~~tale~~, non consentire ai bambini di arrampicarsi e sporgere.

Le ringhiere dovranno avere un'altezza minima di mt. 1.

Le ringhiere di balconi, ballatoi, recinzioni di confine e simili non devono avere gli elementi terminali appuntiti.

ART. 125 - CUCINE, CAMINI, FUMAIOLI

I caminetti e i camini a fuoco libero debbono essere impiantati su solai o porzioni di solaio incombustibili a meno di essere provvisti di basamento in cemento o pietra, i caminetti con il focolare aperto su di un pavimento in legno o materiale combustibile debbono essere corredati da parafuoco in metallo o altro dispositivo idoneo ad impedire la propagazione della fiamma.

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

Tutte le cucine siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche devono essere provviste di cappa o di aspiratore elettrico per l'aspirazione dei vapori e dei prodotti della combustione, a canna murale prolungata fino al tetto e terminante con solidi fumaioli, i quali devono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio del sindaco, perchè le esalazioni e il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericolo agli abitanti e agli edifici vicini.

Allo stesso fine anche le stufe per il riscaldamento degli ambienti, devono essere provviste di canna e fumaioli fino al di sopra del tetto.

Tutte le canne fumarie devono essere prolungate fino al pavimento del più basso locale servito e debbono essere dotate di sportello terminale e di cassetta interna asportabile per la raccolta dei liquami derivanti dalla combustione.

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio negli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno^o da letto. Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata la installazione di valvole di regolazione del tiraggio a condizione che lascino sempre libero almeno 1/3 della sezione della canna.

ART. 126 - CUCINE IN NICCHIA

In alloggi di superficie netta fino a mq. 75 possono essere consentite cucine in nicchia, con cubatura massima di mc. 25, purchè approntate su altro locale regolamentari di almeno mc. 25 e purchè non esista né parete, né infisso tra i due locali e la stessa nicchia risulti dotata di canna fumaria e di una canna di aspirazione indipendente di almeno 200 cmq. di sezione.

ART. 127 - CANNE FUMARIE

Ogni focolare o cucina di qualsiasi tipo deve avere una canna propria e indipendente dalle altre la quale si prolunghi oltre il tetto, salvo che non siano usate le canne fumarie multiple appositamente brevettate che assicurino un perfetto tiraggio dei fumi.

E' vietato inserire stufe, fornelli di cucina, caldaie di riscaldamento centrale, scaldabagni ecc. sopra un condotto già impiegato all'evacuazione dei prodotti di altro focolare.

Le canne fumarie devono essere costituite di materiale idoneo e resistente al fuoco, impermeabile, a perfetta tenuta e in modo che riesca facile procedere alla loro pulizia con mezzi meccanici.

Qualora un condotto di fumo o di calore (acqua, aria calda, vapore) debba attraversare le canne fumarie, occorre difendere queste mediante una controcanna che, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere una sezione tale da creare una intercapedine di almeno 3 cm., in cui possa circolare l'aria.

Si devono altresì proteggere con materiali isolanti le strutture aderenti e i muretti di tamponamento e chiusura; sono da evitare i contatti con vani d'ascensore.

E' vietata la costruzione di canne di camino nei muri adiacenti i fienili e depositi di materiale facilmente combustibile.

Sono proibiti tutti gli apparecchi, i sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibile che abbiano per effetto di produrre esalazioni moleste o insalubri e dispersioni di fuliggine (vedi successivo art. 170-171).

I tubi conduttori di fumo, in metallo, devono essere opportunamente raccordati e non possono attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

I locali nei quali sono situati i focolari dovranno essere abbondantemente e permanentemente aereati.

ART. 128 - LOCALI E MANUFATTI PER DEPOSITO TEMPORANEO DI RIFIUTI
SOLIDI URBANI

I fabbricati nuovi, ampliati o modificati devono disporre di un locale o di un manufatto per il contenimento dei recipienti per la raccolta dei rifiuti solidi urbani.

Detto locale o manufatto deve essere al piano terra e, indifferentemente che sia ricavato nel fabbricato o all'esterno del medesimo, deve avere accesso ed aerazione direttamente dall'esterno, deve essere ben protetto da animali di ogni specie e di facile maneggiabilità da parte degli addetti al servizio di nettezza urbana.

Non sono consentite canine di immondezzaio dipartentesi dai singoli piani.

ART. 129 - SERVIZI IGIENICI - LATRINE

Ogni alloggio, sia esso esistente o di nuova costruzione, deve essere fornito di almeno un servizio igienico completo di W.C., lavabo, doccia o vasca da bagno e provvisto di apparecchiature singole o comuni per la produzione di acqua calda.

In uffici, negozi, laboratori ecc., a giudizio dell'ufficiale sanitario, possono essere consentiti servizi igienici comuni a diverse unità in numero proporzionale agli utenti e dotati di antilatrine con lavabi.

I proprietari di tutti i locali di cui al primo e secondo comma del presente articolo, esistenti alla data di approvazione del presente regolamento, dovranno provvedere entro ^{dodici} ~~sei~~ mesi ad adeguarsi alle prescrizioni contenute nel presente articolo. In caso di inadempienza il sindaco potrà dichiarare inabitabili o inagibili tali locali.

Eli ambienti di latrina devono avere dimensioni planimetriche di almeno mq. 1,20 col lato minore non inferiore a ml. 0,90.

I locali per servizi igienici e bagni devono avere dimensioni planimetriche di almeno mq. 3,00 con il lato minore di ml. 1,50.

Il pavimento ed il rivestimento delle pareti nei locali di cui ai commi precedenti, anche nelle case esistenti, devono essere eseguiti con materiali impermeabili e facilmente lavabili almeno fino all'altezza nelle pareti di ml. 1,50 dal suolo.

I locali per servizi igienici, bagni e latrine, di norma riceveranno aria e luce direttamente dall'esterno a mezzo di finestre della superficie minima di mq. 0,40, quando prospettano verso spazi liberi esterni e mq. 1,00 quando prospettano verso pozzi di luce.

E' consentito l'installazione di servizi igienici in ambienti non direttamente aerati ed illuminati dall'esterno, a condizione che:

- a) ciascuno di detti ambienti sia dotato di un idoneo sistema di ventilazione forzata, che assicuri un ricambio medio orario non inferiore a cinque volte la cubatura degli ambienti stessi;
- b) gli impianti siano collegati ad acquedotti che diano garanzie di funzionamento continuo e gli scarichi siano dotati di efficiente e distinta ventilazione primaria e secondaria;
- c) in ciascuno di detti ambienti non vengano installati apparecchi a fiamma libera.

I suddetti locali non devono comunicare direttamente con cucine di abitazioni e di pubblici esercizi, di convitti, di mense ecc., mentre potranno comunicare con stanze di abitazione o locali di lavoro, sale da pranzo di pubblici esercizi, convitti, mense, ecc., solo tramite locale di disimpegno fornito di lavabo.

In ogni caso, anche nei fabbricati preesistenti i locali di cui al comma precedente nonchè la loro illuminazione e ventilazione devono essere riconosciuti idonei e sufficienti dal personale dell'ufficio di igiene.

Le latrine e le antilatrine, anche nelle case preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, dovranno essere accuratamente pulite e sgombre e nelle antilatrine non potranno essere collocati nè fornelli a gas, nè rubinetti di

La fognatura generale di ogni edificio deve essere interrata a distanza non inferiore a m. 0,50 dalle pareti perimetrali dell'edificio, avere sezioni e pendenze adeguate ed essere munite di un numero di pozzetti sufficienti per consentire l'ispezione per tutto il percorso.

La fognatura generale deve addurre le acque nere ed il liquame alla fognatura, laddove esista.

E' facoltà dell'Autorità comunale autorizzare più di una fognatura generale per un unico fabbricato e le corrispondenti immissioni nella fognatura comunale.

Ogni immissione di acque bianche o nere o di liquami nelle fognature stradali deve essere specificamente richiesto alla autorità comunale che la concede prescrivendo norme, opere e provvedimenti del caso.

E' assolutamente vietato immettere nella fognatura comunale liquidi che possano danneggiare o deteriorare i manufatti, nonché spazzatura, ceneri o corpi solidi in genere.

ART. 131 - RIPARAZIONE DELLE CONDOTTE DI SCARICO

Ogni guasto di latrine, lavandini, tubi di scarico, ecc. da cui possano derivare esalazioni moleste, umidità, trasudamento di materie luride, ecc. dovrà essere immediatamente riparato a cura del proprietario. Ove questi non provveda e ricorrano particolari motivi d'urgenza l'autorità sanitaria comunale provvederà d'ufficio a spese dell'inadempiente. Tutti gli utenti dello stabile hanno l'obbligo di permettere l'accesso, all'interno delle loro abitazioni e per il tempo necessario, agli addetti alle riparazioni.

ART. 132 - GRONDAIE

Tutte le coperture di fabbricati debbono essere munite di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere in numero sufficiente, di diametro interno non inferiore a cm. 8 ed applicati esternamente ai muri perimetrali fino a m. 2,50 dal suolo.

Le latrine in comune saranno tenute nelle condizioni di cui al comma precedente a cura e sotto la responsabilità del proprietario dello stabile, dell'opificio, del dormitorio, ecc. Tutti i vani di latrine e gli orinatoi devono essere forniti di idonea chiusura idraulica permanente, e dotati di apparecchi a cacciata d'acqua di portata non inferiore a l. 9. I rifiuti liquidi devono in ogni caso essere convogliati nella fogna comunale, ove questa esista.

ART. 130 - CONDUTTURE DI SCARICO

Le condutture di scarico delle latrine devono essere interne ai muri ma non aderenti agli stessi per essere facilmente ispezionabili, riparabili ed ermeticamente saldati nelle giunzioni. Le sezioni debbono essere circolari ed adeguate al numero degli apparecchi e non possono comunque essere inferiori a 10 cm. di diametro per gabinetti e bagni e a cm. 8 per acquai, lavabi e lavatoi.

E' vietato l'attraversamento di locali abitati, di opifici, di laboratori, di magazzini di generi alimentari o di negozi o esercizi pubblici con tubi di scarico scoperti.

E' vietato altresì immettere i condotti recanti acque nere o liquami o qualsiasi altro liquido di rifiuto nei tubi pluviali.

Tutti i tubi di scarico debbono sempre essere dotati di sfiatatoi, costituiti di aeratori posti sopra la copertura dello edificio, a distanza dalle finestre e dai serbatoi di acqua potabile. I materiali luridi, derivanti dalle latrine, non potranno essere immessi in fognatura senza che siano passati, a valle del fabbricato, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica. Detti sifoni, nel caso di fabbricati di altezza superiore ai tre piani debbono essere ispezionabili alla base di ogni colonna discendente.

Tutti i tubi di scarico debbono sempre essere raccordati alla base, mediante fognoli di raccordo devono essere interrati;

nei casi in cui, per inderogabili necessità, debbano attraversare locali interni sotterranei o seminterrati, abitabili e non, debbono essere protetti con muratura.

I fognoli

A partire da tale altezza devono essere in ghisa, ferro, cemento - amianto ed altro materiale idoneo ed incassati nel muro.

I condotti non devono avere nè aperture, nè interruzioni di sorta nel loro percorso, devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze del tetto e canalizzati al piede verso adatto recapito.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

CAPO 11.º - SCARICHI CIVILI, INDUSTRIALI, COMMERCIALI, ZOOTECNICI

ART. 133 - ALLONTANAMENTO E SMALTIMENTO DEGLI SCARICHI CIVILI
IN LOCALITA' SPROVVISTE DI FOGNATURA

Ove, in fregio alle costruzioni o nelle vicinanze, non esista conduttura di fognatura pubblica e limitatamente al tempo in cui permanga detta condizione, il sindaco, sentito l'ufficio di igiene, potrà autorizzare un diverso modo di smaltimento delle acque luride, tenuto conto dell'ubicazione dell'edificio, della possibilità di allacciamento futuro alla fognatura e del numero degli abitanti per i quali è predisposto l'edificio stesso.

Restano però fermi i requisiti e le caratteristiche della fognatura interna di cui agli articoli precedenti.

L'impianto da approvarsi potrà appartenere ai seguenti tipi:

- 1) pozzo nero a perfetta tenuta;
- 2) impianti per il trattamento primario o di chiarificazione (fossa settica e vasche Imhoff), nonché per il trattamento secondario di liquami previamente chiarificati (subirrigazione, letti percolatori, ecc.).

Ciascuno dei sistemi di cui sopra dovrà ottenere la preventiva approvazione dell'ufficio di igiene. E' in ogni caso vietato immettere, in fossi, corsi d'acqua, canali, acque fluviali o lacuali come pure dispendere nel terreno le acque nere provenienti dalle abitazioni civili.

ART. 134 - LOCALITA' SPROVVISTE DI ACQUA CONDOTTATA E DI
FOGNATURA: POZZI NERI E LORO REQUISITI

I pozzi neri possono essere realizzati soltanto nelle località sprovviste di acqua condotta e di fognatura, sono destinati a raccogliere i soli scarichi delle latrine.

Essi dovranno avere i seguenti requisiti:

- 1) ubicazione in luoghi esclusivamente privati, scoperti e distaccati di almeno m. 1 dai muri dei fabbricati, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso, ben compresso e distanti almeno m. 25 da pozzi e da qualunque altro serbatoio di acqua potabile;

2) la capacità del pozzo nero a tenuta, dovrà essere calcolata sulla base di 1.5/abitante/giorno/con vuotatura da effettuarsi a intervalli di tempo non inferiori a tre mesi e comunque la capacità non sarà inferiore a mc. 3; il pozzo nero sarà a perfetta tenuta e costruito in modo da proteggere il terreno sottostante da infiltrazioni, di forma rotonda o ad angoli arrotondati, pareti interne rivestite da uno strato impermeabile di cemento dello spessore minimo di cm.1,5;

3) le bocche di accesso per i pozzi neri avranno le seguenti caratteristiche;

a) superficie non inferiore a mq.0,50;

b) doppio chiusino di lastra metallica o di pietra a perfetta tenuta, intramezzato da uno spazio di almeno cm. 15, riempito di terriccio.

Tutti i pozzi neri devono avere un tubo di aerazione, di diametro non inferiore a cm10, prolungato ad un'altezza superiore a quella dei tetti vicini e non possono assolutamente essere provvisti di sfiatatoi.

I pozzi neri nuovi o comunque di nuova costruzione non potranno essere messi in uso senza il permesso dell'autorità sanitaria comunale.

In caso di lesioni che possano dar luogo ad infiltrazioni del terreno circostante, dovranno essere immediatamente riparati e resi assolutamente impermeabili.

Nel caso di gravi inconvenienti igienici e qualora i proprietari non provvedano entro il termine prescritto, il sindaco su proposta dell'ufficiale sanitario, disporrà l'esecuzione d'ufficio dei lavori necessari.

ART. 135 - DIVIETO DI USO DI BOTTINI MOBILI

Nel territorio comunale di è vietata l'attivazione e l'utilizzo di bottini mobili come recipienti di raccolta fissi.

ART. 136 - SPURGHII DEI POZZI NERI E DELLE CHIAVICHE

Ove non esista impianto di depurazione biologica, i proprietari devvno provvedere, in tempo utile, alla svuotatura dei pozzi neri con mezzo pneumatico ed inodoro.

Altri metodi di spurgo sono permessi soltanto dietro parere favorevole dell'ufficiale sanitario e con osservanza delle cautele ritenute, caso per caso, necessarie.

La svuotatura dei pozzi neri e lo spurgo delle chiaviche con sistemi non inodori sono permessi soltanto nelle ore che decorrono da un'ora dopo il tramonto sino ad un'ora prima dell'alba.

Il trasporto delle materie estratte deve farsi con recipienti a tenuta stagna e nei luoghi indicati dall'ufficio di igiene.

E' comunque vietato lo scarico del contenuto dei pozzi neri in fossi, corsi d'acqua, canali, laghi naturali o artificiali e simili e l'utilizzazione per la fertilizzazione di terreni adibiti ad orticoltura.

In caso di esondazioni luride, per mancato tempestivo svuotamento di pozzi neri, il sindaco provvederà con ordine urgente ad ingiungere lo svuotamento immediato, promuovendo senza indugio l'esecuzione d'ufficio in caso di inadempienza.

E' assolutamente vietato interrompere o manomettere chiaviche e collettori di fogna per estrarre i liquami a scopo fertilizzante.

ART. 137 - SPURGO CISTERNE, POZZETTI, ECC.

Tutte le cisterne, pozzetti e recipienti di raccolta nei quali si trovino materiali putrescibili di qualunque provenienza e natura che debbano essere trasportate ad un recapito definito sono considerati pozzi neri e ad essi sono equiparati agli esatti del presente regolamento.

Quando tale recapito sia rappresentato dalla fognatura pubblica dovrà essere ottenuto il permesso dello scarico da parte della autorità comunale che farà verificare dall'ufficio igiene e sanità e dall'ufficio tecnico comunale che il materiale per

la sua natura non rappresenti un pericolo per le persone che venissero in contatto col materiale medesimo e un danno per le acque destinate ad impiego agricolo o ad altra utilizzazione domestica ed industriale, nonchè per gli impianti di trattamento.

ART. 138 - ALLONTANAMENTO E SMALTIMENTO DEI LIQUAMI NELLE ZONE PRIVE DI FOGNATURA DINAMICA E APPROVVIGIONATE CON ACQUA CONDOTTATA

In tutte le zone prive di fognatura dinamica, quando esista acqua condotta, i liquami domestici provenienti dagli edifici adibiti ad abitazione civile, fino a 50 ^{vani} o a 5.000mc. di volume, dalle scuole, dagli uffici, nonchè da piccoli agglomerati, dovranno essere smaltiti realizzando "in loco" un trattamento primario che permetta di evacuare un effluente chiarificato e privo di odori molesti.

Quando l'insediamento sia superiore a 50 ^{vani} o a 5000 mc. di volume i liquami dovranno essere sottoposti ai trattamenti primario e secondario di cui all'articolo seguente e comunque tali da garantire il rispetto dei limiti di cui alla tabella B annessa alla legge 10.5.1976 n.319.

ART. 139 - TRATTAMENTO PRIMARIO E SECONDARIO

Il trattamento primario dovrà essere effettuato convogliando tutte le acque luride in uno dei seguenti manufatti:

- a) fossa settica ad una camera;
- b) fossa settica a due camere;
- c) fossa settica a tre camere od a quattro camere con filtro incorporato;
- d) vasca tipo Imhoff.

Il trattamento secondario del liquame chiarificato dovrà essere effettuato a mezzo di:

- a) impianti subirriganti semplici o drenati;
- b) letti percolatori;
- c) fanghi attivati.

La costruzione ed il dimensionamento degli impianti suddetti dovrà effettuarsi secondo piani esecutivi approvati dall'ufficio di igiene.

Trattamenti primari e secondari effettuati con sistemi diversi da quelli sopraelencati potranno essere autorizzati caso per caso dall'ufficio di igiene, qualora ne venga sufficientemente dimostrata l'efficacia e fatti salvi gli accertamenti di competenza a trattamento in atto.

ART. 140 -- VASCA TIPO IMHOFF

L'impianto di una vasca tipo Imhoff potrà consentirsi là dove il numero degli abitanti non sia inferiore a 50 ed alla condizione che l'affluente sia sottoposto a depurazione ossidativa a mezzo di letto percolatore o con altro sistema ritenuto idoneo dall'ufficiale sanitario.

Gli affluenti di vasche Imhoff potranno essere eventualmente versati in corso d'acqua a condizione che ricevano i liquami di non oltre 50 ^{vzn} o 5000 mc. di edificio e qualora, anche in periodo di magra, venga assicurata una diluizione tale da garantire completi processi di atodepurazione e non abbiano a verificarsi condizioni di insalubrità nelle zone circostanti.

Le vasche Imhoff se del tipo chiuso dovranno essere ubicate all'esterno e a distanza non inferiore a ml. 1 dalle fondazioni degli edifici; se di tipo aperto saranno collocate a non meno di ml. 10 dalle fondazioni provvedendo altresì a realizzare recinzione protettiva; ad evitare possibili infiltrazioni nel terreno circostante si dovrà disporre uno strato di argilla compressa intorno alle pareti delle vasche Imhoff.

ART. 141 - FOSSE SETTICHE

Le fosse settiche dovranno essere ubicate all'esterno degli edifici ad una distanza minima di m. 1 dal muro di fondazione e possibilmente a cm. 10 sotto il piano di campagna.

Gli affluenti di fosse settiche a quattro camere e munite di filtro potranno essere eventualmente versati in un corso di acqua alle condizioni di cui al secondo comma dell'articolo precedente.

ART. 142 - DIMENSIONI DELLE FOSSE SETTICHE

Il dimensionamento delle fosse settiche dovrà essere calcolato in modo tale da realizzare un tempo minimo di detenzione del liquame di due giorni per quelle più piccole, considerando un vuotamento annuale dei fanghi calcolati in ragione di lt. 100/persona/anno.

Il dimensionamento delle vasche Imhoff sarà calcolato assegnando alla camera di digestione dei fanghi una capacità pari a 100 lt. per abitante servito, mentre la capacità del compartimento di sedimentazione sarà calcolata per un periodo di detenzione non superiore alle ore 5, così da garantire una sosta minima di circa 2 ore anche nei momenti di massima efflusso.

ART. 143 - VUOTATURA FOSSE SETTICHE

Le fosse settiche e le vasche di tipo Imhoff dovranno essere svuotate periodicamente dai fanghi, almeno una volta all'anno o più frequentemente se necessario.

I fanghi raccolti saranno interrati od usati come fertilizzanti dopo essiccamento o smaltiti altrimenti tenendo conto delle prescrizioni dell'ufficio di igiene.

ART. 144 - SUB-IRRIGAZIONE

Il trattamento secondario dei liquami provenienti da abitazioni a mezzo della sub-irrigazione semplice o drenata potrà effettuarsi quando:

- a) la profondità della falda freatica ed il grado di permeabilità del terreno lo consentano;
- b) attorno all'edificio vi sia un'adeguata superficie di terreno che potrà essere utilizzata come prato o giardino, o per la coltivazione di ortaggi o piante con radici superficiali;
- c) l'approvvigionamento idrico, sia localmente assicurato a mezzo di acquedotto o con pozzi che, per la loro ubicazione, profondità e caratteristiche costruttive, non risultino esposti a pericoli di inquinamento.

ART. 145 - CANALI DI SUB-IRRIGAZIONE

La lunghezza dei canali di sub-irrigazione sarà stabilita in base al numero degli abitanti serviti ed alla natura del terreno previa determinazione del tempo di percolazione. I terreni con tempo di percolazione superiore a 60 minuti primi non potranno essere utilizzati per smaltimento di tipo sub-irrigante.

ART. 146 - LETTI PERCOLATORI

Il trattamento secondario dei liquami a mezzo di letto percolatore di tipo tradizionale sarà consentito quanto tale impianto possa essere ubicato a conveniente distanza dall'abitato.

I liquami prima di essere avviati al letto percolatore dovranno subire un pre-trattamento a mezzo di vasche tipo Imhoff o di fosse settiche a tre o quattro camere o comunque trattamento di sedimentazione ritenute idoneo dall'ufficio di igiene.

Il volume del letto percolatore di tipo tradizionale sarà calcolato in 1mc. per ogni 5 abitanti o in una parte di liquame per ogni 2 parti di "letto" (vuoto-pieno).

Le norme di cui ai commi precedenti non si applicano al trattamento dei liquami con percolatori prefabbricati.

ART. 147 - ALLONTANAMENTO E SMALTIMENTO DEI LIQUAMI CIVILI NELLE LOCALITÀ PROVVISI DI CONDUTTURE DI FOGNATURA PRIVA DI IMPIANTO TERMINALE DI DEFURAZIONE

Nelle località servite da fognatura dinamica prima di impianto terminale di depurazione è obbligatorio l'allontanamento delle acque luride provenienti da abitazioni civili mediante allacciamento alla fognatura previo trattamento di chiarificazione con fossa settica o vasca Imhoff quando l'insediamento non superi i 50 appartamenti o i 5000 mc.; in caso di insediamenti superiori l'allacciamento alla fognatura dovrà avvenire dopo che i liquami abbiano subito i trattamenti primario e secondario di cui all'art. 139, fatta esclusione per gli impianti sub-irriganti semplici o drenati, in modo che vengano rispettati i limiti previsti dalla tabella B di cui alla legge 10.5.76, n.319.

ART. 148 - LIQUAMI DOMESTICI NELLE ZONE PROVVISSE DI FOGNATURA
CON TRATTAMENTO TERMINALE DI DEPURAZIONE

Per tutte le costruzioni poste in zone provviste di fognatura con trattamento terminale di depurazione è obbligatorio l'allacciamento alla fogna medesima.

Il sindaco rilascia l'abitabilità solo dopo che sia stato accertato l'allacciamento alla fognatura.

Per le abitazioni, poste in zone sprovviste di fognatura, la dichiarazione di abitabilità verrà rilasciata soltanto previo accertamento che siano rispettate le prescrizioni di cui agli artt. 133 e segg. del presente regolamento.

ART. 149 - ACQUE PROVENIENTI DA ACQUAI

Tutti i fabbricati ad uso abitazione devono essere provvisti di acquai fornito di sifone a perfetta chiusura idraulica. Le acque provenienti da acquai di case rurali, abitazioni isolate o comunque ubicate in zone sprovviste di fognatura, dovranno essere preventivamente immesse in pozzetto sgrassatore e quindi, previa filtrazione grossolana attraverso strato di ghiaia, disperse a sufficiente distanza dall'abitazione con sub-irrigazione o allontanate previa decantazione in fossa settica distinta dall'eventuale fossa settica per il trattamento delle acque nere.

ART. 150 - SCARICHI INDUSTRIALI E ZOOAGRICOLI - STANDARDS DI ACCETTABILITA'

- Immissioni in acque superficiali

E' vietato immettere in fossi, corsi d'acqua, canali o simili, come pure disperdere sul suolo e nel sottosuolo liquami zootecnici, industriali o comunque insalubri prima che siano stati sottoposti a completa ed efficace depurazione e senza la preventiva autorizzazione del Presidente della Amministrazione Provinciale o del Sindaco, come stabilito dalla legge 10.5.1976, n. 319.

- Immissione in fognatura

E' altresì vietata la immissione nella fognatura pubblica di acque di qualsiasi genere senza la preventiva autorizzazione del sindaco. Le concentrazioni degli inquinanti degli scarichi di cui sopra non devono superare i massimi riprodotti nelle tabelle allegate alla legge 10.5.1976 n.319, secondo le scadenze da essa previste.

ART. 151 - LIQUAMI PROVENIENTI DA INDUSTRIE, ALLEVAMENTI ZOO-AGRICOLI ED ATTIVITA' COMMERCIALI VARIE DI NUOVO INSEDIAMENTO

Tutti i progetti concernenti nuove costruzioni ad uso industriale, commerciale e zootecnico da sottoporsi al visto del sindaco a norma dell'art.220 . T.U. LL.SS. 27 Luglio 1934, n.126 devono essere corredati da una precisa documentazione recante l'esatta indicazione dei sistemi di lavorazione, nonché dei materiali e delle sostanze che si intendono utilizzate.

In particolare dovrà essere fornita una dettagliata descrizione dell'intero ciclo dell'utilizzazione dell'acqua, dal prelievo allo scarico, e studiate tutte le possibilità di riciclo riutilizzo della medesima (epiroresi) a partire dall'impianto di depurazione opportunamente integrato.

Nelle fogne pubbliche non potranno essere effettuati scarichi di liquami o acque, usate, contenenti sostanze inquinanti di qualsiasi genere in concentrazione superiore ai valori massimi indicati nella tabella C annessa alla legge 10.5.76, n.319 per gli scarichi industriali e zootecnici o di qualunque altro materiale potenzialmente pericoloso e tale da influire sfavorevolmente sul funzionamento dell'impianto di depurazione.

Per tutte le zone sprovviste di fognatura pubblica, in cui lo scarico viene effettuato in acque superficiali, devono essere rispettati i limiti della tabella A allegata alla legge 10.5.76 n.319 (art.12). Gli interessati dovranno presentare un progetto

esecutivo degli impianti di smaltimento delle acque di scarico, con la precisazione del grado di abbattimento dei singoli inquinanti dei loro valori residui nell'effluente e con la indicazione del recapito finale delle acque depurate.

Tale progetto dovrà comprendere, oltre ai disegni dell'intero impianto di depurazione, anche una dettagliata relazione tecnica ed una planimetria della zona, scala 1:100.000, con la indicazione del recapito finale.

In tutti i casi la licenza di costruzione sarà rilasciata alla condizione che siano fornite precise garanzie circa il grado di abbattimento delle singole materie inquinanti, la cui concentrazione, a livello degli effluenti, non dovrà in alcun modo superare i limiti massimi previsti dalle tabelle degli standards di accettabilità per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, annesse alla legge 10.5.1976, n.319, nei modi e nei termini previsti dalla legge stessa.

E' consentito, limitatamente agli allevamenti suinicoli, lo smaltimento dei liquami mediante spandimento sul terreno entro i limiti stabiliti dalla zonizzazione del territorio comunale di cui all'allegato A, tenuto conto dell'indirizzo colturale adottato dall'azienda richiedente, del sistema di allevamento e in particolare del consumo di acqua previsto per la pulitura degli impianti e dei metodi di alimentazione. Per quanto concerne gli allevamenti di bovini è permesso lo spandimento delle deiezioni sul terreno agricolo, salvo casi di pericolo per l'ambiente e la salute pubblica segnalati dall'ufficiale sanitario; gli impianti devono prevedere tutti gli accorgimenti possibili, per evitare scarichi di colaticcio o deiezioni nei corsi d'acqua.

Gli allevamenti avicoli dovranno prendere tutte le precauzioni necessarie, al fine di evitare scarichi all'esterno, costruendo appositi contenitori delle deiezioni.

Resta inteso che la destinazione ottimale di questi rifiuti deve essere la trasformazione in concime per coltivazioni speciali o integrativi per mangimi.

ART. 152 - VARIAZIONI E MODIFICHE

Nel caso di variazioni quantitative e qualitative, come pure nel caso di modifiche tecnologiche delle attività industriali, commerciali e zootagricole, gli interessati dovranno chiedere ed ottenere la preventiva autorizzazione del sindaco.

ART. 153 - POZZETTI DI ISPEZIONE

Al fine di consentire ai competenti organi di vigilanza il controllo sull'applicazione delle norme contenute nel presente capo, tutti gli stabilimenti industriali, gli allevamenti e gli insediamenti civili superiori a 50 ^{vani} o a 5000 mc. che immettono liquami, anche trattati, nella fognatura o in fossi, corsi d'acqua, canali e simili devono disporre in corrispondenza di ogni punto di scarico, all'esterno dell'eventuale recinzione e comunque in luogo accessibile dal suolo pubblico, un pozzetto di ispezione dal quale sia possibile effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, il prelievo di campioni e l'esame in loco delle caratteristiche fisiche del liquame riversato.

Tali pozzetti dovranno essere previsti nella documentazione da allegarsi alla domanda di autorizzazione rivolta al sindaco e gli elaborati dovranno essere sottoposti all'approvazione dell'ufficio di igiene.

ART. 154 - ALLACCIAMENTO ALLA FOGNATURA

Per tutte le abitazioni preesistenti all'entrata in vigore delle presenti norme e non ancora allacciate alla fognatura vige l'obbligo di detto allacciamento.

ART. 155 - LIQUAMI PROVENIENTI DA INDUSTRIE, ALLEVAMENTI ZOOAGRICOLI ED ATTIVITA' COMMERCIALI VARIE PREESISTENTI ALLA ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE REGOLAMENTO

Tutti i titolari di attività industriali o commerciali e di allevamenti zootecnici, preesistenti all'entrata in vigore delle presenti norme, dovranno ottenere apposita autorizzazione del sindaco allo scarico dei liquami sia che essi vengano immessi nella fognatura sia che vengano dispersi sul suolo e nel sottosuolo.

Nel caso in cui gli scarichi provenienti da attività produttive vengano versati in acque superficiali è prescritta la autorizzazione del Presidente dell'Amministrazione Provinciale.

Gli scarichi degli insediamenti produttivi esistenti sono soggetti alle norme di cui all'art. 13 della legge 10.5.1976 n. 319.

ART. 156 - PROVVEDIMENTI E SANZIONI

Qualora siano effettuati scarichi di qualsiasi natura i cui caratteri qualitativi e quantitativi superino i limiti massimi di tollerabilità previsti dai valori tabellari, il sindaco, oltre a provvedere alla immediata revoca dell'autorizzazione procederà nei confronti dei responsabili a norma delle disposizioni contenute nel Titolo VI della legge 10.5.1976 n. 319.

Tali progetti dovranno prevedere sia il trattamento di depurazione primario che il trattamento secondario degli scarichi in parola, in modo da garantire, ad avvenuta ultimazione dell'impianto medesimo, l'osservanza degli indici previsti dalla tabella degli standards di accettabilità per gli scarichi di liquami industriali e zoagricoli.

In particolare gli impianti di trattamento primario dovranno essere realizzati entro un termine di anni 2 dall'entrata in vigore delle presenti norme. Qualora lo richiedano particolari esigenze igieniche il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, potrà altresì disporre il potenziamento degli impianti primari di cui trattasi, prescrivendo l'adozione di particolari procedimenti chiarificanti, neutralizzanti, disinfettanti o la realizzazione di sistemi per il trattamento secondario, in modo da assicurare un conveniente grado di depurazione compatibile con le necessità del caso.

Entro un termine tassativo di tre anni dall'entrata in vigore delle presenti norme tutti i progetti di cui trattasi dovranno essere completati con l'attivazione di sistemi per il trattamento secondario dei liquami, così da assicurare la completa mineralizzazione dei medesimi, nonché l'abbattimento di tutte le altre componenti inquinanti nella misura prevista dalla tabella di accettabilità per gli scarichi industriali e zoagricoli.

In caso di liquami industriali presentanti particolari caratteristiche per quanto attiene al B.O.D., Ph, alte concentrazioni, tossicità, pericolo infettivo, ecc., o richiedenti speciali trattamenti neutralizzanti il sindaco, sentito lo ufficiale sanitario, potrà disporre che, entro un periodo definito, siano realizzati idonei trattamenti terziari.

E' consentito, anche per gli allevamenti esistenti, il sistema di smaltimento mediante fertilizzazione del terreno nei modi ed entro i limiti stabiliti dal comma 7 dell'art. 151 e dell'annesso allegato A.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

ART. 157 - DEFINIZIONE DI ACQUA POTABILE

Agli effetti del presente regolamento si considera potabile una acqua che, agli esami da effettuarsi presso il laboratorio provinciale di igiene e profilassi, presenti i seguenti caratteri fisici, chimici e batteriologici:

Caratteri fisici: assenza di torbidità
 assenza di colore in strato sottile
 assenza di sapori sgradevoli
 variazioni di temperatura, rilevata alla sorgente, lente e costanti con minimo e massimo compresi tra 5° C. - 15°C
 assenza di variazioni brusche di portata delle sorgenti in relazione a precipitazioni atmosferiche;

Caratteri chimici: è ammessa la presenza di sostanze chimiche entro i limiti massimi riportati di seguito:

arsenico.....	As:	0,05 mg/l
cianuri.....	CN-	0,2 mg/l
piombo.....	Pb	0,05 mg/l
bario.....	Ba	1 mg/l
selenio.....	Se	0,01 mg/l
CROMO-esavalente.....	Cr	0,05 mg/l
cadmio.....	Cd	0,01 mg/l
argento.....	Ag	0,05 mg/l
detergenti sintetici.....	ADS	0,5 mg/l
cloruri.....	Cl ⁻	200 mg/l
rame.....	Cu	1 mg/l
sostanze organiche (estraibili su carbone attivo e solubili in cloroformio).....		0,2 mg/l
ferro.....	Fe	0,3 mg/l
manganese.....	Mn	0,05 mg/l
nitrati.....	NO ₃ ⁻	45 mg/l
nitriti.....	NO ₂ ⁻	assenti
fenoli.....	(C ₆ H ₅ OH)	0,001 mg/l

solforati.....	SO ₄	200 mg/l
sostanze solide totali (residuo fisso a 180°C.)		500 mg/l
zinco	Zn	5 mg/l
calcio	Ca	75 mg/l
magnesio	Mg	50 mg/l
fluoruri	F	1 mg/l

Il pH può variare tra i valori di 6, 5 e 9,2.

La durezza totale dovrà essere compresa tra i 10 e i 50 gradi francesi e la durezza permanente tra i 7 e i 20 gradi francesi;

Caratteri batteriologici: all'esame batteriologico di campioni successivi non si dovranno verificare variazioni della carica microbica; in particolare tali variazioni non saranno tollerate quando si verifichino in seguito a cambiamenti delle condizioni atmosferiche.

Inoltre per le acque non trattate:

- il 95% dei campioni non deve contenere coliformi o coli fecali (E. coli) in 100 ml;
- nessun campione deve contenere più di 10 coliformi in 100 ml;
- nessun campione deve contenere più di 2 coli fecali in 100 ml;
- nessun campione deve contenere 1 o 2 coli fecali insieme a 3 o più coliformi in 100 ml;
- i coliformi non devono essere presenti in 100 ml. in due campioni consecutivi.

Non è concessa la presenza di coliformi in acque condottate trattate con cloro. La presenza concomitante di enterococchi (streptococchi fecali) e del Clostridium welchii e di coliformi conferma il carattere fecale dell'inquinamento ed esclude la potabilità dell'acqua. Dovranno infine essere assenti batteriofagi delle più comuni enterobatteriacee, forme protozoarie, uova di elminti e germi ad azione patogena.

A parere dell'ufficiale sanitario il giudizio sulla potabilità dell'acqua potrà essere formulato tenendo conto anche di altri indici di inquinamento da ritenersi, di volta in volta, significativi.

ART. 158 - VIGILANZA SULLE ACQUE.

Le acque destinate all'alimentazione devono presentare costantemente i caratteri della potabilità secondo le norme stabilite dall'art.157 del presente regolamento.

Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dell'ufficio igiene, da esercitarsi sulle opere di presa, di condotta, sulla rete di distribuzione e sui caratteri fisici, chimici e batteriologici dell'acqua.

Ogni alterazione dell'acqua sospetta o accertata, a qualsiasi livello (opere di captazione, rete di distribuzione, punti di erogazione), dovrà essere immediatamente segnalata dall'ufficiale sanitario al sindaco e alle persone o ente che gestisce l'acquedotto, al fine di promuovere i provvedimenti del caso.

Ad analoga sorveglianza sono soggette le acque di proprietà privata destinate all'approvvigionamento idrico di abitazioni o di altri locali in cui comunque l'acqua possa essere utilizzata per l'alimentazione.

Il personale che svolge attività lavorativa presso acquedotti deve sottoporsi annualmente a vaccinazione antitifica per via parenterale ed alla ricerca di germi patogeni nelle feci.

ART. 159 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO.

Tutti gli edifici pubblici e privati devono essere approvvigionati di acqua riconosciuta pura e potabile in quantità adeguata alle esigenze vitali ed all'attività delle persone che vi dimorano o vi lavorano.

Nessuna abitazione può essere dichiarata abitabile o concessa in locazione se non si trovi nelle condizioni di cui al comma precedente.

Gli edifici ad uso abitazione si intendono regolarmente approvvigionati quando, a mezzo della rete di distribuzione domestica, l'acqua potabile raggiunga tutti i piani con possibilità di erogazione continua, a sufficiente pressione ed

Chiunque effettui scarichi inquinanti di qualsiasi genere senza essere in possesso della prescritta autorizzazione incorrerà nelle sanzioni previste dalle norme di cui al comma precedente.

E' pertanto consentito, anche per gli allevamenti esistenti, il sistema di smaltimento mediante fertilizzazione del terreno nei modi ed entro i limiti stabiliti dal comma 7 dell'art.151 e dell'annesso allegato A;.

Art.156 BIS -

Con riferimento alle norme contenute nel presente capo sono fatti salvi specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi da parte della autorità sanitarie competenti per quanto concerne le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica. (Art.26 della legge 10.5.1976 n.319).

In il caso detti impianti non saranno direttamente collegati alla rete stradale, ma dovranno essere alimentati a mezzo di un interposto serbatoio dotato di idonea copertura protettiva, nonché di un'adeguata apparecchiatura di regolazione ed ubicato in un locale fuori terra e comunque non esposto a pericoli di allagamento.

Il locale destinato al serbatoio dovrà essere direttamente aerato dall'esterno, non utilizzato per qualsiasi altro uso ed accessibile da parte del solo personale di custodia.

Il serbatoio dovrà ricevere il tubo di adduzione dall'alto, così da realizzare una immissione d'acqua per caduta.

Subito al di sotto e a non meno di 15 cm. sulla quota di tale tubazione, dovrà essere sistemato uno scarico di troppo pieno con intercalato sifone e tubo di efflusso collegato alla fogna o altro recapito. Detto tubo di efflusso, a valle del sifone dovrà interrompersi per un tratto di almeno 15-20 cm. al di sopra della sottostante tubazione iniziante con ampio imbuto e ciò al fine di garantire che non possano realizzarsi reflussi di acqua inquinata nel serbatoio.

Il tubo di adduzione dell'acqua all'autoclave dovrà essere posto in opera ad un'altezza dai 15 ai 20 cm. dal fondo del serbatoio.

Inoltre, nel punto più declive del serbatoio, dovrà funzionare uno scarico di fondo la cui tubazione dovrà essere realizzata con gli accorgimenti previsti per la tubazione del troppo pieno.

Tra il contatore e l'eventuale serbatoio o colonne montanti dovrà essere inserita una valvola di ritegno, onde evitare ritorni di acqua in rete.

Analoghe precauzioni dovranno essere adottate per la costruzione dei serbatoi di riserva posti nel sottotetto (locale indipendente, non accessibile agli estranei, etc.).

In definitiva gli scarichi sia del troppo pieno che di fondo, qualora non esistano spazi privati all'interno con possibilità quindi di scaricare le acque di supero e di lavag-

gio con salto diretto all'esterno, dovranno recapitare dette acque in una condotta da realizzarsi con gli stessi accorgimenti previsti per il troppo pieno e avente un pozzetto ispezionabile con sifone prima del collegamento alla fogna o al fosso stradale.

E' vietato il recapito del troppo pieno dei serbatoi di riserva nei tubi di gronda, sia per evitare l'ingresso nel serbatoio di materiali estranei, sia per meglio controllare eventuali difetti di funzionamento dei galleggianti.

E' fatto divieto ai proprietari di immobili concessi in locazione e adibiti ad abitazione, ad attività commerciali, industriali, artigianali, a pubblici esercizi o comunque destinati alla permanenza di persone, di interrompere l'erogazione dell'acqua potabile, salvo i casi di forza maggiore.

In caso di alloggi concessi in locazione il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, può ordinare l'allacciamento all'acquedotto, laddove esista, o la perforazione di un pozzo profondo la cui acqua dovrà risultare potabile a norma dello art. 157 del presente regolamento.

In caso di inadempienza provvederà d'ufficio il sindaco, a spese dell'inadempiente.

ART. 162 - TUBI DI CONDOTTA

I tubi che conducono l'acqua potabile all'interno delle case devono:

- a) essere di ferro zincato o di altro materiale il cui uso non sia vietato da specifiche norme contenute in leggi vigenti o emanate dal ministero per la sanità;
- b) essere collocati in modo che sia facile verificarne i guasti mediante l'inserimento di opportune saracinesche di interruzione;
- c) non essere posti nell'interno nè in immediato contatto rispetto a condotti di fognatura, ma esserne separati convenientemente e con opportune difese;
- d) essere schermati contro eventuali perforazioni di scariche vaganti.

ART. 163 - INQUINAMENTI DELLA RETE

Nel caso che, per mutati caratteri organolettici o per qualsiasi altro indice sfavorevole, si abbia il sospetto di inquinamento di un tratto della rete, l'ufficiale sanitario richiede alla direzione dell'acquedotto di adottare i provvedimenti atti ad intercettare la condotta sospetta e di effettuare immediatamente le sistemazioni necessarie.

In caso di necessità il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, dispone per l'alimentazione idrica di soccorso ed eventualmente a mezzo di allacciamento di fortuna facendovi concorrere con ordinanza urgente i più vicini proprietari che risultino disporre di acqua potabile in quantità adeguata.

Alternativamente sarà provveduto mediante autobotti.

Se ritenuto necessario sarà inserito sulla derivazione sospetta un apparecchio volante di clorazione o di disinfezione mediante raggi ultravioletti o si provvederà con altri mezzi idonei alla potabilizzazione.

ART. 164 - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO NELLE ZONE SPROVVISTE DI ACQUEDOTTO

Nelle località sprovviste di acquedotto l'approvvigionamento idrico sarà realizzato a mezzo di pozzi tubolari attingenti a falde profonde e igienicamente protette, con esclusione di prelevamenti da falde superficiali o comunque inquinabili; potrà anche avvenire mediante captazione di acque sorgive. Le opere di captazione delle acque sorgive dovranno essere approvate, caso per caso, dall'autorità sanitaria.

Al fine di realizzare lo sfruttamento razionale e programmato delle risorse idriche del sottosuolo, chiunque intenda per forare un pozzo o captare acque sorgive ad uso domestico per l'approvvigionamento idrico di abitazioni civili deve farne

denuncia al sindaco ai fini dell'istituzione e aggiornamento del relativo catasto comunale.

A norma del T.U. sulle acque approvato con R.D. dell'11. 12.1933 n.1775 chi intende perforare un pozzo per usi diversi da quello di cui al comma precedente deve chiedere l'autorizzazione all'Ufficio Regionale del Genio Civile.

La denuncia di cui al secondo comma del presente articolo dovrà essere corredata da:

- planimetria della zona in rapporto non inferiore a 1:500 con le indicazioni delle proprietà confinanti, con le quote planimetriche del terreno e di tutti i fabbricati circostanti, anche accessi ed ogni altro particolare di rilievo al fine di individuare eventuali fonti di inquinamento; in tale planimetria sarà rappresentata l'esatta ubicazione dell'opera progettata;
- relazione indicante la profondità del pozzo, il tipo di pozzo che si intende realizzare (Norton, trivellato, artesiano, etc.) la portata del pozzo o della sorgente, la natura geologica del terreno, nonché la sede geologica e quella apparente di emergenza dell'acqua, in caso si tratti di captazione di acqua sorgiva;
- disegni con indicazione delle opere di protezione al suolo ed in profondità nel caso si tratti di pozzi;
- disegni delle opere di captazione nel caso si tratti di acque sorgive.

ART. 165 - CARATTERISTICHE DEI POZZI PROFONDI

I pozzi di cui al primo comma dell'art.164 disteranno almeno m.25 da potenziali cause di inquinamento, quali pozzi neri, fosse settiche, collettori di fogna costruiti con tubi di cemento o comunque non impermeabili, concimale, discariche di rifiuti solidi, scoli industriali, etc. Detti pozzi tubolari saranno dotati di impianto di pompe, anche sommerse e le tubazioni saranno rivestite di calcestruzzo fino alla profondità di metri 15, quando tra il terreno e la colonna montante venga interposto uno strato di ghiaia avente funzione drenante al fine di convogliare le acque superficiali. L'eventuale pompa di attingimento deve essere direttamente collegata al tubo metallico. Quando esista un avampozzo le pareti di questo dovranno essere completamente impermeabilizzate.

I pozzi di nuova costruzione saranno abilitati alla for-
nitura di acqua potabile dall'ufficio di igiene dopo che sia
stato accertato che:

- a) siano costruiti in modo igienicamente soddisfacente;
- b) siano sufficientemente protetti da eventuali fattori lo-
cali di inquinamento;
- c) forniscano in maniera regolare e sufficiente acqua avente
buoni caratteri organolettici e fisici; nonché caratteri
chimici e batteriologici corrispondenti ai requisiti stabi-
liti dall'art. 154 del presente regolamento.

Le analisi saranno effettuate dal laboratorio provincia-
le di igiene e profilassi o da altri laboratori a ciò abili-
tati da vigenti norme di legge. Di norma l'acqua dei pozzi
privati ad uso potabile viene controllata almeno ogni anno
a mezzo di analisi chimiche e batteriologiche eseguite dai
laboratori di cui al comma precedente del presente articolo,
a cura e a spese dei proprietari.

Spetta all'ufficio di igiene la vigilanza sull'efficien-
za igienica e sulla regolare manutenzione degli impianti di
attingimento e distribuzione sia pubblico che privato.

ART. 166 - CHIUSURA DI POZZI O DI SORGENTI

Quando l'acqua di un pozzo o di una sorgente utilizzata
a scopo potabile sia riconosciuta insalubre o sia ritenuta
igienicamente sospetta il sindaco, su proposta dell'ufficiale
sanitario, ingiungerà ai proprietari le misure di risanamento
giudicate necessarie e, nel frattempo, disporrà che sia vieta-
ta l'utilizzazione dell'acqua medesima.

In caso di eccessiva superficialità delle falde o vena,
di mancato adempimento o di insufficiente sicurezza fornita
dalle misure attuate il sindaco, sentito l'ufficio di igiene,
potrà disporre la chiusura definitiva del pozzo o sorgente.

E' assolutamente vietato utilizzare pozzi "a camicia"
abbandonati per lo scarico di acque nere o meteoriche.

ART. 167 - PROTEZIONE DEGLI ACQUEDOTTI, POZZI E CONDUTTURE
DI ACQUA.

Le sorgenti degli acquedotti pubblici e privati del capo luogo e delle frazioni avranno una zona di protezione ritenuta sufficiente dall'autorità sanitaria localmente competente e debitamente isolata. Entro tale zona sono vietate coltivazioni con particolare riguardo a quelle richiedenti trattamenti di concimazione, costruzioni di opere murarie e l'esercizio del pascolo. In detta zona l'autorità sanitaria potrà vietare l'accesso quando lo ritenga opportuno.

E' vietato l'accumulo di letame e di materiale putrescibile per un raggio di ml. 200 attorno ai pozzi di uso pubblico; tale distanza è ridotta a ml. 50 quando si tratti di concime regolamentari, provviste di cisterna di raccolta del liquame.

Le condotte idriche, serbatoi, le opere di sollevamento e comunque tutte le opere esistenti nell'acquedotto saranno adeguatamente protette con opere opportune giudicate sufficienti dall'ufficio di igiene.

E' vietato alterare o guastare, in qualsiasi modo, gli acquedotti e tutto quanto attiene al loro buon funzionamento, nonchè praticare abusive prese d'acqua.

I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese dei responsabili, senza pregiudizio delle ulteriori azioni penali.

Nella immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietata la lavatura della biancheria sporca, il lavaggio delle verdure ed il getto delle immondizie.

ART. 168 - FONTANELLE

Le pubbliche fontanelle, qualora non siano alimentate dalla condotta pubblica, dovranno essere approvvigionate in modo costante e regolare con acqua riconosciuta potabile dall'ufficio di igiene e saranno dotate da un'ideale zona di protezione con platea impermeabile, nonchè di una tubazione di scarico per il razionale smaltimento delle acque di supero.

ART. 169 - ACQUEDOTTI RURALI

Tutte le norme di cui al presente capo, in quanto applicabili, sono estese agli acquedotti rurali esistenti o da attivarsi.

ART. 170 - INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Sono qui richiamate, in quanto applicabili, le norme contenute nella legge 13 luglio 1966 n.615 recante "Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico", con particolare riferimento agli artt. 2, 20 e 21 e dei successivi regolamenti esecutivi approvati con DPR 22 dicembre 1970, n.1391, 15 aprile 1971 n.322 e 22 febbraio 1971 n. 323.

In aggiunta a quanto disposto dalle citate norme di legge il sindaco, con la collaborazione dell'ufficiale sanitario, esercita il controllo e la vigilanza sui danni e le molestie di carattere igienico derivati dalle emissioni di impianti di combustione e provvedono ad adottare, nell'ambito del territorio comunale, le misure previste dall'art.217 T.U. LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n.1265.

Con riferimento al presente articolo ed alle disposizioni di legge citate, l'autorità sanitaria potrà ingiungere l'applicazione di particolari dispositivi di abbattimento e l'adozione di speciali misure che valgano ad eliminare inconvenienti o pericoli per la salute pubblica e richiedere al ministro per la sanità l'assegnazione alla zona A di cui all'art.2 della legge 13 luglio 1966 n.615, allorchè esista anche una sola industria che provochi emissioni inquinanti nell'atmosfera.

ART. 171 ESALAZIONE DI GAS TOSSICI, VAPORI E FUMI DANNOSI e MOLESTI

All'interno delle case di abitazione o nelle loro adiacenze è vietato lo svolgimento di attività domestiche, di svago o lavorative che diano luogo ad emissioni di gas tossici, o comunque molesti o dannosi, a vapori ed a fumi.

Rilevata la produzione di dette esalazioni, l'ufficio di igiene ne accerterà la provenienza eventualmente anche con mezzi strumentali e provvederà a fare ingiungere la cessazione delle esalazioni moleste quando non ne sia possibile

la completa captazione o neutralizzazione.

E' in ogni caso vietato lo scarico nei condotti della fognatura delle esalazioni di cui ai commi precedenti e delle materie solide o liquide con le quali si sia ottenuta la neutralizzazione di esalazioni e gas.

ART. 172 - ESALAZIONI DA STABILIMENTI.

Gli impianti industriali dovranno essere adeguati alle prescrizioni del sindaco affinché in conseguenza delle lavorazioni ivi eseguite all'interno delle fabbriche non risultino dispersioni e diffusioni di gas, esalazioni e fumi che possano disturbare o danneggiare oltre che i lavoratori, anche la popolazione che vive nei dintorni.

E' vietato all'esterno delle fabbriche, laboratori e simili ed in luoghi aperti svolgere attività che provochino produzione e dispendio all'interno di vapori, gas, fumi e polveri molesti o dannosi senza che siano posti in atto idonei dispositivi, riconosciuti efficaci dalla autorità sanitaria, per la captazione e neutralizzazione di tali fattori di inquinamento.

ART. 173 - DIVIETO DI SCARICHI NEGLI SPAZI LIBERI

Nella conduzione di stabilimenti, laboratori e simili, è vietato di valersi degli spazi liberi per lo scarico di impianti di ventilazione, di pulitura a sabbia, di verniciatura a spruzzo di oggetti e per qualsiasi altra operazione che possa riuscire molesta o dannosa per il vicinato, nonché per i passanti.

ART. 174 - RUMORI

Tutti i locali destinati ad abitazione, nonché tutti quelli destinati ad attività lavorative devono essere sufficientemente protetti dai rumori comunque prodotti.

La rumorosità delle attività produttive dovrà essere rilevata alla cinta dello stabilimento, al suolo e, laddove

esista, ad una distanza uguale all'altezza del muro e non dovrà superare i seguenti limiti massimi:

- 60 decibels B dalle ore 7 alle ore 20;
- 40 " A dalle ore 20 alle ore 7;

è ammessa una tolleranza di 20 decibels oltre al rumore di fondo con un massimo di 45 decibels A di notte e 60 decibels B di giorno quando il rumore di fondo è inferiore a questi valori.

In ogni caso dovrà risultare che i livelli sonori determinati da attività industriali, commerciali e di ogni altra natura all'interno dei vani delle abitazioni o di locali destinati ad attività lavorative o ricreative non abbiano a superare i seguenti limiti:

appartamenti.....	35-35	phon	dalle ore 7 alle 20
	25-30	"	" " ore 20 " 7
ospedali.....	25-30	"	" " ore 7 " 20
	15-25	"	" " ore 20 " 7
uffici.....	40-45	"	
scuole.....	35-40	"	
ristoranti.....	50-55	"	
cinema e teatri.....	35-45	"	

E' assolutamente vietato far funzionare all'interno delle abitazioni motori di qualsiasi genere, fatta eccezione per quelli di uso domestico come lucidatrici, aspirapolvere, etc. L'uso di detti apparecchi sarà peraltro limitato dalle ore 7 alle ore 22. L'utilizzazione di qualsiasi locale da adibirsi ad attività rumorose sia condotte da artigiani che familiarmente è condizionata a preventiva autorizzazione del sindaco, sentito l'ufficio di igiene.

Quando all'interno delle abitazioni si superino i livelli sonori di cui sopra, il sindaco, sentito l'ufficio di igiene, potrà ingiungere ai proprietari l'adozione di adeguati provvedimenti atti a contenere i livelli sonori entro i limiti sopra citati. Nel caso di attività industriali particolarmente rumorose e tali da recare disagio oltrechè ai lavoratori anche a quanti abitino nelle vicinanze prescriverà il contenimento dei livelli di rumore.

CAPO XIV - RIMESSE ED AUTORIMESSE

ART. 175 - AERAZIONE DELLE AUTORIMESSE

Il ricambio d'aria delle autorimesse private deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di ossido di carbonio o altri gas nocivi, nonché di miscele infiammabili od esplosive.

Quando non sia realizzabile un'adeguata ventilazione a mezzo di finestre in diretta comunicazione con l'esterno, che in ogni caso saranno munite di dispositivi (wasistas, aeratori, ventilatori) idonei a garantire sufficiente ricambio d'aria, dovrà provvedersi all'aerazione di tutti i locali con aperture adeguate praticate negli infissi usati per la chiusura degli ingressi o altri mezzi di volta in volta riconosciuti idonei dal personale dell'ufficio di igiene.

ART. 176 - RIMESSE

Le rimesse che non servono soltanto a semplice deposito di vetture e veicoli ma anche alla loro pulizia devono essere provviste di pavimenti impermeabili, di zoccoli impermeabili e facilmente lavabili alti almeno ml. 2 dal suolo e di scoli per le acque di lavaggio muniti di sifone a chiusura idraulica.

ART. 177 - REQUISITI DEI LOCALI PER RIMESSE PUBBLICHE

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene del lavoro di cui al DPR 19 marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di metri 1,50.

I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernari prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m.30, e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte alternativamente alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare l'aspirazione dei gas leggeri e pesanti.

Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che ne assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumore e vibrazioni trasmissibili e moleste per gli ambienti di abitazione civile.

Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in modo tale da non superare nell'ambiente i seguenti limiti di concentrazione di CO, CO₂, Pb:

CO: 50 pp m;

CO₂: CO₂: 1%

Pb: 0,10 mg/mc.

Le determinazioni strumentali di controllo vengono eseguite in punti diversi del locale.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio dell'ufficio di igiene, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e

volumetriche igienicamente tali da rendere superflue, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

I locali accessori sotterranei e a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini, etc.) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata con l'impianto analogo indipendente.

In ogni autorimessa devono essere installate almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m. 2,20, superficie non inferiore a mq. 1,50 con lato minimo di metri 1,10, abbondantemente aerata, con rivestimenti di mattonelle maiolicate o materiale analogo fino alla altezza di metri 1,60 ed un secondo lavaggio fuori della latrina.

Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoi per il personale. Anche lo spazio adibito a guardia sarà provvisto di idoneo sistema di aerazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m. 1. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro o vetrate o equivalente con pareti rivestite di mattonelle maiolicate ^{o materiale analogo} fino all'altezza di m. 2, dotato di presa di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fognolo di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali.

I tipi di questi impianti dovranno essere approvati di volta in volta dall'ufficio di igiene.

Le buche di ispezione macchine devono essere collegate direttamente con la fognatura locale.

In ogni caso devono essere posti in atto accorgimenti e strutture onde impedire la diffusione ai locali vicini

e sovrastanti dei rumori e delle vibrazioni che venissero a prodursi nell'esercizio.

Le officine e gli uffici annessi all'autorimessa dovranno essere conformi in tutto alle disposizioni del presente regolamento.

Le autorimesse dovranno essere dotate di idonea apparecchiatura per la cattura di oli minerali e materiale simile.

ART. 178 CASE COLONICHE ED EDIFICI RURALI

Per case coloniche o rurali devono intendersi le case di civile abitazione per gli addetti all'agricoltura.

Chiunque intenda costruire una nuova casa colonica o rurale o altri fabbricati al servizio diretto dell'agricoltura, quali stalle, porcili e simili, ad uso familiare ed aziendale, silos, serbatoi idrici, locali per deposito attrezzi o concimi, rustici o bassi servizi, allevamenti industriali o commerciali, depositi di animali, fabbriche destinate alla lavorazione di qualsiasi prodotto agricolo (industrie lattiero-casearie, vinicole, conserviere, molitorie, etc.) o comunque apportare ampliamenti, sopraelevazioni, modifiche interne, ricostruire i suddetti fabbricati o parte di essi deve chiedere ed ottenere l'autorizzazione del sindaco ed osservare le prescrizioni di cui ai Capi VIII - IX e X del presente regolamento.

ART. 179 - IGIENE DELLE ABITAZIONI

Le abitazioni coloniche, salvo diverse disposizioni contenute nel presente regolamento sono soggette a tutte le norme di igiene relative alle case civili, anche in riferimento all'approvvigionamento idrico e all'allontanamento e smaltimento dei liquami.

Si applicano pertanto alle abitazioni rurali le norme di cui ai Capi XI e XII del presente regolamento.

Ogni abitazione deve essere fornita di energia elettrica per l'illuminazione artificiale e per gli usi connessi alla attività aziendale, salvo deroga concessa dal sindaco per i casi di accertata impossibilità.

ART. 180 - ALLONTANAMENTO DELLE ACQUE METEORICHE E DI RIFIUTO

L'allontanamento delle acque meteoriche e di rifiuto dalle case e dalle adiacenze delle medesime deve essere effettuata

per le acque meteoriche mediante cunetta di cemento e per le acque di rifiuto, mediante condotta a perfetta tenuta ed interrata.

I tetti devono essere muniti di canali di gronda con relativi tubi verticali di discesa fino al suolo.

I cortili, le aie, gli orti, etc. devono avere scolo delle acque, sufficiente per evitare impaludamenti.

ART. 181 - MARCIAPIEDE

Tutto intorno alla casa deve essere fatto un marciapiede della larghezza minima di ml. 0,50,

, con pendenza dal filo del fabbricato al ciglio esterno del marciapiede, superiore o uguale al 3%.

ART. 182 - STRADE

Le case devono essere collegate alla più prossima strada comunale o vicinale mediante una strada percorribile in ogni periodo dell'anno, al fine di permettere il normale accesso di autoambulanza e di evitare danni fisici a persone da probabili incidenti causati dalle impervietà della strada medesima.

ART. 183 - ABITAZIONI E RICOVERI DI ANIMALI

E' vietato adibire ad abitazione vani situati al di sopra o al di sotto dei ricoveri animali, ed in particolare di bovini, ovini, suini, equini, pollame, etc. od appoggiati direttamente ai muri perimetrali dei medesimi.

ART. 184 - PARERI ED OBBLIGHI DELL'UFFICIALE SANITARIO

A norma dell'art. 16 legge 11 febbraio 1971, n. 11 l'ufficiale sanitario è tenuto ad esprimere parere sulle opere di risanamento igienico delle abitazioni rurali richieste dall'affittuario, tenuto conto delle norme di cui al presente regolamento di igiene.

L'ufficiale sanitario promuove altresì, presso le competenti autorità, l'applicazione delle norme di cui all'art. 223 del T.U.L.L.SS., approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

ART. 185 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI NELLE ZONE

RURALI

Nelle località escluse dal servizio di nettezza urbana, le spazzature e i rifiuti solidi domestici dovranno essere raccolti in appositi immondezzai fissi o mobili, sufficientemente protetti e collocati in modo tale da evitare l'inquinamento del suolo e di qualsiasi fonte idrica; tali rifiuti possono altresì essere ammassati nella concimaia annessa alla stalla qualora corrisponda ai requisiti richiesti dal presente regolamento.

E' consentito l'uso di un solo immondezzaio di cui al comma precedente a gruppi di abitazioni, quando l'asportazione periodica dei rifiuti sia garantita dal servizio comunale di nettezza urbana.

E' proibito l'accumulo dei rifiuti nei cortili, aie, etc.

ART. 186 - RICOVERO PER ANIMALI

I ricoveri per animali ad uso familiare o aziendale sono consentiti esclusivamente nelle zone agricole normali previste dal P.R.G.

Qualunque ambiente destinato al ricovero di animali ad uso familiare o aziendale (stalle, ovili, pollai, porcili) dovrà essere autorizzato dal sindaco su conforme parere dello ufficiale sanitario. Dovrà essere costruito in muratura ed in altro materiale riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria competente.

Detti ricoveri e recinti per animali devono essere indipendenti dalla casa, alla distanza minima di mt. 10,00. Quando ciò non sia possibile saranno separati dal corpo della casa colonica mediante la interposizione della porta morta. In ogni caso non potranno comunicare con gli ambienti di abitazione, nè avere aperture nella stessa facciata ove si

aprono le finestre di abitazione a distanza minore di m. 10 in linea orizzontale.

Comunque non potranno essere costruiti ambienti abitabili sovrapposti o sottoposti, o comunque a contatto immediato con stalle, porcili, ovili, pollai, etc.

Detti ricoveri e recinti per animali dovranno essere ubicati alle distanze di almeno m. 10 dai confini di proprietà o delle strade di almeno m. 30 dalle abitazioni altrui e di almeno m. 200 dagli edifici scolastici, luoghi di cura, dal perimetro dei centri abitati e da pozzi od opere di captazione di acquedotti pubblici o privati.

ART. 187. - REQUISITI PER RICOVERI DI ANIMALI

Le stalle per bovini, equini, etc. dovranno avere una ampiezza proporzionata al numero degli animali ricoverati.

In ogni caso dovrà essere previsto un ricambio d'aria tale da garantire al personale addetto condizioni di lavoro igieniche all'interno degli allevamenti.

Il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, può prescrivere lavori di risanamento presso i ricoveri per animali, in modo tale che vengano garantite ai lavoratori condizioni ambientali prive di fattori di insalubrità.

Le cunette di scolo dovranno essere impermeabili, scolare in appositi pozzetti, pure a pareti e fondi impermeabili, oppure essere collegate direttamente con il pozzo nero della concimaia mediante condotti impermeabili.

Le pareti e i pavimenti devono essere costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Il sindaco, su conforme parere dell'ufficiale sanitario, permetterà la costruzione di rimesse per l'allevamento di animali allo stato brado o semibrado con i requisiti tecnici e igienico-sanitari necessari e richiesti.

ART. 188 - STALLE PER VACCHE DA LATTE E LORO ANNESSI

Le vaccherie per la produzione del latte destinato al consumo diretto debbono possedere i requisiti prescritti al R.D.L. 9 maggio 1929 n.994.

ART. 189 - CONCIMAIE

Le stalle ed i ricoveri per bovini devono essere provviste di concimaia razionale costruita in conformità della legge 23 giugno 1927, n.1155 e nel T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n.1265 e successive modificazioni. La platea, (semplice o doppia) della concimaia, deve avere una superficie non inferiore a mq.4 per ogni capo adulto di bestiame, proporzionata comunque alla quantità di letame prodotto dalla stalla, e deve essere costruita a distanza non inferiore a mt.5 dal muro della stalla ed avere pendenza adatta a favorire il deflusso del colaticcio nell'apposito pozzetto di raccolta.

Il pozzetto nero della concimaia deve essere costruito a perfetta tenuta e con materiale resistente ed impermeabile, deve essere provvisto di idonea botola ed avere capacità non inferiore a mc. 2 per capo di bestiame. Le sue caratteristiche costruttive devono essere tali da facilitarne la periodica pulizia ed atte ad evitare eventuali incidenti al personale addetto.

Ogni concimaia deve essere ubicata a valle del pozzo dell'acqua a distanza di almeno ml. 25 da quest'ultimo ed a ml. 30 da qualunque abitazione^{altre}, ml. 10 dai confini delle proprietà e dalle strade e di almeno 200 ml. dagli edifici scolastici, luoghi di cura, perimetro dei centri abitati e da pozzi o opere di captazione di acquedotti pubblici o privati.

Per le nuove costruzioni e le ristrutturazioni di stalle esistenti sono consentite forme diverse di raccolta e accumulo delle deiezioni qualora con opportuni accorgimenti tecnici o attrezzature meccaniche sia comunque evitato l'inquinamento del suolo, della falda idrica e delle acque superficiali.

ART. 190 - RICOVERI PER ALLEVAMENTI DI ANIMALI A CARATTERE COMMERCIALE ED INDUSTRIALE

1) I ricoveri per suini, bovini, ovini, equini, etc. non destinati alla conduzione ed alle necessità del podere e della famiglia colonica sono consentiti esclusivamente nelle zone agricole speciali per allevamenti industriali previste dal P.R.G. debbono inoltre, tenuto anche conto della zonizzazione del territorio di cui all'art. 151 del presente regolamento, essere costruiti in muratura od in altri materiali riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria e ad una distanza minima di ml. 50 da qualunque abitazione isolata^{altrui} e di ml. 25 dalle strade e dai confini di proprietà.

La distanza di tali ricoveri in prossimità di nuclei abitati, aggregati sub-urbani, centri abitati, edifici scolastici, ospedali, luoghi di cura, stabilimenti industriali o

commerciali, etc. non potranno essere inferiori a ml.500.
Dovranno inoltre rispettare le zone di protezione previste, per pozzi e opere di captazione di acquedotti pubblici o privati, dalle norme di cui all'art. 151.

I ricoveri suddetti e le porcilaie debbono avere aerazione sufficiente, pareti e pavimenti ben connessi in materia facilmente lavabile e disinfettabile. Debbono, inoltre, esser muniti di appositi locali per la preparazione del mangime e per il deposito delle farine.

L'allontanamento e lo smaltimento dei liquami devono avvenire secondo le norme previste al titolo II, Capo XI del presente regolamento.

E' vietato convogliare liquami nei fossati, gli allevamenti dovranno essere provvisti di servizi igienici regolamentari per il personale addetto.

Può essere permessa la costruzione di concimaie razionali per la raccolta del materiale escrementizio, purchè ubicate alle distanze di almeno m.50 da qualunque abitazione^{altrui} e dai casifici e di ml.25 dalle strade^e dai confini di proprietà.

2) I ricoveri per gli allevamenti ed i depositi di pollame e di altri piccoli animali debbono essere istituiti lontani dai centri abitati e dagli aggregati sub-urbani, debbono essere costruiti con pavimenti e pareti facilmente lavabili od in materiali riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria e ad una distanza minima di almeno m.50 dalle abitazioni isolate altrui, e di ml.25 dalle strade e dai confini di proprietà.

Le distanze di tali ricoveri in prossimità di nuclei abitati, aggregati sub-urbani, centri abitati, edifici scolastici, ospedali, case di cura, stabilimenti industriali o commerciali e pozzi od opere di captazione di acquedotti pubblici o privati non potranno essere inferiori a ml.300.

Debbono essere provvisti di sufficiente aerazione, assicurata da finestre e da idonei sfiatatoi a tetto. Debbono essere altresì provvisti di servizi igienici per gli operai occupati (latrine a cacciata d'acqua, lavabi, docce, spogliatori

Le acque di lavaggio, di scolo ed i liquami dei suddetti locali debbono essere smaltiti in conformità alle prescrizioni del Capo XI (titolo II) del presente regolamento.

Non dovranno in ogni caso dare origine ad esalazioni maleodoranti e inquinamento del suolo e delle acque superficiali e profonde.

3) Chiunque intenda attivare allevamenti e depositi di animali a carattere commerciale od industriale deve chiedere autorizzazione al sindaco, che la rilascerà previo parere favorevole dell'ufficiale sanitario in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Per quanto riguarda gli allevamenti ed i depositi già attivati in contrasto con le citate disposizioni è concesso ai rispettivi proprietari o gestori un termine di anni tre per regolarizzare la loro posizione, sempre che non siano causa di inconvenienti o pericoli di particolare importanza; in tal caso, su conforme proposta dell'ufficiale sanitario, il sindaco potrà promuovere il trasferimento o la chiusura degli stessi, nonchè gli altri provvedimenti ritenuti necessari anche prima che sia trascorso il periodo predetto.

ART. 191 - CASEIFICI, BURRIFICI, MAGAZZINI FORMAGGIO

Chiunque intenda gestire caseifici, latterie, burrifici e magazzini formaggi deve chiedere autorizzazione al sindaco che la rilascerà anno per anno, su conforme parere dell'ufficiale sanitario.

Tale autorizzazione ha validità limitata all'anno solare e sarà rinnovata entro il mese di marzo, anche se la lavorazione non subisce interruzioni stagionali.

I caseifici debbono avere una cella o armadio refrigerante, banchi impermeabili e lavabili per la manipolazione del burro; è consigliabile siano forniti di impianti idonei per la pasteurizzazione del burro.

I locali di tutti gli stabilimenti di cui al primo comma del presente art. debbono essere di sufficiente cubatura,

bene illuminati ed aereati, separati nettamente dagli ambienti di abitazione, non debbono essere in diretta comunicazione con latrine e porcilaie, avranno pavimenti impermeabili e lavabili, pareti intonacate, tinteggiate e impermeabilizzate con piastrelle o altro materiale idoneo fino all'altezza di ml. 2,00, finestre difese da reticelle antimosche e mezzi idonei ad attuare trattamenti antimosche con un ritmo almeno mensile.

Ogni caseificio o burrificio deve essere dotato, nei locali di lavorazione, di sufficiente quantità di acqua corrente riconosciuta potabile all'esame chimico e batteriologico, eseguito presso il laboratorio di igiene e profilassi.

Gli stabilimenti di cui sopra dovranno essere ubicati alle distanze di almeno ml. 50 dalle porcilaie e dalle concimaie. I recipienti di raccolta e conservazione di prodotti, latte e caseari, i macchinari di lavorazione debbono essere igienicamente idonei.

Ogni stabilimento deve essere munito di idonei servizi igienici (latrine a cacciata d'acqua, lavabi, docce con acqua calda e fredda, spogliatoio) con smaltimento dei liquami come previsto al capo XI (tit. II) del presente regolamento.

E' consigliabile siano forniti di impianti idonei per la pasteurizzazione.

Le acque di lavaggio del caseificio, del burrificio etc. dovranno essere smaltite in modo da non superare gli standards di accettabilità previsti dalle tabelle annesse alla Legge 10-5-75 n. 3.

Gli alimenti per suini devono essere preparati e conservati in locale apposito e mai nei locali del caseificio.

Il personale che lavora presso i caseifici, burrifici e magazzini formaggio, ai sensi dell'art. 262 del T.U. LL. SS. 27 luglio 1934, n. 1265 devono fornirsi di regolare libretto sanitario da rinnovarsi ogni anno entro il 31 gennaio.

ART. 192 - OBBLIGHI DEL PROPRIETARIO

Il proprietario di case coloniche concesse in locazione...

che non siano nelle condizioni igieniche volute nel presente regolamento dovrà uniformarle alle disposizioni prescritte entro il termine di un anno dall'entrata in vigore del regolamento stesso, eseguendo gli indispensabili lavori di risanamento igienico-edilizio, di cui agli articoli del presente regolamento.

ART. 193 - RISANAMENTO AMBIENTALE

I cortili, le aie, gli orti ed i giardini annessi alle case devono avere efficienti scoli delle acque atti ad evitare impaludamenti.

L'allontanamento delle acque meteoriche e delle acque di rifiuto provenienti dalle case, dalle adiacenze delle medesime e dai ricoveri degli animali deve essere effettuato secondo le norme del presente regolamento.

ART. 194 - RISANAMENTO DELLE ABITAZIONI

Qualora i pavimenti non siano sopraelevati di ml. 0,50 sopra il piano di campagna e siano constatati segni di umidità provenienti dal sottosuolo, si provvederà a creare sotto i pavimenti stessi un idoneo vespaio ventilato.

Il rivestimento dei pavimenti e dei solai sarà fatto con materiale laterizio o marmette di graniglia o con altro materiale idoneo.

Sono in ogni caso assolutamente vietati i pavimenti in terra battuta ed i solai a semplice strato.

Qualora i muri presentino segni di umidità ascendente dovranno essere risanati e resi permanentemente asciutti con idonee opere o manufatti.

Ogni vano di abitazione deve essere convenientemente arieggiato dall'esterno ed i serramenti delle finestre devono essere in buon stato di manutenzione e completi di vetri.

Le scale di accesso ai piani superiori devono essere facilmente praticabili e comunque non pericolose.

I tetti devono essere costruiti e mantenuti in modo da evitare infiltrazioni di acqua all'interno.

I vani abitabili sotto tetto devono essere sempre provvisti di contro tetto con strato d'aria interposto per difendere gli ambienti dalle influenze atmosferiche.

Ogni abitazione deve essere provvista di acqua riconosciuta potabile dall'ufficiale sanitario e deve essere munita di regolamentari servizi igienici inseriti nell'alloggio.

I sistemi di approvvigionamento dell'acqua potabile e di smaltimento dei rifiuti liquidi devono essere revisionati ed uniformati alle prescrizioni del presente regolamento.

In particolare non è consentito il collegamento diretto degli abbeveratoi per animali con la rete di distribuzione dell'acquedotto; in tal caso è prescritta l'interruzione delle condutture mediante valvola di ritegno o altri dispositivi idonei ad impedire il riflusso dell'acqua.

ART. 195 - RISANAMENTO DELLE STALLE E DEI RICOVERI ANIMALI

È fatto obbligo al proprietario di apportare alle stalle ed ai ricoveri di animali in genere le necessarie migliorie igieniche, secondo le norme del presente regolamento e prevalentemente consistenti nell'attuazione di una sufficiente aerazione ambientale, nell'igienico smaltimento dei rifiuti animali liquidi e solidi, nella eventuale costruzione del cunicolo fosse per liquami razionali, nella separazione dai locali di abitazione dai ricoveri di animali.

ART. 196 - COMPITI DEI SERVIZI SANITARI

L'ufficiale sanitario, a norma dell'art. 40 T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, vigila affinché le disposizioni contenute nel presente capo siano applicate a tutte le attività indicate nell'art. 1 del regolamento generale per l'igiene del lavoro, approvato con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303. Con riferimento all'art. 9 legge 20 maggio 1970, n. 300 gli operatori dei servizi sanitari comunali e consortili sono tenuti, altresì a fornire ai lavoratori la collaborazione tecnica necessaria per il controllo dell'applicazione delle norme per la prevenzione degli infortuni e per la promozione della ricerca, elaborazione ed attuazione di tutte le misure idonee a tutelare la salute e l'integrità psico-fisica nei luoghi di lavoro, quando ne siano richiesti dai lavoratori o dalle loro rappresentanze.

A tal fine gli operatori dei servizi sanitari comunale e consortili sono tenuti, quando richiesti dai lavoratori o dalle loro rappresentanze, a partecipare alle assemblee di cui all'art. 20 della citata legge 20 maggio 1970, n. 300.

ART. 197 - ATTIVAZIONE DI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Chiunque intenda attivare o modificare la destinazione d'uso di uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere deve richiedere ed ottenere, oltre alle speciali autorizzazioni previste dalle leggi vigenti, anche l'autorizzazione del sindaco ai fini igienico-sanitari.

Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali in cui svolgono lavoro continuativo più persone, sia che si tratti di lavoro esclusivamente manuale, sia che tale lavoro si svolga con il sussidio di macchine. Le norme contenute nel presente capo sono estese pertanto anche a cantieri edili, laboratori tecnici e scientifici, depositi di materie prime e prodotti industriali, magazzini commerciali e simili, e in quanto applicabili alle aziende agrarie.

Alla domanda di cui all'art. precedente dovrà essere allegata la documentazione di cui agli artt. 98 e 151 del presente regolamento, nonchè le indicazioni relative alle lavorazioni che si intendono attivare, all'eventuale suddivisione dello stabilimento in reparti, alle materie prime usate, alle trasformazioni che esse subiscono nelle fasi intermedie del ciclo produttivo, alle modalità di esecuzione di queste e alle sostanze che eventualmente vengono adoperate, al numero di lavoratori previsto per l'intera azienda e per i singoli reparti.

ART. 199 - AMBIENTI DI LAVORO

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1255 e dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modificazioni.

Oltre ai requisiti di ordine generale debbono essere osservate anche le disposizioni igieniche di ordine speciale fissate dalle seguenti leggi:

- legge 26 agosto 1950, n. 860 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici-madri;
- D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547, contenente norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927, sulle fabbriche di conserve alimentari;
- R.D. 29 ottobre 1931, n. 1691, sulle fabbriche di acque gassose;
- D.P.R. 7 gennaio 1956, sul lavoro delle costruzioni;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320, sul lavoro in sotterraneo;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321, sui lavori nei cassoni ad aria compressa;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322, sull'igiene del lavoro nell'industria della cinematografia e della televisione;
- D.P.R. 20 marzo 1956, n. 323, sul lavoro negli impianti telefonici e successive modificazioni, nonchè norme del presente regolamento.

ART. 200 - ALTEZZA, CUBATURA E SUPERFICIE

I limiti minimi per l'altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi ad attività lavorativa devono essere i seguenti:

- a) altezza netta non inferiore a ml. 3;
- b) cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore impiegato;
- c) ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq. 2.

L'altezza netta dei locali deve essere misurata dal pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti e delle volte.

ART. 201 - LOCALI SOTTERRANEI

E' vietato adibire al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei.

A mente degli artt. 6 e 8 delle norme generali per l'igiene del lavoro di cui al D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, l'ufficiale sanitario, di intesa con l'ispettorato del lavoro, potrà consentire deroghe alle altezze minime prescritte dall'articolo precedente ed alle disposizioni sul lavoro in locali sotterranei, quando lo richiedano particolari esigenze tecniche aziendali e nei limiti in cui tali deroghe non contrastino con le norme di cui all'art. 115 del presente regolamento e comunque non siano in contrasto con la salvaguardia dello stato di benessere dei lavoratori.

In ogni caso è fatta salva la prescrizione di mezzi idonei di aereazione, condizionamento, illuminazione, prevenzione delle emanazioni nocive, difesa dall'umidità e dalle temperature incompatibili con la specifica attività lavorativa.

ART. 202 - COPERTURE, PAVIMENTI, PARETI E APERTURE

E' vietato adibire a lavori continuativi i locali chiusi che non rispondano alle seguenti condizioni:

- a) essere ben difesi contro gli agenti atmosferici;
- b) avere aperture sufficienti per un rapido ricambio della aria e comunque rispondere alle prescrizioni contenute

nell'art. 118 del presente regolamento. Qualunque sia il mezzo adottato per il ricambio dell'aria, si deve evitare che le correnti colpiscano direttamente i lavoratori;

c) avere pavimenti impermeabili ed a superficie liscia e pareti a superficie liscia e tinteggiate con colori chiari, tali comunque da consentire una facile pulizia; gli ambienti adibiti alla preparazione o al commercio di alimenti o bevande o alla manipolazione di sostanze maleodoranti o tossiche, debbono avere una zoccolatura fino a ml. 2 di altezza.

I pavimenti sui quali, per imprescindibili esigenze di lavorazione, vengano versate sostanze putrescibili o liquide dovranno avere pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi verso i punti di raccolta e di scarico; in tali casi o ^{quando} comunque il pavimento corrispondente ai posti di lavoro o a quelli di passaggio sia anche saltuariamente bagnato, dovrà essere munito in permanenza di palchetti o di gratolato, quando i lavoratori non siano muniti di soprascarpe impermeabili e tali da garantire sufficiente isolamento termico.

I pavimenti dei locali dove si lavorano materie grasse o suscettibili, con i loro cascami, di imbrattarli tenacemente, devono essere mantenuti costantemente coperti con segatura di legno o con altra sostanza in grado di trattenere il sudiciume. Detta segatura dovrà essere frequentemente asportata e ricambiata.

ART. 203 - ILLUMINAZIONE NATURALE ED ARTIFICIALE

A meno che non sia richiesto diversamente da imprescindibili esigenze di lavorazione, i locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati con luce naturale diretta.

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

L'illuminazione artificiale deve essere adeguata per intensità, qualità e distribuzione delle sorgenti luminose alla natura del lavoro, in modo tale da non determinare disturbi

all'apparato visivo dei lavoratori.

Dovranno, comunque, essere assicurati i valori minimi stabiliti dall'art. 10 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

ART. 204 - TEMPERATURA, UMIDITÀ E MOVIMENTO DELL'ARIA

La temperatura dei locali chiusi di lavoro deve essere mantenuta entro limiti idonei ad evitare pregiudizio alla salute dei lavoratori, intesa come stato di benessere psicofisico.

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

Si dovranno in ogni caso evitare l'umidità eccessiva e la formazione di correnti d'aria moleste.

ART. 205 - RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO

I locali di lavoro devono essere provvisti di idonei impianti di riscaldamento. Qualora non sia possibile provvedere al riscaldamento od al condizionamento con sistemi centralizzati, gli apparecchi a fuoco diretto devono essere muniti di condotti del fumo privi di valvole regolatrici ed avere tiraggio sufficiente per evitare la corruzione della aria con i prodotti della combustione.

ART. 206 - PULIZIA DEI LOCALI

Il datore di lavoro deve mantenere puliti i locali di lavoro ed i servizi per i lavoratori (servizi igienici, latrine, spogliatoi, refettori o mense, sale di riunione o per assemblee, ecc.), facendo eseguire la pulizia fuori dell'orario di lavoro ed in modo da ridurre al minimo il sollevamento della polvere nell'ambiente, oppure mediante idonei aspiratori.

ART. 207 - SISTEMAZIONE DEI TERRENI SCOPERTI. DIVIETO DI
DEPOSITARE RIFIUTI

I terreni scoperti costituenti una dipendenza dei locali di lavoro devono essere sistemati in modo da ottenere lo scolo delle acque di pioggia o di altra provenienza.

In tali terreni il datore di lavoro non può tenere accumuli di immondizie o di altri materiali solidi o liquidi deturpanti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o maleodoranti. E' altresì tassativamente vietato bruciare i materiali di cui al comma precedente in alcun luogo del territorio comunale; a tale operazione si potrà provvedere mediante appositi inceneritori, autorizzati caso per caso dall'autorità sanitaria che dovrà prescrivere l'abbattimento delle emissioni.

ART. 208 - DIFESA DALLE EMANAZIONI SGRADREVOLI O NOCIVE

Nei luoghi di lavoro e nei terreni scoperti di cui all'art. precedente le materie prime, i prodotti ed i rifiuti che abbiano proprietà tossiche o caustiche devono essere custoditi in recipienti a tenuta e muniti di efficiente chiusura.

I recipienti devono recare un'etichetta che ne indichi il contenuto.

Le materie in corso di lavorazione che siano fermentescibili o possano essere nocive alla salute o svolgere emanazioni sgradevoli non devono essere accumulate nei locali di lavoro in quantità superiori a quelle strettamente necessarie per la lavorazione.

I recipienti e gli apparecchi che servono alla lavorazione oppure al trasporto di materiali putrescibili o suscettibili di dare luogo ad emanazioni sgradevoli devono essere frequentemente lavati e disinfettati.

ART. 209 - DIFESA DELL'ARIA DAGLI INQUINAMENTI CON PRODOTTI
NOCIVI

Nei lavori in cui si svolgano gas o vapori irrespirabili o tossici od infiammabili od in quelli nei quali si sviluppino odori o fumi di qualunque specie, il datore di lavoro deve adottare provvedimenti atti ad impedirne o a ridurlo a livelli tollerabili per i lavoratori lo sviluppo e la diffusione.

L'aspirazione di gas, vapori, odori o fumi deve farsi immediatamente vicino al luogo dove si producono.

ART. 210 - SEPARAZIONE DEI LAVORI NOCIVI

Quando si rendano indispensabili, per accertate ed imprescindibili esigenze, lavorazioni insalubri e nocive, il datore di lavoro è tenuto ad effettuarle in luoghi separati, al fine di non esporvi senza necessità i lavoratori addetti ad altre lavorazioni.

ART. 211 - DIFESA CONTRO LE POLVERI

Nei lavori che danno luogo alla formazione di polveri di qualunque specie, il datore di lavoro è tenuto a sostituire i materiali di lavoro polverosi e, ove ciò non sia possibile, ad impedirne o a ridurlo a livelli tollerabili per i lavoratori lo sviluppo e la diffusione.

A tal fine si devono adottare procedimenti lavorativi in apparecchi chiusi, ovvero muniti di sistemi di aspirazione e di raccolta delle polveri atti ad impedirne la dispersione.

L'aspirazione deve essere effettuata immediatamente vicino al luogo di produzione delle polveri.

Quando ciò non sia possibile e la natura del materiale polveroso lo consenta, si deve provvedere all'inumidimento del materiale stesso.

ART. 212 - DIFESA DALLE RADIAZIONI NOCIVE

Il datore di lavoro deve provvedere ad attuare sistemi tecnici di isolamento delle fonti di radiazioni calorifiche attraverso misure generali di igiene ambientale.

Qualora le radiazioni calorifiche siano accompagnate da luce viva i sistemi indicati al comma precedente devono essere integrati da mezzi di protezione efficaci per la vista dei lavoratori.

Parimenti devono essere protetti i lavoratori contro le radiazioni ultraviolette mediante adeguate misure di igiene ambientale e di mezzi protettivi individuali.

ART. 213 - DIFESA CONTRO LE RADIAZIONI JONIZZANTI

Per la difesa dei lavoratori e della popolazioni nei confronti delle radiazioni jonizzanti valgono le norme contenute nel D.P. 13 febbraio 1964, n. 185.

ART. 214 - RUMORI E VIBRAZIONI

Nelle lavorazioni che producono scuotimenti, vibrazioni e rumori dannosi ai lavoratori, il datore di lavoro deve adottare i provvedimenti consigliati dalla tecnica per diminuirne l'intensità.

ART. 215 - LATRINE

Le aziende industriali e commerciali debbono essere dotate di una o più latrine, isolate dai posti di lavoro, con caratteristiche igieniche corrispondenti a quelle fissate dall'art. 129 per le abitazioni civili.

In tutte le aziende che occupino lavoratori di sesso diverso vi devono essere latrine separate per uomini e per donne. Vi deve essere almeno una latrina regolamentare per ogni 25 persone occupate o frazioni di 25.

Nelle nuove costruzioni il numero delle latrine non deve essere inferiore ad una per ogni 15 persone occupate per un turno.

ART. 216 - SERVIZI SANITARI

Per i servizi sanitari nei luoghi di lavoro valgono le norme contenute nel Capo III D.P. 19 marzo 1956, n. 303.

ART. 217 - ACQUA

Nei luoghi di lavoro deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile quanto per l'igiene personale.

Nessun luogo destinato o da destinarsi ad attività lavorative può essere dichiarato agibile se sprovvisto di una quantità di acqua riconosciuta, in qualsiasi momento, sufficiente e potabile dall'ufficio di igiene, i cui operatori potranno esigere, ogniqualvolta lo ritengano necessario, l'esame chimico e batteriologico da eseguirsi presso il laboratorio provinciale di igiene e profilassi a cura e a spese della azienda.

ART. 218 - LAVANDINI

La distribuzione dell'acqua deve essere fatta in modo da evitare l'uso di vaschette o di catinelle con acqua ristagnante.

I lavandini devono essere in numero di almeno uno per ogni cinque dipendenti occupati in un turno e i lavandini collettivi devono disporre di uno spazio di almeno 60 cm. per ogni posto.

Il datore di lavoro deve anche fornire adatti mezzi detersivi e sistemi igienici per asciugarsi.

ART. 219 - DOCCE

Nelle aziende industriali, commerciali o agricole in cui i lavoratori siano esposti a materie insudicianti, o lavorino in ambienti polverosi, o nei quali si sviluppino normalmente fumi o vapori, contenuti in sospensione sostanze untuose od incrostanti, nonché in quelli in cui si usino abitualmente sostanze venefiche, corrosive od infettanti, il datore di

lavoro deve mettere a disposizione dei lavoratori docce per fare il bagno fornite di acqua calda e fredda in quantità sufficiente e provviste di mezzi detersivi e per asciugarsi. Le docce devono essere individuali e in locali distinti per i due sessi.

I locali dei bagni devono essere riscaldati nella stagione fredda e devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 129 del presente regolamento.

ART. 220 - SPOGLIATOI

Gli stabilimenti industriali e commerciali devono essere dotati di idonei spogliatoi, distinti per i due sessi e convenientemente arredati.

I locali destinati ad uso spogliatoio devono essere vicini ai locali di lavoro, aerati, illuminati, ben difesi dalle intemperie e riscaldati durante la stagione fredda.

ART. 221 - REFETTORIO

Le aziende nelle quali più di trenta dipendenti rimangono nell'azienda durante gli intervalli di lavoro, per la refezione, e quelle che si trovano nelle condizioni indicate dall'art. 219 del presente regolamento devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, muniti di sedili e di tavoli.

I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda. I pavimenti non devono essere polverosi e le pareti devono essere intonacate ed imbiancate e rivestite fino all'altezza di ml. 2 dal suolo, con materiali impermeabili e facilmente lavabili.

I refettori devono essere muniti di scaldavivande e di frigorifero per la conservazione degli alimenti e di mezzi idonei per la pulizia dei recipienti e delle stoviglie.

Quando lo stabilimento disponga di propria cucina per il personale dipendente, il personale addetto ed i locali della cucina stessa con i relativi impianti devono uniformarsi alle disposizioni di cui agli artt. 76 e seg. del presente regolamento.

In quest'ultima evenienza il proprietario dell'azienda è tenuto a segnalare l'istituzione della mensa aziendale all'ufficio igiene, affinché l'ufficiale sanitario possa predisporre la necessaria vigilanza sul personale, sull'igiene ambientale e sugli alimenti e bevande somministrati.

ART. 222 - LOCALI DI RICOVERO E RIPOSO

Nei lavori eseguiti normalmente all'aperto deve essere messo a disposizione dei lavoratori un locale in cui possano ricoverarsi durante le intemperie e nelle ore dei pasti e dei riposi.

Detto locale deve essere fornito di sedili e di un tavolo e deve essere riscaldato durante la stagione fredda.

ART. 223 - DORMITORI

Valgono le norme stabilite negli artt. 44, 45 e 46 del D.P. 19 marzo 1956, n. 303 e dell'art. 69 del presente regolamento.

ART. 224 - SALE DI ALLATTAMENTO

In conformità al disposto dell'art. 11 della legge 26 agosto 1950, n. 860. in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupati almeno trenta donne di età non superiore a cinquanta anni, è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata ed aereata direttamente da spazi liberi esterni, provvista di acqua potabile, ben riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in stato di scrupolosa pulizia.

Il datore di lavoro è dispensato dall'allestimento della camera di allattamento quando l'azienda disponga di asilo-nido oppure versi contributi al Comune per la gestione dell'asilo-nido.

ART. 225 - STABILIMENTI CON EMANAZIONI SGRADREVOLI

Nei locali in cui si trovano materie prime e prodotti lavorati che danno un cattivo odore e nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, le parti di legno devono essere munite di rivestimenti impermeabili.

Quando dalle materie prime, dai prodotti lavorati o dalle lavorazioni che avvengono presso stabilimenti industriali si sviluppino emanazioni sgradevoli o moleste al vicinato, il titolare dell'azienda deve provvedere allo smaltimento mediante denaturazione dei prodotti volatili o con accorgimenti comunque idonei ad evitare il disturbo sopraddetto, senza pregiudizio per lo stato di benessere dei lavoratori ai quali verranno in ogni caso garantite condizioni ambientali favorevoli.

ART. 226 - PROVVEDIMENTI CONTRO LA DIFFUSIONE DEL FUMO E DI EMANAZIONI MOLESTE

Tutti gli stabilimenti devono essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione, nei locali di lavoro, del fumo, della fuliggine, del pulviscolo e dei prodotti gassosi irritanti e comunque nocivi e molesti, e devono provvedere che questi non disturbino o danneggino il vicinato. Le fabbriche ed i laboratori (compresi i panifici ed i pasticci) dovranno essere forniti di camino di conveniente altezza, posto ad adeguata distanza dalle proprietà limitrofe, per mezzo del quale i prodotti della combustione siano facilmente diluiti e dispersi nell'aria al fine di non danneggiare l'equilibrio ecologico circostante.

Le altezze dei camini e degli scarichi di aspiratori funzionanti negli stabilimenti per lo smaltimento di fumi e di gas debbono superare di almeno m. 2 quella del colmo del tetto del fabbricato più alto, di m. 3 la copertura a terrazza del fabbricato più alto entro un raggio di m. 100 dallo stabilimento.

Il Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, potrà prescrivere l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione e proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestie.

Potrà prescrivere altresì l'adozione di adeguati impianti di abbattimento.

Il fumo emesso dai camini deve essere di densità inferiore al n. 2 della scala dell'apparecchio rilevatore tipo Ringelman.

E' tollerata l'emissione di fumo di densità pari a quella di cui al n. 2 della scala dell'apparecchio Ringelman durante la carica o la pulizia del focolare per non oltre dieci minuti in un'ora.

L'emissione di fumo di maggiore densità, ma non superiore a quella di cui al n. 3 della scala indicata, è tollerata per 5 minuti consecutivi o per cinque minuti complessivi in un'ora.

ART. 227 - MATERIE INFETTANTI

Nelle industrie, nelle quali si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie medesime, appena giunte in fabbrica, ad opportuni trattamenti di batteriostasi o disinfezione onde evitare pregiudizio per la salute degli operai nonchè di quanti abitino nelle vicinanze.

Anche i residui da disperdere devono essere trattati con speciali cautele, al fine di impedire che essi diventino causa d'inquinamento del sottosuolo.

Gli operai addetti alla lavorazione di tali materie devono portare una speciale sopravveste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzioni disinfettanti, prima dei pasti ed alla fine del turno di lavoro.

I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili per facilitarne il lavaggio e la disinfezione ed i recipienti ed i veicoli, destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie infettanti, devono essere costruiti con materiale

appropriato con rivestimento metallico idrofugo allo scopo di impedire qualsiasi dispersione del contenuto e devono risultare facilmente disinfettabili.

ART. 228 - ALLEVAMENTI DI INSETTI

Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccamento dei bozzoli da seta e la conservazione di ammassi di crisalidi se non dietro autorizzazione del sindaco.

Fatte salve le prescrizioni contenute nel T.U. LL.SS. e nel presente regolamento in materia di industrie insalubri, è consentita nel territorio comunale la produzione di larve di mosca per la pesca esclusivamente qualora gli impianti rispondano ai seguenti requisiti:

- a) che i locali siano sottoposti responsabilmente e permanente custodia;
- b) che gli avanzi animali da utilizzare siano trasportati con autoveicolo chiuso tecnicamente rispondente, il quale dovrà essere lavato e disinfettato sul posto dopo lo scarico; ivi compresi gli eventuali contenitori;
- c) che sia istituito un sistematico controllo da parte del veterinario comunale o consortile al fine di accertare che le carogne e le parti di carne giungano accompagnate dai prescritti documenti sanitari;
- d) che alla fine della stagione di produzione e ogni qualvolta l'ufficiale sanitario lo ritenga necessario tutti i locali e le attrezzature, ivi comprese le pareti esterne e le immediate adiacenze, siano convenientemente disinfettati e disinfestati sotto il controllo del personale dell'ufficio di igiene;
- e) che la ripresa dell'attività all'inizio di ogni stagione sia notificata all'ufficio del veterinario provinciale, all'ufficio sanitario e ai veterinari comunali o consortili, che disporranno per la prescritta vigilanza, secondo le rispettive competenze;
- f) che gli allevamenti siano situati ad almeno 300 m. da case di civile abitazione, in modo da evitare disagi alla popolazione;

- g) che tutte le aperture dei locali in cui si effettua l'allevamento siano munite di reticella a maglia fitta, atta ad evitare la fuga di mosche carnarie nell'ambiente esterno;
- h) che gli allevamenti siano dotati di inceneritore per la distruzione dei rifiuti solidi, munito di efficienti dispositivi per l'abbattimento dei fumi;
- i) che l'allontanamento dei rifiuti liquidi eventuali sia effettuato in conformità alle norme di cui agli artt. 150 e segg. del presente regolamento.

In sede di rilascio dell'autorizzazione potranno essere prescritti altri adempimenti, oltre quelli sopraindicati, a giudizio dell'ufficiale sanitario. L'autorizzazione sarà altresì rilasciata salvo condizione di revoca qualora non venga ottemperato anche ad una sola delle suindicate prescrizioni.

CAPO 17° - INDUSTRIE INSALUBRI

ART. 229 - CLASSIFICAZIONE DELLE INDUSTRIE INSALUBRI ESISTENTI.

Il sindaco, dietro proposta dell'ufficiale sanitario, deve procedere alla classificazione delle manifatture o fabbriche in attività nel territorio comunale che spandano vapori, gas od esalazioni insalubri o che possano riuscire in altro modo pericolose e che comunque siano contenute nell'elenco di cui al D.M. 12 febbraio 1971.

Eventuali future modificazioni che tale elenco dovesse subire dovranno determinare la revisione e l'aggiornamento della classificazione di cui al comma precedente.

L'elenco delle industrie classificate insalubri dovrà essere registrato presso l'ufficio di igiene presso il quale verranno annotati altresì provvedimenti e sanzioni adottati nei confronti dei titolari delle industrie sunnominate.

ART. 230 - NOTIFICA DELL'ACCERTAMENTO.

L'accertamento fatto dal sindaco della classe cui appartiene una manifattura o fabbrica deve essere notificato al proprietario dal messo comunale, a norma dell'art. 103 R.D. 3 febbraio 1901, n. 45. Contro tale accertamento è ammesso ricorso da parte dell'interessato al medico provinciale.

ART. 231 - INDUSTRIE INSALUBRI NELL'ABITATO.

Spetta al sindaco, su conforme parere dell'ufficiale sanitario, permettere che un'industria insalubre sia mantenuta nell'abitato, quando si sia accertato, anche con accertamenti da effettuarsi tramite il laboratorio provinciale di igiene e profilassi, che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio di essa non nuoce alla salute del vicinato.

Spetta altresì al sindaco, su proposta dell'ufficiale sanitario, ordinare la chiusura della manifattura o della fabbrica e l'allontanamento dei depositi insalubri, fatte salve, nei casi di urgenza, le facoltà attribuite al sindaco dalla legge comu-

nale e provinciale.

ART. 232 - AUTORIZZAZIONI PER INDUSTRIE INSALUBRI.

Chiunque intenda attivare una fabbrica o manifattura compresa nell'elenco di cui al D.M. 12 febbraio 1971 deve darne comunicazione al sindaco quindici giorni prima.

Il sindaco, su parere dell'ufficiale sanitario, può vietarne l'attivazione o subordinarla a determinate cautele.

La costruzione e l'attivazione, in ogni caso, delle industrie suddette di prima e seconda classe è consentita esclusivamente nelle zone a ciò destinate dal vigente P.R.G.

Quando l'industria di cui al primo comma del presente articolo sia stata autorizzata verrà emesso dal sindaco decreto di classificazione, a norma dell'art. 103 R.D. 1901^{n. 45}, su proposta dell'ufficiale sanitario.

INDICE ANALITICO

A

ABITABILITA' DELLE CASE.....	Artt. 53-159-233
ABITAZIONI.....	Art. 96 e segg.
" COLLETTIVE.....	Art. 60 e segg. 253
ABITAZIONI RURALI.....	Artt. 158 e segg. Art. 192
ABORTI	Art. 25
ACCERTAMENTO DIAGNOSTICO.....	Art. 244
ACETO.....	Art. 316
ACQUA.....	Artt. 157 e segg.
" GASSATE E MINERALI.....	Art. 316
ACQUAI	Artt. 77 e 149
ACQUEDOTTI.....	Artt. 158-160-161-162 163-167
" "RURALI.....	Art. 169
ACQUEVITI	Art. 316
ADITIVI CHIMICI	Art. 310
AERAZIONE ARTIFICIALE.....	Art. 121
ALIMENTI E BEVANDE.....	Artt. 299 e segg.
ALBERGHI	Artt. 60 e segg.
" DIURNI.....	Art. 83
ALCOOL ETILICO.....	Art. 316
ALLACCIAMENTI ALLA RETE IDRICA.....	Art. 161
ALLEVAMENTI INDUSTRIALI.....	Art. 190
ALLONTANAMENTO	
PERSONALE DEGLI ALBERGHI.....	Art. 67
PERSONALE DELLE CUCINE.....	Art. 78
ALTEZZA DEGLI AMBIENTI.....	Art. 116
AMBULATORI.....	Artt. 78 e 19
AMEBIASI.....	Art. 261
ANALISI DI SOSTANZE ALIMENTARI.....	Art. 14
ANCHILOSTOMIASI.....	Art. 264
ANTI PARASSITARI.....	Art. 316

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Artt. 157 e segg.
" degli impianti sportivi ...	Art. 92
" degli stabilimenti ind.	Art. 217
ARGENTO	Art. 157
ARSENICO	Art. 157
ARTI SOGGETTE A VIGILANZA	Art. 17
ASILI NIDO	Art. 58-224
ASSISTENZA SANITARIA AGLI AVENTI DIRITTO	Art. 6
ASSISTENZA SPECIALISTICA AGLI AVENTI DIRITTO	Art. 6
AUTOAMBULANZE	Art. 18
AUTOCLAVE	Artt. 63 e 161
AUTORITA' E ORGANI SANITARI	Art. 1
AUTORIMESSE	Art. 175
AUTORIZZAZIONI:	
- alla apertura e esercizio di ambulatori	Artt. 18 e 19
- al commercio e alla vendita di strumenti sanitari	Art. 20
- alla pubblicità sanitaria	Artt. 21 e 22
- alla raccolta, al commercio e all'impiego industriale di piante officinali	Art. 23
- alla produzione deposito e commercio di detergenti sintetici	Art. 37
- alla concimazione e disinfezione di terreni con sostanze tossiche	Art. 41
- alla apertura e all'esercizio di cave	Art. 42
- alla apertura e all'esercizio di bacini di macerazione	Art. 48
- alla apertura e al funzionamento di scuole private	Art. 53
- alla apertura e all'esercizio di alber ghi, abitazioni collettive, pensioni, locande, esercizi pubblici, locali di pubblico ritrovo	Art. 60
- alla esenzione dall'osservanza del di vietato di fumo	Art. 72
- alla apertura e all'esercizio di alber ghi diurni, stabilimenti balneari, flu viali o lacuali	Art. 83
- alla apertura e gestione di piscine ...	Art. 85
- alla apertura e all'esercizio di lavan derie	Art. 90
- alla edificazione, ampliamento, modifi cazione, cambiamento di destinazione d'uso di costruzioni	Art. 98
- alla demolizione di fabbricati	Art. 112
- alla immissione di acque bianche o nere in fognature	Art. 130

RIVACCINAZIONE..... Art. 291

RUMORI..... Artt. 174-214

S

SALE DA PRANZO..... Art. 80..

SALE DI ALLATTAMENTO..... Art. 224

SCANSIE..... Art. 79

SCARICHI:

urbani..... Artt. 133 e segg.

industriali..... Artt. 150 e segg.

ZOOAGRICOLI..... Art. 150 e segg.

SCIROPPI..... Art. 316

SCUOLE.....:

edilizia scolastica..... Art. 51

vigilanza nelle scuole..... Art. 52

animali nelle scuole..... Art. 52

scuole private..... Art. 53

ventilazione, riscaldamento, il-

luminazione nelle scuole..... Art. 54

latrine nelle scuole..... Art. 55

lavatoi nelle scuole..... Art. 56

acqua potabile nelle scuole..... Art. 56

spogliatoi nelle scuole..... Art. 57

ambulatori nelle scuole..... Art. 59

SELENIO..... Art. 157

SEMINTERRATI E SOTTERRANEI..... Artt. 115-201

SEMPSI PUERPUERALE..... Art. 273

SEQUESTRO DI SOSTANZE ALIMENTARI..... Art. 12

SERBATOI PER IL DEPOSITO DI ACQUA..... Art. 171

SERVIZI IGIENICI..... Art. 129

SERVIZI SANITARI DEL COMUNE..... Art. 2..

SIFILIDE..... Artt. 176-278

SOLFATI..... Art. 151-157

SOSTANZE NOCIVE..... Artt. 13 e 15

SOSTANZE ORGANICHE..... Art. 157

SPACCI:

di generi alimentari..... Art. 312

di carni..... Art. 319

di frutta e verdura..... Art. 338

SPAZI CONDOMINIALI..... Art. 111

SPOGLIATOI PRESSO STABILIMENTI INDUSTRIALI..... Art. 220

SPOILERATURA DI OGGETTI Art. 32

STABILIMENTI INDUSTRIALI Artt. 150-151-172
196 e segg.

STABILIMENTI BALNEARI Art. 33

STANDARD DI ACCETTABILITA' DELLE SOSTANZE INQUINANTI Art. 151

STERILIZZAZIONE DEL LATTE Art. 369

STOFFE Art. 28

STOVIGLIE Artt. 74-328

STRADA Art. 182

STRERCOCCCHI FECALI Art. 157

STRERCOCCO BETA-EMOLITICO Art. 272

STRICO Art. 316

SUBIRRIGAZIONE Artt. 144-145

STUCCELLI Art. 13

SUCLO PUBBLICO Art. 97

SUPERPREZZAZIONI Art. 110

SUPERFICIE DEI LOCALI Art. 120

SUPERMARKETS Art. 313

SUPERMERCATI Art. 65

T

TALAMAZZERIA Artt. 122 e 402

TEMPERATURA DELL'ACQUA Art. 157

TEMPERATURA DEGLI SCARICHI Art. 151

TERRENO INSALUBRE Art. 102

THE Art. 316

TINTURE Art. 404

TORBIDITA' DELL'ACQUA Art. 157

TOSSINEZZIONI ALIMENTARI Art. 260

TRASMISSIONE MALATI INFETTIVI Art. 248

TRASPORTO DEL PANE Art. 334

TRASPORTO DELLE SALME Art. 42

TRATTAMENTO DEI LIQUAMI Artt. 133 e segg.

TREPERIE Art. 325

TUBI RE-CONDOTTA NELLA RETE IDRICA..... Art. 162

TUTELA DELLA MATERNITA' E DELLA INFANZIA..... Art. 298

U

UFFICIALE SANITARIO..... Art. 4

UFFICIALE SANITARIO AGGIUNTO..... Art. 5

UFFICIO IGIENE..... Artt. 2-4-5-289

UMIDITA' DEL SUOLO..... Art. 103

UOVA..... Artt. 316-386

V

VACCHE DA LATTE..... Art. 188

VACCINAZIONI:

del personale addetto alla nettezza urbana..... Art. 27

al personale addetto alle cucine.. Art. 78

del personale addetto alle lavandorie..... Art. 90

del personale addetto agli acquedotti..... Art. 158

compiti dell'ufficiale sanitario e del sindaco..... Art. 289

antivalcolosa, antidifterica, antitetaniche..... Art. 290

antipoliomielitiche..... Art. 292

antitifoparatifiche..... Art. 293

antitetaniche..... Art. 294

antitubercolari..... Art. 295

internazionali..... Art. 296

registrazione..... Art. 297

VALVOLE DI RIFUGIO..... Artt. 161-194

VAPORI..... Art. 171

VACHE IMHOFF..... Art. 140

VELENI..... Art. 24

VERMOUTH..... Art. 316

VERNICIATURA..... Art. 173

VERBALI:

di contravvenzione..... Art. 11

di prelievo di campioni..... Art. 13

VICOLI..... Art. 111

VIGILANZA:

sulle costruzioni..... Art. 101

agli acquedotti..... Art. 157

sulle abitazioni..... Art. 237

.....
 veterinaria..... Art. 219
 sugli alimenti..... Art. 299
 sui presidi sanitari..... Art. 400

VIGILI SANITARI..... Art. 10

VINI AROMATIZZATI..... Art. 316

VINO..... Art. 316

Y

MOGURI..... Art. 379

Z

ZINCO..... Art. 151 - 157

ZONIZZAZIONE DEL TERRITORIO..... Art. 151 (All. A)

ZUCCHERO..... Art. 316



Comune di Montecchio Emilia

Provincia di Reggio Emilia

due

CONSORZIO INTERCOMUNALE PER I SERVIZI SANITARI
con sede in MONTECCHIO EMILIA (R.E.).

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA

PROPOSTA DI
REGOLAMENTO DI IGIENE

a cura del Dott. RENATO PISI

Hanno collaborato:

- 1) Dipartimento Igiene Ambientale -Amm.ne Provinciale R.E.
- 2) Ufficio di Piano - Amm.ne Provinciale R.E.
- 3) Centro Ricerche Produzione Animale - R.E.
- 4) Azienda Gas-Acqua Consorziale
- 5) Ufficiale Sanitario del Comune di R.E.
- 6) Vigili Sanitari Provinciali

ART. 233 - VISITE A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE.

Nessun edificio nuovo, o comunque riformato, potrà essere occupato o riuoccupato, totalmente o parzialmente, se non previa licenza del sindaco dopo che la costruzione sia stata riconosciuta conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni dal personale dell'Ufficio tecnico Comunale edilizie vigenti, nonché dichiarata idonea nel riguardar della igiene, dall'ufficiale sanitario.

A tal fine chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa dovrà richiedere una prima visita sanitaria che sarà eseguita dall'ufficiale sanitario o da un suo delegato non appena ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, volta delle cantine, muri divisorii interni di tutti i locali di abitazione).

In particolare, al momento di detta visita, dovranno essere ispezionate:

- a) posa in opera di tutte le condotte di scarico della casa, incluse le pluviali e le opere di allacciamento alla condotta stradale;
- b) pozzi neri, nonché eventuali altri impianti di depurazione, parziale o totale, dove non esista possibilità di allacciamento alla fogna stradale;
- c) posa in opera della rete interna di adduzione dell'acqua potabile compresi eventuali impianti di sollevamento (autoclave, serbatoi alimentanti l'autoclave, serbatoi supplementari nel sottotetto, etc.).

Nell'eventualità che, all'atto di detta prima visita le sistemazioni in parola non siano state completate o comunque non siano risultate ispezionabili, il proprietario dovrà richiedere, previa esecuzione delle opere necessarie, una ispezione suppletiva per consentire gli accertamenti relativi alle opere di cui sopra.

La seconda visita ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'abitabilità od agibilità sarà effettuata, sempre su domanda

dell'interessato, da parte dell'ufficiale sanitario o da personale da questi delegato, ed avrà lo scopo di verificare le condizioni di perfetto asciugamento dei muri, nonché la ultimazione delle necessarie opere di completamento e rifiniture.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

Le domande di visita rassegnate prematuramente saranno ritenute a tutti gli effetti come non presentate.

Per esigenze igieniche ed ai fini dell'osservanza del presente regolamento il Sindaco, tramite l'ufficiale sanitario, potrà disporre ulteriori accertamenti in qualsiasi fase della costruzione e comunque tutte le volte che lo riterrà necessario.

Tutte le costruzioni destinate ad uso diverso da quello di abitazione dovranno preventivamente essere autorizzate dal Sindaco che rilascerà il permesso di agibilità delle costruzioni medesime solo dopo che il tecnico comunale e l'ufficiale sanitario o personale da essi delegato abbia accertato la conformità del fabbricato al progetto approvato e la rispondenza del medesimo alle vigenti norme legislative nonché a quelle del presente regolamento.

Inoltre tutti gli impianti elettrici in dotazione alle abitazioni dovranno risultare costruiti in tutte le loro parti costitutive ed essere mantenuti in modo tale da prevenire pericoli derivanti da contatti accidentali con gli elementi sotto tensione, a norma della legge 1.3.1968, n. 186 ed in particolare dovranno uniformarsi alle norme del Comitato Elettrotecnico Italiano. Gli installatori sono tenuti a fornire all'autorità sanitaria comunale i dati relativi alla rispondenza degli impianti da essi costruiti alle norme del presente regolamento.

Il certificato di abitabilità e agibilità non potrà comunque essere rilasciato nel caso di difformità dal progetto approvato delle opere eseguite. Della completa rispondenza al progetto approvato redigerà verbale l'ufficio tecnico comunale, sentito il parere degli uffici competenti.

ART. 234 - INGIUNZIONI DEL SINDACO.

Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente regolamento, il sindaco, su rapporto dell'ufficiale sanitario, potrà, durante i lavori, ingiungere al costruttore di fare concordare le opere con le prescrizioni suddette.

Qualora il costruttore non ottemperi alle ingiunzioni, il sindaco, oltre ordinare la sospensione dei lavori, potrà adottare gli ulteriori provvedimenti di sua competenza con riferimento anche a quelli previsti dall'art. 55 del T.U. della legge comunale e provinciale.

Inoltre il sindaco potrà ordinare e far eseguire lo sgombrò degli alloggi o anche di singoli ambienti che risultino occupati prima che sia intervenuta la prescritta licenza e procedere, a norma di legge, contro i responsabili delle infrazioni.

ART. 235 - LOTTIZZAZIONE E SISTEMAZIONE DELLE AREE FABBRICABILI.

Oltre a quanto disposto da eventuali regolamenti speciali vigenti, i progetti di lottizzazione di aree fabbricabili dovranno, ai fini igienici, essere tempestivamente sottoposti all'esame ed al parere dell'ufficio di igiene, previa presentazione da parte dei lottizzanti, di una relazione tecnica e disegni recanti, tra l'altro, le seguenti indicazioni:

- a) approvvigionamento idrico con riferimento ai sistemi di alimentazione, distribuzione, erogazione, alle caratteristiche qualitative dell'acqua, nonché alle eventuali opere di protezione contro gli inquinamenti;
- b) allontanamento delle acque meteoriche e dei liquami di rifiuto con l'indicazione delle quote dimostranti l'eventuale possibilità di allacciamento delle canalizzazioni private alla fognatura comunale esistente o da costruirsi;
- c) smaltimento di tipo regolamentare dei liquami concernenti zone sprovviste di fogna;

d) presunta destinazione degli edifici da costruirsi. (case di abitazione, laboratori artigianali, etc.).

ART. 236 - VIGILANZA SULLE ABITAZIONI.

Il sindaco, direttamente od in seguito a reclami, può disporre a mezzo dell'ufficiale sanitario ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente regolamento.

Qualora siano rilevati inconvenienti di qualsiasi genere o comunque situazioni in contrasto con le norme delle vigenti leggi sanitarie e con quelle del presente regolamento, il sindaco provvederà ad ordinare i lavori necessari. Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza quando si verificano malattie infettive gravi.

In caso di mancata esecuzione entro i termini prescritti il sindaco potrà provvedere, ai sensi degli artt. 222, 223 del T.U. LL.SS. Le ispezioni sono annotate nell'apposito cartellario sanitario delle abitazioni.

ART. 237 - MANUTENZIONE DELLE ABITAZIONI. DICHIARAZIONE DI INABITABILITA'.

Le abitazioni devono essere mantenute in condizioni di igiene e di sicurezza e cura dei proprietari ai quali compete altresì l'obbligo di adeguarle alle prescrizioni delle vigenti disposizioni legislative nonché del presente regolamento.

Il sindaco, in seguito a rapporto dell'ufficiale sanitario, può ai sensi degli artt. 222 - 223 del T.U. LL.SS. dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per mancanza dei requisiti igienici indispensabili. In particolare un intero edificio o parte di esso potrà essere dichiarato inabitabile qualora si realizzino una o più delle seguenti condizioni:

- 1) insufficienza di luce, aria;
- 2) umidità eccessiva di qualunque origine;
- 3) insufficiente altezza ed ampiezza degli ambienti;

- 4) insufficiente coibenza termica delle coperture e dei muri esterni;
- 5) mancanza o insufficienza di acqua potabile garantita da inquinamenti chimici e biologici;
- 6) mancanza od inadeguatezza dei servizi igienici;
- 7) mancanza o insufficienza di razionali mezzi di smaltimento dei liquami luridi e dei rifiuti solidi;
- 8) presenza di superfetazioni che determinino l'inabitabilità dei locali ad esse adiacenti. Gli edifi, le abitazioni o di singoli ambienti dichiarati inabitabili saranno immediatamente sgomberati e potrà essere consentita la rioccupazione e riutilizzazione solo dopo che, previa domanda del proprietario o di chi per esso, l'ufficiale sanitario avrà accertato l'eliminazione delle cause di insalubrità che avevano condizionato la predetta dichiarazione di inabilità e solo dopo che il Sindaco avrà rilasciato una nuova autorizzazione di abilitabilità od agibilità.

TITOLO TERZO

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO 1°

MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO.

ART. 238 - OBBLIGHI DEI MEDICI PER LE MALATTIE INFETTIVE.

Ai fini della profilassi delle malattie infettive si intendono qui integralmente richiamate le norme di cui agli artt. 256 e 257 del vigente T.U. LL.SS.

ART. 239 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 ed all'ufficiale sanitario.

Oltre ai medici, hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note i direttori di collegi, di istituti di ricovero, di asili notturni e di opifici, di comunità di qualsiasi genere, gli albergatori, gli affitta camere, nonché i conduttori di vaccherie, latterie od altri stabilimenti destinati alla produzione ed alla distribuzione del latte alimentare, dei latticini e dei gelati.

ART. 240 - MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA.

Sono soggette a denuncia obbligatoria, da parte dei medici, le seguenti malattie:

- 1) Amebiasi;
- 2) Anchilostomiasi;
- 3) Elenorragia;
- 4) Brucellosi;
- 5) Carbonchio;
- 6) Colera;
- 7) Congiuntivite contagiosa nelle collettività;

- 8) Difterite;
- 9) Dissenteria bacillare;
- 10) Echinococcosi;
- 11) Epatite virale;
- 12) Febbre gialla;
- 13) Febbre Q.;
- 14) Febbre tifoide;
- 15) Infezioni da paratifi;
- 16) Altre infezioni da salmonelle;
- 17) Ectulismo;
- 18) Altre tossinfezioni alimentari;
- 19) Gastroenterite nel primo anno di vita;
- 20) Ictericasi;
- 21) Influenza;
- 22) Lebbra;
- 23) Leishmaniosi cutanea;
- 24) Leishmaniosi viscerale;
- 25) Leptosirosi;
- 25) Linfogranuloma inguinale;
- 27) Malaria;
- 28) Malattia reumatica;
- 29) Meningite meningococcica;
- 30) Micosi della cute;
- 31) Mononucleosi infettiva;
- 32) Morbillo;
- 33) Morva;
- 34) Nevrositi virali;
- 35) Ornitosi;
- 36) Parotite epidemica;
- 37) Pediculosi nelle collettività;
- 38) Pertosse;
- 39) Peste;
- 40) Poliomielite;
- 41) Rabbia;
- 42) Morsicatura da animali rabbidi o sospetti;
- 43) Rosolia;

- 45) Scarlattina;
- 46) Schistosomiasi;
- 47) Sepsis puerperale;
- 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto;
- 49) Meningiti;
- 50) Tetano;
- 51) Tifo esantematico;
- 52) Forme dermatofosimili;
- 53) Tigna;
- 54) Toxoplasmosi;
- 55) Tracoma;
- 56) Trichinosi;
- 57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa;
- 58) Tubercolosi extra polmonare in forma contagiosa;
- 59) Tularemia;
- 60) Ulcera venerea;
- 61) Vaiolo;
- 62) Vaccinia generalizzata;
- 63) Encefalite postvaccinica;
- 64) Varicella.

ART. 201 -- MODULI PER LA DENUNCIA DI MALATTIE INFETTIVE E
DIFFUSIVE.

La denuncia, da parte dei medici, deve essere fatta per ciascuna delle malattie infettive e diffuse indicate nell'articolo precedente e mediante speciali moduli che saranno forniti dall'ufficio di igiene.

In detti moduli dovrà essere indicato:

- a) il nome e cognome, la paternità, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo ed il giorno di inizio, accertato o presunto tale, della malattia;
- b) la diagnosi della malattia;
- c) se il malato frequenta la scuola, se è operaio in officio o in cantieri, se vive in collettività, nonché tutte le altre indicazioni ed osservazioni che possono risultare utili all'ufficio sanitario per i provvedimenti profilattici;

d) le misure adottate dal medico per la prevenzione od il controllo della diffusione della malattia.

Se trattasi di vaiolo o di varicella deve indicarsi se e quando l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porti segni cicatriziali riferibili a tali trattamenti. Nel caso di febbre tifoide o di difterite o di poliomielite deve indicarsi se e quando l'ammalato ed i coabitanti furono sottoposti a trattamenti immunizzanti e con quale procedimento.

Il medico visitatore è obbligato a dare immediata comunicazione all'ufficiale sanitario o del ricovero dell'infermo in un ospedale o del cambiamento di abitazione da parte dello stesso durante la fase contagiante della malattia.

Le denunce dovranno essere trasmesse all'ufficio comunale di igiene con la massima sollecitudine usufruendo dei mezzi più celeri. In caso di particolare gravità sarà fatto ricorso anche al telefono.

ART. 242 - MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE.

Agli effetti del regolamento di cui al R.D. 9 ottobre 1921, n.1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti affezioni, oltre quelle elencate dal D.M. 5 Luglio 1975 che si riscontrino nei frequentanti a qualsiasi titolo gli asili infantili, ed ogni istituto di istruzione sia pubblico che privato;

- a) erisipela;
- b) impetigini della cute;
- c) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa comportare pericolo di diffusione epidemica.

ART. 243 - ISTRUZIONI DEL MEDICO PER CASI DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE.

Il medico curante, che abbia osservato un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta tale, oltre alla denuncia nei

modi indicati, deve dare alle persone che assistono o avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie ad evitare la propagazione del contagio.

Quando l'isolamento non offrisse le necessarie garanzie il medico solleciterà il ricovero dell'ammalato all'ospedale (reparto isolamento).

ART. 244 - ACCERTAMENTO DIAGNOSTICO ED INDAGINE EPIDEMIOLOGICA.

Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo l'ufficiale sanitario, personalmente o a mezzo di personale tecnico, provvede all'accertamento diagnostico, all'inchiesta epidemiologica, nonché quando occorra, al prelievo del materiale patologico che sarà inviato al laboratorio provinciale di igiene e profilassi o laboratori di ospedali ^{pubblici} ~~pubblici~~ per i necessari esami.

Egli valuta inoltre le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi, dispone l'isolamento dei malati, la contumacia dei conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, la disinfezione, nonché tutte le altre misure di risanamento ambientale atte ad impedire la diffusione della malattia.

ART. 245 - INDAGINI MICROBIOLOGICHE.

Nei casi di malattie infettive o sospette tali elencate nel presente regolamento, quando si presume che la diagnosi possa risultare facilitata da esami microbiologici sul sangue, sull'essudato rino-faringeo, sul liquido cefalo-rachidiano, sull'escreato, sulle feci, etc., i medici esercenti nel Comune si avvarranno di tutte le ricerche di laboratorio effettuabili e daranno comunicazione all'ufficiale sanitario sia della data dei prelievi sia del risultato degli esami. Gli accertamenti di laboratorio, richiesti per misure di profilassi dall'ufficiale sanitario, sono gratuiti.

ART. 246 - ISOLAMENTO DEI MALATI, E PROVVEDIMENTI RELATIVI AI CONVIVENTI E CONTATTI.

L'autorità sanitaria può disporre l'isolamento di persone affette dalle malattie infettive di cui all'art. 240 del presente regolamento. Con riferimento alle malattie infettive più gravi e più comuni il periodo di isolamento dei malati e di allontanamento da collettività e da pubblici esercizi dei conviventi e di coloro che abbiano avuto contatti con persone affette da malattie infettive è stabilito dalla seguente tabella:

TABELLA I°

ISTRUZIONI RIGUARDANTI I PERIODI CONTUMACIALI PER ESIGENZE PROFILATTICHE

Malattie	Provvedimenti nei confronti del malato	Provvedimenti nei confronti dei conviventi
COLERA	Isolamento fino alla negatività di 3 coproculture eseguite a giorni alterni dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine del trattamento antibiotico.	Sorveglianza sanitaria nei confronti sia dei conviventi che dei contatti per la durata di gg. 5 a partire dall'ultimo contatto con il malato. I conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di gg. 5 decorrenti dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza. Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori tra tutti i conviventi a mezzo di coproculture. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti in isolamento fino a bonifica ottenuta.

DIFTERITE	Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo, eseguiti ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.	Per i conviventi sorveglianza sanitaria per 7 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di esame batteriologico. I conviventi per i quali l'esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta. Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti, per un periodo di gg. 7 dall'ultimo contatto con il malato.
------------------	---	---

N.B. per esame batteriologico si intende esame batterioscopico colturale e, se del caso, le prove di tossinogenesi (in vitro e in vivo)

DISSENTERIA BACILLARE	Contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico. In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture la contumacia sarà di 10 gg. Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.	Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 7 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato. Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di coproculture. I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta. Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.
----------------------------------	---	--

EPATITE Contumacia fino a guarigione clinica Nessuna restrizione
VIRALE

FEBBRE TIFO Contumacia fino alla negatività di 3 coproculture eseguite ad intervalli di almeno 24 ore dopo la guarigione clinica. La prima coprocultura sarà eseguita almeno 3 gg. dopo la fine dell'eventuale trattamento antimicrobico.
In mancanza di reperti negativi delle 3 coproculture, la contumacia sarà di almeno 20 gg. dopo la guarigione clinica.

Per i conviventi sorveglianza sanitaria per un periodo di 20 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.
Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di coproculture.
I conviventi per i quali la coprocultura abbia dato risultato positivo, saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica ottenuta.
Inoltre i conviventi non dovranno essere impiegati in attività commerciali che comportino la manipolazione di alimenti per un periodo di gg. 20 dall'ultimo contatto con il malato e previa negatività di 2 coproculture eseguite a giorni alterni dopo il periodo di sorveglianza.

INFLUENZA Contumacia fino a guarigione. Nessuna restrizione

MENINGITE Contumacia fino alla negatività di 3 esami batteriologici del secreto rinofaringeo eseguiti a distanza di almeno 24 Ore dopo la guarigione clinica e la fine della terapia antimicrobica.
In mancanza degli esami batteriologici contumacia per almeno 15 gg. dopo la guarigione clinica.

Per i conviventi: sorveglianza sanitaria per 10 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato.
Verrà effettuata la ricerca di eventuali portatori tra i conviventi a mezzo di esame batteriologico.
I conviventi per i quali lo esame batteriologico del secreto rinofaringeo abbia dato risultato positivo saranno tenuti sotto sorveglianza sanitaria fino a bonifica.
Per i contatti in ambiente scolastico: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti, per un periodo di 7 gg. a partire dall'ultimo contatto.

MORBILLO	Contumacia per 10 gg. a partire dalla comparsa della esantema	Nessuna restrizione
PAROTITE	Contumacia fino a guarigione clinica	Nessuna restrizione.
PERTOSSE	Contumacia per 21 gg. dall'inizio della malattia	Nessuna restrizione
POLIOMIE-LITE	Contumacia per 10gg. dalla comparsa della sintomatologia clinica	Nessuna restrizione
ROSOLIA	Contumacia fino a guarigione clinica	Nessuna restrizione.
SCARLAT-TINA	Contumacia per 10gg. dall'inizio del trattamento chemioantibiotico. Qualora questo non sia stato effettuato: contumacia per 40 gg. dall'inizio della malattia in assenza di complicazioni; tale periodo può essere ridotto a 15 gg. se 2 esami batteriologici praticati sul secreto, orofaringeo a giorni alterni hanno dato risultato negativo per streptococco beta-emolitico di gruppo A.	Per i conviventi contumaci per 7 gg. dall'ultimo contatto con il malato a meno che non risulti che il soggetto sia sottoposto ad adeguato trattamento chemioantibiotico o che un esame batteriologico del secreto orofaringeo escluda la presenza di streptococchi beta-emolitici di gruppo A. Per coloro che in ambiente scolastico, abbiano avuto contatto con il malato: sorveglianza sanitaria degli alunni della classe interessata dal caso, compresi gli assenti, per un periodo di 7 gg. dall'ultimo contatto.
VAIOLO	Isolamento fino a completa guarigione clinica e risoluzione delle lesioni cutanee.	Per i conviventi e per i contatti: isolamento ospedaliero per 14 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato, se non vaccinati o vaccinati da oltre 3 anni; sorveglianza sanitaria per 14 gg. a partire dall'ultimo contatto con il malato, se vaccinati da meno di 3 anni.
VARICELLA	Contumacia per 7 gg. dalla comparsa dell'ultima getta di vescicole.	Nessuna restrizione.

NOTA:

- 1) Per "convivente" deve intendersi il soggetto che condivide la stessa dimora con il malato.
- 2) Per "contatto" deve intendersi il soggetto che ha avuto rapporti con il malato tali da consentire il contagio in relazione alle modalità di trasmissione dell'agente patogeno.
- 3) Per "contumacia" deve intendersi l'obbligo a permanere in un determinato luogo (ambiente ospedaliero o propria abitazione a giudizio dell'autorità sanitaria) per tutto il periodo prescritto, con osservanza delle norme igienico-sanitarie imposte.
- 4) Per "isolamento" deve intendersi la separazione del soggetto da tutte le altre persone ad eccezione del personale sanitario di assistenza.
- 5) Per "sorveglianza sanitaria" deve intendersi l'obbligo per il soggetto di farsi controllare dall'autorità sanitaria secondo gli intervalli dalla stessa stabiliti, senza alcuna limitazione della libertà personale.

L'ufficiale sanitario verifica, caso per caso, se il tipo di isolamento adottato risponda alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia.

Qualora l'isolamento non sia osservato richiama i familiari dell'ammalato e li invita ad uniformarsi.

Quando l'ammalato possa essere isolato a domicilio, il medico curante o la persona che lo assiste ne assumono la completa responsabilità. In caso di rifiuto od altra eccezione promuove i necessari provvedimenti.

Tanto il medico curante quanto i familiari e le persone addette all'assistenza hanno l'obbligo di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dall'ufficiale sanitario.

Qualora l'ufficiale sanitario abbia motivo di ritenere che l'isolamento fiduciario a domicilio sia insufficiente o comunque inadeguato promuoverà da parte del sindaco il ricovero dell'ammalato in ospedale.

ART. 247 - PORTATORI ED INFETTI INAPPARENTI.

Gli individui apparentemente sani ma presunti portatori o sospetti tali di infezioni batteriche e virali o protozoarie, nonché le persone venute a contatto con materiali, animali e persone infetti, possono essere sottoposti, a giudizio dell'ufficiale sanitario, a particolari misure di profilassi.

ART. 248 - TRASPORTO DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene effettuato a mezzo di speciali automezzi appositamente attrezzati ed autorizzati, affidati a personale idoneo.

Qualora il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'ufficiale sanitario.

ART. 249 - DISINFEZIONI

Le disinfezioni verranno effettuate ogni qualvolta ciò sia ritenuto necessario dall'ufficiale sanitario il quale provvederà che tale intervento interessi la sola camera dell'ammalato e disporrà l'estensione del trattamento a tutta l'abitazione. In casi speciali sarà provveduto alla imbiancatura degli ambienti interessati e saranno adottati tutti gli altri provvedimenti ritenuti necessari.

Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente a cura e sotto la direzione dell'ufficiale sanitario.

E' consentito agli interessati di eseguire le disinfezioni per proprio conto quando l'ufficiale sanitario lo ritenga possibile alla condizione che i trattamenti siano effettuati sotto la vigilanza del personale dell'ufficio di igiene.

Nei casi più gravi e per particolari infezioni, oltre alla disinfezione terminale, dovrà procedersi a trattamenti disinfettanti a carattere continuativo secondo le prescrizioni che, di volta in volta, formulerà l'ufficiale sanitario.

ART. 250 - DIVIETO DI ALLOGGIARE IN LOCALI NON DISINFETTATI.

I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti etc. non consentiranno l'occupazione di appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive se prima non siano state eseguite le disinfezioni e gli eventuali lavori prescritti dall'ufficiale sanitario.

ART. 251 - BIANCHERIA DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiario ed oggetti prima che siano stati disinfettati.

E' pure proibito consegnare alle lavanderie pubbliche biancheria, vestiario, effetti letterecci, etc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive e che non siano stati preventivamente disinfettati.

Tale biancheria, durante la malattia, deve essere ravvolta in panni trattati con idonee soluzioni antisettiche.

ART. 252 - DISINFEZIONE DI OGGETTI VARI MESSI IN CIRCOLAZIONE

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario e letterecci usati che non siano stati disinfettati e che non rechino indicazioni di tale trattamento.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di idonei mezzi per la disinfezione dei libri.

E' vietata l'introduzione nel territorio comunale di stracci non preventivamente bonificati o che non risultino accompagnati da un apposito certificato comprovante il trattamento disinfettante subito.

ART. 253 - TUBERCOLOSI IN ABITAZIONI COLLETTIVE

I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere portatori di affezioni tubercolari aperte o comunque potenzialmente pericolosi se non dispongono di locali e servizi adatti, riconosciuti idonei dall'ufficiale sanitario.

ART. 254 - OBBLIGHI DEI CITTADINI

Ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto, conformemente a quanto previsto dall'art. 258 del T.U. LL.SS., a fornire, se richiestone, prestazioni conformi alla sua condizione e capacità che gli possono venire richieste ai fini della sanità pubblica.

Contemporaneamente saranno identificati e posti sotto vigilanza i conviventi e contatti che saranno sottoposti oltrechè ad esame coproculturale anche a congruo periodo di vigilanza sanitaria, secondo le norme stabilite dalla Ta bella 1 di cui all'art. 246 del presente regolamento.

L'inchiesta epidemiologica riguarderà in modo particolare i contatti avuti dal malato, entro e fuori Comune, per ragioni di lavoro, o di soggiorno, o di vita in comune, gli alimenti e bevande consumate nei giorni che hanno preceduto le manifestazioni morbose, con speciali riguardi ai frutti di mare, al latte ed ai latticini, ai gelati, alle verdure crude, ed infine la frequenza di altri malati o di convalescenti o portatori noti. Presso l'abitazione, il luogo di lavoro e altri locali di volta in volta ritenuti significativi ai fini della indagine epidemiologica, saranno subito prelevati campioni di acqua dall'impianto idrico, da sottoporre ad analisi chimica e batteriologica presso il laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

Il servizio di disinfezioni provvederà:

- a) a fornire di disinfettanti adatti la camera del malato per la disinfezione estemporanea di feci ed urine;
- b) a mantenere disinfettati i vasi di latrina usati dal malato e dalla famiglia;
- c) a praticare misure di lotta contro le mosche.

Quando il malato sia spedito o clinicamente guarito, si darà luogo rapidamente alle misure di disinfezione terminale degli ambienti e dei servizi igienici usati dal malato e dai familiari.

ART. 259 - EPATITE VIRALE

Ogni qualvolta si manifesti un caso di epatite virale e sospetta tale l'indagine epidemiologica sarà rivolta anzitutto ad accertare se abbia a trattarsi di epatite contratta naturalmente o di epatite da inoculazione.

Nel primo caso si risalirà agli eventuali contatti che il malato abbia avuto, specie nei due mesi precedenti, con altri

epatitici, nel secondo caso si accetterà se il colpito abbia ricevute, negli ultimi sei mesi, trasfusioni o altri trattamenti con particolare riguardo a quelli per via endovenosa ovvero sia stato sottoposto ad interventi chirurgici.

Nei casi di epatite naturalmente contratta le indagini saranno rivolte alla possibile origine idrica della malattia, al consumo di verdure crude, di molluschi o comunque alla utilizzazione di alimenti e bevande particolarmente soggetti ad essere inquinati da operazioni manuali od esposti ad imbrattamento da parte di mosche.

In tutti i casi si farà ricorso, per un ulteriore orientamento diagnostico, agli esami di laboratorio con particolare riguardo al dosaggio delle transaminasi seriche (glutammico-ossalacetica, glutammico-piruvica) ed alla ricerca dell'antigene Australia.

Tali accertamenti verranno estesi ai contatti, nonché al personale addetto ai servizi collettivi di cucina e di mensa e, in caso di positività, saranno adottati i provvedimenti contumaciali ritenuti di volta in volta necessari dall'ufficiale sanitario.

Ai fini dell'isolamento dell'ammalato, sia a domicilio che in ospedale, saranno attuate misure profilattiche analoghe a quelle in uso per gli ammalati di febbre tifoide.

Nei confronti dei contatti in particolare se in età infantile, si provvederà alla somministrazione di gamma-globuline, in base alle accertate necessità.

Ai fini della profilassi dell'epatite da inoculazione, particolare attenzione sarà rivolta allo stato di salute dei donatori di sangue, a mezzo di sistematici esami intesi ad accertare eventuali alterazioni delle transaminasi seriche ed inoltre dovrà garantirsi, quando non sia possibile l'uso di siringhe "a perdere", la bonifica termica di aghi e siringhe con sterilizzazione, specie presso ambulatori pubblici e privati, di detti presidi in autoclave a 121° C per 30' e in stufa a secco a 170° C per un'ora, oppure, in mancanza di tali apparecchi, con l'ebollizione prolungata per 45'.

In caso di focolai epidemici di epatite virale, l'ufficiale sanitario dovrà proporre al sindaco, ove ne abbia rilevato la necessità nel corso dell'indagine epidemiologica, misure e provvedimenti idonei ad eliminare o comunque a risanare l'ambiente di vita o di lavoro dei colpiti.

ART. 260 - MALATTIE ACUTE DEL TUBO GASTROENTERICO

Quando si verificano uno o più casi dovuti a germi o a tossine che diano luogo a manifestazioni cliniche a carico del tubo gastroenterico ad andamento acuto od acutissimo (paratifi, enteriti, tossinfezioni alimentari collettive, etc.); l'ufficiale sanitario, avvalendosi della collaborazione del veterinario comunale e di un batteriologo del laboratorio provinciale di igiene e profilassi curerà i seguenti adempimenti:

- a) esame ed interrogatorio dei malati, familiari e conviventi colpiti e non colpiti da intossicazione dopo l'ingestione dell'alimento sospetto;
- b) prelevamento di vomito, feci, etc. per le ricerche batteriologiche urgenti;
- c) controllo culturale e biologico di alimenti sospetti reperibili negli esercizi di provenienza, nei frigoriferi, nelle dispense e nelle cucine tutte le volte in cui vi sia motivo di presumere che la insorgenza dell'infezione sia stata determinata dal consumo di detti alimenti;
- d) sequestro cautelativo e divieto di vendita delle sostanze alimentari sospette;
- e) coproculture presso i familiari e il personale addetto ai servizi di cucina dove sia stato consumato il pasto o la bevanda sospetta.

L'ufficiale sanitario, in base alle risultanze dell'indagine ispettiva ai locali, ai servizi, alle latrine, etc., promuoverà i necessari provvedimenti per l'immediato risanamento ambientale e strumentale, ivi compresi i trattamenti disinfettanti e disinfestanti. Sarà cura dell'ufficio di igiene sottoporre ad analisi chimica e batteriologica l'acqua usata.

Tutti i partecipanti alla consumazione del pasto incriminato saranno sottoposti per un congruo periodo a vigilanza.

Gli addetti alle manipolazioni di sostanze alimentari saranno allontanati dal lavoro ed eventualmente sottoposti a colture.

I direttori di ospedali, dove si trovino ricoverati i colpiti da intossicazione alimentare, faciliteranno le indagini disposte dall'autorità sanitaria comunale, mettendola a conoscenza con la massima sollecitudine di tutti i dati in loro possesso.

ART. 261 - AMEBIASI E MALATTIE INTESTINALI DA PROTOZOI

Nei casi accertati o sospetti di amebiasi o di infestazione parassitaria intestinale da protozoi, si procederà a ripetute ricerche microscopiche da eseguirsi presso il laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

Le ricerche saranno estese alle persone conviventi con l'ammalato nonché a tutti i soggetti che abbiano avuto contatto con esso negli ambienti di lavoro, nelle scuole e nelle comunità in genere.

I soggetti, per i quali le ricerche diano risultato positivo per l'amebiasi, saranno subito allontanati dal lavoro quando siano addetti alla manipolazione, distribuzione e vendita di generi alimentari e di bevande e vi saranno riammessi solo dopo che diversi esami microscopici delle feci abbiano dato esito negativo.

Negli ambienti eventualmente contaminati o comunque sospetti saranno adottate le misure profilattiche ritenute necessarie dall'ufficiale sanitario.

Nei laboratori di preparazione di alimenti e bevande, frequentati dai colpiti, sarà intensificata la vigilanza nella pulizia personale dei lavoranti con particolare riguardo alla bonifica delle mani dopo ogni frequenza alla latrina; se necessario saranno potenziati o risanati i servizi igienici.

Gli impianti di distribuzione di acqua potabile negli edifici nei quali abitino o lavorino i colpiti saranno sottoposti

ad opportuni controlli.

Gli esercizi e i depositi e gli spacci di generi alimentari saranno inoltre sottoposti a misure di disinfezione contro le mosche.

ART. 262 - SHIGELLOSE

I malati riconosciuti affetti da dissenteria bacillare (shigellosi) saranno sottoposti a controllo batteriologico a norma dell'art. 246 del presente regolamento.

Il controllo batteriologico sarà esteso a tutte le persone che, per ragioni di convivenza o di lavoro, possano presentare infezioni anche asintomatiche.

Si provvederà altresì all'isolamento, possibilmente ospedaliero, di tutti gli ammalati nonché alla effettuazione di esami di controllo sull'acqua, latte, alimenti crudi ecc., avendo cura di estendere indagini del genere a tutte le possibili sorgenti di infezione.

ART. 263 - ELMINTIASI

Le persone affette da infestazioni verminose intestinali o sospette tali e frequentanti, a qualsiasi titolo, scuole, laboratori e comunità saranno sottoposte a controllo coproscopico ed invitate a praticare le cure eventualmente necessarie alla disinfezione. In difetto subiranno i provvedimenti contumaciali ritenuti necessari dall'ufficiale sanitario.

I conviventi saranno sottoposti gratuitamente al controllo fecale e, previo loro consenso, disinfestati.

Le latrine frequentate da soggetti infestati saranno sottoposte a frequenti controlli ed a trattamenti disinfestanti.

Detti servizi dovranno disporre di abbondanti mezzi per il lavaggio delle mani con acqua e sapone e di asciugatoi individuali.

I soggetti colpiti e i familiari verranno informati circa le norme igieniche e profilattiche da seguire.

ART. 264 - ANCHILOSTOMIASI

In caso di infestazione da *ancylostoma* duodenale, sarà disposta un'inchiesta epidemiologica diretta ad accertare il luogo ed il modo con il quale l'infestazione si è prodotta e saranno sottoposti ad indagine parassitologica ~~tutti i sogget~~ti viventi nel luogo e nelle condizioni del colpito o comunque esposti al pericolo di infestarsi.

Se risultino condizioni di vita e di lavoro favorevoli alla ulteriore diffusione dell'infestazione, verranno proposte misure di risanamento ambientale e di bonifica del suolo, saranno adottati i provvedimenti necessari per impedire la dispersione di feci, e saranno disposte adeguate misure affinché, durante il lavoro nell'area infestata, i lavoratori calzino le scarpe e facciano uso di guanti.

L'ufficio di igiene provvederà anche a disinfectare, con gli opportuni trattamenti, i colpiti che ne facciano richiesta, allontanando dal lavoro gli infestati che non si sottopongono alle necessarie cure.

Sarà cura del personale dell'ufficio di igiene dare vita ad iniziative di educazione sanitaria presso la popolazione al fine di illustrare l'origine, le modalità di trasmissione e i mezzi e le misure profilattiche da attuare.

ART. 265 - LEPTOSPIROSI

Quando si verificano casi di leptospirosi (*spirochetosi* ittero-emorragica o morbo di Weil, febbre delle risaie, ecc..) l'ufficiale sanitario disporrà un'indagine, da svolgersi a cura dei servizi veterinari comunali e consortili, sulle eventuali sorgenti dell'infezione con particolare riguardo ai topi, ai ratti, ai cani, ai suini, e procederà al controllo analitico dell'acqua ad uso potabile nonché dei viveri eventualmente esposti a contaminazione da parte dei suddetti animali.

Negli ambienti, frequentati dai colpiti, saranno disposte misure di cattura e distruzione dei roditori, sollecito allontanamento delle immondizie e dei relativi locali, prosciugamento del suolo umido, disinfezione dei recipienti, destinati

alla raccolta dell'acqua con idonee soluzioni di ipoclorito, e lavori di risanamento ambientale.

I lavoratori esposti a pericoli di infezione saranno protetti con calzature e guanti impermeabili.

ART. 266 - RICKETTSIOSI

In tutti i casi di forme morbose riferibili ad infezione da rickettsie (escluso il tipo esantematico classico) l'ufficiale sanitario disporrà l'indagine epidemiologica che verrà svolta dai servizi veterinari comunali o consortili al fine di individuare la fonte di infezione e di adottare le misure necessarie nei confronti degli animali trasmettitori dei vettori (pulci, zecche, pidocchi, cani, acari) della malattia.

ART. 267 - ORNITOSI

In caso di infezione virale attribuibile al gruppo della ornitosi-psittacosi si procederà all'isolamento possibilmente ospedaliero dell'ammalato nonché al prelevamento d'urgenza di materiale a scopo di analisi.

L'isolamento sarà mantenuto per tutto il periodo febbrile con l'assistenza di personale istruito e munito di vestaglia, cuffia e maschera di garza.

La disinfezione continuativa sarà praticata su tutti i materiali escreti e secreti (muco nasale, feci, urine).

Nel caso di infezione trasmessa da volatili se questi sono vivi saranno sequestrati e sottoposti ad indagini per la ricerca del virus. Se invece sono morti saranno avvolti in panni imbevuti di soluzione di cresolo al 2% od altri idonei disinfettanti ed inviati al laboratorio provinciale di igiene e profilassi. Gli uccelli allevati all'interno delle abitazioni, dove si sia verificato un caso di ornitosi-psittacosi saranno opportunamente isolati ed i locali accuratamente puliti e disinfettati. Sarà anche accertata la eventuale presenza di gatti o roditori ammalati.

Quando la sorgente dell'infezione sia costituita da un

negozio ove si vendano volatili da ornamento e domestici, il negozio sarà ispezionato a cura del veterinario comunale che, in accordo con l'ufficiale sanitario, adotterà i necessari provvedimenti. I soggetti venuti a contatto con volatili o con persone riconosciute infette saranno sottoposte a contumacia e controllo sanitario per 15 giorni dopo la cessazione del contagio.

ART. 268 - POLIOMIELITE

I casi di poliomielite verranno immediatamente isolati in ospedale. Sarà praticata comunque la disinfezione delle feci, del muco nasale e faringeo nonché degli oggetti venuti a contatto con il malato.

Tutti i soggetti venuti a contatto con i malati saranno sottoposti a vaccinazione; si provvederà altresì alle opportune indagini di laboratorio per l'isolamento e l'identificazione del virus.

Saranno ricercati mediante accurata indagine epidemiologica eventuali casi anche lievi negli ambienti frequentati dall'ammalato e sarà data ampia diffusione al trattamento immunizzante.

ART. 269 - MENINGITE CEREBRO SPINALE EPIDEMICA

I casi sospetti di meningite cerebrospinale saranno immediatamente ricoverati in ospedale; si procederà alla disinfezione di tutti i locali dove abbia soggiornato l'ammalato.

La ricerca del meningococco sarà estesa a tutti i conviventi e contatti che, senza attendere l'esito delle indagini colturali, saranno sottoposti a chemioprophilassi sulfamidica od a trattamento antibiotico conformemente alle prescrizioni che saranno formulate dall'ufficiale sanitario.

Nei confronti del malato e dei conviventi verranno adottati i provvedimenti di cui all'art. 246 del presente regolamento.

Analoghe prescrizioni saranno adottate nei confronti degli alimentaristi e gestori di pubblici esercizi.

ART. 270 - BRUCELLOSI

Tutti i casi di brucellosi nell'uomo devono essere immediatamente segnalati dall'ufficio di igiene al veterinario comunale che a sua volta dovrà segnalare all'ufficiale sanitario tutti i casi accertati e sospetti di infezione da brucelle negli animali.

In casi di brucellosi verrà attuata un'accurata indagine epidemiologica per accertare la fonte di infezione.

Nella eventualità che l'infezione risulti di origine alimentare e riferibile a latticini o formaggi freschi si provvederà alla distruzione di tali prodotti. In tutti gli altri casi non meglio accertati detti prodotti saranno sottoposti a stagionatura per un periodo non inferiore a giorni 40.

Quando risultino responsabili dell'infezione o sospetti di esserlo greggi e mandrie di animali non stabulati in maniera permanente, il veterinario comunale adotterà in accordo con l'ufficiale sanitario, tutti i provvedimenti necessari.

ART. 271 - DIFTERITE

In caso di difterite si provvederà all'immediato isolamento del malato ed a prelievi a scopo di analisi.

L'esame batteriologico il cui risultato contrasti con l'evidenza clinica sarà ripetuto con le opportune cautele.

Tutti i sospetti, che risultino essere stati esposti a contagio oltre che nell'ambiente familiare anche nella scuola o negli ambienti di lavoro, saranno sottoposti a prelievi di muco faringeo e nasale a scopo di analisi batteriologica.

I portatori di bacillo difterico o sospetti tali saranno sottoposti a vigilanza sanitaria ed allontanati dalla scuola o dal lavoro, conformemente alle prescrizioni di cui all'art. 246 del presente regolamento. Tali sospetti eventualmente previo consenso dei familiari responsabili saranno anche sottoposti a trattamenti disinfettanti delle cavità orale e nasale; i malati di difterite dopo guarigione clinica saranno isolati finchè non risultino negativi almeno tre esami batteriologici del secreto rinofaringeo consecutivi, praticati a intervalli di almeno 24 ore l'uno dall'altro.

ART. 272 - AZIEZIONI STREPTOCOCCICHE

Tutte le persone che presentino manifestazioni di qualsiasi genere riferibile a infezione streptococcica o sospetta tale non potranno essere riammesse in collettività se non dopo 10 giorni dall'inizio del trattamento chemioantibiotico. Qualora questo non sia stato effettuato il periodo di isolamento deve protrarsi fino alla negatività di 2 esami batteriologici (ricerca dello streptococco beta-emolitico di gruppo A) praticati sul secreto orofaringeo a giorni alterni.

Verrà inoltre effettuata la ricerca di eventuali portatori nei conviventi a mezzo di esame batteriologico. I portatori saranno tenuti in contumacia fino a bonifica ottenuta.

ART. 273 - SEPSI PUERPERALE

Le donne, che risultino colpite da infezione puerperale, saranno sottoposte a misure di profilassi contumaciale specialmente quando abbiano rapporti con gravide o puerpere.

I contatti, con particolare riguardo al personale sanitario ed ausiliario, dovranno informarne l'ufficiale sanitario che ne disporrà l'astensione da prestazioni professionali, a meno che non siano intervenute adeguate operazioni di bonifica.

L'ufficiale sanitario, indagate le cause dell'infezione, informerà se del caso il medico provinciale.

ART. 274 - MALATTIA REUMATICA

Nei casi di malattia reumatica di nuova insorgenza, con l'intervento del laboratorio provinciale di igiene e profilassi o di laboratorio ospedaliero, si provvederà alla ricerca e possibilmente alla tipizzazione degli streptococchi eventualmente presenti nel faringe e nelle prime vie respiratorie nonché al rilevamento del tasso O-antistreptolisinico e di ogni altro dato ritenuto utile agli effetti della diagnosi etiologica e della profilassi.

A giudizio dell'ufficiale sanitario, tali prelievi potranno essere estesi anche ai soggetti che, nelle scuole e nelle comunità, risultino colpiti da forme atipiche.

Le indagini di cui sopra verranno praticate anche in occasione di attacchi successivi di reumatismo riconosciuto, o presso soggetti che presentino reperti strumentali attestanti alterazioni cardiache riferibili all'infezione reumatica.

ART. 274 - TUBERCOLOSI

L'ufficiale sanitario cura, ai sensi di legge, l'esecuzione del ricovero d'urgenza dei tubercolotici, nonché la disinfezione terminale nei casi nei quali l'infermo passi a morte o colli domicilio, o sia trasferito, anche temporaneamente, in sanatorio.

egli collabora col consorzio provinciale antitubercolare, al servizio per la diagnosi precoce della tubercolosi:

- a) promuovendo le reazioni tubercoliniche nei bambini in età prescolare e scolare;
- b) programmando periodici controlli schermografici presso le scuole dell'obbligo;
- c) promuovendo l'esame schermografico o, se necessario, quello radiografico di tutti quanti si sottopongono agli accertamenti sanitari previsti dall'art. 262 del T.U. delle LL.SS. e successive modificazioni;
- d) promuovendo l'esame schermografico ai lavoratori addetti a fabbriche, cantieri, ecc...

L'ufficiale sanitario vigila inoltre affinché gli ospizi per vecchi ed invalidi, orfanotrofi, carceri, alberghi e conventi, istituti di educazione e conventi non accolgano o trattengano in cura infermi denunciati per tubercolosi polmonare potenzialmente contagiosi senza disporre di adatti reparti e servizi debitamente autorizzati.

ART. 275 - MALATTIE VENEREE

Per la profilassi delle malattie veneree dovranno essere osservate le disposizioni emanate con la legge 25 luglio 1954, n. 837, e con il relativo Regolamento di esecuzione approvato con R.D.P. 27.10.1952 n. 2056.

ART. 277 - TUTELA DEL BALIATICO

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del sindaco che viene rilasciata dopo che sia stato accertato a cura dell'ufficiale sanitario che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva e diffusiva.

Tutte le balie che prendono presso di sé un bambino, anche se proveniente dal brefotrolio o altro istituto consimile, debbono presentarsi col bambino, ogni 15 giorni, all'ufficiale sanitario per far constatare lo stato di salute suo e del bambino.

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

Le balie devono altresì fare denuncia all'ufficiale sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al brefotrolio od ai genitori, parenti o tutori.

ART. 278 - SIFILIDE DA BALIATICO

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il regolamento generale sanitario 3.2.1901 n.45 dall'art.168 all'art.186, nonché il regolamento legislativo n.1395 4.7.1918 e l'ordinanza ministeriale 6.1.1919.

legge 30.4.1962 n. 283, modificata dall'art. 2 della legge 26 febbraio 1963 n. 441, con l'ammenda da L. 100.000 a L. 500.000.

E' assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari (torroni, dolciumi, gelati, ecc.) all'aperto, su pubblici mercati o in occasione di fiere, ecc.

Le fabbriche e le rivendite di generi alimentari e di sostanze ad uso potabile, gli stabilimenti idropinici, con produzione ed attività a carattere stagionale, prima di dare inizio all'attività lavorativa e produttiva, devono ottenere il nulla osta dall'ufficio di igiene che lo rilascia in seguito a sopralluogo dopo essersi accertato che le condizioni igieniche e sanitarie degli ambienti di lavoro e dei rispettivi arredamenti, nonché dei macchinari propri all'industria e del personale, siano in condizioni tali che ne consentano l'esercizio con sicura garanzia della salute pubblica.

ART. 302 - PRESCRIZIONI PER IL COMMERCIO DI PRODOTTI CONFEZIONATI E SFUSI

Le bevande e i prodotti alimentari confezionati debbono portare sulle confezioni e sulle etichette l'indicazione a caratteri indelebili e leggibili della denominazione del prodotto, nonché la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e l'indicazione della sede della ditta produttrice dello stabilimento di produzione, con elencazioni degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, secondo le norme di legge e infine il quantitativo netto in peso e volume.

I prodotti alimentari e le bevande, venduti sfusi, debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità riferita a peso e volume, secondo le norme previste da leggi e regolamenti.

I contravventori saranno puniti, ai sensi dell'art. 5 della legge 26.2.1963 n. 441.

ART. 303 - RECIPIENTI

A norma dell'art. 11 della legge 30.4.1962 n. 283, è vietato produrre, detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, che siano:

- a) di piombo, zinco o leghe contenenti più del 10% di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell' 1%;
- c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati in modo che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10%;
- e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possa cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili o apparecchi che possano venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanze d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.

ART. 304 - CARTE DA INVOLTI

E' vietato avvolgere sostanze alimentari in carta non pulita, colorata con sostanze nocive, che ceda facilmente il colore, stampata, manoscritta, preparata con gesso - allume -

Detta carta non potrà comunque avere un peso superiore a gr. uno per dmq.

I vassoi di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

Nei locali di vendita la carta da involgere sarà mantenuta al riparo dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi causa di insudiciamento.

ART. 305 - PRODUZIONE E UTILIZZAZIONE DI OGGETTI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI O D'USO PERSONALE

L'autorizzazione e il controllo dell'idoneità degli oggetti preparati con materiali diversi e destinati a venire in contatto con sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale sono disciplinati dal D.M. 21.3.1973.

Le imprese che producono oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

Ogni partita deve essere corredata da dichiarazioni del produttore attestante che gli oggetti di cui al comma precedente sono conformi alle norme vigenti.

L'utilizzazione, in sede industriale o commerciale di oggetti disciplinati dal presente articolo è subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme vigenti; pertanto l'impresa dovrà essere fornita della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore di cui al terzo comma del presente articolo ed essere sempre in grado di consentire alla autorità sanitaria di identificare il fornitore o il produttore dell'oggetto impiegato.

Gli oggetti di cui al presente articolo venduti al dettaglio debbono recare l'indicazione del nome o ragione sociale della impresa produttrice o dell'eventuale marchio depositato, nonché l'indicazione in maniera visibile, leggibile e indelebile, "per alimenti" e, ove vi sia limitazione di impiego per determinate sostanze alimentari o gruppi di esse, anche una dicitura dalla quale risulti la limitazione stessa.

ART. 306 - PROPAGANDA DI SOSTANZE ALIMENTARI

E' vietato offrire in vendita o in propaganda a mezzo della stampa o in qualsiasi altro modo sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose.

E' vietato altresì offrire in vendita verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa ed in qualsiasi modo sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare a contraffare alimenti e bevande.

ART. 307 - DIVIETI

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi e mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
- b) in cattivo stato di conservazione;
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti da disposizioni vigenti;
- d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazione o trattamenti diretti a mascherare un precedente stato di alterazione;
- e) colorate artificialmente quando la colorazione artificiale non sia autorizzata o, nel caso che sia autorizzata, senza l'osservanza delle norme prescritte e senza l'indicazione a caratteri chiari e ben leggibili della colorazione stessa.

Questa indicazione, se non espressamente prescritta da norme speciali, potrà essere omessa quando la colorazione è effettuata mediante caramello, infuso di truciolo di quercia, enocianina o altri colori naturali consentiti;

- f) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del ministero per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego;
- g) che contengano residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

I contravventori alle disposizioni del presente articolo sono puniti a norma dell'art. 6 della legge 30.4.1962 n. 283.

ART. 308 - DETENZIONE DI SOSTANZE ESTRANEE

Le sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande non possono essere detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in comunicazione con questi.

I contravventori sono puniti ai sensi dell'art. 9 della legge 30.4.1962 n. 283.

ART. 309 - COLORANTI

L'impiego di sostanze coloranti è disciplinato dalle norme contenute nel D.M. 22.12.1967 e successive modificazioni.

Gli alimenti colorati debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sul cartello denominante l'alimento, la dicitura "colorato con ..." (seguito dalla denominazione o dal numero, indicati nella sezione A/1 dell'elenco allegato al citato D.M. 22.12.1967, del o dei coloranti impiegati, fatte salve le eccezioni di cui alla lettera e) dell'art. 307 del presente regolamento e ad eccezione delle sostanze

che esplicano effetto colorante secondario come la paprica, la curcuma, lo zafferano o il legno di sandalo.

ART. 310 - ADDITIVI CHIMICI

Fatte salve le disposizioni di cui alla lettera f) dell'art. 303 del presente regolamento, l'impiego di additivi chimici nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari è disciplinato dal D.M. 31.3.1965 (G.U. n. 101 del 22.4.1965) e successivi aggiornamenti:

- D.M. 19/2/1966 in G.U. n.472
- D.M. 28/7/1967 in G.U. n.4204
- D.M. 20/2/1968 in G.U. n.489
- D.M. 14.6.1968 in G.U. n.4173
- D.M. 12/2/1969 in G.U. n.495
- D.M. 10/7/1969 in G.U. n.4184
- D.M. 12/8/1969 in G.U. n.4220
- D.M. 29/12/1969 in G.U. n.410 del 13/1/1970
- D.M. 15/12/1970 in G.U. n.47 del 6/1/1971
- D.M. 3/5/1971 in G.U. n.132
- D.M. 30/7/1971 in G.U. n.229
- D.M. 20/12/1971 in G.U. n.47 del 1972
- D.M. 9/5/1972 in G.U. n.132
- D.M. 1-7-1972
- D.M. 31-10-1972
- D.M. 22-6-1973
- D.M. 29-12-1973
- D.M. 6-3-1974
- D.M. 19-11-1974
- D.M. 6-12-1975
- D.M. 31-3-1976
- D.M. 15-7-1976

ART. 311 - DOMANDE E DENUNZIE PER GLI ESERCIZI DI VENDITA DI DERRATE ALIMENTARI

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita di derrate alimentari o bevande deve inoltrare domanda al sindaco per ottenere la prescritta licenza. La licenza viene concessa solo dopo che il personale del servizio d'igiene abbia accertato che il locale si trovi nelle condizioni volute dalle norme legislative e regolamentari vigenti.

Tale domanda deve essere corredata da planimetria, in duplice copia con scala 1/100, dei locali che si intendono utilizzare; una delle copie sarà conservata agli atti mentre la seconda, debitamente vistata, verrà allegata all'autoriz-

zazione per essere eventualmente esibita in visione al personale di vigilanza.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande possono vendersi solo quelle sostanze che siano comprese nello speciale raggruppamento merceologico relativo alla licenza. Resta comunque vietata la vendita promiscua di generi alimentari allo stato sfuso con merci o con sostanze o prodotti che comunque possano alterare la salubrità e le qualità organolettiche dei commestibili.

Resta altresì vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) con generi non alimentari di odore sgradevole o facilmente trasmissibile.

E' infine vietata la vendita di sostanze alimentari promiscua alla vendita di sostanze tossiche, le quali in ogni caso dovranno venire separate nettamente (mediante scaffali distinti, vetrinette o altri idonei mezzi) dalle sostanze alimentari comunque poste in vendita.

Per il trasferimento di un esercizio esistente in locali nuovi come pure per il subingresso in esercizi preesistenti da parte di altro gestore si applicano le norme di cui al 1° e 2° comma del presente articolo.

Anche per la vendita ambulante di generi alimentari si farà domanda al sindaco per ottenere la licenza che verrà concessa dopo che il personale dell'ufficio di igiene avrà ispezionato mezzi di trasporto e attrezzature e ne avrà riconosciuta l'idoneità sotto il profilo igienico.

Le domande per esercizi pubblici che, a norma dell'art. 86 del T.U. delle Leggi di P.S. non possono esercitarsi senza la licenza del questore, sono anch'esse sottoposte al parere dell'ufficiale sanitario nei modi previsti dall'art. 3 della Legge 14.10.1974, n. 524.

ART. 312 - REQUISITI DEI LOCALI DI FABBRICAZIONE E VENDITA DI DERRATE ALIMENTARI

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere l'accesso da spazi pubblici ed aperti al pubblico, essere forniti di acqua potabile e mantenuti sempre asciutti e ventilati; non possono comunicare direttamente con locali d'abitazione o con latrine;

Il locale di vendita degli esercizi già esistenti deve essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a mq. 12 ed altezza conforme alle prescrizioni contenute nell'art. 116 del presente regolamento.

Il locale vendita nonché gli eventuali locali accessori, dove sono conservate derrate alimentari, devono avere pavimento lavabile ed impermeabile e pareti trattate con vernici o materiale pure impermeabile e lavabile fino all'altezza di cm. 130.

Tutti gli esercizi di nuova costruzione devono essere dotati di servizi igienici comprendenti una latrina regolamentare convenientemente aerata ed illuminata, servita da anti-latrina con pareti piastrellate fino a met. 1,50 e con pavimenti impermeabili e lavabili e raccordati alle pareti con angoli arrotondati.

Per gli esercizi di nuova attivazione destinati alla vendita di pane, prodotti alimentari e generi di drogheria, si fa riferimento per quanto concerne ai minimi di superficie e cubatura alle norme stabilite dall'apposito regolamento comunale per la disciplina del commercio in sede fissa e relative tabelle merceologiche.

E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi retrobottega, biciclette ed altri oggetti ingombranti non attinenti al commercio.

È vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni e negli atrii delle case.

ART. 313 - PROTEZIONE DEI GENERI ALIMENTARI

In tutte le stagioni e specialmente dal maggio all'ottobre compresi i generi alimentari che si consumino senza previa cottura o lavaggio o depellamento, tanto nei locali di fabbricazione o manipolazione, quanto in quelli di deposito e di vendita e presso i venditori ambulanti devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa di inquinamento a mezzo di vetrine e, quando non sia possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane di vetro, ventilatori, ecc. a seconda della merce, salvo altri mezzi approvati dall'ufficio di igiene.

ART. 314 - SUPERMARKETS

I locali destinati ad ospitare esercizi del tipo "Supermarkets" devono avere caratteristiche corrispondenti a quelle stabilite per i vani ad uso abitazione, eccezion fatta per la superficie e la cubatura che saranno dimensionate in proporzione all'importanza dell'esercizio ed alla qualità e quantità delle merci in vendita.

Potrà consentirsi l'utilizzazione di locali interrati o seminterrati alla condizione peraltro che ognuno di essi risulti servito da impianto centrale di condizionamento completo tale da garantire, per ciascun vano, un minimo di ricambi orari non inferiori a sei.

Analogo sistema di condizionamento dovrà funzionare anche per i vani fuori terra utilizzati come locali di vendita.

I locali dovranno avere i seguenti requisiti:

- 1) altezza non inferiore a mt. 3,50;
- 2) superficie tale da ospitare tutti i settori di vendita che dovranno risultare sufficientemente differenziati e disposti in modo da rendere agevole la circolazione dei frequentatori;

disinfettabile, le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni e alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Detti locali dovranno essere di dimensioni commisurate alla entità della lavorazione, ben ventilati ed illuminati, rispondenti alle prescrizioni dell'igiene edilizia ed avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza minima di mt.2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile e lavabile, con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, che dovrà essere munita di chiusura idraulica ed allacciata alla fognatura comunale, laddove esiste; in ogni caso le acque di scarico dovranno presentare concentrazioni di sostanze inquinanti non superiori ai limiti massimi prescritti dalle norme di cui all'art.151 del presente regolamento.

I locali in parola dovranno altresì essere provvisti di acqua potabile in quantità sufficiente.

Il personale, addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni insaccate, deve sottoporsi a visita medica, ai sensi dell'art.51 del citato regolamento 20/12/1928 n.3298 e dell'art. 14 della Legge 30.4.1962, n.283 e munirsi dell'apposito libretto sanitario rilasciato dall'ufficiale sanitario, da rinnovarsi annualmente e prima della scadenza sottoponendosi pure al prelievo del sangue ai sensi della legge 25.7.1956 n.387.

Durante il lavoro detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia e dovrà essere munito di apposita cuffia.

2° GRUPPO - DOLCIARI

ART. 326 - LABORATORI DI PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCIARI

Chiunque eserciti la fabbricazione di generi di pasticceria fresca o secca nonché di prodotti dolciari di qualsiasi genere deve essere in possesso di apposita autorizzazione del

sindaco che è subordinata al parere favorevole dell'Ufficio sanitario per quanto riguarda l'idoneità dei locali e delle attrezzature di esercizio.

I locali adibiti alla fabbricazione di generi di pasticceria e di prodotti dolciari oltre a presentare tutti i requisiti obbligatori per i vani ad uso abitazione dovranno avere le pareti rivestite, fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento, con piastrelle di ceramica od altro materiale impermeabile e facilmente lavabile riconosciuto idoneo dall'ufficio di igiene.

Detti locali saranno dotati di ampie cappe servite da tubi di ventilazione per l'eliminazione di odori e vapori che risulteranno indipendenti dalle canne fumarie.

L'approvvigionamento idrico, da realizzarsi esclusivamente con acqua potabile, dovrà essere assicurato in modo abbondante e continuo.

Saranno inoltre disponibili servizi igienici di tipo regolamentare e non direttamente comunicanti con il laboratorio o con depositi di sostanze usate per la lavorazione.

In qualsiasi stagione dell'anno i generi di pasticceria, i dolci, i panini ripieni, le pizze, i sandwiches e simili saranno conservati in contenitori al riparo degli insetti e dalla polvere e, quando siano trasferiti nel settore di vendita, saranno contenuti in appositi vassoi ricoperti con campani di vetro od altri adeguati mezzi di protezione.

La distribuzione di paste e dolci non incartati sarà fatta con apposite pinze od altri strumenti idonei al fine di evitare qualsiasi contatto manuale e dovranno essere messi a disposizione del consumatore idonei tovagliolini di carta.

ART. 327 - PERSONALE ADDETTO

Il personale addetto alla fabbricazione e vendita della pasticceria e dei prodotti dolciari in genere deve sottoporsi a visita medica presso l'ufficio di igiene ai sensi dell'art. 252 del T.U. LL. SS. modificato dall'art. 14 della legge 30/4/1962 n. 283, a vaccinazione antitifica, a prelie-

del sangue ai sensi della legge 25/7/1956 n.837. Deve pure sottoporsi all'esame del muco nasofaringeo per la ricerca dello stafilococco enterotossico ed alla coprocoltura per la ricerca degli enterobatteri patogeni.

L'espletamento di tali accertamenti dovrà risultare dall'apposito libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi annualmente (entro e non oltre la data di scadenza) a cura dell'ufficio di igiene.

Per tutta la durata del lavoro il personale indosserà vestaglie o giacche e cuffie chiare e pulite.

I titolari di laboratorio di pasticceria hanno l'obbligo di vigilare sullo stato di pulizia del personale e di segnalare subito all'ufficio di igiene i nominativi dei dipendenti che presentassero sulla pelle o sulle mucose, manifestazioni di qualsiasi specie (arrossamenti, eczemi, foruncoli, ascessi ecc...).

ART. 328 - APPARECCHIATURE

I recipienti, le stoviglie ed i vari utensili, impiegati nella fabbricazione della pasticceria e dei dolci, dovranno essere di materiale inossidabile o comunque facilmente lavabile e disinfettabile ritenuti idonei dall'ufficio di igiene.

Dopo l'uso saranno immediatamente lavati con adatte soluzioni detergenti calde e risciacquati con acqua potabile.

Gli stampi ed i recipienti di rame dovranno essere perfettamente stagnati ed in ottimo stato di conservazione.

ART. 329 - INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA DEI PRODOTTI DOLCIARI SPECIALI CAUTELE

Nelle pasticcerie, bar, caffè, latterie, panifici e simili è vietato porre in vendita o comunque tenere in deposito generi di pasticceria fresca o secca, nonché prodotti dolciari di qualunque specie di cui non sia possibile stabilire con certezza la provenienza.

5° GRUPPO - GELATI E GHIACCIO

ART. 343 - FABBRICAZIONE GELATI

Chiunque intenda fabbricare gelati, granite o simili, deve, ai fini igienico-sanitari, chiedere ed ottenere apposita autorizzazione da parte del sindaco, da rinnovarsi annualmente, dopo visita e dichiarazione di idoneità dei locali e delle attrezzature da parte del personale dell'ufficio di igiene.

Pertanto i conduttori degli esercizi di fabbricazione di gelati, compresi i titolari dei chioschi all'aperto, non possono riprendere l'attività stagionale prima di avere chiesta ed ottenuta la vidimazione annuale della licenza.

ART. 344 - AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

L'esercizio di vendita dei gelati è condizionato ad autorizzazione apposita, distinta da quella di fabbricazione, che sarà rilasciata dal sindaco in seguito a parere favorevole dell'ufficiale sanitario.

Tale autorizzazione sarà rinnovata annualmente in seguito a presentazione di regolare domanda da parte dell'interessato.

Nella domanda sarà precisata la provenienza del gelato e se la vendita riguardi prodotti confezionati oppure allo stato sfuso.

ART. 345 - LOCALI PER FABBRICAZIONE DI GELATI

I locali destinati alla fabbricazione dei gelati devono risultare sistemati ed attrezzati secondo le seguenti norme:

- a) devono essere bene illuminati e aerati da spazi liberi esterni;
- b) devono risultare corrispondenti per superficie cubatura-finestratura ai locali ad uso abitazione;
- c) devono presentare una adeguata protezione contro le mosche e la polvere;

- d) non potranno essere utilizzati per nessun altro uso né adibiti a deposito di oggetti o sostanze estranee di qualsiasi genere;
- e) i pavimenti saranno di materiale lavabile o dotati di scarico raccordato alla fogna con l'intermezzo di idoneo sifone. Le pareti saranno rivestite fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento con piastrelle od altro materiale lavabile ritenuto idoneo dall'ufficio di igiene. Pareti e pavimenti saranno raccordati tra loro con angoli arrotondati;
- f) l'approvvigionamento idrico sarà assicurato esclusivamente con acqua potabile e sarà disponibile un lavello servito da acqua corrente;
- g) recipienti, mestoli, cucchiaini, spatole ecc... saranno conservati al riparo da mosche e polvere in idonei armadi facilmente lavabili;
- h) i fornelli per scaldare le miscele non dovranno essere fumogeni;
- i) sarà disponibile un frigo per la conservazione delle materie prime deperibili e delle miscele da gelificare;
- l) deve funzionare un idoneo sistema di deflusso delle acque usate;
- m) è obbligatoria una latrina regolamentare con lavabo, preceduta da antilatrina e funzionerà uno spogliatoio sistemato in un vano direttamente aerato dall'esterno;
- n) devono esistere idonei contenitori porta-rifiuti a perfetta chiusura.

ART. 346 - LABORATORI DI GELATI ANNESSI A PUBBLICI ESERCIZI

Potrà autorizzarsi la fabbricazione di gelati all'interno di pubblici esercizi (con divieto peraltro di vendita all'ingrosso), quando risulti disponibile un vano avente una superficie non inferiore a mq. 6 purchè provvisto di finestra regolamentare ed alla condizione che nell'esercizio medesimo funzionino servizi igienici regolamentari.

Detto locale dovrà altresì essere dotato dei requisiti elencati alle lettere b - c - d - e - f - h - i - l di cui

ART. 347 - NORME PER LA FABBRICAZIONE

Nella preparazione di gelati:

- a) le materie prime devono essere opportunamente conservate al riparo dalla polvere e dalle mosche. Le miscele pre-confezionate debbono conservarsi nei recipienti originali ed essere subito refrigerate dopo l'apertura dei contenitori;
- b) le miscele da gelificare devono essere preventivamente riscaldate ad almeno 80° C per oltre 1/2 ora, al fine di ottenere il risanamento;
- c) le miscele, dopo il riscaldamento, devono essere raffreddate rapidamente e subito dopo sottoposte a gelificazione;
- d) i residui di gelato che, per qualsiasi motivo, si siano degelificati non devono essere assolutamente riutilizzati;
- e) le miscele, a base di latte e di uova, devono essere preparate solo al momento dell'uso;
- f) è consentito ^{solo} l'uso di panna e latte pastorizzati;
- g) il ghiaccio impiegato per la conservazione e la fabbricazione del gelato e delle granite deve provenire esclusivamente da fabbriche debitamente autorizzate. Il fabbricante è tenuto ad esibire al personale dell'ufficio di igiene il certificato di origine del ghiaccio;
- h) l'uso di sostanze coloranti è disciplinato dal D.M. 6.3.1975. e successive modifiche.

ART. 348 - PERSONALE

Il personale adibito alla preparazione, manipolazione e distribuzione di gelati e prodotti analoghi dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficio di igiene libretto che avrà la validità di mesi 12 e dovrà essere rinnovato annualmente, prima dell'inizio dell'attività stagionale.

In particolare detto personale dovrà risultare esente da malattie infettive o contagiose, con particolare riguardo

alla luce, non essere portatore di stafilococchi patogeni o di enterobatteri patogeni e dovrà essere annualmente immunizzato contro tifo e paratifo.

Saranno immediatamente sospesi dal lavoro tutti i soggetti con affezioni infiammatorie rino-faringee, foruncoli, ed altre malattie della pelle, nonché i portatori di stafilococchi patogeni e di enterobatteri patogeni.

Detto personale potrà riprendere il lavoro a guarigione o a bonifica avvenuta e previo nulla osta dell'ufficiale sanitario.

ART. 349 - RECIPIENTI E UTENSILI

I recipienti e gli utensili di acciaio inossidabile o di altro materiale giudicato idoneo dal personale dell'ufficio di igiene saranno immediatamente lavati dopo l'uso con soluzioni detergenti e risciacquati prima dell'utilizzazione.

ART. 350 - CONSERVAZIONE E VENDITA

La conservazione e la vendita dei gelati dovranno avvenire con i seguenti mezzi e modi:

- a) i banchi di vendita devono essere idonei a tenere adeguatamente refrigerate la miscela e a proteggerla da ogni possibile inquinamento;
- b) le spatole, i cucchiari e gli altri utensili di acciaio inossidabile devono avere lunghezza e forma sufficiente ad evitare, specie durante la distribuzione, contatti manuali con il gelato, ed essere custoditi al riparo da ogni possibile imbrattamento;
- c) i coni di sfoglie e gli altri recipienti utilizzati per la vendita del gelato allo stato sfuso, devono essere tenuti al riparo dalle mosche e da ogni altra possibilità di inquinamento; sugli involucri dei medesimi devono essere indicati nome ed indirizzo della ditta produttrice.

ART. 351 - VENDITA AMBULANTE

I venditori ambulanti devono rifornirsi esclusivamente presso gelaterie, laboratori e stabilimenti regolarmente autorizzati ai quali dovranno sostituire giornalmente il gelato invenduto con esclusione peraltro di quello degelificato che sarà in tutti i casi distrutto.

I contenitori utilizzati per la vendita ambulante devono garantire la conservazione del gelato ad una temperatura non superiore a - 6° C.

Tutta l'attrezzatura relativa alla vendita ambulante dei gelati dovrà essere annualmente ispezionata dal personale dell'ufficio di igiene su richiesta degli interessati che dovranno altresì risultare in possesso del prescritto libretto di idoneità sanitaria.

ART. 352 - CARICA MICROBICA CONSENTITA NEI GELATI

La carica microbica massima consentita è:

- di 200.000 germi/cc. per i gelati a base di latte, uova e panna;
- di 50.000 germi/cc per tutti i gelati nei quali non figurino le sostanze predette.

In tutti i casi devono risultare assenti i germi patogeni.

Il bacterium coli deve essere assente in 1/10 di cc. di gelato.

ART. 353 - AUTORIZZAZIONE ALLA PRODUZIONE E VENDITA DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Chiunque intenda produrre, a scopo di vendita, ghiaccio artificiale ad uso alimentare, o chiunque eserciti la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dal sindaco.

I locali di lavorazione dovranno essere riconosciuti igienicamente adeguati ^{del personale} dell'ufficio di igiene e le persone

addette alla produzione e alla vendita dovranno risultare munite di libretto sanitario da rinnovarsi annualmente prima della scadenza.

ART. 354 -- FABBRICAZIONE DI GHIACCIO ARTIFICIALE

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale o con acqua riconosciuta potabile ed idonea ^{dal personale} dell'ufficio di igiene.

Il ghiaccio non deve contenere nel suo spessore impurità di alcun genere e deve dare, alla fusione, acqua pura e potabile.

Nel caso che, per una qualsiasi ragione, l'acqua destinata alla fabbricazione del ghiaccio, abbia perduto il carattere della potabilità o comunque risulti sospetta, il sindaco, su proposta dell'ufficiale sanitario, ne farà sospendere la fabbricazione e la vendita per tutto il tempo necessario alla effettuazione dei controlli ed alla eliminazione degli eventuali inconvenienti.

ART. 355 - TRASPORTO E SPACCI DI GHIACCIO ARTIFICIALE

I mezzi che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto ^{dal personale} adatto dell'ufficio di igiene.

Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nei luoghi di vendita il ghiaccio artificiale deve essere tenuto in recipienti dotati di rivestimento interno igienicamente idoneo, senza interposizione di stracci, segatura od altro materiale che possa inquinarlo.

ART. 356 - GHIACCIO ARTIFICIALE PROVENIENTE DA ALTRI COMUNI

L'introduzione di ghiaccio artificiale, prodotto da altri Comuni deve essere autorizzata dal sindaco sentito l'ufficiale sanitario.

Tutte le partite di ghiaccio importate da altri Comuni

devono essere accompagnate da certificato dell'Ufficiale sanitario, del Comune di origine.

ART. 357 - USO DEL GHIACCIO NATURALE

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

L'impiego del ghiaccio naturale, esclusivamente come refrigerante per la conservazione degli alimenti e delle bevande, sarà tollerato negli esercizi di generi alimentari e nei pubblici esercizi che, a giudizio ^{del personale} dell'ufficio di igiene risultino attrezzati in modo da impedire qualsiasi contatto fra detto ghiaccio e le sostanze alimentari.

6° GRUPPO - GRASSI

ART. 358 - VENDITA DI GRASSI A SCOPO ALIMENTARE

E' permessa la vendita, a scopo alimentare, dei grassi solidi animali e vegetali che, oltre a corrispondere alle vigenti norme di legge, posseggano buoni caratteri organolettici e si trovino in perfetto stato di conservazione e siano posti in commercio con la denominazione corrispondente alla loro composizione chimica.

ART. 359 - DIVIETO DI VENDITA

E' proibita la vendita, a scopo alimentare, dei grassi animali e vegetali irranciditi od altrimenti alterati, di consistenza - colore - odore e sapore anormale, contenenti sostanze nocive o che ne diminuiscano il potere alimentare o comunque sofisticati nonchè provenienti da animali infetti.

ART. 360 - REQUISITI PER IL BURRO

Il burro è sottoposto per la fabbricazione e la vendita alle norme di legge.

L'ufficio di igiene provvede a verificare che gli involucri corrispondano alle disposizioni vigenti in materia e

procede al prelievo di campioni a scopo di analisi.

Il burro non deve essere rancido, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, rosso; o sudicio.

E' vietata la vendita del burro che, portando sugli involucri la indicazione "pastorizzato" "sterilizzato" "fabbricato con creme pastorizzate" e simili, presenti una carica batterica superiore a 200.000 germi per grammo ed oltre 5 b. coli per decigrammo.

Il prodotto non rispondente ai requisiti igienici di cui al comma precedente viene escluso dalla vendita e potrà essere sottoposto ad ulteriori trattamenti e destinato ad usi particolari indicati, caso per caso, dall'ufficio di igiene.

ART. 361 - VENDITA DI OLII VEGETALI

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

ART. 362 - DENOMINAZIONE DEGLI OLII DI SEMI

Gli olii vegetali commestibili diversi da quello di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi, che deve sempre essere indicata nei documenti commerciali e sui recipienti contenenti detti olii, dovunque essi si trovino.

Analoghe scritte a caratteri ben leggibili devono essere applicate all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso e al minuto.

Qualora in uno stesso locale si vendano olio di oliva e olii di semi le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse.

La targa recante l'indicazione dell'olio di oliva non deve essere più visibile per dimensioni, colore e caratteri usati di quella degli olii di semi.

ART. 363 - DIVIETI DI VENDITA E DI MISCELA IN MATERIA DI OLII

E' vietato vendere, detenere per vendere o mettere comunque in commercio olio di oliva che non possenga le caratteristiche prescritte dalle leggi di cui all'art. 316 del presente regolamento e olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

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

7° GRUPPO - LATTE - FORMAGGI - LATTICINI E UOVA

ART. 364 - VIGILANZA

Nel territorio comunale è ammesso al consumo diretto soltanto il latte alimentare prodotto in stalle debitamente autorizzate, a norma del R.D. 9/5/1929 n. 994.

L'ufficio di igiene e il servizio veterinario comunale o consortile vigilano sulla produzione del latte alimentare nel Comune e sulla salubrità del latte introdotto da altri Comuni.

ART. 365 - LATTE ESCLUSO DAL CONSUMO DIRETTO

E' vietato raccogliere o destinare all'alimentazione umana latte non idoneo o comunque non corrispondente a quanto stabilito dal R.D. 9/5/1929 n. 994 o prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita veterinaria o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte nonchè quello ad esso mescolato sarà sequestrato e disperso salvo che, previo nulla osta dell'ufficiale sanitario, non possa essere avviato ad utilizzazioni industriali di tipo particolare.

ART. 366 - AUTORIZZAZIONE PER RIVENDITA E DEPOSITO

Chiunque intenda aprire rivendite o depositi di latte deve fare domanda al sindaco, il quale concede l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento da parte dell'ufficio sanitario, risulti che i locali corrispondono alle prescrizioni di legge ed alle norme del presente regolamento.

ART. 367 - LOCALI DI DEPOSITO E VENDITA DEL LATTE

I locali di deposito e di vendita del latte debbono possedere i seguenti requisiti:

- a) pavimento perfettamente integro, liscio e lavabile, dotato nel punto più declive, di chiusino idraulico per lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- b) pareti rivestite con mattonelle smaltate o pannelli in laminato plastico, o lastre di marmo o di materiale comunque facilmente lavabile e disinfettabile, per l'altezza di almeno mt.2 dal pavimento;
- c) allacciamento all'acquedotto comunale per l'ergazione di abbondante acqua potabile per tutti gli usi dell'esercizio; nelle zone non servite dall'acquedotto comunale l'approvvigionamento idrico dovrà effettuarsi a mezzo di acqua condotta derivata da pozzo riconosciuto idoneo dall'ufficio di igiene;
- d) impianto elettrofrigorifero di potenzialità adeguata alle reali esigenze dell'esercizio;
- e) banco di vendita rivestito con materiale lavabile;
- f) aperture esterne protette, dotate di protezione anti mosche;
- g) tutti gli altri requisiti igienici previsti per gli esercizi di generi alimentari.

ART. 368 - PERSONALE ADDETTO ALLA VENDITA DEL LATTE

Tutto il personale addetto dovrà indossare un camice ed una vestaglia o giubba di tela chiara da rinnovarsi frequentemente.

Dovrà inoltre essere munito del libretto di idoneità sa-

nitaria, da rinnovarsi annualmente previa visita medica, ed in seguito ad esame sierologico del sangue per la lue. schermografia del torace e vaccinazione antitifica per via parenterale.

ART. 369 - LATTE DI CUI E' PERMESSA LA VENDITA

E' permessa soltanto la vendita di latte preventivamente sottoposto, presso stabilimenti regolarmente autorizzati, a trattamenti termici di risanamento, quali la pasteurizzazione la sterilizzazione ed altre operazioni riconosciute idonee dalla competente autorità sanitaria e confezionato in recipienti sigillati.

Il latte pasteurizzato può essere posto in vendita fino al giorno successivo all'avvenuto trattamento di pastorizzazione.

E' consentita la vendita di latte "crudo da consumarsi crudo" purchè prodotto in conformità alle norme prescritte dagli artt. 31/32/33/34 del R.D. 9/5/1929 n.994 e posto in vendita nello stesso giorno di produzione.

ART. 370 - REQUISITI DEL LATTE ALIMENTARE

Il latte alimentare deve corrispondere ai requisiti di genuinità ed integrità e presentare dal punto di vista chimico e fisico le caratteristiche fissate dal R.D. 9/5/1929 n.994 modificato dal D.P.R. 11/8/1963 n.1504.

Il latte pasteurizzato deve corrispondere inoltre ai seguenti requisiti microbiologici ed enzimatologici:

- 1) carica microbica totale inferiore ai 30/mila germi per cc.;
- 2) colonbatteri assenti in 0,1 cc.;
- 3) prova della fosfatasi negativa.

ART. 371 - LATTE SCREMATO

Per quanto concerne la produzione, detenzione e vendita del latte scremato si fa riferimento alle norme di cui allo

art.45 del R.D. 9/5/1929 n.994 nonché all'art.2 del D.P.R.
11/8/1963 n.1504.

ART. 372 - RECIPIENTI PER LA VENDITA DEL LATTE

Presso la rivendita sarà posto in commercio soltanto latte confezionato in recipienti a fondo piatto e senza spalle e dotati di chiusura ermetica ovvero di capsule "sigillo".

I grossi recipienti (bidoni) per le forniture ad enti, società, comunità, ecc. saranno di duralluminio od acciaio inossidabile o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'ufficio di igiene.

I recipienti per la vendita al dettaglio saranno di vetro incolore.

E' consentita la confezione in recipienti a perdere di cartone trattato o di altro materiale igienicamente autorizzato.

Sulle confezioni debbono essere impresse, in modo chiaro ed indelebile, le seguenti indicazioni:

- a) estremi della ditta produttrice;
- b) qualità del latte e trattamenti subiti (crudo, pastorizzato, sterilizzato, parzialmente scremato, totalmente scremato, irradiato, omogeneizzato, ecc...);
- c) indicazione del giorno di produzione limitatamente al latte crudo;
- d) indicazione del giorno di scadenza per la vendita al consumatore dei lattini pastorizzati o sterilizzati;
- e) percentuale del grasso residuo per il latte totalmente e parzialmente scremato;

Per le grosse confezioni è consentito che le dichiarazioni prescritte dal comma precedente vengano scritte su di un cartellino legato al bidone e sigillate con piombino.

Gli utenti sono obbligati a restituire i recipienti vuoti abbondantemente risciacquati, in modo che vengano eliminati tutti i residui suscettibili di inacidimento e fermentazione.

I rivenditori sono obbligati a controllare a che i vuoti vengano restituiti puliti e comunque a provvedervi nel caso che non lo abbia già fatto il cliente.

ART. 373 - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL LATTE

Il latte crudo ed il latte pastorizzato debbono essere conservati costantemente, sia presso il luogo di produzione e lavorazione, sia presso quello di vendita, in celle frigorifere a temperatura non superiore a + 5° C.

Il trasporto dai centri di produzione e lavorazione alle latterie deve essere attuato con carri isotermici o refrigerati e comunque dovrà essere assicurata al prodotto una temperatura non superiore ai 10° C.

La consegna del latte a domicilio, da parte delle latterie, deve essere attuata nel rispetto delle norme di igiene assicurando altresì la perfetta integrità della confezione.

Quando, per servire più clienti, si attuino percorsi con più bottiglie, il trasporto deve avvenire in modo tale da assicurare al latte pastorizzato una temperatura non superiore ai 10° C, anche nel periodo estivo.

A tal fine le bottiglie dovranno essere trasportate in appositi contenitori isotermici internamente lavabili.

ART. 374 - VENDITA DI LATTE ALLO STATO SFUSO

E' vietata la vendita di latte in forma ambulante.

Soltanto nelle zone rurali e dove il più vicino spaccio di latte disti più di mt.1000 il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, può concedere speciali autorizzazioni alla vendita al dettaglio di latte sfuso e non pastorizzato, presso il luogo di produzione e limitatamente al latte ivi prodotto.

ART. 375 - INTRODUZIONE DI LATTE DA ALTRI COMUNI

E' consentita l'introduzione di latte genuino ed integro da altri Comuni alle seguenti condizioni:

- a) il latte deve corrispondere ai requisiti chimico-fisici, microbiologici ed enzimologici prescritti dal R.D. 9.5.1929 n.994 e D.P.R. 11.8.1963 n.1504 nonché dall'art. 370 del presente regolamento;

- b) il latte deve essere confezionato in recipienti con le indicazioni ed i requisiti prescritti dall'art.372;
- c) il latte deve essere trasportato con autoveicoli idonei, refrigerati od isotermici, tali comunque da assicurare durante il trasporto, una temperatura del prodotto non superiore ai 10° C. Sarà accompagnato dal certificato di sanità rilasciato dall'ufficiale sanitario del Comune di provenienza;
- Tali norme non sono applicabili alle preparazioni di latte speciali di cui all'art.2 del D.P.R. 11/8/1963 n.1504.

ART. 376 - LATTE ALTERATO OD INFETTO.

E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare o tenere per somministrare per compenso ai dipendenti latte non corrispondente ai requisiti di cui all'art. 23 del R.D. 9.5.1929 n.994.

Nel caso di infezione brucellare o sospetta tale, concernente animali lattiferi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge il sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, potrà vietare la vendita del latte e dei formaggi fino a quando non siano stati adottati tutti i provvedimenti necessari per la eliminazione di qualsiasi pericolo o danno per i consumatori.

ART. 377 - TRASPORTO DEL LATTE AL DI FUORI DEL COMUNE CON RECIPIENTI DI NOTEVOLE CAPACITA'

Per il trasporto del latte al di fuori del Comune con recipienti di notevole capacità dovranno essere applicate le disposizioni contenute nel D.M. 14.9.1963.

ART. 378 - PANNA

E' consentita la vendita di crema di latte o panna soltanto previo adeguato risanamento presso stabilimenti regolarmente autorizzati o confezionamento in recipienti sigillati, recanti gli estremi della ditta produttrice e la dizione "crema di latte pastorizzata" o "panna pastorizzata".

La crema di latte dovrà possedere i seguenti requisiti:

- a) grasso non inferiore al 30%.
- b) carica microbica totale non superiore a 100.000 germi per cc.;
- c) colonbatteri assenti in 0,1 cc.

ART. 379 - LATTE ACIDO

La produzione e la vendita del latte acido coagulato a mezzo di fermentazione batterica con specie di germi, appositamente selezionati, è consentita alle seguenti condizioni;

- 1) lo yogurt ed i prodotti similari devono essere preparati con latte adatto al consumo diretto, di composizione normale e sottoposto alla azione microbocida del calore in misura non inferiore a quella necessaria per la pastorizzazione del latte;
- 2) il prodotto finito deve essere distribuito in recipienti muniti di chiusura inviolabile e non manomissibile senza rottura;
- 3) se il prodotto è stato ottenuto con latte magro il prodotto deve portare un'etichetta che lo indichi e renda facile il distinguerlo dal preparato ottenuto con latte normale;
- 4) l'esame batteriologico del prodotto deve dimostrare l'assenza di cellule di lieviti e di saccaromiceti di specie diversa da quella utilizzate per l'insemenzamento alla diluizione di $0,001/0,05^3$ di prodotto (1000 cellule per cc.).

ART. 380 - BEVANDE A BASE DI LATTE

Le bevande a base di latte, di latte scremato, di siero di latte o addizionate con sostanze aromatizzanti o edulcoranti, con alimenti ecc... dovranno essere debitamente autorizzate a norma di legge e potranno essere detenute e vendute esclusivamente in recipienti chiusi.

ART. 381 - PRODUZIONE, VENDITA E DEPOSITI DI FORMAGGI

La produzione e vendita di formaggi è regolata dalle vigenti leggi in materia.

La detenzione e il commercio dei formaggi dovrà effet-

tuarsi esclusivamente in locali giudicati igienicamente idonei dal personale dell'ufficio di igiene

ART. 382 - FORMAGGI DEI QUALI E' VIETATA LA VENDITA

E' vietato vendere formaggi:

- a) ottenuti da latte non regolamentare o comunque inidoneo ad uso alimentare;
- b) in stato di eccessiva maturazione o di incipiente putrefazione o di odore disgustoso;
- c) eccessivamente truciati o invasi da acari;
- d) colorati con colori nocivi;
- e) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi, preparati con materie estranee al latte (come erbe, patate ecc...) dovranno essere contrassegnati anche con le indicazioni delle sostanze contenute.

ART. 383 - DIVIETO DI VENDITA DI ALCUNI LATTICINI

E' proibita la vendita di latticini, come ricotta, latte di burro, siero, ecc.... preparati con latte non regolamentare e comunque non idoneo ad uso alimentare.

ART. 384 - FORMAGGI FRESCHI

I formaggi freschi di produzione industriale, quali gli stracchini ed altri tipi di formaggi a pasta molle comunque denominati, sono ammessi alla libera vendita, nel territorio comunale, a condizione che siano prodotti con latte pastorizzato o comunque termicamente bonificato con procedimenti igienicamente idonei.

Per formaggio pastorizzato si intende un prodotto che, esaminato col metodo di Cornell (Kosikowsky) dia valori di fosfatasi inferiori ai 5 gamma per grammi 0,25 di formaggio.

Il controllo batteriologico ed enzimologico del formaggio pastorizzato viene effettuato dall'ufficio di igiene tramite il laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

I suddetti formaggi freschi possono essere venduti sola-

mente se confezionati in carte o scatole che rechino a caratteri ben leggibili la dichiarazione "pasteurizzato" oltre al nome e all'indirizzo delle ditte produttrici.

La dichiarazione di cui al comma precedente può essere anche stampata in dischetti applicati ai singoli formaggi.

I formaggi freschi pecorini, vaccini o misti di produzione casalinga od artigianale, preparati con latte non previamente pastorizzato non potranno essere messi in commercio o comunque utilizzati se non dopo aver subito una stagionatura di almeno 45 giorni ed al termine di tale periodo non siano stati sottoposti a speciale bollatura da parte dell'ufficio di igiene.

Parimenti tutti i formaggi freschi pecorini, vaccini o misti di produzione industriale, qualora non prodotti con latte previamente pasteurizzato o comunque positivi alla prova della fosfatasi sono soggetti all'obbligo del controllo e della bollatura di cui al comma precedente.

ART. 385 - FORMAGGIO GRATTUGIATO

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente.

E' anche ammessa la produzione industriale di formaggio grattugiato da confezionarsi sottovuoto in sacchetti o contenitori idonei recanti l'indicazione della ditta preparatrice nonchè del peso netto e qualità del formaggio impiegato.

Quando nella preparazione siano impiegati diversi tipi di formaggio (grana, pecorino, ecc...) sulla confezione dovranno essere riportati i dati relativi alla quantità e qualità dei formaggi impiegati.

ART. 386 - UOVA

E' proibito vendere uova guaste, colorate con sostanze nocive, con contenuto non completamente chiaro e traslucido a lucetrasnessa, che galleggino parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7% (densità 1,077), con odore o sapore

anormale o con camera d'aria eccedente $1/5$ del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purchè siano in perfetto stato di conservazione e contrassegnate con la scritta "conservate in calce" "refrigerate", ecc... .

L'indicazione di "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione e comunque non risultanti assolutamente fresche.

Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente marcate e poste in vendita con un cartello che ne indichi la provenienza.

8° GRUPPO - PESCI - CROSTACEI E MOLLUSCHI

ART. 387 - INTRODUZIONE NEL COMUNE

Il sindaco potrà sospendere l'importazione nel comune di pesci, ostriche, mitili e simili quando, da relazione dell'ufficiale sanitario, risulti manifesto il pericolo di diffusione di malattie infettive.

ART. 388 - LUOGHI DI DEPOSITO E VENDITA DI PESCI E CROSTACEI

(1)

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi nei luoghi permessi dall'autorità comunale e non potrà essere concessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi altra specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il sindaco potrà autorizzare la vendita in forma ambulante di pesci e crostacei, sentito il parere dell'ufficiale sanitario che lo esprimerà previo accertamento della presenza dei seguenti requisiti presso i mezzi di trasporto (furgoni, automezzi, ecc...):

- a) il pesce dovrà essere contenuto in recipienti impermeabili e facilmente lavabili;
- b) il vano destinato ad accogliere pesce e crostacei dovrà venire refrigerato a temperatura non superiore a 4° C;

(1) Tutti i prodotti ittici introdotti nel territorio comunale, prima di essere posti in commercio devono essere sottoposti ad ispezione sanitaria da parte del Veterinario Comunale.

- c) all'interno del vano di cui alla lettera precedente dovrà funzionare un termometro a mercurio, per la determinazione della temperatura ambientale;
- d) tutte le attrezzature e suppellettili dovranno sempre essere tenute in condizioni di perfetta pulizia.

ART. 389 - LOCALI ADIBITI A VENDITA E DEPOSITO DI PESCI

I locali, adibiti a vendita o deposito di pesci freschi o congelati e di crostacei, devono essere ben aereati, avere pareti di materiale impermeabile e di facile lavatura ed essere provvisti di abbondante acqua potabile; il pavimento dovrà essere in materiale impermeabile e lavabile, con declivio verso una bocchetta di scarico raccordata tramite sifone idraulico alla fognatura; in difetto tale scarico dovrà essere avviato ad idoneo recapito debitamente approvato dall'ufficio di igiene.

I tavoli sui quali si espone il pesce dovranno essere di marmo o di altro materiale giudicato idoneo dall'ufficiale sanitario nonché dal veterinario comunale.

Cassette e cesti, destinati al trasporto del pesce, devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale - quando non sia collocata sopra i tavoli - deve essere conservata entro recipienti riconosciuti idonei dal personale dell'ufficio di igiene (bacinelle o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana ecc....) dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio del pesce.

Gli esercizi in parola devono essere dotati di idonei impianti frigoriferi.

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

I recipienti che contengono il pesce non debbono sgocciolare sul suolo e, appena vuotati, debbono essere lavati e tenuti al riparo dalle mosche.

Il certificato di abilitazione deve contenere il nome, cognome, la data ed il luogo di nascita, di residenza e la fotografia del richiedente.

Il certificato ha validità 5 anni e alla scadenza viene automaticamente rinnovato a richiesta del titolare.

ART. 396 - CONFEZIONI

I presidi sanitari devono essere venduti nelle loro confezioni originali e le caratteristiche delle confezioni devono essere tali da impedire la facile rottura e la fuoriuscita accidentale del contenuto.

Le confezioni di vetro possono essere consentite solo se protette da idonei imballaggi.

Sulle confezioni dei presidi sanitari devono essere apposte etichette recanti in modo indelebile i contrassegni e le diciture di cui all'art. 17 del D.P. 3/8/1968 n. 1255.

ART. 397 - LOCALI DI DEPOSITO E VENDITA

I presidi sanitari devono essere detenuti e venduti in locali che non siano adibiti al deposito o alla vendita di generi alimentari.

I presidi sanitari di 1^a e 2^a classe debbono essere conservati in appositi locali o in appositi armadi da tenere comunque chiusi a chiave.

I locali destinati a deposito e alla vendita dei presidi sanitari oltre a possedere tutte le caratteristiche previste per i vani ad uso abitazione, dovranno presentare i seguenti requisiti:

- 1) pavimenti in materiale impermeabile e lavabile;
- 2) pareti raccordate tra loro e al pavimento mediante angoli arrotondati e rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di mt. 2;
- 3) porte di accesso apertisi direttamente su spazi esterni e comunque svincolate da ingressi o vani scala comuni ad abitazioni civili;

- 4) assenza di aperture o finestre sulle pareti prospicienti verso locali di abitazione;
- 5) approvvigionamento idrico a mezzo di acqua potabile;
- 6) disponibilità di servizi igienici provvisti di doccia e lavabo.

ART. 398 - VENDITA

Chiunque venda i presidi sanitari di prima e seconda classe deve essere provvisto di un registro o di uno schedario numerato di carico e scarico debitamente vistato in ogni pagina dall'ufficiale sanitario, nella cui voce "carico" devono essere riportati:

- a) nome del predetto, numero di registrazione e quantitativo del prodotto;
- b) nome dell'impresa produttrice;
- c) data di arrivo della merce.

Nella voce "scarico" devono essere riportati:

- a) nome e quantitativo del prodotto venduto;
- b) data della vendita
- c) estremi della dichiarazione di responsabilità rilasciata dall'acquirente; all'atto dell'acquisto, su apposito modulo numerato progressivamente a cura del venditore e di cui una copia viene trattenuta dal venditore stesso.

Qualora l'acquisto venga effettuato tramite ordinazione scritta, la richiesta dovrà essere vistata dal sindaco o dal comandante la stazione dei carabinieri o dal medico provinciale o dall'ufficiale sanitario o da un funzionario dell'ispettorato agrario o da un funzionario degli uffici agricoli di zona del ministero dell'agricoltura e delle foreste.

I presidi sanitari appartenenti alla 1^a e 2^a classe possono essere venduti per l'impiego diretto per sé o per conto terzi, solo a coloro che siano muniti di apposita autorizzazione rilasciata dall'ispettorato provinciale dell'agricoltura.

ART. 399 - VENDITA AMBULANT E E ALLO STATO SFUSO

E' vietata la vendita dei presidi sanitari sia in forma

ambulante che allo stato sfuso.

ART. 400 - VIGILANZA

La vigilanza per l'applicazione delle norme contenute nel presente capo è affidata, nel territorio comunale, all'ufficiale sanitario, fatte salve le competenze stabilite dalla legge.

CAPO V° - OGGETTI D'USO CASALINGO, GIOCATTOLI, COSMETICI
E POPPATOI

ART. 401 -

Per la preparazione degli oggetti ad uso personale, domestico e industriale non possono venire usati i colori nocivi di cui al R.D. 30/10/1924 n.1938 e successive modificazioni.

ART. 402 - TAPPEZZERIE

Le stoffe e le carte per tappezzerie, ornamentazione ed altro uso domestico non possono essere colorate con colori arsenicali o antimoniali.

ART. 403 - GIOCATTOLI

E' vietato l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione di giocattoli.

ART. 404 - COSMETICI E TINTURE

E' vietata la vendita di saponi, cosmetici e tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti tossici anche non proibiti, quando sui contenitori di tali cosmetici e tinture e negli annunci al pubblico non sia indicato in modo chiaro o con la denominazione propria la qualità e la quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta "veleno".

Le disposizioni stesse devono essere osservate per la vendita delle liscive contenenti sostanze tossiche o di qualsiasi altra materia destinata ad uso personale o domestico quando contenga sostanze velenose

ART. 405 - DENTIFRICI

Nella preparazione dei dentifrici e dei preparati per l'igiene orale è vietato l'impiego di coloranti proibiti per la colorazione degli alimenti e delle bevande.

TITOLO VI° - POLIZIA MORTUARIA

ART. 406 - DISPOSIZIONI GENERALI - DENUNCIA DELLE CAUSE DI MORTE

I servizi di polizia mortuaria sono disciplinati dalle norme contenute nel D.P.R. 21.10.1975, n.803, nonché dalle disposizioni di cui al presente titolo.

Coloro che esercitano la professione di medico-chirurgo devono denunciare al sindaco, su apposita scheda, entro 24 ore dall'accertamento del decesso, la malattia che, a loro giudizio, ne sarebbe stata la causa.

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

A cura del comune presso l'ufficio di igiene dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

ART. 407 - DECESSI DI PERSONE PRIVE DI ASSISTENZA - RINVENIMENTO DI CADAVERI

Chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso di persona priva di assistenza o effettui rinvenimento di cadavere o pezzi di cadavere o ossa umane deve dare immediata comunicazione al sindaco il quale ne informa immediatamente l'autorità giudiziaria e quella di pubblica sicurezza.

ART. 408 - DENUNCIA PER MORTE DOVUTA A REATO E A MALATTIE INFETTIVE

Qualora risulti o sorga comunque il sospetto che la morte sia dovuta a reato, sia il medico curante che il medico necroscopo ne faranno immediata denuncia al sindaco che deve dare immediata comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza.

Quando il sanitario sospetti che il decesso sia avvenuto

per malattia infettiva, ne darà immediata comunicazione all'ufficiale sanitario per l'adozione dei necessari provvedimenti profilattici.

ART. 409 - CONTROLLO NECROSCOPICO

Le funzioni di medico necroscopo sono esercitate, nell'ambito territoriale di competenza, dal medico condotto o da altro sanitario nominato dal sindaco che dipendono per tale attività, dall'ufficiale sanitario e a questi riferiscono sull'espletamento del proprio servizio.

Nell'ospedale la funzione di medico necroscopo è svolta dal direttore sanitario.

Il medico necroscopo ha il compito di accertare la morte e redigere l'apposito certificato scritto.

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

ART. 410 - OSSERVAZIONE DEI CADAVERI

Nessun cadavere può essere chiuso in cassa, nè essere sottoposto ad autopsia, ad imbalsamazione, trattamenti conservativi, congelazione o conservazione in frigorifero, nè essere inumato, tumulato, cremato, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, salvo i casi di decapitazione, maciullamento ed altri con note tanatologiche assolutamente sicure, accertate dal medico necroscopo anche con l'ausilio di apparecchi o strumenti.

Il sindaco, su proposte dell'ufficiale sanitario, può altresì ridurre il periodo di osservazione a meno di 24 ore nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia infettiva o il cadavere presenti segni di iniziata putrefazione o quando altre ragioni speciali lo richiedano.

Nei casi di morte improvvisa e in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente l'osservazione deve essere protratta fino a 48 ore, salvo che il medico necroscopo non accerti prima segni sicuri di iniziale putrefazione del cadavere.

Durante il periodo di osservazione, i cadaveri di persone decedute per malattia infettiva, devono essere protetti con idonei veli, dalle mosche e da altri insetti, deposti nella cassa con gli indumenti e avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante; devono essere adottate altresì quelle speciali misure cautelative prescritte dall'ufficiale sanitario, per evitare ogni contatto diretto e indiretto.

ART. 411 - DEPOSITI DI OSSERVAZIONE

Il comune deve avere, nell'ambito del cimitero, un locale, distinto dalla camera mortuaria, per ricevere e tenere in osservazione, per il periodo prescritto, le salme di persone:

- a) morte in abitazioni inadatte e nelle quali sia pericoloso mantenerle per il prescritto periodo di osservazione;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

Il deposito di osservazione può essere istituito dal comune anche presso ospedali o altri istituti sanitari ovvero in particolare edificio ben rispondente allo scopo per ubicazione e requisiti igienici.

ART. 412 - TRASPORTO DELLE SALME

Trascorse almeno 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore si provvederà al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nella cassa, alla camera mortuaria del cimitero.

Quando, a richiesta motivata dai familiari, o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non possa avere luogo entro il prescritto periodo di 48 ore, a cura del personale dell'ufficio di igiene verranno iniettati nella cavità toracica e addominale sostanze disinfettanti e conservative atte a ritardare i processi putrefattivi.

In tali casi, a giudizio dell'ufficiale sanitario, potrà essere prescritto il condizionamento delle salme con ghiaccio secco o altri sistemi di refrigerazione ritenuti idonei.

Il trasporto delle salme deve essere fatto con apposita vettura chiusa, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto idoneo, dal lato igienico, dall'ufficiale sanitario.

Per il trasporto fuori del territorio comunale, la salma sarà chiusa in duplice cassa che deve presentare i requisiti previsti dall'art. 28 D.P.R. 21.10.1975, n. 803.

Per il trasporto di salme nel territorio di un comune che disti non più di 25 Km., salvo il caso di morti per malattie infettive, e sempre che il trasporto stesso, dal luogo di deposito della salma al cimitero, possa farsi direttamente e con idoneo carro funebre, non si applicano le prescrizioni di cui al comma precedente.

ART. 413 - CARRI PER IL TRASPORTO DELLE SALME E RIMESSE

I carri destinati al trasporto dei cadaveri su strada devono essere interamente rivestiti di lamiera metallica o di altro materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile, con angoli di raccordo fra le pareti arrotondati.

Detti carri devono essere riconosciuti idonei dall'ufficiale sanitario il quale ne controllerà, almeno una volta all'anno, lo stato di manutenzione; le dichiarazioni di idoneità dei carri dovrà risultare su apposito registro da conservare sul carro stesso in ogni suo trasferimento.

Le rimesse dei carri funebri devono essere ubicate in località appartata e devono essere illuminate e ventilate per mezzo di finestre aperte direttamente verso spazi liberi esterni. Tali rimesse avranno inoltre le pareti rivestite di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e il pavimento sarà anch'esso costituito da materiale liscio, impermeabile, bene unito, lavabile e sarà disposto in modo tale da assicurare il facile scolo delle acque di lavaggio.

DECRETO MINISTERIALE 5 luglio 1975

Modificazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione.

IL MINISTRO PER LA SANITA'

- vista la legge 13 marzo 1958, n. 296;
- visti gli articoli 218, 344, 345 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265;
- viste le istruzioni ministeriali 20 giugno 1896, concernenti la compilazione dei regolamenti locali sull'igiene del suolo e dell'abitato;
- considerata la necessità di apportare d'urgenza modifiche alle predette istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 per la parte riguardante l'altezza minima ed i requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione, in attesa di procedere all'aggiornamento della restante parte delle istruzioni ministeriali stesse;
- udito il parere del Consiglio superiore di sanità il 27 febbraio 1975.

D E C R E T A

ART. 1

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

Nei comuni montani al di sopra dei 1.000 metri sul livello del mare può essere consentita, tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia edilizia, una riduzione dell'altezza minima dei locali abitabili a m. 2,55.

ART. 2

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, e di mq. 10, per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.

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

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile.

ART. 3

Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, salvo che per i comuni montani situati al di sopra dei 1.000 sul livello del mare per i quali valgono le misure ridotte già indicate all'art. 1, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, e non inferiore a mq. 38 se per due persone.

ART. 4

Gli alloggi debbono essere dotati di impianti di riscaldamento ove le condizioni climatiche lo richiedano.

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere compresa tra i 18° C e i 20° C; deve essere, in effetti, rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti abitati e nei servizi, esclusi i ripostigli.

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

Le rimesse di cui ai commi precedenti debbono essere provviste delle attrezzature e dei mezzi per la pulizia e la disinfezione. L'idoneità dei locali adibiti a rimessa di carri funebri e delle relative attrezzature è accertata dall'ufficiale sanitario.

ART. 414 - CASSE PER INUMAZIONE E TUMULAZIONE

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti all'atto del parto, possono essere chiusi in una sola cassa e sepolti in una stessa fossa.

Le casse per le inumazioni devono essere di legno di abete o di altro facilmente decomponibile; non è consentito l'uso di casse di metallo o di altro materiale non biodegradabile.

E' vietato altresì l'impiego di materiali non biodegradabili nelle parti decorative delle casse.

Le casse devono avere i requisiti previsti dall'art. 75 D.P.R. 21.10.1975 n.803.

Per le tumulazioni i cadaveri devono essere racchiusi in doppia cassa, una interna metallica saldata a fuoco e una esterna di legno; tra le due casse, al fondo, deve essere interposto uno strato di torba polverizzata o di segatura di legno o di altro materiale assorbente sempre biodegradabile riconosciuto idoneo. Le casse per le tumulazioni devono avere i requisiti previsti dall'art. 28 D.P.R. 21.10.1975, n.803.

E' vietato applicare alle casse metalliche valvole od altri apparecchi che possano alterare la tenuta ermetica della cassa.

Ogni cassa di legno deve portare impresso il marchio di fabbrica con le indicazioni della ditta costruttrice.

ART. 415 - CIMITERO

Il comune deve avere almeno un cimitero a sistema di inumazione.

L'ufficiale sanitario vigila e controlla il funzionamento dei cimiteri e propone al sindaco i provvedimenti necessari per assicurarne il regolare esercizio.

L'ufficio di igiene deve essere dotato di una planimetria in scala 1:500 dei cimiteri esistenti nel territorio del comune, con bollo e firma in originale estesa anche alle zone circostanti del territorio.

Tutti i cimiteri devono avere almeno un custode il quale, per ogni cadavere ricevuto, ritira e conserva presso di sé la autorizzazione al seppellimento rilasciata dall'ufficiale di stato civile e iscrive giornalmente in apposito registro in doppio esemplare:

- 1) le inumazioni che vengono eseguite;
- 2) le tumulazioni effettuate;
- 3) le generalità delle persone i cui cadaveri vengono cremati;
- 4) qualsiasi variazione avvenuta in seguito per esumazione, estumulazione, trasporto di cadaveri o di ceneri, ecc...

I registri di cui al comma precedente debbono essere presentati ad ogni richiesta degli uffici comunali e un esemplare dei medesimi deve essere consegnato ad ogni fine di anno al comune, per essere conservato negli archivi, restando l'altro presso il custode.

Il custode del cimitero è tenuto a riferire all'ufficiale sanitario qualunque inconveniente gli accada di rilevare.

ART. 416 - INUMAZIONE

Ogni cimitero deve avere campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione; ogni fossa nei campi comuni deve essere contraddistinta da un cippo costituito da materiale resistente a portare una targhetta con indicazione del nome e cognome del defunto e della data di seppellimento.

Per l'inumazione non è consentito l'uso di casse metalli che o di altro materiale non biodegradabile.

Ciascuna fossa per inumazione deve essere scavata fino a due metri di profondità dal piano di superficie del cimitero, avere la lunghezza, nella parte più profonda, di mt. 2,20 e la

larghezza di mt.0,80 e debbono distare l'una dall'altra almeno mt. 0,50.

Le fosse per inumazione di cadavere di fanciulli di età sotto i 10 anni debbono avere, nella parte più profonda una lunghezza media di mt.1,50, una larghezza di mt.0,50 e debbono distare l'una dall'altra mt.0,50.

ART. 417 - TUMULAZIONE

L'autorità comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme stabilite, luoghi per inumazione e tumulazioni nonché posti per sepolcri individuali o di famiglie a tempo determinato comunque di durata non superiore a 99 anni.

Lo spessore delle pareti delle nicchie e dei loculi deve essere di almeno cm.40, tranne che non s'impieghino lastre di pietre compatta, unite fra loro con saldatura di piombo, o costruzioni in cemento armato.

In quest'ultimo caso tanto le solette che i tramezzi debbono avere lo spessore non inferiore a cm.10 e debbono essere adottati i sistemi necessari per rendere la struttura impermeabile ai liquidi e ai gas.

E' permessa la costruzione dei colombari con loculi prefabbricati, ma dette celle dovranno essere realizzate in un unico getto di cemento armato di spessore non inferiore a cm.5; il getto dovrà essere vibrato e dovrà risultare impermeabile ai liquidi e ai gas.

Il piano dei loculi deve essere inclinato verso l'interno ad evitare l'eventuale uscita di liquidi.

La chiusura del tumulo deve essere realizzata con mattoni pieni o pietra naturale di spessore non inferiore a cm.15 sempre intonacati nella parte esterna. E' permessa la chiusura con elemento di cemento armato vibrato di spessore non inferiore a cm.3.

Le salme destinate alla tumulazione debbono essere racchiuse in duplice cassa, l'una di legno e l'altra di metallo, corrispondenti entrambe ai requisiti di cui all'art.28 del D.P.R. 21.10.1975 n.803.

ART. 418 - DISTRUZIONE DI CASSE E FUSTI PER FIORI

Le casse d'imbballaggio che hanno servito per il trasporto dei feretri devono essere bruciate a cura del custode nel recinto del cimitero o in luogo appositamente indicato dal personale dell'ufficio di igiene.

Nello stesso modo devono venire distrutti, quando siano essiccati, i fusti dei fiori che sono collocati nei campi di inumazione e sui sepolcri privati.

ART. 419 - ESUMAZIONI ED ESTUMULAZIONI

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo allorchè, trascorso un decennio dal seppellimento o alla scadenza della concessione quando trattasi di sepoltura privata, si liberano le fosse dai resti del feretro e si utilizzano per nuove inumazioni.

Le esumazioni straordinarie hanno luogo quando i cadaveri vengono disseppelliti, qualunque sia il tempo trascorso dal seppellimento, per ordine dell'autorità giudiziaria o in seguito ad autorizzazione del sindaco per essere trasportate in altre sepolture o per venire cremate.

Le esumazioni ordinate dall'autorità giudiziaria devono essere eseguite alla presenza dell'ufficiale sanitario e del custode.

Salvo i casi ordinati dall'autorità giudiziaria, non possono essere eseguite esumazioni straordinarie:

- a) nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre;
- b) quando trattasi della salma di persona morta di malattia infettiva, a meno che non siano già trascorsi due anni dalla morte e che l'ufficiale sanitario dichiarerà che essa può essere eseguita senza alcun pregiudizio per la salute pubblica.

Le estumulazioni si eseguono allo scadere del periodo della concessione e sono regolate dal custode.

I feretri estumulati devono essere inumati per un periodo sufficiente a garantire la completa mineralizzazione del

cadavere e comunque non inferiore a 5 anni, dopo aver praticato nella cassa metallica un'opportuna apertura al fine di consentire la ripresa del processo di mineralizzazione del cadavere.

Si applicano alle estumulazioni le disposizioni previste per le esumazioni dal terzo e dal quarto comma del presente articolo e dalla lettera b) del quarto comma.

E' vietato eseguire sulle salme tumulate operazioni tendenti a ridurre il cadavere entro contenitori di misura inferiore a quella delle casse con le quali fu collocato nel loculo al momento della tumulazione.

ART. 420 - RINVENIMENTO E RACCOLTA DI OSSA

Le ossa che si rinvencono in occasione delle esumazioni e delle estumulazioni ordinarie devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, a meno che coloro che ne abbiano interesse non facciano domanda di raccoglierte per deporle in cellette o colombari entro il recinto del cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte e inceneriti nell'interno del cimitero o in luogo indicato dal personale dell'ufficio di igiene.

ART. 421 - CAMERA MORTUARIA

Ogni cimitero deve avere una camera mortuaria per la eventuale sosta dei feretri prima del seppellimento.

I feretri destinati all'inumazione potranno sostare per non più di 24 ore mentre per quelli destinati alla tumulazione è consentita una sosta di 15 giorni.

La camera mortuaria deve essere illuminata e ventilata per mezzo di ampie finestre aperte direttamente verso la superficie scoperta del cimitero.

Le pareti di essa devono essere rivestite con materiale impermeabile e facilmente lavabile fino all'altezza minima di mt. 2,00 dal pavimento il quale sarà costituito anch'esso da materiale liscio, impermeabile e disposto in modo da

assicurare il facile scolo delle acque di lavaggio di cui deve essere garantito il facile e innocuo smaltimento.

La camera mortuaria, opportunamente disposta ed attrezzata, può venire utilizzata quale deposito di osservazione e sala per autopsia di cui all'art.66 del D.P.R. 21.10.1975, n.80

TITOLO VII^o - DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITA'

ART. 422 - APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il presente regolamento andrà in vigore non appena sarà stato controllato e pubblicato a norma di legge.

Con la sua adozione tutti i precedenti regolamenti comunali di igiene e ogni altra contraria disposizione riguardante l'igiene e la sanità pubblica, s'intendono abrogati.

ART. 423 - APPLICAZIONE DI ALTRE LEGGI

Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 Luglio 1934, n.1265 e nelle altre leggi e regolamenti statali e regionali in vigore.

ART. 424 - PENALITA'

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal codice penale o da altre leggi o regolamenti generali, sono accertate e punite con la procedura prevista agli articoli 106 - 110 della legge comunale e provinciale approvata con R.D. 3.3.1934 n.383 e dalla legge 3 maggio 1967 n.317, con ammenda fino a lire duecentomila in base alla tabella che sarà approvata con apposita deliberazione della giunta municipale.

ART. 425 - PROVVEDIMENTI D'URGENZA

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il sindaco, nei casi contingenti e urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente regolamento, può agire con provvedimenti d'ufficio a norma dell'art.55 della legge comunale e provinciale.

REGOLAMENTO DI IGIENE DEL COMUNE DI A

ALLEGATO A

Limiti allo smaltimento dei liquami suinicoli per spandimento su terreno agricolo (art. 151).

Tenuto conto dell'indirizzo culturale adottato dalla azienda richiedente, che dovrà uniformarsi alle linee della pianificazione agricola zonale, del sistema di allevamento, del consumo di acqua previsto per la pulitura degli impianti e dei metodi di alimentazione, è permesso lo smaltimento dei liquami suinicoli per spandimento sul terreno agricolo, sulla base della zonizzazione del territorio comunale.

La mappa allegata è stata ricavata dalla carta più generale del Comprensorio di Reggio Emilia, relativa alle caratteristiche del territorio (permeabilità, fertilità, presenza di falde freatiche, etc...).

Gli standards fissati per le zone in cui è permesso lo spandimento dei liquami si riferiscono a suini di peso medio di 80-100 Kg. e possono subire delle fluttuazioni del 20%. Tali limiti riguardano colture che richiedono poche lavorazioni del terreno (ess.: orzo, frumento, etc...), ma sono aumentabili previa autorizzazione del sindaco, sentito il parere dell'ufficio di igiene che terrà conto delle caratteristiche della zona, nel caso di colture tipo mais, sorgo, pioppo, prato stabile ricco di graminacce, erbai e prati avvicendati a graminaccia.

Si riportano di seguito le linee interpretative della zonizzazione:

1) Zone escluse

- Zona A in quanto bacino sciolante su centri abitati e con falda freatica superficiale;
- Zona B escluse perchè inserite nel PRG con relativi rispetti;
- Zona C in quanto zone di rispetto storico e paesaggistico.

Tutte queste zone sono state individuate dal P.I.C.; le restanti sono quelle a vocazione agricola.

2) Dalle analisi cartografiche risulta che:

Zona D pur essendo zona agricola non è idonea per la dispersione dei liquami sul terreno;

Zona E è consigliato uno spandimento non superiore a 10 capi/ettaro;

Zona F 20 capi/ettaro

Zona G 50 capi/ettaro

(per gli standards fissati sono permesse le fluttuazioni dette sopra).

I nuovi insediamenti potranno permettersi nelle zone E, F, G, purchè garantiscano un rapporto suini/terra sufficiente, oppure sistemi di smaltimento artificiale idonei.

Anche nel caso di installazione di impianti di depurazione, dovrà essere disponibile una determinata estensione di terreno per l'eliminazione dei fanghi (stabilita dall'ufficio di igiene, sulla base degli studi agronomici più recenti e delle caratteristiche geologiche della zona).

In merito alla preesistenza va detto che nelle zone E, F, G gli allevamenti dovranno regolarizzarsi in base ai limiti fissati.

Nelle zone B e C non si potranno permettere nuovi insediamenti o ampliamenti, mentre quelli esistenti dovranno effettuare eccezionali opere di smaltimento e non effettuare lo spandimento.

Nelle zone A e D infine non sono consentiti nè lo spandimento, nè nuovi insediamenti; tuttavia si potranno concedere limitati ampliamenti alle aziende esistenti, purchè queste garantiscano un'efficace depurazione dei liquami.

Sulla carta sono riportate le zone di emungimento della acqua potabile, gestite dall'A.G.A.C., intorno alle quali si dovrà tendere a disincentivare gli insediamenti suinicoli.

INDICE ANALITICO

A

ABITABILITA' DELLE CASE.....	Artt. 53-159-233
ABITAZIONI.....	Art. 96 e segg.
" COLLETTIVE.....	Art. 60 e segg. 253
ABITAZIONI RURALI.....	Artt. 158 e segg. Art. 192
ABORTI.....	Art. 25
ACCELTAMENTO DIAGNOSTICO.....	Art. 244
ACETO.....	Art. 316
ACQUA.....	Artt. 157 e segg.
" GASSATE E MINERALI.....	Art. 316
ACQUAI.....	Artt. 77 e 149
ACQUEDOTTI.....	Artt. 158-160-161-162 163-167
" "RURALI.....	Art. 169
ACQUEVITI.....	Art. 316
ADITIVI CHIMICI.....	Art. 310
AERAZIONE ARTIFICIALE.....	Art. 121
ALIMENTI E BEVANDE.....	Artt. 299 e segg.
ALBERGHI.....	Artt. 60 e segg.
" DIURNI.....	Art. 83
ALCOOL ETILICO.....	Art. 316
ALLACCIAMENTI ALLA RETE IDRICA.....	Art. 161
ALLEVAMENTI INDUSTRIALI.....	Art. 190
ALLONTANAMENTO PERSONALE DEGLI ALBERGHI.....	Art. 67
PERSONALE DELLE CUCINE.....	Art. 78
ALTEZZA DEGLI AMBIENTI.....	Art. 116
AMBULATORI.....	Artt. 78 e 19
AMEBIASI.....	Art. 261
ANALISI DI SOSTANZE ALIMENTARI.....	Art. 14
ANCHILOSTOMIASI.....	Art. 264
ANTI PARASSITARI.....	Art. 316

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	Artt. 157 e segg.
" degli impianti sportivi ...	Art. 92
" degli stabilimenti ind.	Art. 217
ARGENTO	Art. 157
ARSENICO	Art. 157
ARTI SOGGETTE A VIGILANZA	Art. 17
ASILI NIDO	Art. 58-224
ASSISTENZA SANITARIA AGLI AVENTI DIRITTO	Art. 6
ASSISTENZA SPECIALISTICA AGLI AVENTI DIRITTO	Art. 6
AUTOAMBULANZE	Art. 18
AUTOCLAVE	Artt. 63 e 161
AUTORITA' E ORGANI SANITARI	Art. 1
AUTORIMESSE	Art. <u>175</u>

AUTORIZZAZIONI:

- alla apertura e esercizio di ambulatori Artt. 18 e 19
- al commercio e alla vendita di strumenti sanitari
- alla pubblicità sanitaria
- alla raccolta, al commercio e all'impiego industriale di piante officinali
- alla produzione deposito e commercio di detergenti sintetici
- alla concimazione e disinfezione di terreni con sostanze tossiche
- alla apertura e all'esercizio di cave
- alla apertura e all'esercizio di bacini di macerazione
- alla apertura e al funzionamento di scuole private
- alla apertura e all'esercizio di alberghi, abitazioni collettive, pensioni, locande, esercizi pubblici, locali di pubblico ritrovo
- alla esenzione dall'osservanza del divieto di fumo
- alla apertura e all'esercizio di alberghi diurni, stabilimenti balneari, fluviali o lacuali
- alla apertura e gestione di piscine ...
- alla apertura e all'esercizio di lavanderie
- alla edificazione, ampliamento, modificazione, cambiamento di destinazione d'uso di costruzioni
- alla demolizione di fabbricati
- alla immissione di acque bianche o nere in fognature

- allo smaltimento delle acque nere di abitazioni civili mediante pozzo nero o impianti per il trattamento primario e secondario Art. 133
- all'immissione in fogna di liquami zooagricoli o industriali depurati Art. 150
- a variazioni qualitative e quantitative e alle modifiche tecnologiche delle attività industriali, commerciali e zooagricole Art. 152
- alla preparazione di pozzi o alla captazione di acque sorgive Art. 164
- alla costruzione di case coloniche Art. 178
- all'attivazione e all'esercizio di allevamenti di depositi di animali a carattere commerciale o industriale Art. 190
- all'apertura e alla gestione di casefici, latterie, burrifici e magazzini di formaggi Art. 191
- all'apertura, all'esercizio, alla modificazione della destinazione d'uso di stabilimenti industriali Art. 197
- all'apertura e all'esercizio di essicatoi per bozzoli da seta e di allevamenti per la produzione di larve di mosca Art. 228
- all'apertura e all'esercizio di industrie insalubri Art. 232
- all'abitabilità o all'usabilità di edifici costruiti, modificati, ampliati, destiinati ad usi diversi, ecc. Art. 233 e segg.
- all'esercizio del baliatico Art. 277
- all'apertura e all'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di depositi di sostanze alimentari Art. 301
- alla produzione di oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari Art. 305
- all'attivazione e gestione di esercizi per la vendita di sostanze alimentari Art. 311
- all'apertura e gestione di pasticceria e prodotti dolciari Art. 326
- alla apertura e gestione di spacci di vendita di frutta e verdura Art. 338
- al commercio di funghi Art. 341
- alla fabbricazione di gelati, granite e simili Art. 343
- alla vendita di gelati Art. 344
- alla produzione e vendita di ghiaccio artificiale Art. 353
- all'introduzione nel Comune di ghiaccio artificiale Art. 356
- al commercio di olii vegetali Art. 361

- alla rivendita e deposito di latte
- alla vendita di latte sfuso non trattato Art. 374
- alla vendita e al deposito di pesci e molluschi e stacei Art. 388
- al commercio di fitofarmaci Art. 394

BACCALA' E MERLUZZO	Art. 391
BAGNANTI	Art. 89
BALIAICO	Art. 277
BARBIERI	Art. 288
BARIO	Art. 157
BATTERIOFAGI	Art. 157
BATTITURA DI OGGETTI	Art. 32
BIANCHERIA	Artt. 65 - 151
BIBITE ANALCOLICHE	Art. 316
BISCOTTI	Art. 316
BOTTINI MOBILI	Art. 135
BRUCELLOSI	Artt. 270-376
BURRIFICI	Art. 191
BURRO	Artt. 316-360

C

CACAO	Art. 316
CADAVERI:	
rinvenimento	Art. 407
osservazione	Artt. 410-411
trasporto	Artt. 412-413
casse	Art. 414
inumazioni e tumulazioni	Artt. 414-415-416-417
CADMIO	Art. 157
CAFFE'	Art. 316
CALCIO	Art. 157
CAMERA MORTUARIA	Art. 421
CAMERINI DA BAGNO	Art. 84
CAMINI	Art. 125
CAMOMILLA	Art. 316
CAMPINGS	Art. 82

CANI	Art. 281 e segg.
CANNE FUMARIE	Art. 125 e 127
CAPTAZIONE DI ACQUE SORGIVE	Art. 164
CARAMELLE	Art. 316 e 329
CARBONCHIO	Art. 280
CARICA MICROBTICA	
acqua	Art. 157
gelati	Art. 352
panna	Art. 378
CARNI:	
alterate	Art. 323
fresche o comunque preparate	Art. 316 e segg.
tritata	Art. 324
lavorazione	Art. 325
CARRI:	
per trasporto immondizie	Art. 287
per trasporto cadaveri	Art. 413
CARTE DA INVOLTI	Art. 304
CASEIFICI	Art. 191
CASSE PER INUMAZIONE E TUMULAZIONE	Art. 414
CASSE DI MORTE	Art. 406
CAVE	Art. 42 e segg.
CAVEDI	Art. 119
CEREALI	Art. 316
CERTIFICATO SANITARIO PERSONALE:	
per il personale degli alberghi ecc.	Art. 67
per il personale delle cucine	Art. 78
per il personale dei caseifici, burrifici	Art. 191
per il personale dei refettori presso sta-	
bilimenti industriali	Art. 221
per barbieri, parrucchieri e simili	Art. 288
per il personale addetto alla preparazione,	
produzione e vendita di sostanze alimen.	Art. 315
per il personale addetto agli spacci di	
carne	Art. 320
per il personale addetto alle pasticcerie	Art. 327
per il personale addetto alle panetterie	Art. 333
per il personale addetto agli spacci di	
frutta e verdura	Art. 338
per il personale addetto alla preparazione,	
manipolazione e vendita di gelati	Art. 348
per il personale addetto alla vendita del	
latte	Art. 368
per il personale addetto alla vendita del	
pesce	Art. 390

CIANURI	Art. 157
CIMITERO	Art. 415
CIOCcolato	Art. 316
CLOROFESIDUO	Art. 87
CLORORICHIESTA	Art. 86
CLORURI	Art. 157
CLOSTRIDIUM WELCHII	Art. 157
COCOMERI	Art. 342
COLI SPECALI	Art. 157
COLIFORMI	Art. 157
COLORI ACCIUSE	Artt. 122-401
COMMISSIONE EPIDEMIOLOGICA	Art. 100
CONCENNALE	Art. 189
CONCINAZIONE	Artt. 33-41
CONDOTTE MEDICHE	Art. 7
CONFETTI	Artt. 316-329
CONSERVE ALIMENTARI	Art. 316
COPELLI	Artt. 29) 49-50 109-110
COSMETICI	Art. 404
CROMO	Art. 157
CUBATURA DEI LOCALI	Art. 120
CUCINE	Artt. 76-77-78-125 126

D

DEFUSSO DELLE ACQUE	Artt. 34-38
DEFORMITA'	Art. 26
DEMOLIZIONI	Artt. 112-113
DENTIFRICI	Art. 405
DENUNCIE:	
dell'ufficiale sanitario all'autorità giudiziaria	Artt. 4 -17
delle deformità, lesioni e immaturità	Art. 26
dei casi di malattie infettive	Artt. 239-240
delle cause di morte	Art. 406
del soggetto di morte avvenuta per reato	Art. 408
di inabilità	Art. 26
DEPOSITI:	
per i rifiuti	Artt. 28 - 128
per osservazione delle salme	Art. 411

DERATIZZAZIONE	Art. 28
DETERGENTI	Artt. 36-37-157
DIETETICI	Art. 316
DIFTERITE	Art. 271
DISCARICA CONTROLLATA	Art. 28
DISINFESTAZIONI	Artt. 41-44-228
DISINFEZIONE:	
- di locali scolastici	Art. 52
- degli effetti letterecchi	Art. 75
- dei locali di pubblico ritrovo	Art. 73
- dell'acqua nelle piscine	Art. 86
- dell'acqua condottata	Art. 163
- nelle industrie nelle quali si lavorano materie infettanti	Art. 227
- degli allevamenti di insetti	Art. 228
- degli ambienti in cui si trovano malati infettivi	Artt. 244-249-250-252
- in caso di tifo	Art. 258
- in caso di epatite virale	Art. 259
- in caso di malattie acute gastroenteriche	Art. 260
- dei ricoveri di animali affetti da bruce l losi	Art. 285
- dei mercati ortofrutticoli	Art. 337
- dei cadaveri di persone morte per malattia infettiva	Art. 410
- dei mezzi di trasporto delle salme	Art. 412
- delle rimesse per carri funebri	Art. 413
DISSENTERIA BACILLARE	Art. 262
DISTRIBUZIONE DI ACQUA POTABILE	Art. 161
DISTRIBUZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI	Art. 12
DIVIETI PER IL PERSONALE DI VIGILANZA	Art. 17
DIVIETO:	
- di fumare	Art. 71
- di interrompere l'erogazione di acqua ...	Art. 161
- di uso di pozzi	Art. 166
- di pascolo	Art. 284
- di impiego di sostanze nella preparazione di alimenti	Art. 307
- di fertilizzare gli orti con liquami di fogna o pozzo nero	Art. 339
- di pesca	Art. 392
- di riduzione delle salme	Art. 419
- di immissione di acque luride in fossi stradali e nei corsi d'acqua	Artt. 133-150
DOCCE	Art. 219

DOLCIUMI	Art. 316 e 326-segg.
DORMITORI	Art. 69
DROGHE	Art. 24 - 316
DUREZZA DELL'ACQUA	Art. 157

E

ELENCO DEGLI AVENTI DIRITTO ALLA ASSISTENZA GRATUITA	Art. 8
ELMINTI	Artt. 157-263
ENTEROCOCCHI	Art. 157
EPATITE VIRALE	Art. 259
ERBAGGI	Art. 316
ERBORISTERIA	Art. 23
ERISIPELA	Art. 242
ESALAZIONI:	
da stabilimenti industriali	Art. 172
nei luoghi di lavoro	Art. 208
ESAME BATTERIOLOGICO	Art. 157
ESERCIZI PUBBLICI	Art. 60 e segg.
ESSENZE	Art. 316
ESTRATTI	Art. 316
ESUMAZIONI E ESTUMULAZIONI	Art. 419

F

FABBRICAZIONE DI PRODOTTI CHIMICI	Art. 24
FARINE	Art. 316
FARMACISTA	Art. 17-24
FEBBRE TIFOIDE	Art. 258
FENOLI	Art. 157
FERRO	Art. 157
FERTILIZZAZIONE	Art. 151
" " degli orti	Art. 339
FILTRAZIONE DELL'ACQUA	Art. 88
FITOFARMACI	Art. 394
FLORURI	Art. 157
FOGNATURE	Artt. 105-155 e segg.
domestiche	Artt. 98 - 130

FONTANELLE Art. 168

FORMAGGI Artt. 316-382

- formaggi freschi Art. 384
- formaggio grattugiato Art. 385

FOSSE SETTICHE Artt. 141-142

FRUTTA Artt. 336 e segg.

FUMI Artt. 171-226

FUNGHI Artt. 316-341

G

GAS TOSSICI Art. 171

GELATI Art. 316

- fabbricazione Artt. 343-346
- vendita Artt. 344-350
- conservazione Art. 350
- vendita ambulante Art. 351
- carica microbica Art. 352

GELATINE DI FRUTTA Art. 316

GHIACCIO ALIMENTARE Art. 316-353-354

- trasporto Art. 355
- introduzione nel Comune Art. 356
- naturale Art. 357

GIOCATTOLI Art. 403

GRANITE Art. 343

GRANOTURCO Art. 316

GRASSI ALIMENTARI Art. 358

- divieto di vendita Art. 359
- burro Art. 360

GRASSI IDROGENATI Art. 316

GRONDAIE Art. 132

I

IGIENE DEL LAVORO Art. 196 e segg.

ILLUMINAZIONE Art. 118

IMMATURITA' Art. 26

IMPETIGINE Art. 242

IMPIANTI: - sportivi Art. 91-94

- di depurazione Art. 151
- di condizionamento Art. 121
- di distribuzione dell'acqua Art. 161

INABILITA' Art. 26
INABITABILITA' Art. 237
INDAGINE EPIDEMIOLOGICA Art. 244
INDAGINE MICROBIOLOGICA Art. 245
INDUSTRIE INSALUBRI Artt. 229 e segg.
INFERMERIE Art. 64
INSETTI Art. 228
INQUINAMENTI ACQUEDOTTI Art. 163
 atmosferaici Art. 170
IRRIGAZIONE Art. 40
ISOLAMENTO Artt. 103-243-246
 256-257
ISOLAMENTO TERMICO Art. 101
ISPEZIONI SANITARIE Artt. 9-15 -300

L

LATRINE
 nei luoghi pubblici Art. 31
 nelle scuole Art. 55
 nelle abitazioni collettive Art. 62
 negli stabilimenti balneari e alberghi
 diurni Art. 83
 negli impianti sportivi Art. 92
 negli impianti sportivi coperti Art. 95
 nei cantieri Art. 114
 nelle abitazioni Art. 129
 negli stabilimenti industriali Art. 215
 nei negozi, laboratori, uffici Art. 129
 nei supermercati Art. 314
 nei mercati ortofrutticoli Art. 337
 Nei locali per fabbricazione di gelati Art. 345
LATTE Art. 316
 produzione Art. 364
 introduzione nel Comune Artt. 364-375
 escluso dal consumo diretto Art. 365
 deposito e vendita Art. 367
 sterilizzazione e pastorizzazione Art. 368
 requisiti Art. 370
 scremato Art. 371
 recipienti Art. 372
 conservazione e trasporto Art. 373
 sfuso Art. 374
 alterato o infetto Art. 376
 Acido Art. 379

LATTICINI.....	Art. 316
LAVANDERIE.....	Art. 61 - 90
LAVANDINI.....	Art. 218
LAVATURA DELLA FRUTTA E VERDURA.....	Art. 339
LAVORO DOMESTICO.....	Art. 255
LEGUMI.....	Art. 316
LEPTOSPIROSI.....	Art. 265
LETTI PERCOLATORI.....	Art. 146
LIQUAMI DI FORNA.....	Artt. 133 e segg.
LIVELLO DEL MARENCO.....	Art. 104
LOCALI:	
per la fabbricazione dei gelati.....	Art. 345
per la lavorazione delle carni e delle trippe.....	Art. 325
per pasticceria e preparazione di prodot ti dolciari.....	Art. 326
per deposito e vendita di fitofarmaci.....	Art. 397
LOTTIZZAZIONI.....	Art. 235
MACELLERIE.....	Artt. 319-321-322-323 324
MACELLI.....	Art. 318
MACERAZIONE.....	Art. 48
MACINE.....	Art. 330
MAGNESIO.....	Art. 157
MALATTIA REUMATICA.....	Art. 274
MALATTIE INFETTIVE.....	Artt. 238 e suppl.
MALATTIE QUARANTENARIE.....	Art. 256
MALATTIE VENEREE.....	Art. 276
MANGANESE.....	Art. 157
MANGIMI.....	Art. 316
MANNA E MANNITE.....	Art. 316
MARCIAPIEDE.....	Art. 118
MARGARINA.....	Art. 316
MARMELLATE.....	Art. 316
MATERIALE DI COSTRUZIONE.....	Art. 106
MATERIE INFETTANTI.....	Art. 227
MATERNITA.....	Art. 298

MATTATOI.....Art. 318
MEDICINA SCOLASTICA.....Art.298
MEDICO NECROSCOPO.....Art. 409
MENINGITE C.S.E.....Art. 269
MERCATI:
 bestiame.....Art. 318
 ortofrutticoli.....Art. 337
MIELE.....Art. 316
MOLLUSCHI.....Artt.316-387 e segg.
MORSICATURA DA ANIMALI RABIDI O SOSPETTI... Art. 283
MORVA..... Art. 280
MOSCHE.....Artt.28-286

N.

NEGOZI:
 latrine..... Art. 129
 di generi alimentari.....Artt.311 e segg.
NETTEZZA URBANA.....Artt.27 e segg. 128
NITRATI E NITRITI.....Art. 157

O

OBBLIGHI:
 dei cittadini.....Art. 254
 del medico condotto.....Art. 7
 dei proprietari di case coloniche...Art. 192
 del personale addetto alla preparazio-
 ne manipolazione e vendita di sostan-
 e alimentari.....Art. 315
 dei sanitari.....Artt.17-25-26
 degli operatori dei servizi sanitari
 comunali e consortili.....Art. 196
OGGETTI SANITARI.....Art. 20
OLII..... Artt.316-361-362-363
ORINATOI..... Art. 31
ORNITOSI..... Art.268
OSSA UMANE..... Art. 420
OSTETRICA:
 assistenza..... Artt.6 e 7
 condotta..... Art. 7
 professione, vigilanza..... Art. 17

PANE.....	Artt. 316-332
PANIFICI.....	Art. 332
PANNA.....	Art. 378
PARERE DEL SINDACO SULLO SFRUTTAMENTO DELLE RISORSE IDRICHE.....	Art. 164
PARRUCCHIERI.....	Art. 288
PARTI.....	L. Art. 25.
PASCOLO.....	Art. 284
PASSAGGI PRIVATI.....	Art. 111
PASTE ALIMENTARI.....	Artt. 316-332
PASTEURIZZAZIONE DEL LATTE.....	Art. 369.
PASTICCERIA.....	Art. 326 e segg.
PASTIFICI.....	Art. 332
PENALITA'.....	Art. 424
PERSONALE:	
addetto ai servizi sanitari.....	Art. 5
addetto alla preparazione, manipola- zione e vendita di sostanze alimentari	Art. 314
addetto agli spacci di carne.....	Art. 320
addetto alle pasticcerie.....	Art. 327
addetto ai panifici.....	Art. 332
addetto alla preparazione e vendita di gelati.....	Art. 348
addetto al commercio del latte.....	Art. 368
addetto al commercio del pesce.....	Art. 390
addetto agli acquedotti.....	Art. 158
addetto agli alberghi e abitazioni collettive ecc.....	Art. 67
addetto alle cucine.....	Art. 78
addetto alle lavanderie.....	Art. 90
PESCA.....	Art. 392
PESCI.....	Artt. 316-387 e segg.
pH.....	Art. 151 e 157.
PIANTE OFFICINALI.....	Art. 23
PIANTE TESSILI.....	Art. 48
PIOMBO.....	Artt. 151-157-303
PISCINE.....	Artt. 85 e segg.
POLIONIELITE.....	Art. 268
POPPATOI.....	Art. 401
PORTATA DELLE SORGENTI.....	Art. 157
PORTATORI.....	Artt. 244-247

PORTICI.....	Art. 111
POTABILITA' DELL'ACQUA.....	Art. 157
POZZETTI DI ISPEZIONE.....	Art. 153
POZZI PROFONDI.....	Artt. 164 e segg.
POZZI NERI.....	Art. 134
PRELIEVO DI CAMPIONI.....	Artt. 13-153-300
PREPARAZIONE DI GELATI.....	Art. 346
PRESIDI SANITARI	
autorizzazioni.....	Art. 390
certificato di abilitazione.....	Art. 395
confezioni.....	Art. 396
locali di deposito e vendita.....	Art. 397
vendita ambulante.....	Art. 399
vigilanza.....	Art. 400
PRODOTTI CHIMICI.....	Art. 24
PRODOTTI DOLCIARI.....	Artt. 326 e segg.
PROFESSIONI SOGGETTE A VIGILANZA.....	Art. 17
PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE.....	Artt. 244 e segg.
PROTEZIONE:	
di acquedotti, pozzi ecc.....	Art. 167
dei generi alimentari.....	Art. 313
PRONTO SOCCORSO.....	Artt. 64 -93
PROVVEDIMENTI E SANZIONI:	
nei confronti di coloro che scaricano sostanze inquinanti.....	Art. 154
per inquinamenti della rete idrica	Art. 163
per inquinamenti atmosferici.....	Art. 170-226
nei confronti dei titolari di allevamenti industriali.....	Art. 190
nei confronti di titolari di industrie insalubri.....	Artt. 231-232
nei confronti di costruttori di opere edilizie.....	Art. 234
nei confronti di coloro che impiegano sostanze vietate nella preparazione di alimenti,	Art. 307-308-309
nei confronti dei trasgressori delle norme del presente regolamento.....	Art. 424
PROVVEDIMENTI D'URGENZA.....	Art. 425
PSITTACOSI.....	Art. 267
PUBBLICITA' SANITARIA.....	Artt. 21 e 22

PULIZIA:

- di marciapiedi, vicoli, cortili, spazi con dominiali ecc. Artt. 29-49-50-111
- di pubblici locali Art. 73-75
- di abitazioni Art. 122
- di stabilimenti industriali Art. 206

R

RABBIA Artt. 280 e segg.

RADIAZIONI:

- nocive Art. 212
- ultraviolette Art. 212
- jonizzanti Art. 213

RAME Artt. 151-157

RECIPIENTI PER ALIMENTI Artt. 303-305-328-349

REFETTORIO Art. 221

REGISTRAZIONE DELLE VACCINAZIONI Art. 297

REGISTRI OBBLIGATORI Art. 3

- dei parti e degli aborti Art. 25
- delle determinazioni del cloro residuo nelle piscine Art. 87
- del numero di bagnanti nelle piscine Art. 89
- dei pareri igienici sulle costruzioni Art. 99
- dei deceduti e relativa causa di morte Art. 406
- delle dichiarazioni di idoneità dei carri funebri Art. 413

REGOLAMENTO:

- delle condotte mediche e ostetriche ... Art. 7
- dei servizi di nettezza urbana Art. 27
- per i servizi di tutela delle maternità, dell'infanzia, dell'età evolutiva e di medicina scolastica Art. 298

RICKETTSIOSI Art. 266

RICOVERI PER ANIMALI Artt. 66-186-187

RIFIUTI SOLIDI:

- provenienti da abitazioni civili Artt. 28 e segg. 128-185-286
- industriali Art. 207

RIMESSE Art. 177-176

RIMESSE PER CARRI FUNEBRI Art. 413

RIPARAZIONE CONDOTTE DI SCARICO Art. 131

RISANAMENTO IGIENICO Artt. 184-192 e segg.

RISO Art. 216

RIVACCINAZIONE..... Art. 291

RUMORI..... Artt. 174-214

S

SALE DA PRANZO..... Art. 80..

SALE DI ALLATTAMENTO..... Art. 224

SCANSIE..... Art. 79

SCARICHI:

urbani..... Artt. 133 e segg.

industriali..... Artt. 150 e segg.

ZOOAGRICOLI..... Art. 150 e segg.

SCIROPPI..... Art. 316

SCUOLE.....:

edilizia scolastica..... Art. 51

vigilanza nelle scuole..... Art. 52

animali nelle scuole..... Art. 52

scuole private..... Art. 53

ventilazione, riscaldamento, il-

luminazione nelle scuole..... Art. 54

latrine nelle scuole..... Art. 55

lavatoi nelle scuole..... Art. 56

acqua potabile nelle scuole..... Art. 56

spogliatoi nelle scuole..... Art. 57

ambulatori nelle scuole..... Art. 59

SELENIO..... Art. 157

SEMINTERRATI E SOTTERRANEI..... Artt. 115-201

SEMPSI PUERPVERALE..... Art. 273

SEQUESTRO DI SOSTANZE ALIMENTARI..... Art. 12

SERBATOI PER IL DEPOSITO DI ACQUA..... Art. 171

SERVIZI IGIENICI..... Art. 129

SERVIZI SANITARI DEL COMUNE..... Art. 2..

SIFILIDE..... Artt. 176-278

SOLFATI..... Art. 151-157

SOSTANZE NOCIVE..... Artt. 13 e 15

SOSTANZE ORGANICHE..... Art. 157

SPACCI:

di generi alimentari..... Art. 312

di carni..... Art. 319

di frutta e verdura..... Art. 338

SPAZI CONDOMINIALI..... Art. 111

SPOGLIATOI PRESSO STABILIMENTI INDUSTRIALI..... Art. 220

SPOLVERATURA DI OGGETTI Art. 32

STABILIMENTI INDUSTRIALI Artt. 150-151-172
196 e segg.

STABILIMENTI BALNEARI Art. 33

STANDARD DI ACCETTABILITA' DELLE SOSTANZE INQUI-
NANTI Art. 151

STERILIZZAZIONE DEL LATTE Art. 369

SCOPPIE Art. 28

STOVIGLIE Artt. 74-328

STRADA Art. 182

STREPTOCOCCI FECALI Art. 157

STREPTOCOCCO BETA EMOLITICO Art. 272

STRICIZIO Art. 316

SUBIRRIGAZIONE Artt. 144-145

STUCCELLI Art. 13

SUCLO PUBBLICO Art. 97

SUPERFESSIONI Art. 110

SUPERFICIE DEI LOCALI Art. 120

SUPERMARKETS Art. 313

SUPERFETALI Art. 65

T

TALLERZIA Artt. 122 e 402

TEMPERATURA DELL'ACQUA Art. 157

TEMPERATURA DEGLI SCARICHI Art. 151

TERRENO INSALUBRE Art. 102

THE Art. 316

TINURE Art. 404

TORBIDITA' DELL'ACQUA Art. 157

TOSSINEZIONI ALIMENTARI Art. 260

TRASICCO MALATI INFETTIVI Art. 248

TRASPORTO DEL PANE Art. 334

TRASPORTO DELLE SEME Art. 42

TRATTAMENTO DEL LIQUAME Artt. 133 e segg.

TINERIE Art. 325

TUBI DE-CONDOTTA NELLA RETE IDRICA.....	Art. 162
TUTELA DELLA MATERNITA' E DELLA INFANZIA.....	Art. 298

U

UFFICIALE SANITARIO.....	Art. 4
UFFICIALE SANITARIO AGGIUNTO.....	Art. 5
UFFICIO IGIENE.....	Artt. 3-4-5-289
UMIDITA' DEL SUOLO.....	Art. 103
UOVA.....	Artt. 316-386

V

VACCHE DA LATTE.....	Art. 188
----------------------	----------

VACCINAZIONI:

del personale addetto alla nettezza urbana.....	Art. 27
al personale addetto alle cucine.....	Art. 78
del personale addetto alle lavandorie.....	Art. 90
del personale addetto agli acquedotti.....	Art. 158
compiti dell'ufficiale sanitario e del sindaco.....	Art. 289
antivalcolosa, antidifterica, antitetaniche.....	Art. 290
antipoliomielitiche.....	Art. 292
antitifo-paratifiche.....	Art. 293
antitetaniche.....	Art. 294
antitubercolari.....	Art. 295
internazionali.....	Art. 296
registrazione.....	Art. 297

VALVOLE DI RIFUGIO.....	Artt. 161-194
-------------------------	---------------

VAPORI.....	Art. 171
-------------	----------

VACHE IMMOFF.....	Art. 140
-------------------	----------

VELENI.....	Art. 24
-------------	---------

VERMOUTH.....	Art. 316
---------------	----------

VERNICIATURA.....	Art. 173
-------------------	----------

VERBALI:

di contravvenzione.....	Art. 11
di prelievo di campioni.....	Art. 13

VICOLI.....	Art. 111
-------------	----------

VIGILANZA:

sulle costruzioni.....	Art. 101
agli acquedotti.....	Art. 157
sulle abitazioni.....	Art. 237

veterinaria..... Art. 219
 • sugli alimenti..... Art. 299
 sui presidi sanitari..... Art. 400

VIGILI SANITARI..... Art. 10

VINI AROMATIZZATI..... Art. 316

VINO..... Art. 316

Y

• FOGUET..... Art. 379

Z

ZINCO..... Art. 151 - 157

ZONIZZAZIONE DEL TERRITORIO..... Art. 151 (All. A)

ZUCCHERO..... Art. 316