

alt. A

COMUNE DI S. MAURIZIO D'OPAGLIO

PROVINCIA DI Novara

REGOLAMENTO DI IGIENE

SALVATI - FOLIGNO

(1) IV-1 - VII-50: 1000



REPUBBLICA ITALIANA

PREFETTURA DI NOVARA

di Protoc. 8315 Divisione 3[^]san.

Novara, 17 marzo 1953 195

sposta a nota

legati

OGGETTO: regolamento di igiene.

AL SIGNOR SINDACO DI

SAN MAURIZIO D'OPAGLIO

Si restituisce l'unito regolamento delibe-
rato da codesto Comune, facendo presente che lo
A.C.I.S., in sede di omologazione, non ha avuto
osservazioni da fare al riguardo, per quanto di
competenza.

IL PREFETTO

COMUNE di S. MAURIZIO D'OPAGLIO

ARRIVATA IL

20 MAR 1953

CAT. CLASSE N° 289

RISPOSTO IL

TITOLO I.
VIGILANZA SANITARIA E ASSISTENZA MEDICA

CAPO I.
Vigilanza sanitaria

Art. 1.

Servizi di igiene e vigilanza sanitaria

Il Sindaco provvede alla vigilanza sanitaria ed igienica in conformità alle leggi, regolamenti ed ordinanze per mezzo dell'Ufficiale sanitario e dei sottoposti uffici e servizi municipali di sanità ed igiene.

Quando si manifesti una malattia infettiva, il Sindaco può valersi dell'opera dei medici esercenti nel Comune e, ove la malattia assuma carattere epidemico, può, su parere dell'Ufficiale sanitario, richiedere da qualsiasi cittadino prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, ai sensi dell'art. 258 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R. D. 27 luglio 1934, n. 1265. Nel provvedimento del Sindaco saranno indicate le condizioni di assunzione.

Nei casi di urgenza il Sindaco emana le ordinanze previste dall'art. 55 del T.U. della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934, n. 383, degli articoli 217, 222, 224, 262, 325 e 326 del citato T.U. delle leggi sanitarie e da altre vigenti disposizioni di legge, sentito, quando prescritto, il parere dei competenti uffici sanitari municipali.

Art. 2.

Attribuzioni dell'Ufficiale sanitario

L'Ufficiale sanitario:

a) vigila sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune e ne tiene informato il medico provinciale;

b) vigila sull'igiene delle scuole e degli istituti di educazione e di istruzione, e sulle colonie marine e montane, degli opifici e, in genere, di tutti gli stabilimenti ove si compie lavoro in comune, riferendone al Sindaco ed al Medico provinciale;

c) vigila sulle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature delle fabbriche, laboratori, depositi, rivendite, spacci di generi alimentari e di altri prodotti soggetti a vigilanza igienica, sulle condizioni sanitarie del personale addetti nonchè di quello addetto ai lavori domestici, alle vaccherie e latterie, in conformità delle leggi vigenti;

d) denuncia al Sindaco ed al Medico provinciale ogni trasgressione alle leggi ed ai regolamenti sanitari, fermo restando, in ogni caso, l'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del codice penale e dell'art. 4 del codice di procedura penale;

e) riferisce sollecitamente al Sindaco ed al Medico provinciale tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti;

f) assiste il Sindaco nell'esecuzione di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dall'autorità comunale, sia dalle autorità superiori;

g) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico provinciale;

h) adempie a tutte le incombenze che in ordine all'igiene e sanità pubblica gli sono commesse dalle leggi, dall'autorità governativa e dal Sindaco.

Art. 3.

Attribuzioni del veterinario condotto

Il Veterinario condotto:

a) denuncia immediatamente al Sindaco qualunque caso di malattia infettiva diffusiva del bestiame, accertata o sospetta e qualunque caso di morte improvvisa di animale non riferibile a malattia comune già accertata;

b) vigila sull'igiene delle stalle e sulle condizioni di salute degli animali destinati alla produzione del latte;

c) ispeziona gli animali da macello ed i locali in cui si effettua la macellazione, le carni macellate, gli spacci ed i locali di deposito e di conservazione di esse; i laboratori di carni insaccate o comunque preparate per la conservazione, nonchè i suini macellati a domicilio dei privati;

d) sorveglia la disinfezione dei carri ferroviari destinati al trasporto degli animali, nonchè degli autoveicoli autorizzati a tale trasporto;

e) sorveglia le stazioni di monta regolarmente autorizzate;

f) riferisce, periodicamente, al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario sullo stato sanitario del bestiame.

Art. 4.

Doveri del farmacista

Il titolare autorizzato di farmacia è responsabile personalmente del regolare esercizio della farmacia stessa, ed ha l'obbligo di assicurarla ininterrottamente anche di notte, nei giorni festivi e nei periodi di ferie ad ogni chiamata (1) secondo il turno di servizio stabilito od approvato dal Sindaco.

Art. 5.

Rilascio di certificati sanitari

L'Ufficiale sanitario ed il veterinario condotto rilasciano i certificati concernenti gli accertamenti che le vigenti disposizioni ad essi demandano.

Per ciascun certificato è dovuto al Comune un compenso a carico dei richiedenti nella misura e nei casi per i quali è stabilito con decreto prefettizio n. . . . in data . . .

La riscossione è fatta a mezzo marche segnatasse.

(1) Se nel Comune esiste una sola farmacia, cancellare le parole che seguono.

Art. 6.

*Destinazione delle somme riscosse
per rilascio di certificati sanitari*

Le somme riscosse dal Comune per i compensi indicati nell'articolo precedente, con deliberazione consiliare vengono destinate al miglioramento dei servizi igienici comunali, dedotte le quote spettanti, a norma degli art. 42 e 61 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, all'Ufficiale sanitario od al Veterinario ed al personale tecnico coadiuvante e con i limiti indicati negli artt. 43 e 62 dello stesso T.U.

CAPO II.

Assistenza medica, chirurgica, ostetrica e soccorsi d'urgenza

Art. 7.

Assistenza sanitaria

Ai sensi dell'art. 55 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R. D. 27 luglio 1934, n. 1265, al servizio di assistenza medico chirurgica ed ostetrica gratuita ed alla somministrazione, pure gratuita, dei medicinali ai poveri provvede il Comune (1), per la parte alla quale non è provveduto da.....

Art. 8.

Deliberazione dell'elenco dei poveri

La Giunta municipale delibera, non più tardi del 15 dicembre di ogni anno, l'elenco dei poveri dimoranti nel Comune ammessi all'assistenza sanitaria gratuita per l'anno successivo, giusta gli articoli 16 e segg. del Regolamento approvato con R. D. 19 luglio 1906, n. 466.

(1) I Comuni, nei quali non esistono istituzioni o fondazioni che provvedano all'assistenza gratuita dei poveri ed alla somministrazione dei medicinali, cancellino le parole che seguono.

L'elenco è pubblicato all'albo pretorio, e contro di esso chiunque se ne senta lesa può ricorrere, entro trenta giorni, al Consiglio comunale che decide definitivamente con deliberazione motivata.

L'elenco, definitivamente approvato, viene comunicato ai Medici condotti, alle ostetriche condotte e ai titolari delle farmacie ammesse a somministrare i medicinali ai poveri.

Art. 9.

Commissione per la formazione dell'elenco dei poveri

La Giunta municipale viene assistita, per la compilazione dell'elenco dei poveri, da una commissione consultiva presieduta dal Sindaco o da chi per esso e composta del Medico condotto, dei parroci delle parrocchie comprese nelle condotte mediche e dei componenti il Comitato amministrativo dell'E.C.A.

Funge da Segretario il Segretario comunale.

Art. 10.

Compilazione e revisione dell'elenco dei poveri

La compilazione e la revisione dell'elenco dei poveri saranno eseguite tenendo per base i seguenti criteri:

Sono considerati poveri:

a) coloro che si trovano in stato di assoluta miseria; non abbiano redditi propri di ciascun genere, nè siano atti a procurarsene, e, non avendo parenti tenuti per legge al loro mantenimento, vivono, in tutto od in parte, a carico della beneficenza pubblica;

b) coloro i quali, pur possedendo la casa di abitazione o beni mobili od immobili di poco valore, abbiano un reddito scarsamente sufficiente al sostentamento della propria famiglia;

c) coloro che non avendo altri redditi, ritraggono dalla loro occupazione o da trattamento di pensione un reddito non superiore al minimo imponibile agli effetti dell'applicazione dell'imposta di famiglia, tenuto conto del numero dei componenti la famiglia;

d) i fanciulli illegittimi (esposti) allevati nel territorio del Comune anche se gli affidatari siano persone non iscritte nell'elenco dei poveri.

Per i mutilati ed invalidi di guerra e per le vedove di Caduti di guerra non sarà tenuto conto della pensione di guerra della quale eventualmente fossero forniti.

Art. 11.

Poveri di passaggio

Per i poveri di passaggio provvede il Sindaco in via provvisoria, sentito il Medico condotto, salva l'approvazione della Giunta municipale.

Art. 12.

Tessera o libretto d'iscrizione nell'elenco dei poveri

Agli iscritti nell'elenco dei poveri il Sindaco rilascia una tessera od un libretto di ammissione nel quale saranno annotati il nome e cognome del concessionario e delle persone della famiglia alle quali è esteso tale beneficio.

Art. 13.

Somministrazione dei medicinali gratuiti

Nessuna somministrazione gratuita di medicinali ai poveri può essere fatta dal farmacista incaricato del servizio, se non in seguito a regolare richiesta del Medico o dell'ostetrica nei limiti delle rispettive attribuzioni, redatta sugli appositi moduli.

Il Comune prende nota di tutte le ricette di medicinali in apposito registro a madre e figlia.

Art. 14.

Rilascio richieste per medicinali

Ogni Medico condotto ed ogni ostetrica condotta è autorizzato a rilasciare richieste soltanto per i malati poveri e per le donne gestanti povere della sua circoscrizione.

TITOLO II.

**ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI E DELLE ARTI
SANTARIE ED AFFINI**

Art. 18.

Registrazione del diploma

I medici, i chirurghi, i veterinari, i farmacisti e gli esercenti professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, assistente sanitaria visitatrice ed infermiere diplomato, che intendano esercitare nel Comune la loro attività, devono far registrare il diploma nell'ufficio comunale non più tardi di un mese dal giorno in cui hanno preso residenza nel Comune, presentando poi, ad ogni richiesta, i titoli di laurea, di pratica, ecc. Essi dovranno inoltre risultare iscritti nei rispettivi ordini o collegi sanitari.

Sono dispensati dall'obbligo di cui al precedente comma i medici e chirurghi stranieri espressamente chiamati per casi particolari.

Art. 19.

Esercenti arti ausiliarie

Sono soggetti all'obbligo di cui all'articolo precedente gli esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie, intendendosi designate con tale espressione l'arte dell'odontotecnico, dell'ottico, del meccanico ortopedico ed ernista e dell'infermiere abilitato o autorizzato, compresi in quest'ultima categoria i capi bagnini di stabilimenti idroterapici ed i massaggiatori.

Art. 20.

Obblighi degli esercenti professioni sanitarie

Gli esercenti le professioni di Medico chirurgo, oltre a quanto è prescritto nell'articolo 153 del T.U. della legge di

P. S., approvato con R. D. 18 giugno 1931, n. 773, sono obbligati, ai sensi dell'art. 103 del vigente T. U. delle leggi sanitarie:

a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento del decesso, indicando la malattia che ne sia stata la causa;

b) a denunciare in modo circostanziato al Medico provinciale, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto, per il quale abbiano prestata la loro opera, o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione;

c) a denunciare al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;

d) a denunciare all'autorità predetta, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivato o possa derivare un'inabilità a lavoro, anche parziale, di carattere permanente;

e) ad informare il Medico provinciale e l'Ufficiale sanitario dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

Art. 21.

Obblighi delle ostetriche

Le ostetriche sono obbligate a ricorrere all'opera del Medico chirurgo non appena nell'andamento della gestazione o del parto o del puerperio riscontrino qualsiasi fatto irregolare.

A tale scopo devono rilevare con diligenza tutti i fenomeni che si svolgono nella gestazione o nel parto o nel puerperio a cui prestino la loro assistenza, astenendosi, salvo casi di urgenza, da esplorazioni interne e provvedendo, per altro, in ogni caso, alla più accurata pulizia e disinfezione della biancheria e dell'ambiente.

Art. 22.

Vendita di medicinali

La vendita al pubblico di medicinali a dose e forma di medicamento non è permessa che ai farmacisti e deve essere effettuata nelle farmacie sotto la responsabilità del titolare della medesima.

I droghieri ed i rivenditori di generi diversi non possono vendere sostanze medicinali di cui all'art. 124, lett. c) del T.U. delle leggi sanitarie.

Sono considerati medicinali a dose e forma di medicamento, per gli effetti della vendita al pubblico, anche i medicamenti composti e le specialità medicinali, messi in commercio già preparati e condizionati secondo la formula stabilita dal produttore.

Art. 23.

Divieti

E' proibito l'esercizio delle professioni sanitarie e la vendita di sostanze medicamentose od annunziate come tali sulle vie ed aree pubbliche.

E' vietata del pari la distribuzione, anche gratuita, di composizioni medicinali a scopo pubblicitario.

TITOLO III.
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I.

Igiene del suolo

Art. 24.

Terreni non paludosi

I proprietari dei terreni non paludosi, posti anche fuori dell'aggregato urbano, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, li devono conservare costantemente liberi da impaludamenti provvedendoli, ove occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi sempre in buono stato di funzionamento.

Art. 25.

Divieto di costruzioni

E' vietato costruire qualsiasi opera tanto sulle spiagge lacuali, quanto sul corso di canali di acqua superficiale, per cui, impedendosi il normale deflusso delle acque dai terreni o dai canali o dai bacini adiacenti, ne derivino impaludamenti dei terreni o sulle sponde dei detti canali o bacini, salvo che tali opere si facciano a scopo di bonifica.

Art. 26.

Sbarramenti di corsi d'acqua

Gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo o a scopo industriale sono permessi dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, a condizione che non determinino impaludamenti nocivi alla salute pubblica.

Art. 27.

Acque sotterranee

Sono vietate quelle opere che modifichino il livello delle acque sotterranee quando queste, per effetto di dette opere, si innalzano così da determinare umidità nello strato superficiale del terreno, rendendolo malarico o da cagionare umidità ai muri di edifici o danni ad opere di interesse igienico.

Art. 28.

Irrigazioni a scopo agricolo

Le irrigazioni a scopo agricolo per le quali si debba mantenere per molto tempo l'acqua sul terreno sono permesse a condizione che l'acqua vi abbia, durante questo tempo, un continuo ricambio, e siano fatte per modo che i terreni stessi non diventino paludosi.

Art. 29.

Apertura di cave

Sono vietate, senza licenza del Prefetto, le aperture di cave di prestito necessarie alla costruzione di strade, di canali e di altre opere e per il prelevamento di materiale per qualunque uso.

E' altresì vietata l'escavazione di fosse che possono dar luogo a raccolta di acqua stagnante.

Art. 30.

Bacini di raccolta di acque

I bacini di raccolta di acque a scopo agricolo o industriale debbono avere il fondo e le pareti costrutte in modo da impedire qualsiasi loro impaludamento e saranno muniti di ripari.

Art. 31.

Macerazione di piante tessili

La macerazione del lino, della canapa ed in genere delle piante tessili, è permessa con l'osservanza delle seguenti condizioni:

a) che sia fatta in vasche con pareti e fondo costrutte in modo da impedire qualunque loro impaludamento, oppure in muratura, raccordati a curva fra esse, e rivestite di cemento;

b) durante la macerazione l'acqua deve ricoprire costantemente nelle vasche i materiali e ricambiarsi di frequente;

c) le acque provenienti dalle vasche di macerazione debbono essere convogliate in canali costruiti con pareti e con fondo impermeabili fino al loro sbocco da farsi in località ed in modo da impedire alle acque di arrecare qualsiasi nocimento alla salute pubblica;

d) le vasche destinate alla macerazione devono costruirsi a distanza non inferiore a m. 200 dalle abitazioni aggregate con una popolazione complessiva superiore a cento persone, da scuole, da convitti, da caserme, da stabilimenti industriali o da sorgenti o pozzi situati a valle; ed a distanza non inferiore a m. 50 da qualsiasi casa isolata, pozzi, serbatoi di acqua potabile o acquedotto.

Art. 32.

Coltivazione del riso

La coltivazione del riso è disciplinata dalle norme regolamentari prefettizie a sensi dell'art. 200 del T.U. delle leggi sanitarie, nonchè dagli articoli 206 e seguenti dello stesso T.U.

Art. 33. (V. Art. 206)

Immissione in corsi d'acqua scoperti

E' vietato immettere in corsi d'acqua scoperti attraversanti il Comune le acque di rifiuto delle latrine, lavandini,

stalle, concimaie ed ogni genere di acque immonde, casalinghe o provenienti da manifatture; è vietato gettarvi sostanze luride, spazzature, carogne di animali, ecc.

E' pure vietato immettere le acque immonde di cui sopra nei canali coperti destinati a ricevere le acque meteoriche senza autorizzazione del Sindaco. L'autorizzazione sarà concessa quando, su parere dell'Ufficiale sanitario, il canale destinato a tale scopo abbia le pareti impermeabili e presenti i requisiti igienici necessari sia nel percorso che nello sbocco.

Può, inoltre, concedersi l'autorizzazione quando l'interessato provveda ad una depurazione delle acque immonde in modo ritenuto sufficiente dall'ufficio sanitario. Le norme del presente comma si applicano anche per le acque residue delle industrie.

Art. 34.

Immissioni in canali

Si potranno immettere, previa autorizzazione dell'autorità comunale, le acque immonde e le acque di rifiuto delle latrine, lavandini, stalle, in canali destinati a tale scopo, impermeabili ed aventi i requisiti igienici necessari, sia nel percorso che nello sbocco, qualora abbiano acqua di lavaggio in abbondanza e siasi provveduto alla depurazione naturale o artificiale delle acque immonde.

Art. 35.

Immissioni in fosse o nella fognatura

All'infuori dei casi sopraprevisti, tutte le acque luride sia delle latrine che di lavandini, o di qualunque altro genere, dovranno essere immesse in fosse apposite o nella fognatura.

Igiene dell'abitato

Art. 36.

Edifici ad uso di abitazione e d'industria

I fabbricati adibiti ad uso di abitazione debbono essere costruiti e mantenuti secondo le norme dell'apposito regolamento di polizia edilizia. Pei fabbricati adibiti in tutto o in parte a stabilimenti industriali si richiamano le speciali disposizioni sull'igiene del lavoro prescritte col R. D. 14 aprile 1927, n. 530.

Art. 37.

Requisiti essenziali per l'abitabilità

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile o potrà essere data tutta o in parte in affitto, se non sia fornita di latrine adatte e di acqua potabile. Ove l'acqua si ricavi da pozzi o altri mezzi di approvvigionamento, l'acqua stessa dovrà essere riconosciuta potabile dall'Ufficiale sanitario in seguito ad analisi.

Per quant'altro riguarda l'approvvigionamento e la distribuzione di acqua per uso potabile e domestico si intendono qui riportate le prescrizioni di cui al Titolo V delle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896.

Art. 38.

Permessi di abitabilità

Le case di nuova costruzione od in parte rifatte, o radicalmente restaurate, non potranno essere abitate se non dopo ottenuta l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede quando, previa ispezione dell'Ufficiale sanitario, risulta l'esistenza delle seguenti condizioni:

- a) i muri siano convenientemente prosciugati;
- b) la costruzione sia stata eseguita in conformità del progetto approvato;

c) non vi sia difetto di aria o di luce ed ogni ambiente abbia almeno una finestra che si apra immediatamente all'aria libera;

d) lo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti avvenga in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le norme prescritte dal presente regolamento;

e) le latrine, gli acquai e gli scaricatori siano costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni dannose o infiltrazioni;

f) l'acqua potabile nei pozzi, in altri serbatoi e nelle condutture sia garantita da inquinamento.

Art. 39.

Permessi per intraprendere nuove costruzioni

Non è permesso intraprendere nuove costruzioni, ampliamenti o adattamenti di fabbricati esistenti, se non risultano accertate tutte le condizioni, necessarie a garantire la salubrità del fabbricato, degli edifici limitrofi e del sottosuolo.

A tali effetti gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita domanda corredata dei disegni occorrenti e non potranno incominciare i lavori se non avranno riportato il permesso del Sindaco, il quale si pronuncierà, sentito l'Ufficiale sanitario e la commissione edilizia.

Art. 40.

Dichiarazione di inabitabilità

Il Sindaco farà eseguire regolari ispezioni dall'Ufficiale sanitario e da un tecnico alle case abitate per riconoscere se corrispondono alle prescrizioni del presente regolamento e, qualora si riconosca che non corrispondono, darà le opportune disposizioni perchè l'abitazione sia risanata. Qualora non siano attuabili sufficienti miglioramenti o i proprietari si rifiutino di adottarli, il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario o su richiesta del Medico provinciale, dichiarerà la casa, tutta

o in parte, inabitabile e ne ordina lo sgombero a sensi dell'art. 222 del T.U. delle leggi sanitarie, R. D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 41.

Latrine, acquai e scaricatori

Nelle case ad uso di abitazione, le latrine dovranno essere costruite in modo da non emanare esalazioni dannose e da non lasciare aditi ad infiltramenti.

Le latrine dovranno avere il pavimento costruito con materiale impermeabile, agevolmente lavabile: il piano ed il chiusino dovranno essere di marmo o di pietra dura, escluso sempre il legno. Dovranno ricevere aria e luce direttamente dall'esterno e non potranno comunicare direttamente con le cucine o con le stanze di abitazione.

Ogni abitazione deve essere provvista di acquai in numero proporzionale ai bisogni degli inquilini e di latrine in ragione di una per famiglia.

Gli acquai e scaricatori delle acque immonde e dei residui degli usi domestici saranno costruiti e situati in modo da non inquinare o comunque alterare l'acqua potabile.

Le fogne ed i pozzi neri dovranno avere sempre il letto e le pareti in muratura dello spessore di almeno cm. 45, raccordati a curva tra loro, ricoperti internamente di cemento a lenta presa. Essi saranno muniti di una canna di aereazione che si prolungherà fino al di sopra del tetto della casa e saranno situati a distanza non minore di m. 15 dall'acqua potabile salvo che non si possa assolutamente provvedere a tanto. In questo caso il Sindaco ordinerà le provvidenze e le misure più opportune.

Art. 42.

Esercizi pubblici

I fabbricati adibiti ad uso di osteria, locanda, caffè ed altre vendite di bevande, dovranno essere muniti, a cura e spese del proprietario, di uno smaltitoio per le orine. Tale smaltitoio non dovrà essere collocato sulle strade pubbliche principali, ma sempre in luogo appartato.

Art. 43.

Luoghi aperti al pubblico

I vicoli chiusi, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portoni, le scale ed in genere tutti i luoghi aperti al pubblico dovranno essere tenuti costantemente intonacati, imbiancati e sgombri da ogni immondezza e da qualsiasi deposito che possa costituire sconcio o produrre umidità o cattive esalazioni.

Dell'inosservanza di tali norme, quando sia impossibile accertare il responsabile, sono tenuti responsabili in solido i proprietari e gli inquilini.

Art. 44.

Abitazioni antigieniche

E' vietata l'abitazione nei sotterranei, nelle botteghe e retrobotteghe, nonchè nelle soffitte di altezza minore di m. 2.50.

Art. 45.

Attivazione di fabbriche o di manifatture

Chiunque intenda attivare una fabbrica o manifattura nel Comune deve, quindici giorni prima, darne avviso per iscritto al Sindaco, il quale, sentito l'Ufficiale sanitario, rilascerà, se del caso, l'autorizzazione scritta nella quale può subordinare l'attivazione a determinate cautele, ove si tratti di manifattura o industrie indicate nell'art. 216 del T.U. delle leggi sanitarie.

Art. 46.

Depositi di cascami e di immondizie

E' vietato il deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie e piazze dei cascami provenienti dall'allevamento dei bachi da seta. E' pure vietato il loro deposito nei cortili ed in vicinanza alle abitazioni, quando i detti cascami esalino odori fetidi, sgradevoli o malsani.

E' inoltre severamente proibito il deposito sulle strade, nei cortili ed in vicinanza di abitazioni, di rifiuti, di immondizie, di cenci, di ossa, di materie putrefattibili, di prodotti chimici od altro che possa viziare l'aria.

CAPO III.

Espurgo dei pozzi neri

Art. 47.

Obbligo dell'espurgo

I proprietari di case, gli inquilini o conduttori, hanno l'obbligo di far vuotare i pozzi neri prima che siano giunti a completo riempimento.

Le operazioni di vuotatura dovranno eseguirsi dalle ore 24 alle ore 5 nei mesi dall'aprile all'ottobre e dalle ore 23 alle ore 6 negli altri mesi.

Art. 48.

Operazioni di vuotatura

L'apertura dei pozzi neri non può farsi prima dell'arrivo del carro-botte. L'operazione di vuotatura deve praticarsi senza interruzione, con la massima sollecitudine, evitando affatto i cattivi odori e lo sconcio di viste sgradevoli.

Quando si deve procedere ad un'operazione completa di espurgo del pozzo nero, dovranno osservarsi tutte le precauzioni atte a garantire gli operai da possibili disgrazie. In ogni caso gli uomini che scendono nel pozzo nero dovranno essere assicurati con legatura il cui capo sarà tenuto dagli operai che stanno fuori dal pozzo, per trarli in salvo.

E' proibito di immettere nelle fosse pezzi di carta bruciata o lumi per evitare facili accensioni o scoppi di gas, se non dopo trascorso alquanto tempo dall'apertura del chiusino.

Art. 49.

Smaltimento dei liquami

Il liquame di provenienza dalla vuotatura dei pozzi neri sarà raccolto in apposite fosse o sarà immesso nella fognatura attraverso il chiusino più prossimo al pozzo nero espurgato. A tal uopo il tubo per la travasatura della botte verrà assicurato in modo da non consentire dispersioni del liquame.

Detto liquame non può in alcun modo utilizzarsi come concime.

Art. 50.

Disinfezioni

Ultimata la vuotatura il pozzo nero verrà disinfettato mediante irrorazione sul fondo e sulle pareti laterali con latte di calce. Lo stesso lavaggio verrà praticato al carro ed alla botte al termine di ciascuna vuotatura.

Art. 51.

Vaccinazioni del personale addetto al servizio

Tutto il personale addetto al servizio di vuotatura dei pozzi neri, anche se gestito in appalto, deve essere annualmente sottoposto a vaccinazione antitifida per via ipodermica.

CAPO IV.

**Raccolta e asportazione delle immondizie
e delle materie putrescibili**

Art. 52.

Disciplina del servizio

La raccolta ed il trasporto delle immondizie e delle materie putrescibili, la costituzione dei depositi di tali materie, sono disciplinate dalle norme contenute negli articoli che seguono.

Art. 53.

Raccolta delle immondizie e delle materie putrescibili

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

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

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad essi, come pure le strade praticabili; sia private, sia consorziali, ed i tratti di spiaggia annessi a stabilimenti di bagni, devono essere tenuti sgombri, a cura dei proprietari, amministratori o conduttori, da immondizie e da materie putrescibili.

Art. 54.

Asportazione

L'asportazione delle materie di cui al precedente articolo deve essere fatta con recipienti che non permettono disperdimenti. L'allontanamento delle immondizie e delle materie putrescibili dai centri di popolazione agglomerata deve essere fatta giornalmente.

I carri destinati al trasporto di detti materiali devono avere i requisiti determinati dalle autorità locali od essere costruiti secondo un modello approvato dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

E' vietato negli abitati la sosta dei carri carichi di detti materiali oltre il tempo necessario per la loro raccolta.

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

Art. 55.

Aree per depositi

Le aree destinate al deposito dei materiali di cui ai precedenti articoli sono designate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, e dovranno distare dal centro di popolazione agglomerata non meno di m. 500. I depositi, compresi quelli annessi a scali ferroviari, tranviari, o portuali, devono essere costruiti in modo che sia possibile il trattamento contro le mosche, da effettuarsi obbligatoriamente, a regola d'arte, con mezzi diretti ad ostacolarne l'invasione e la moltiplicazione.

Art. 56.

Utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili

La cernita e l'utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili di cui ai precedenti articoli dovranno essere eseguite nelle aree e con le norme stabilite nell'apposito regolamento comunale.

Art. 57.

*Utilizzazione delle immondizie
e delle materie putrescibili come fertilizzanti*

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, potrà permettere la costruzione di depositi di materiali di cui agli articoli precedenti, per la loro utilizzazione come fertilizzanti, nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni, nei giardini urbani ed in terreni coltivati siti a distanza minore di m. 500 dal centro di popolazione agglomerata.

Per detti depositi dovranno osservarsi le prescrizioni di cui all'art. 55 e quelle altre maggiori che il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, ritenga di dover prescrivere ai fini di un più efficace trattamento contro le mosche.

Art. 58.

Divieto

E' vietato di fare immondizie lungo le vie pubbliche, di orinare negli angoli ed in luoghi diversi dai pubblici orinatoi.

CAPO V.

Case rurali

Art. 59.

Richiamo del regolamento di polizia rurale

Dovendosi costruire o riattare una casa rurale, il proprietario dovrà seguire tassativamente le norme all'uopo inserite nel regolamento comunale di polizia rurale, che qui si intendono richiamate ad ogni effetto.

Art. 60.

Rimozione di inconvenienti igienici

L'Ufficiale sanitario ogni anno riferisce al Sindaco sulle condizioni di abitabilità degli edifici rurali esistenti nel territorio del Comune e da lui ispezionati.

Nella relazione dovranno indicarsi gli inconvenienti igienici rilevati e le proposte per eliminarli.

Il Sindaco notificherà al proprietario dell'edificio rurale le manchevolezze riscontrate e lo invita a provvedere alle opportune riparazioni o completamenti, conformemente alla proposta dell'Ufficiale sanitario, entro il termine che sarà stabilito caso per caso.

In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatto eseguire dall'Ufficiale sanitario l'accertamento, ne riferisce al Prefetto, il quale richiede all'Ufficio del Genio Civile la perizia dei lavori occorrenti e la trasmette al Sindaco.

Questi comunicherà la perizia al proprietario, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori ritenuti strettamente necessari.

Se il proprietario omette o ritarda l'esecuzione dei lavori predetti, il Sindaco provvede d'ufficio alle riparazioni e completamenti nei modi e termini stabiliti nel T.U. della legge comunale e provinciale.

L'obbligo di cui ai comma precedenti cessa ove la casa venga destinata ad uso diverso.

Art. 61.

Ricoveri notturni

I proprietari dei fondi coltivati mediante l'opera temporanea di operai avventizi, non aventi abitazione stabile nel Comune, hanno l'obbligo di provvedere gli operai di ricoveri notturni rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie, tenuto conto delle condizioni e della natura della località.

Nel caso di inadempimento si provvede d'ufficio con le modalità stabilite nell'articolo precedente.

L'obbligo di cui al primo comma cessa qualora gli operai dimorino stabilmente in altri Comuni vicini ove possono agevolmente recarsi alla sera, a lavoro compiuto.

Art. 62.

*Abitazioni per operai addetti a lavori
per conto di Enti pubblici*

Quando i contratti per l'esecuzione di lavori a carico dello Stato, delle Province, dei Comuni o di altri Enti pubblici, includono l'obbligo di assicurare l'abitazione al personale impiegato nei lavori stessi, l'assuntore del lavoro è tenuto a provvedere che nell'abitazione medesima, sia essa in locali provvisori o permanenti, vengano osservate le norme di igiene per quanto riguarda cubatura, ventilazione, illuminazione, fornitura di acqua potabile, smaltimento di rifiuti ed ogni altra sistemazione necessaria a tutelare la salute delle persone alloggiate, osservando per le singole materie le norme del presente regolamento.

Quando l'assuntore di lavori del Comune, nei casi preveduti nel precedente comma, omette o ritarda l'attuazione delle provvidenze, il Sindaco ne riferisce al Prefetto perchè questi ne ordini l'esecuzione d'ufficio con le norme stabilite nel T. U. della legge comunale e provinciale. Le spese per l'esecuzione di lavori sono a carico dell'assuntore e vengono anticipate dal Comune che se ne avvale sui crediti dell'assuntore, o, in mancanza, sulla cauzione dal medesimo prestata.

Art. 66.

Apertura di nuovi pozzi

Nelle località fuori del centro dell'abitato che difettano di acqua potabile il Sindaco potrà ordinare, a spese dei rispettivi proprietari, l'apertura di nuovi pozzi, semprechè gli abitanti delle località stesse non possano provvedersi altrimenti o di cisterne.

Art. 67.

Costruzione dei pozzi e delle cisterne

I pozzi dovranno essere fatti di buona muratura, intonacati internamente con uno strato di cemento o di altro materiale impermeabile per impedire ogni possibile infiltrazione di acque inquinate circostanti.

I pozzi dovranno essere espurgati, di regola, una volta all'anno ed in via straordinaria quando se ne presenterà il bisogno. I pozzi saranno riparati da un saldo parapetto alto almeno un metro dal suolo, dovranno essere coperti e, se servono a più di una famiglia e se non hanno pompa, essere muniti di una secchia metallica fissa.

I pozzi dovranno distare almeno m. ¹⁵~~10~~ dai pozzi neri o dai depositi di letame o di altre immondizie.

Le pareti delle cisterne dovranno essere di materiale impermeabile raccordate a curva tra loro. Esse dovranno essere espurgate frequentemente.

Art. 68.

Chiusura coatta di pozzi e di cisterne

Il Sindaco, dietro relazione o parere dell'Ufficiale sanitario, potrà in qualunque tempo ordinare la chiusura di pozzi o di cisterne di acqua inquinata, come pure potrà ordinare verifiche, analisi, per accertare lo stato e la natura dell'acqua stessa.

Art. 69.

Apertura al pubblico di pozzi privati

In tempi di epidemie o di malattie contagiose, il Sindaco, ove ne sia riconosciuto il bisogno, potrà ordinare che i pozzi di acqua potabile di ragione privata siano aperti al pubblico.

Art. 70.

Acquedotto municipale

Negli acquedotti municipali non potranno essere fatte riparazioni o modificazioni, o lavori di sorta, se non dal personale municipale e per espressa disposizione dell'autorità comunale.

All'uopo nessuno potrà avere unità di acqua potabile se non previa domanda e concessione.

Le norme tutte che disciplinano il servizio del fontaniere municipale ed il servizio di erogazione di acqua potabile a privati sono stabilite nell'apposito speciale regolamento.

CAPO II.

Publici lavatoi

Art. 71.

Divieto di lavaggio in acque inquinate

E' proibito lavare biancheria od altri indumenti in acque luride o comunque inquinate.

Art. 72.

Costruzione di pubblici lavatoi

I lavatoi pubblici saranno costruiti a più scomparti, ciascuno dei quali aventi una bocca di entrata e una di uscita di acqua.

L'acqua di alimentazione dei lavatoi non deve avere già servito ad altri usi domestici, industriali o agricoli.

L'acqua di rifiuto non sarà immessa in canali d'acqua destinati ad uso potabile o domestico o per l'alimentazione di lavatoi pubblici o per lavaggio di erbaggi o di altro materiale alimentare per l'uomo e per gli animali.

Art. 73.

Divieto d'uso dei pubblici lavatoi

Durante le epidemie ed in qualsiasi caso di malattie contagiose è severamente vietato di lavare biancheria ed indumenti di ammalati, o sospetti, nei pubblici lavatoi, ma invece lo si dovrà fare in particolari recipienti e nelle singole abitazioni, previa disinfezione da farsi secondo le istruzioni dell'Ufficiale sanitario.

In questo caso si disperderanno i detriti in apposite fosse.

Art. 74.

Abbeveratoi pubblici

I pubblici abbeveratoi per animali debbono essere tenuti costantemente puliti.

Essi saranno costruiti a scomparti multipli, di facile lavaggio.

Attorno ad essi è inibito il lavaggio degli animali e dei veicoli.

L'acqua di rifiuto degli abbeveratoi non potrà servire per alimentare i pubblici lavatoi, nè per altri usi domestici.

CAPO III.

Ghiaccio e gelati

Art. 75.

Licenze per la vendita del ghiaccio

I venditori di ghiaccio dovranno munirsi di apposita licenza dell'ufficio comunale, al quale indicheranno la provenienza del ghiaccio ed il luogo destinato alla produzione ed alla vendita.

Art. 76.

Ghiaccio ad uso industriale e ad uso alimentare

I venditori di ghiaccio, i conduttori di trattorie, di caffè, di birrerie, ecc., dovranno tenere in recipienti separati il ghiaccio per uso industriale e quello che invece è stato chimicamente e batteriologicamente dichiarato puro e che serve ad uso alimentare. Soltanto quest'ultimo potrà essere tenuto nei locali di esercizio.

Sul primo dovrà apporsi il cartello indicante che il ghiaccio si vende per « uso industriale ».

Art. 77.

Gelati

Coloro che nel Comune intendono preparare e vendere gelati devono farne dichiarazione all'ufficio comunale, specificando le materie di confezione, il luogo di produzione e quello di vendita.

Nella confezione di gelati di frutta è vietato l'impiego di essenze sintetiche, di coloranti artificiali anche innocui, e di sostanze edulcoranti diverse dal saccarosio.

CAPO IV.

Salubrità e genuinità degli alimenti e delle bevandeSezione I. — **Norme generali**

Art. 78.

Divieto di vendita di sostanze nocive

E' assolutamente vietato a chiunque la vendita di qualsiasi sostanza ad uso cibo, bevanda o condimento che possa essere insalubre o nociva.

E' altresì vietata la vendita di cibi e bevande che non rispondano per sostanza e qualità alla denominazione con la quale sono designati o richiesti o che siano stati spogliati,

anche solo in parte, delle proprie sostanze nutrienti o mescolate con materie di qualità inferiore. Qualora la legge consenta tali manipolazioni, dovrà essere fatta palese indicazione con apposite targhe.

Sezione II. — **Frutta e verdure**

Art. 79.

Requisiti per la vendita

E' vietata la vendita:

- a) di frutta immatura, guasta o comunque alterata;
- b) di erbaggi guasti, fermentati o comunque alterati e di quelli coltivati con concimi infetti;
- c) di funghi malefici o soltanto sospetti, ed anche di quelli mangerecci, indicati nella tabella A), quando si riscontrano alterati da incipiente fermentazione o soverchiamente ammaccati o contusi e quando sia di molto oltrepassata l'epoca della maturazione o quando siano invasi da insetti;
- d) di legumi immaturi o invasi da parassiti;
- e) di patate e di altri tuberi colpiti da malattie o germoglianti, oppure che hanno subito la congelazione.

Sezione III. — **Carni**

Art. 80.

Macellazione e vendita delle carni

Per la macellazione e per l'esercizio di macelli e degli spacci di carne fresca o congelata, nonchè dei laboratori di carne preparata o di bassa macelleria, si osserveranno le disposizioni stabilite dall'apposito regolamento municipale, tenute presenti le norme di cui al R. D. L. 28 dicembre 1926, n. 1352.

La vigilanza sulle macellazioni è affidata al veterinario comunale.

Visite ed attestati di esercenti la libera professione avranno soltanto valore informativo.

La disciplina delle macellazioni da farsi nel pubblico macello è contenuta nell'apposito regolamento comunale.

Art. 81.

Visita sanitaria delle carni macellate

La macellazione degli animali bovini, bufalini, suini, ovini, caprini ed equini destinati all'alimentazione deve eseguirsi in locali riconosciuti idonei dall'autorità comunale su parere del veterinario condotto.

Gli animali da macello devono essere sottoposti a visita sanitaria subito prima della macellazione e le carni debbono essere sottoposte all'ispezione sanitaria appena avvenuta la macellazione.

Le carni e le viscere ammesse al consumo debbono essere contrassegnate con il bollo del Comune, munito della sigla V. S. (visita sanitaria).

Art. 82.

Macellazioni a domicilio

Il Sindaco può, su domanda, consentire ai privati di macellare a domicilio, salvo sempre la visita preventiva del veterinario agli animali, e la susseguente ispezione sanitaria delle carni.

Art. 83.

Spacci per la vendita delle carni

L'apertura degli spacci per la vendita di carne fresca, congelata, o comunque preparata, è sottoposta all'autorizzazione del Sindaco che la concederà quando, in seguito ad accertamento del veterinario comunale, risulti che i locali sono idonei e soddisfano alle esigenze igieniche. In ogni caso detti locali dovranno avere pavimenti e pareti, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, impermeabili e lavabili; e banchi di marmo o di altro materiale idoneo.

Detti locali, inoltre, debbono essere muniti di cella o di armadio refrigerante.

Non è consentita nello stesso spaccio la vendita promiscua di carni fresche e congelate; le carni equine debbono essere sempre vendute in spacci a parte.

Gli esercizi di vendita al pubblico delle carni fresche e delle carni congelate debbono essere contraddistinti con insegne o tabelle esterne ed interne, ben visibili, che indichino, in maniera precisa, la specie e la qualità delle carni.

Art. 84.

Trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei visceri dai macelli deve farsi in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco.

E' consentita l'introduzione nel Comune di carni fresche, macellate altrove, quando siano munite del bollo e del certificato del Comune di origine, di cui all'art. 40 del Regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, e siano sottoposte a nuova visita del veterinario del Comune.

Per il trasporto delle carni fuori Comune si applicano le stesse disposizioni stabilite per l'introduzione.

Art. 85.

Laboratori per la produzione di insaccati

L'apertura dei laboratori per la produzione delle carni insaccate o comunque preparate è sottoposta a speciale autorizzazione del Sindaco, previa visita del veterinario comunale ai locali, agli arredamenti ed al macchinario.

Il personale addetto a tali laboratori deve risultare, da regolare certificato medico, immune da malattie trasmissibili ed essere sottoposto a visite periodiche di controllo da parte dell'autorità comunale.

Nessun animale può essere macellato in detti laboratori e non può esservi introdotta carne che non abbia subito il controllo veterinario.

Art. 86.

Insaccati

Per la produzione di carni insaccate non può mai adoperarsi carne di bassa macelleria, nè si possono mescolare

carni appartenenti a specie diverse di animali, e carni congelate, senza la preventiva autorizzazione dell'autorità prefettizia.

Gli insaccati debbono essere muniti di speciale bollo metallico indicante: da un lato il nome della ditta produttrice, e dall'altro la specie degli animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato, e precisamente: B, per le carni bovine; E, per le carni equine; O, per le carni ovine; S, per le carni suine.

Qualora l'insaccato contenga carne congelata, dovrà apporsi accanto al primo bollo metallico un secondo bollo, anch'esso metallico.

Gli intestini di animali adoperati per l'insaccamento delle carni debbono essere sani, lavati e ben preparati.

Per la preparazione e conservazione degli insaccati sono consentiti: la salatura, l'affumicamento, l'essiccamento, la cottura, la sterilizzazione e la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe di condimento.

Art. 87.

Carni in scatola ed estratti di carni

La lavorazione delle carni in scatola, di estratti, di brodi concentrati, ecc., oltre alle norme dei precedenti articoli deve sottostare, per quanto riguarda i recipienti e la loro saldatura, alle prescrizioni stabilite in proposito per le conserve alimentari.

Sezione IV. — **Animali da cortile e selvaggina**

Art. 88.

Controllo delle carni

Le carni degli animali da cortile (pollame, piccioni, conigli, ecc.) sono sottoposte al controllo del veterinario comunale, sul cui parere o richiesta, il Sindaco ordina il sequestro, la distruzione o l'assegnazione a bassa macelleria.

Sono sequestrati e distrutti gli animali da cortile morti per malattia, in stato d'incipiente putrefazione, o molto deteriorati per il trasporto.

L'insufflare sotto la pelle di tali animali, allo scopo di farli apparire più grassi, è vietato.

Art. 89.

Selvaggina

Non è permessa la vendita di selvaggina che non presenti le tracce dell'avvenuta uccisione.

Nella visita sanitaria della selvaggina da pelo (cinghiale, capriolo, cervo, daino e lepre) il veterinario comunale avrà riguardo alla possibilità che tali animali siano affetti da malattie che colpiscono gli animali da macello.

Art. 90.

Vendita su banchi

La vendita del pollame e della selvaggina può essere permessa dal Sindaco su banchi all'aperto nei luoghi stabiliti dall'autorità comunale.

Sezione V. — **Pesci, crostacei e molluschi**

Art. 91.

Vigilanza sanitaria

E' soggetta a vigilanza sanitaria la vendita di pesce, di crostacei e di molluschi eduli.

E' proibito pescare in fossi di scolo, stagni o canali fortemente inquinati da materie luride ed a distanza inferiore a m. 75 dallo sbocco della fogna cittadina.

Sono sequestrati e distrutti i pesci, crostacei e molluschi in stato di incipiente alterazione e quelli uccisi con sostanze narcotiche; nonchè quelli conservati con la salazione o con l'affumicamento che si presentino alterati o comunque deteriorati.

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di far apparire come freschi i pesci, i crostacei ed i molluschi in stato di incipiente alterazione.

E' vietata la fabbricazione dei salami e delle salsiccie pesci con carni guaste.

Sezione VI. — **Latte, latticini, formaggi e burro**

Art. 92.

Latterie

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte (o latteria) deve fare domanda al Sindaco, il quale concede l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento dell'Ufficiale sanitario, risulti che i locali soddisfano alle esigenze dell'igiene.

Detti locali devono avere:

- a) le pareti rivestite di mattonelle smaltate o di altro materiale, per l'altezza di almeno m. 2 dal suolo;
- b) il pavimento di materiale impermeabile;
- c) le finestre e le altre aperture difese da reticelle metalliche e le porte di ingresso munite di tende a bacchetti pendule;
- d) abbondante acqua di lavaggio ed una cella o armadio refrigerante per la conservazione del latte;
- e) il banco per la vendita di marmo o di altro materiale impermeabile e facilmente lavabile.

I locali destinati all'esercizio delle latterie, non possono in alcun caso, essere adibiti ad abitazione.

La latrina non deve avere alcuna diretta comunicazione con la latteria.

Art. 93.

Latte

E' vietato tenere in deposito, vendere o tenere per vendere, somministrare o tenere per somministrare per compenso ai dipendenti:

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento 9 maggio 1929, n. 994,

o che presenti alterazioni di odore, sapore, colore o degli altri suoi caratteri generali;

b) il colostro;

c) il latte sudicio;

d) il latte annacquato o comunque sofisticato;

e) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione o correggerne i difetti;

f) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;

g) il latte che formi un sedimento di elementi patologici, o comunque anormali;

h) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

In tutti questi casi o quando, comunque, non corrisponda alle condizioni stabilite dal presente regolamento, il latte deve essere sottoposto a sequestro per i conseguenti provvedimenti dell'autorità sanitaria.

Art. 94.

Recipienti

I recipienti contenenti il latte per la diretta vendita al banco devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale sanitario.

In ogni caso essi devono essere muniti di adatto rubinetto dal quale deve esclusivamente aver luogo la mescolta del latte, essendo rigorosamente vietato di attingere o versare il latte dalla bocca del recipiente.

Art. 95.

Norme integrative

Per quant'altro non è previsto nella presente sezione e per quanto riguarda gli animali lattiferi ed il loro ricovero, la mungitura, filtrazione e refrigerazione del latte, nonché la raccolta e trasporto del medesimo; il latte di asina, di capra e di pecora e quello reintegrato, scremato e degli animali allo stato brado, si intendono riportate le norme del R. D. 9 maggio 1929, n. 994.

Art. 96.

Burro

La denominazione «burro» è riservata alla materia grassa ricavata con operazioni meccaniche, unicamente dal latte di vacca.

La materia grassa ricavata dal latte di pecora può essere venduta o, comunque, messa in commercio, soltanto con la denominazione di «burro di pecora».

E' vietato fabbricare, porre in vendita o mettere comunque in commercio burro contenente meno dell'82% di peso di materia grassa, o contenente agenti di conservazione, ad eccezione del sale comune e del clorato di sodio, purchè quest'ultimo in proporzione non superiore al due per mille.

Chiunque fabbrica, vende o in qualsiasi modo mette in commercio come succedanei del burro, grassi non provenienti dal latte, deve dichiarare la particolare natura. Le miscele di detti grassi, anche se contenenti burro, debbono essere indicate con la sola denominazione di «margarina» sia sulle fatture commerciali, che sul prodotto.

Art. 97.

Formaggi

Il nome di «formaggio» o «cacio» è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

La denominazione «formaggio pecorino» è riservata al prodotto ricavato esclusivamente dal latte di pecora.

Il formaggio deve essere posto in vendita con l'indicazione del suo contenuto in materia grassa.

Chiunque fabbrica o pone in commercio formaggi, cui siano aggiunti grassi estranei, deve indicarli col nome di «formaggio margarinato» e tale indicazione deve risultare, oltrechè dagli atti commerciali, da apposita targa all'esterno dell'esercizio.

I formaggi « margarinati » debbono essere in pasta dura e in forme non superiori a quattordici chilogrammi e colorati esternamente in rosso.

Art. 98.

Latticini

E' proibita la vendita di latticini, come siero, ricotta, ecc., preparati con latte insalubre, comunque alterati o contenenti sostanze nocive.

Art. 99.

Preparazioni lattee

Chiunque intenda produrre o mettere in commercio: crema, panna montata e analoghi, youghurt, gioddu, kefir e analoghi, latte in polvere o in blocchi, latte condensato, conserve di latte, latte umanizzato, maternizzato e analoghi prodotti deve ottenere la preventiva autorizzazione dell'autorità comunale.

Il latte naturale condensato deve essere contenuto in recipienti di capacità non superiore ad un chilogramma.

Nell'autorizzazione saranno stabilite le norme igieniche da osservare nella produzione e nel commercio di dette preparazioni.

Art. 100.

Latte condensato in tutto o in parte scremato

La produzione del latte condensato in tutto o in parte scremato deve destinarsi unicamente alle industrie. Ne è consentito l'inscatolamento in recipienti la cui capacità massima non superi i venti chilogrammi.

Ogni recipiente contenente latte condensato in tutto o in parte scremato deve portare la dicitura: « latte scremato destinato ad uso industriale », o « parzialmente scremato destinato ad uso industriale », scritta, in modo evidente ed indele-

bile, con caratteri non inferiori a quelli maggiori riportati sulle etichette.

La produzione di tale tipo di latte è subordinata all'approvazione dell'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità.

Sezione VII. — **Cereali, farine, pane, paste alimentari**

Art. 101.

Cereali

E' vietata la vendita di cereali:

a) oliati, umidi, contenenti lolla o sostanze minerali estranee;

b) imbrattati da semi di specie che rendono le farine nocive o che diano prodotti di odore o sapore cattivo, come il lolio, il niello, il rafano selvatico, il rinanto, ecc.

c) invasi da crittogame, come la segale cornuta, il carbone, il verde del granturco, la volpe o ruggine;

d) guasti da parassiti animali, alterati per processi fermentativi o comunque avariati.

I grani impuri od avariati che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, debbono essere annunciati come tali.

Art. 102.

Granturco

E' vietata la vendita o la somministrazione, in qualsiasi forma, di granturco immaturo, non bene essicato, ammuffito, od in qualsiasi altro modo guasto, sia in grani che in farina.

Chiunque detenga granturco o suoi derivati in dette condizioni, deve farne dichiarazione al Sindaco ed ottenere l'autorizzazione a valersene per uso diverso dall'alimentazione umana.

Art. 103.

Farine

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali impuri od avariati;
- b) mescolate con sostanze minerali quali allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso, o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) alterate per fermentazione o inacidimento.

Gli sfarinati destinati al commercio possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche indicate nel Decreto dell'Alto Commissario per l'Alimentazione in data 26 luglio 1949.

Art. 104.

Macinazione

L'esercizio dell'industria della macinazione è disciplinato dalle norme contenute nella legge 7 novembre 1949, n. 857.

Art. 105.

Panificazione

L'esercizio dell'industria della panificazione è disciplinato dalle norme contenute nella legge 7 novembre 1949, n. 857.

Art. 106.

Vendita del pane

La vendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle ditte in possesso della licenza commerciale contenente la voce « pane ».

E' vietata la vendita di pane non lavorato secondo le buone regole dell'arte e a non giusta cottura, che sia male lievitato, fermentato, ammuffito o comunque alterato o preparato con farine di cui è vietato il commercio.

Le ditte che vendono il pane promiscuamente ad altri generi devono provvedere alla conservazione di esso in ap-

positi scaffali o vetrine separati da quelli adibiti alla conservazione di altri generi.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti.

E' consentita la consegna del pane a domicilio del consumatore purchè il prodotto sia chiuso in sacchetti di tela o di carta resistente.

Art. 107.

Norme relative alla fabbricazione del pane e caratteri del medesimo

Il contenuto di acqua nel pane è stabilito come in appresso:

pezzatura sino a	60 gr.	—	percentuale di acqua massima	26 %
» da 100 a	250 »	—	» »	28 %
» da 300 a	500 »	—	» »	32 %
» da 600 a	1000 »	—	» »	35 %
» oltre	1000 »	—	« »	40 %

Le altre caratteristiche analitiche debbono corrispondere a quelle della farina con la quale il pane è confezionato, richiamando per tali caratteristiche le norme della legge 2 agosto 1948, n. 1036.

Art. 108.

Panifici

I locali di deposito di farine, gli attrezzi e suppellettili dei panifici dovranno essere asciutti e puliti, ben aereati ed illuminati.

E' prescritto il forno di cottura a riscaldamento elettrico oppure a riscaldamento indiretto ed è fatto obbligo della dotazione di un'impastatrice meccanica.

L'acqua impiegata per la panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'ufficio sanitario, qualora questa non sia attinta dal pubblico acquedotto.

Art. 109.

Pasta alimentare

E' vietato il commercio di pasta alimentare invasa da parassiti o comunque guasta, alterata con sostanze eterogenee o tinta con colori nocivi.

E' altresì vietata la vendita di pasta fabbricata con farine guaste o comunque nocive ovvero con farine di qualità inferiore a quella di frumento.

Chi vende pasta alimentare preparata con farina com-mista ad altra di granoturco, deve renderlo noto al pubblico mediante cartelli ben visibili.

Art. 110.

Prelevamento di campioni

Per il prelevamento di campioni e per l'esecuzione delle analisi degli sfarinati di grano, del pane e della pasta con essi prodotti, si applicano le norme contenute nel D.M. 26 marzo 1945, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » n. 63 del 26 maggio 1945.

Sezione VIII. — **Conserve alimentari**
Conserve e sciroppi di frutta

Art. 111.

Conserve alimentari

Per la fabbricazione delle conserve alimentari occorre la preventiva denuncia al Prefetto per l'accertamento delle condizioni igieniche dei locali.

Nella preparazione di conserve di pomodori è vietato l'uso di colori estranei anche non nocivi.

Le conserve alimentari poste in commercio debbono portare impressa sul recipiente l'indicazione della qualità, del peso, della composizione, e della denominazione della ditta.

Art. 112.

Conserve di frutta

I nomi di: « conserva di frutta », di « marmellata », e di « gelatina » sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi di frutta, con o senza aggiunta di saccarosio, sino a consistenza pastosa, o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

Sui recipienti che contengono le conserve di frutta debbono sempre indicarsi il nome od i nomi delle sostanze di cui sono composte.

E' vietata la vendita di conserve di frutti alterati, contenenti sostanze edulcoranti sintetiche (saccarina, dulcina, ecc.), sostanze estranee, aromi artificiali, ovvero colorate con sostanze diverse da quelle del frutto, salvo che non si tratti di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938, atte a ripristinare il colore perduto durante la lavorazione ed a condizione che sui recipienti sia impressa l'indicazione « colorata con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ».

Art. 113.

Sciropi di frutta

Il nome di « sciropo di frutta » è riservato al prodotto ottenuto dalla concentrazione dei succhi di frutta, con o senza aggiunta di saccarosio.

E' permessa la vendita di sciropi artificiali purchè non contengano sostanze o colori nocivi e purchè siano venduti sotto l'indicazione di « sciropi artificiali ».

Sezione IX. — **Coloniali - Confetture - Miele**

Art. 114.

Caffè

La denominazione « caffè » è riservata esclusivamente ai semi dell'albero di caffè, che abbiano subito o meno la torrefazione o la macinazione.

E' proibita la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o estranee.

E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè od in operazioni successive sostanze estranee.

E' altresì vietato aggiungere, per aumentarne il peso, acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere posto in vendita quando conservi una percentuale di umidità superiore al 5%.

E' consentito l'impiego di olio di vasellina nella torrefazione del caffè però in misura tale che il caffè torrefatto non contenga, in peso, più dello 0.5% dell'olio predetto.

Art. 115.

Surrogati del caffè

I surrogati del caffè non debbono contenere sostanze nocive e possono essere posti in vendita soltanto se portino, sull'involucro, l'indicazione precisa della loro composizione.

Art. 116.

Thè

E' proibita la vendita di thè (foglie di *Thea chinensis*) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali; di thè anche parzialmente esaurito od avariato e la vendita col nome di thè di foglie di altre piante.

Art. 117.

Cacao

Il nome di « cacao » è riservato ai semi dell'albero del cacao che abbiano subita o no la torrefazione, mondatura e frantumazione.

La denominazione di cacao con l'aggiunta dei termini: in polvere o polverizzato, alimentare, o di termini similari, è riservata al prodotto ottenuto mediante la macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il cacao in polvere non deve contenere più del sette per cento di ceneri.

La denominazione di « cacao solubile » è riservata al cacao polverizzato e reso solubile col trattamento con carbonati alcalini, con vapori, o con altri procedimenti similari. Il cacao solubile non deve contenere più del sette per cento di ceneri, oltre il tre per cento di carbonati alcalini. Il cacao in polvere ed il cacao solubile non debbono contenere:

- a) sostanze estranee alla composizione del prodotto;
- b) gli elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) del cacao in polvere e del cacao solubile non può essere inferiore al venti per cento.

La vendita del cacao, che comunque non corrisponda alle prescrizioni suddette, è vietata.

E' ammessa la vendita di cacao in polvere miscelato con zuccheri ad aromi purchè la percentuale di zucchero non superi il sessantacinque per cento del totale.

Art. 118.

Cioccolato

La denominazione di « cioccolato » è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e zucchero, con o senza aggiunta di burro di cacao o di aromi. Il tenore in zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al settantacinque per cento e quello della sostanza grassa (burro di cacao) non inferiore al sedici per cento. E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio purchè in misura non eccedente il cinque per cento della quantità di zucchero impiegata.

E' permessa la fabbricazione e la vendita di cioccolati speciali con aggiunte di sostanze diverse da quelle contemplate nel precedente comma.

Tali cioccolati dovranno essere venduti con denominazioni che indichino la natura dei costituenti, come ad esempio: cioccolato al latte, cioccolato alle nocciole, cioccolato alle noci, cioccolato alle mandorle, alla crema, al liquore, cioccolato al caffè e simili. Il cioccolato al biscotto è permesso purchè il biscotto sia intero o in pezzi.

E' vietato l'uso di semi comunque dannosi, quali ad esempio, le noci di anocardio.

Il cioccolato con cui detti tipi sono preparati deve in ogni caso corrispondere alle disposizioni contenute nel primo comma del presente articolo.

Art. 119.

Surrogati di cioccolato

Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecole, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi o di altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nell'articolo precedente, o comunque di sostanze diverse da quelle nominate nello stesso articolo, deve essere venduto sotto la denominazione di « surrogato di cioccolato ».

La denominazione di surrogato di cioccolato deve essere impressa sul prodotto, nelle sue varie forme, sulle etichette e sugli involucri in modo evidente, ed in ogni caso la parola « surrogato » deve essere stampata con caratteri non meno visibili di ogni altra parola o denominazione contenuta sul prodotto o sull'etichetta.

Art. 120.

Droghe e spezie

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute, o che siano avariate, esaurite o in qualunque modo alterate o falsificate.

Art. 121.

Zucchero

Sotto il nome di zucchero è considerato solo quello estratto dalla canna o dalla barbabietola, che contenga più del cinque per cento di zucchero riduttore.

E' proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina od altre sostanze organiche minerali.

Art. 122.

Confetture

E' vietata la vendita di confetti e di preparati zuccherini:

- a) colorati con sostanze nocive;
- b) dolcificati con saccarina od altre sostanze diverse dallo zucchero;
- c) contenenti minerali, sostanze vegetali alterate ed altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

E' pure vietata la vendita di canditi alterati o aventi un colore diverso da quello del frutto o dolcificati con sostanze diverse dallo zucchero e contenenti materie estranee.

Art. 123.

Dolci

E' proibita la vendita di dolci fabbricati con cereali di cui non è consentito il commercio o che siano colorati con sostanze nocive.

Art. 124.

Miele

E' proibita la vendita del miele alterato o naturalmente nocivo, sofisticato con acqua, zucchero di fecola, melasse, destrina, saccarina, o con altre sostanze organiche minerali.

Sezione X. — **Bevande**

Art. 125.

Vino

Il nome di « vino » è riservato al prodotto della fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita, in presenza o in assenza di vinacce.

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

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

Nella vinificazione e nella conservazione dei vini sono consentite oltre alle pratiche di igiene enotecnica (coloritura, travasi, filtrazioni), le manipolazioni indicate nell'art. 48 del R. D. L. 1° luglio 1926, n. 1361.

Art. 126.

Vinello

Sono permessi, con la denominazione di « vinello », il commercio e la vendita del prodotto ottenuto dalla fermentazione o dall'esaurimento con acqua delle vinacce d'uva fresca.

Nella preparazione e nella conservazione dei vinelli sono consentiti i trattamenti e le manipolazioni permesse per i vini, ad eccezione delle aggiunte di mosto concentrato, di filtrato dolce, di enocianina, di uva leggermente appassita, della rifermentazione e della concentrazione.

Art. 127.

Aceto

Il nome di « aceto » o di « aceto di vino » è riservato al prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino o del vinello, che contenga almeno il quattro per cento di acido.

acetico, senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

Gli aceti ottenuti con altre fermentazioni debbono vendersi, a seconda dei casi, col nome di « aceto di birra », « aceto di cedro », « aceto di spirito », ecc. La relativa indicazione deve apporsi sui recipienti, sulle fatture e sugli atti commerciali in genere.

E' vietata la vendita di aceti di qualsiasi natura alterati per putridume, invasi da anguillule o che abbiano acquistato odori o sapori estranei disgustosi. E' pure vietata la vendita, per uso commestibile, dell'aceto ottenuto da vino corrotto.

Non possono aggiungersi all'aceto sostanze coloranti, anche se non nocive.

Art. 128.

Bevande alcoliche

E' vietato:

a) vendere liquori contenenti acido cianitrico in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti nocive, alcool metilico, acido picrico, gomma gutta o droghe medicinali a dose di rimedio;

b) vendere col nome di « tintura od' essenza di... » e simili, seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Art. 129.

Birra

E' vietato vendere, ritenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti:

a) birra fabbricata con altra materia prima che non sia il malto d'orzo, o di altri cereali, il luppolo, il lievito o fermenti selezionati;

b) birra colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto;

c) birra cui siano aggiunte per chiarirla, conservarla, o per altro scopo, sostanze estranee e nocive, quali i solfiti, l'acido borico, l'acido ossalico e la glicerina.

Sono altresì vietate le pompe per birra contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto con il liquido.

Art. 130.

Acque gassose

Sono considerate acque gassose:

a) la comune acqua potabile contenente acido carbonico disciolto sotto pressione (acqua di seltz);

b) la comune acqua di soda contenente bicarbonato di soda ed acido carbonico sotto pressione;

c) quella gassata come sopra, edulcorata con zucchero, con sciroppi, con essenze aromatiche ed acidi organici non nocivi e contenente almeno l'otto per cento di residuo secco.

Per la fabbricazione delle acque gassose si devono usare acque potabili sicuramente garantite da possibile inquinamento.

L'acido carbonico, usato per la preparazione delle acque gassose, deve essere puro.

E' vietata la fabbricazione e la vendita di acque gassose contenenti:

a) sostanze edulcoranti sintetiche, saccarina, dulcina e simili;

b) rame, piombo ed altri metalli nocivi;

c) colori non consentiti a termini del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938;

d) acidi minerali, glicerina, sostanze atte a produrre schiuma, essenze e sostanze nocive di qualunque serie;

e) anidride solforosa in quantità superiore a quella eventualmente contenuta nello sciroppo usato per dolcificarle ed aromatizzarle, quando si usano sciroppi nei quali tale aggiunta è permessa.

E' vietato vendere acque gassose alterate, guaste, contenenti corpi estranei in sospensione o contenute in bottiglie non perfettamente pulite.

Art. 131.

Acque gassose sciroppate

Le acque gassose, vendute con il nome di un determinato frutto, debbono essere preparate esclusivamente con lo sciroppo di detto frutto e non essere colorate con colori artificiali.

Non adoperandosi esclusivamente sciroppi naturali di frutta, le acque gassose sciroppate non possono portare l'indicazione del frutto, ma devono essere vendute col nome di fantasia dello sciroppo usato, oppure con l'indicazione: « aromatizzata », ad esempio, « alla fragola », « alla granatina », ecc.

Se lo sciroppo è preparato col glucosio, o sostituendo almeno il dieci per cento di zucchero con glucosio, o con zucchero invertito, la gassosa deve essere venduta con l'indicazione « gassata al glucosio » unitamente alle indicazioni volute dal comma precedente.

Art. 132.

Locali di fabbricazione di acque gassate

I locali destinati alla fabbricazione di acque gassate devono essere convenientemente illuminati ed aereati, con pavimenti impermeabili, che permettono il facile scolo delle acque e pareti lavabili; devono essere distinti dagli ambienti adibiti ad abitazione e non avere con essi comunicazione diretta; devono essere lontani da stalle e da ogni causa di insalubrità o di inquinamento.

La preparazione degli sciroppi deve possibilmente farsi in ambienti distinti da quelli per la gassificazione e l'imbottigliamento.

Le finestre e le porte di detti locali devono essere sistemate in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le latrine devono avere ingresso separato da quello dei locali di lavorazione ed essere mantenute in stato di perfetta pulizia.

Art. 133.

Personale adibito alla fabbricazione delle acque gassate

Il personale adibito nelle fabbriche di acque gassose deve essere di sana costituzione ed esente da malattie trasmissibili. Per l'accertamento di tali condizioni deve subire visita medica da parte dell'Ufficiale Sanitario, il quale ne rilascerà apposito certificato. La visita sanitaria deve essere ripetuta periodicamente ed almeno ogni quattro mesi a cura degli esercenti delle fabbriche, i quali dovranno curare la conservazione dei referti nel fascicolo personale e presentarli ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria.

Per la visita sanitaria ed il rilascio del certificato è dovuto all'Ufficiale sanitario un compenso nella misura stabilita dall'autorità comunale.

Il personale durante la lavorazione dovrà essere fornito di sopravvesti pulite e quello addetto alla gassificazione ed all'imbottigliamento anche di dispositivi speciali per l'incolumità personale (maschera a rete metallica, bracciali di gomma).

Gli esercenti le fabbriche di acque gassose, appena avute conoscenza per l'assenza del personale ed in qualsiasi altro modo, hanno l'obbligo di denunciare all'ufficio sanitario comunale i casi, accertati o sospetti, di malattie trasmissibili che si verificano nel personale o nella famiglia di esso.

Art. 134.

Autorizzazione per apertura di fabbriche di acque gassose

Chiunque intende aprire una fabbrica di acque gassose o portare modificazioni a quelle esistenti, deve farne denuncia al Sindaco del Comune.

Eguale domanda deve essere fatta da chi intende impiantare apparecchi da banco per la preparazione di acque di seltz e di bevande sciropate gassate.

Alla domanda dovranno allegarsi i documenti descritti nell'art. 20 del regolamento approvato con R. D. 29 ottobre 1931, n. 1601.

La licenza che il Sindaco rilascerà, su parere dell'Ufficiale sanitario, deve contenere l'indicazione di cui all'art. 21 del precitato R. D. n. 1601.

Art. 135.

Acque minerali

E' vietato lo smercio di acque minerali naturali, le cui fonti non siano sistemate in modo da tenerle al coperto da incidentali inquinamenti.

Queste acque non devono essere messe in commercio se non condizionate in maniera atta a conservare la proprietà e la purezza originarie.

Sono proibite la fabbricazione e lo smercio di acque minerali o gassose artificiali, la cui preparazione sia fatta con acque non pure o seguendo processi capaci di comunicare proprietà nocive.

Art. 136.

Depositi di acque minerali

Chiunque intende aprire un deposito di acque minerali deve darne avviso, almeno tre giorni prima dell'apertura, al Comune perchè questi possa informare subito la Prefettura.

Le acque minerali devono essere conservate in locali al riparo dalla luce e da sorgenti di calore; devono essere controllate le relative etichette e l'autorizzazione ministeriale per la messa in vendita; devono essere prelevati frequentemente campioni per certificare se l'acqua minerale conservi le caratteristiche precisate nelle analisi riportate sull'etichetta, o se, per cattiva conservazione, questa si sia trasformata in una bevanda guasta od insalubre.

Art. 137.

Dentifrici

E' vietata la vendita di dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti od in genere per l'igiene della bocca in cui sono impiegati coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari o delle bevande.

Art. 138.

Sapone da toeletta

Nella preparazione dei saponi è vietato l'impiego di coloranti organici od inorganici, i quali contengano arsenico, antimonio, bario, cromo, mercurio, piombo, rame, stagno, zinco, marmo e derivati del cianogeno.

Il divieto di cui al comma precedente non si applica ai saponi medicinali quando alcuni dei prodotti suddetti entri nella loro composizione come medicamento attivo e la dose sia indicata sull'involucro.

A mente dell'art. 6 della legge 12 maggio 1950, n. 308, i saponi posti in commercio sotto la denominazione di « saponi neutri », « saponi neutri per neonati », « saponi medicinali », devono avere reazione neutra e non devono contenere resine, nè materiali di carica o indurimento.

Art. 139.

Saponi da bucato e detersivi

La produzione ed il commercio dei saponi e dei detersivi sono regolate dalla legge 12 maggio 1950, n. 308 e in particolare: i saponi detersivi duri da bucato posti in commercio devono portare visibilmente impresse in ogni pezzo, barra o blocco, e ripetute a stampa, sugli involucri, nel caso di prodotti venduti confezionati, le seguenti indicazioni:

a) la ragione sociale o il nome della ditta produttrice o il marchio di fabbrica registrato;

- b) la località in cui ha sede la ditta produttrice;
- c) il peso in grammi di ciascun pezzo, al netto delle eventuali confezioni;
- d) il contenuto in acidi grassi, espresso in percentuale del peso.

Il tenore in acidi grassi ed il peso devono riferirsi allo stato di umidità del sapone e del detersivo al momento del taglio. E' ammessa una tolleranza di taglio del cinque per cento per ogni pezzo di sapone o detersivo.

Per i saponi puri « tipo Marsiglia » è consentita l'indicazione aggiuntiva della percentuale degli acidi grassi e degli alcali saponificati complessivamente contenuti. Tale indicazione deve essere apposta con caratteri di corpo non superiore a quello usato per l'indicazione di cui al 1° comma.

Le indicazioni prescritte dal 1° comma non sono richieste per il commercio dei saponi da toilette e dei saponi e detersivi, liquidi, molli, in scaglie, in polvere e simili.

I saponi ed i detersivi di importazione non possono essere posti in commercio se non siano conformi o resi conformi alle prescrizioni dei comma precedenti.

Le infrazioni sono punite in conformità degli articoli 8 e 9 della legge suddetta.

Art. 140.

Cosmetici e tinture

I cosmetici, le tinture e le altre materie adoperate per tingere la pelle e la barba debbono essere confezionati in recipienti portanti l'indicazione della ditta fabbricante, oppure di quella venditrice, e, se contengono sostanze velenose, devono portare sull'etichetta l'esatta indicazione del contenuto, oltre ad una striscia gialla con le parole « può essere nocivo » stampate in modo chiaro, con caratteri alti almeno quattro millimetri.

Il solfato di bario, il solfuro di cadmio, l'ossido di zinco, il solfuro di zinco, come pure il rame, lo stagno, lo zinco e le loro leghe possono adoperarsi in forma di polvere di cipria.

E' vietata la fabbricazione e la vendita di profumi, cosmetici, essenze a qualunque uso destinate, prodotti per la cura e per la colorazione della pelle, dei capelli, delle unghie, dei denti ed in generale destinati ad uso personale che contengano etere amilico, alcool metilico o altri alcool diversi dall'etilico.

Art. 141.

Uso di cosmetici per la permanente a freddo

L'uso dell'acido tioglicolico, o di tioglicolati, per la permanente a freddo è consentito alle seguenti condizioni:

a) il contenuto di acido tioglicolico nel prodotto impiegato non deve superare il sei per cento;

b) è imposto l'uso di guanti ai lavoratori che lo maneggiano.

La vendita del prodotto deve essere fatta soltanto a persone o esercenti pratici e consapevoli delle modalità del suo impiego.

Sull'etichetta della confezione dev'essere precisata la speciale e ristretta destinazione del prodotto stesso.

Sezione XII. — **Carta da involgere - Colori - Oggetti di gomma
Suppellettili da cucina**

Art. 142.

Carta da involgere

Non possono usarsi, nella colorazione della carta per le materie alimentari, colori ritenuti nocivi a termini del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

La carta destinata ad involgere generi alimentari, specialmente quelli da consumarsi senza previo lavaggio o crudi, deve essere conservata al riparo della polvere e dei contatti del pubblico.

E' vietato, negli spacci di sostanze alimentari, di avvolgere queste sostanze con carta usata, stampata o preparata con

gesso, allume, barite o altra materia che si presti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore.

Art. 143.

Colori nocivi alla salute

E' vietato l'impiego delle materie coloranti comprese nell'elenco dei colori nocivi approvato dal Ministero per l'Interno a sensi dell'art. 250 del T.U. delle leggi sanitarie, R. D. 27 luglio 1934, n. 2165, nella preparazione delle sostanze alimentari e delle bevande e per la preparazione delle stoffe, tappezzerie, giocattoli, carte destinate ad involgere sostanze alimentari o altri oggetti di uso personale o domestico.

Art. 144.

Oggetti di gomma

E' vietato di vendere o tenere per vendere oggetti di gomma, caoutchouch, per uso di giocattoli, anelli di dentizione, tiralatte e simili, contenenti piombo o zinco, antimonio, arsenico od altri metalli nocivi.

Art. 145.

Poppatoi

E' vietato importare, fabbricare, vendere, o tenere per vendere:

a) poppatoi a tubo, nonchè parti staccate di essi destinati a comporli;

b) succhiatoi o succini per bambini, non formati di gomma elastica piena.

La gomma elastica vulcanizzata, con la quale sono formati i capezzoli per bottiglie-poppatoio senza tubo, le tetterelle, gli anelli di dentizione, i copri-capezzoli, i tiralatte, i succhiatoi e simili, fabbricati nella Repubblica o importati,

non deve contenere piombo, zinco, antimonio, arsenico o altra sostanza nociva.

Gli oggetti di gomma predetti debbono portare l'indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

Art. 146.

Suppellettili da cucina

E' vietato vendere o tenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto:

a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del dieci per cento di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'uno per cento;

c) rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo a contatto per 24 ore con una soluzione dell'uno per cento di acido acetico alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;

d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del dieci per cento.

TITOLO V.
LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 147.

Disposizioni generali

Oltre alle norme contenute nel Titolo III, si osserveranno, per la lotta contro le mosche, le disposizioni degli articoli seguenti.

Art. 148.

Spacci di sostanze alimentari

In qualsiasi spaccio di sostanze alimentari, gli alimenti devono essere conservati con grande pulizia e protetti dalle mosche.

Art. 149.

Scuderie, stalle e concimaie

E' consentita la tenuta di scuderie e di stalle nell'agglomerato urbano.

Tali stalle devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite da dispositivi atti alla protezione contro le mosche, conformemente alle prescrizioni emanate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Chiunque tiene in esercizio una stalla è tenuto a servirsi della concimaia esistente presso la stalla per il deposito di letame ed a conservare la concimaia stessa in perfetto stato di funzionamento.

Il letame ammassato nella concimaia deve essere asportato giornalmente nelle ore stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Per il trasporto del letame si osserveranno le disposizioni contenute nell'art. 54 del presente regolamento.

Art. 150.

Depositi di pollame

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, concede la licenza di tenere depositi di animali da cortile vivi, a scopo di industria o di commercio, nell'agglomerato urbano, sempre previo accertamento che detti depositi siano in condizioni da potervi attuare costantemente le norme che, caso per caso, saranno ritenute necessarie ai fini del trattamento contro le mosche.

Art. 151.

Fiere, feste, mercati

Chiunque in occasione delle fiere, di feste o di mercati, intende aprire o condurre scuderie o stallaggi, o tenere stalle o depositi di sosta per gli animali equini, bovini, ovini o suini, deve darne partecipazione sette giorni prima al Sindaco per i provvedimenti che questi è tenuto ad emanare, sentito l'Ufficiale sanitario, ai fini dell'opportuno trattamento contro le mosche.

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

Art. 152.

Esercizi pubblici

Negli esercizi pubblici di cui all'art. 86 del T.U. delle leggi di P.S., approvato con R.D. 18 giugno 1931, n. 773, comprese le latterie, oltre le prescrizioni contenute nel presente regolamento, devono osservarsi le seguenti norme:

a) i locali nei quali si tengono, conservano, o preparano i cibi e le bevande devono avere le aperture esterne munite di mezzi di protezione contro le mosche, conformi alle prescrizioni date dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario. Ugualmente protetti contro le mosche e con mezzi conformi alle prescrizioni stesse devono essere i cibi in genere e le vivande preparate che si espongono in mostra;

- b) le stoviglie e, in genere, gli accessori da tavola devono essere tenuti al riparo dalle mosche;
- c) i locali tutti, compresi i retrobottega, devono essere mantenuti puliti; i rifiuti e le spazzature devono essere raccolti a norma dell'art. 53; le biancherie sudicie devono essere tenute in recipienti chiusi.

Art. 153.

Spacci di generi alimentari

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

- a) i preparati di carne, il pane, le paste, i dolci, le frutta, le conserve, le verdure e, in genere, qualsiasi sostanza alimentare che si consumi senza previa cottura o lavaggio, o dipellamento, o simile, devono essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, con l'impiego di uno dei mezzi, come retine metalliche, campane di vetro, veli, carte moschicide, ventilatori o altri congegni adatti allo scopo stabiliti, caso per caso, dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario;
- b) è vietata l'esposizione all'aperto, fuori dallo spaccio, delle sostanze di cui al precedente punto a);
- c) i locali tutti adibiti alla vendita ed i rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti a norma dell'art. 53.

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

Art. 154.

Venditori ambulanti

I venditori dei generi alimentari indicati nell'articolo precedente, siano essi ambulanti o a posto fisso, o in chioschi o in banchette, o simili, devono uniformarsi alle norme contenute nel punto a) dell'art. 153 per quanto concerne la prote-

zione dei generi alimentari, ivi contemplati, contro inquinamenti ad opera di mosche.

I locali nei quali detti venditori ripongono o confezionano la loro merce devono rispondere ai requisiti di cui alla lett. c) del precedente articolo 153.

Art. 155.

Stabilimenti di sostanze alimentari

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

a) le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;

b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni e dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, che non sia possibile asportare giornalmente, devono essere protetti dall'invasione delle mosche. I mezzi da impiegarsi, caso per caso, per il trattamento contro le mosche, come idonee coperture delle materie stesse, carte o altre sostanze moschicide sopra o presso le materie in deposito, o altri congegni adatti allo scopo, sono indicati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

La disposizione che precede si applica anche nei confronti dei mattatoi, delle sardigne e dei depositi di pelli fresche e di residui animali.

Art. 156.

Istituti di ricovero e di cura e collettività

Gli istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, nonché le collettività in genere devono:

a) proteggere contro ogni inquinamento ad opera delle mosche: le dispense, le cucine ed i locali comunque destinati

alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, delle bevande e dei medicamenti;

b) difendere contro ogni inquinamento ad opera delle mosche le bevande, gli alimenti ed i medicamenti, nei locali destinati a ricovero e cura degli infermi di malattie comuni;

c) proteggere meccanicamente contro le mosche le latrine e le camere mortuarie, nonchè i locali destinati a ricovero e cura di malati di malattie infettive;

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

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

TITOLO VI.
**MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE
INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI**

CAPO I.

Malattie infettive dell'uomo

Art. 157.

Denuncia delle malattie infettive

I medici condotti e gli altri medici esercenti nel Comune e qualsiasi sanitario che, nell'esercizio della sua professione è venuto a conoscenza di un caso di malattia diffusiva ed infettiva, o sospetto di esserlo, pericoloso per la salute pubblica deve immediatamente farne denuncia al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario comunale.

Art. 158.

Malattie infettive e diffuse

Le malattie infettive e diffuse che danno luogo all'adozione di provvedimenti sanitari sono indicate nell'art. 1 del D.M. 23 aprile 1940, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » del 23 maggio 1940, n. 119, pag. 1864, modificato con decreto dell'Alto Commissario per l'igiene e la sanità pubblica 13 ottobre 1947 (Gazz. Uff. n. 282 del 9 dicembre 1947, pag. 3627).

Art. 159.

Disinfezione

E' obbligatoria la disinfezione della stanza in cui giacque l'ammalato e degli oggetti di cui fece uso. Gli indumenti personali e gli oggetti usati dal malato, potranno, anche su ordine dell'Ufficiale sanitario, essere distrutti mediante com-

bustione. La disinfezione e l'abbruciamento degli oggetti si eseguono da speciali incaricati del Comune, sotto la direzione dell'Ufficiale sanitario.

Tutte le spese relative alle operazioni di cui al precedente comma, sono a carico del Comune.

CAPO II.

Vaccinazioni

Art. 160.

Vaccinazioni antivaiuose

Salvo quanto disposto nella legge 6 giugno 1939, n. 891 sulle vaccinazioni antivaiuose e antidifteriche associate, la vaccinazione antivaiuolosa è obbligatoria entro il primo semestre del secondo anno di vita e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Sono esclusi da tale obbligo i bambini che, da certificato medico, risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione, la quale dovrà, però, essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione all'ottavo anno di età e ogni qual volta sia ritenuta necessaria dall'autorità sanitaria per pericolo di diffusione del vaiuolo.

Art. 161.

Penalità per trasgressione all'obbligo delle vaccinazioni

Incorrono nelle pene comminate per i trasgressori all'obbligo della vaccinazione e rivaccinazione il padre o la madre, o i tutori dei minorenni, il capo di famiglia alla quale è affidato un bambino a balia, i direttori dei pii luoghi in cui siano ricoverati i bambini orfani od illegittimi non riconosciuti dai genitori, finchè il bambino è affidato alle loro cure.

Art. 162.

Esecuzione delle vaccinazioni

Le vaccinazioni e rivaccinazioni sono eseguite gratuitamente dal personale sanitario del Comune, due volte l'anno, in primavera ed in autunno, nel mese, giorni e luoghi da stabilirsi dall'Ufficiale sanitario.

Le rivaccinazioni gratuite si eseguono una volta all'anno in epoca da stabilirsi dall'Ufficiale sanitario e saranno prescritte con speciale ordinanza del Sindaco.

Art. 163.

Registro delle vaccinazioni

A cura dell'ufficio di stato civile verrà tenuto un completo registro dei vaccinandi e dei rivaccinandi che verrà consegnato, nei periodi di vaccinazione, all'Ufficiale sanitario per l'iscrizione dei vaccinati.

I Medici condotti e liberi esercenti nel Comune sono tenuti a denunciare all'ufficio sanitario, nei quindici giorni successivi all'avvenuto innesto, tutte le vaccinazioni privatamente eseguite ed il loro esito.

In fine di ciascun semestre solare l'Ufficiale sanitario verificherà se tutti i soggetti all'obbligo della vaccinazione furono vaccinati, denunciando al Sindaco, per i provvedimenti opportuni, i contravventori.

Art. 164.

Sanzioni contro i non vaccinati

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private o agli esami ufficiali o in istituti di educazione o di beneficenza o in colonie di cura o di svago, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine, od opifici industriali di qualunque natura, se non presenti il certificato dell'autorità comunale di aver subita una rivaccinazione in data non anteriore all'ottavo anno di età.

I direttori di scuole, di istituti, di colonie, di fabbriche, di officine, di opifici industriali o chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui siano accolti i fanciulli al di sopra di anni undici, sono tenuti all'osservanza dell'obbligo della nuova vaccinazione tra il decimo e l'undicesimo anno dei fanciulli che devono restare sotto la loro direzione.

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

I certificati di subita vaccinazione saranno rilasciati gratuitamente dall'ufficio comunale sanitario che sarà a tal uopo provveduto, a spese del Comune, di appositi moduli.

Art. 165.

Vaccinazioni antitifiche

La vaccinazione antitifica è obbligatoria:

- a) per il personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali e, in genere, degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;
- b) per le persone addette ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendenti da istituzioni private;
- c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte;
- d) per il personale di cui all'art. 51 del presente regolamento;
- e) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 del Decreto 2 dicembre 1926, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » del 25 novembre 1926.

Art. 166.

Vaccinazioni antidifteriche

Nel Comune vengono indette due sessioni ordinarie gratuite di vaccinazioni pubbliche antidifteriche associate a quelle antivaiuose, rispettivamente in primavera ed in autunno e apposita sessione ordinaria e straordinaria di vacci-

nazione antidifterica dei bambini che siano stati in precedenza già vaccinati contro il vaiuolo.

La vaccinazione pubblica è gratuita e viene eseguita da medici comunali nella sede e nell'ora stabilite dal Sindaco.

I Medici privati possono eseguire le vaccinazioni a cura delle famiglie dei bambini. Di ciascun trattamento, appena completata la seconda iniezione, deve essere data dal Medico notizia per iscritto all'Ufficiale sanitario, con l'indicazione del nome, cognome, paternità, età del bambino, provenienza del vaccino, metodo impiegato e numero delle applicazioni eseguite.

Per quanto non è previsto nel presente regolamento si applicano le norme della legge 6 giugno 1939, n. 891, e quelle del Decreto 7 marzo 1940, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » n. 88 del 13 aprile 1940, pag. 1351.

CAPO III.

Malattie infettive degli animali

Art. 167.

Denuncia malattie infettive degli animali

I veterinari, i proprietari o detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, nonchè gli albergatori e i conduttori di stalle di sosta, debbono denunciare immediatamente al Sindaco qualunque caso di malattia infettiva diffusiva del bestiame, accertata o sospetta, e qualunque caso di morte improvvisa di animale non riferibile a malattia comune già accertata, ai sensi dell'art. 264 del T. U. 27 luglio 1934, n. 1265.

Il proprietario o detentore degli animali infetti o sospetti di esserlo dovrà provvedere, ancor prima dell'intervento dell'autorità sanitaria a cui fu fatta la denuncia, al loro isolamento evitando specialmente la comunanza con gli altri animali a mezzo degli abbeveratoi e dei corsi d'acqua.

Art. 168.

Provvedimenti in caso di malattie infettive degli animali

Il Sindaco, di concerto con l'Ufficiale sanitario e col veterinario, farà eseguire i provvedimenti che, a seconda dei casi, sarà opportuno adottare contro la diffusione di malattie infettive degli animali. Tali provvedimenti consisteranno:

- a) nel sequestro fiduciario o rigoroso, previa separazione degli animali sani dagli ammalati;
- b) nella disinfezione accurata delle stalle e nella disinfezione, od anche distruzione, con mezzi da stabilirsi dall'Ufficiale sanitario o dal veterinario, degli oggetti usati dagli animali infetti;
- c) nella proibizione al personale addetto al sequestro ed alla cura di detti animali, di comunicare con l'esterno prima di essersi rigorosamente disinfettato coi mezzi e con le modalità da prescriversi.

Art. 169.

Trasporto del bestiame

Per il trasporto del bestiame con autoveicoli si applicano le disposizioni dell'ordinanza ministeriale 21 maggio 1934 nonchè quelle dell'ordinanza 26 novembre 1934 relativa al trasporto di determinati animali e del D.M. 31 luglio 1935 sul trasporto e visita del bestiame non destinato ai pubblici macelli.

Art. 170.

Idrofobia

E' obbligo di ogni cittadino di denunciare i cani o gli altri animali nei quali siansi manifestati i sintomi dell'idrofobia, nonchè i cani od altri animali fuggiti di casa, o che vaghino sperduti con caratteri sospetti.

L'animale sospetto di idrofobia o morsicato da altro animale rabbioso dovrà, a cura del proprietario o detentore, es-

sere tenuto in osservazione per il numero di giorni fissati dal sanitario al fine di constatare se realmente sia idrofobo.

Accertata la malattia, l'animale idrofobo dovrà essere ucciso; il suo capo ed il collo, raccolti secondo le istruzioni dell'Ufficiale sanitario, verranno inviati all'Ufficio provinciale di igiene e profilassi.

Le persone morsicate verranno ricoverate in un istituto antirabbico per le cure; gli animali morsicati verranno abbattuti.

Il canile, le mangiatoie, gli abbeveratoi, se di legno, nonchè la paglia ove giacque l'animale idrofobo e gli oggetti che fossero stati imbrattati con la sua bava, saranno abbruciati. Gli oggetti non combustibili, invece, saranno accuratamente lavati e disinfettati, ponendoli, possibilmente per almeno un'ora, nell'acqua bollente o applicando le soluzioni disinfettanti ordinate dal veterinario o dall'Ufficiale sanitario.

Art. 171.

Obbligo della museruola

Nelle vie o in luoghi aperti al pubblico, i cani dovranno essere muniti di museruola bene adatta, oppure tenuti al guinzaglio dal proprietario o detentore.

Art. 172.

Seppellimento di animali morti

Il seppellimento dei cadaveri degli animali morti di malattie infettive o contagiose, od uccisi in causa di queste, avverrà in fosse profonde non meno di due metri e mezzo, coperti di spine, e lontani almeno cinquecento metri dalle abitazioni e dalle acque potabili. I cadaveri dovranno precedentemente essere cosparsi di acido solforico o di petrolio o di cloruro di calce, o di altra sostanza atta ad impedire l'uso anche industriale. Così pure sarà cosperso, con una delle predette sostanze, il terreno circostante.

Tutte le operazioni di seppellimento, e di successiva disinfestazione delle stalle, dei locali, dei mobili usati dagli animali

infetti, seguiranno sotto la diretta vigilanza del personale municipale e secondo le prescrizioni del veterinario e dell'Ufficiale sanitario.

Art. 173.

Distruzione di animali morti

Se sono istituite sardigne comunali o consorziali o private, l'autorità sanitaria comunale può disporre che i cadaveri degli animali morti per malattie infettive diffuse siano distrutti nelle medesime.

Art. 174.

Richiamo ai regolamenti di polizia veterinaria

Per quant'altro ha attinenza alla prevenzione e profilassi delle malattie infettive del bestiame, si richiamano le disposizioni del Regolamento generale di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533, modificato dal R.D. 20 dicembre 1923, n. 2889 e del regolamento provinciale.

TITOLO VII.
POLIZIA MORTUARIA

Art. 175.

Richiamo al regolamento di polizia mortuaria

Per quanto riguarda la polizia mortuaria il presente regolamento si riferisce alle disposizioni contenute nel regolamento comunale concernente la stessa materia.

TITOLO VIII.
DISPOSIZIONI FINALI E PENALITA'

Art. 176.

Norme integrative

Per quanto non è previsto nel presente regolamento si applicano le leggi, i regolamenti e qualunque altra norma giuridica in aggiunta o a modificazione di quanto sopra.

Art. 177.

Esecuzione di opere

I proprietari saranno tenuti solidalmente, salva rivalsa, a compiere tutte le opere prescritte dal presente regolamento e quelle altre che dal Sindaco venissero ordinate in via straordinaria per ragioni igieniche.

Quando i proprietari non compiono le opere prescritte nel termine che sarà nell'ordinanza stabilito e loro notificato, esse saranno compiute, per ordine del Sindaco, a spese dell'interessato, e, in caso di vari interessati, a spese di quello o di quelli che avranno determinato il procedimento di ufficio.

Art. 178.

Penalità

I contravventori alle prescrizioni del presente regolamento saranno puniti con l'ammenda fino a L. 5000, quando non si applichino pene stabilite nel T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, o in altre leggi.

Art. 179.

Entrata in vigore del regolamento

Il presente regolamento entrerà in vigore subito dopo l'approvazione della Giunta provinciale amministrativa.

Allegato A)

ELENCO DEI FUNGHI MANGERECCI

<i>Nome volgare</i>	<i>Nome scientifico</i>
Prataiolo	<i>Agaricus campestris</i>
Ovolo, cocco	<i>Amānita caesarea</i>
Chiodini, famigliola buona, sementino	<i>Armillaria mellea</i>
Porcino, moreccio, ceppatello	<i>Boletus edulis</i>
Pinarolo domestico	<i>Boletus Bellini</i>
Ditola gialla e rossa	<i>Clavaria botrytis</i>
Gallinaccio o galletto	<i>Cantharellus cibarius</i>
Prugnolo	<i>Clitopilus prunulus</i>
Steccherino, spinarolo, dentino	<i>Hydnum repandum</i>
Bubbola o Puppola	<i>Lepiota Excoriata</i>
Vescia maggiore, vescia	<i>Lycoperdon Bovista</i>
Agarico delizioso, lapacendro buono	<i>Lactarius deliciosus</i>
Spgunola gialla, trippetto	<i>Morchella esculenta</i>
Spugnola bruna	<i>Morchella conica</i>
Pioppino	<i>Phioliota Aegerita</i>
Tartufone	<i>Tuber aestivum</i>
Trifola bianca	<i>Tuber magnatum</i>
Tartufo del Perigord	<i>Tuber menalosporum</i>
Tartufo nero di Norcia	<i>Tuber brumale.</i>

INDICE ALFABETICO ANALITICO

Abbeveratoi pubblici	art. 74
Abitabilità	» 37-38-63
Abitazioni	» 46
Abitazioni antigieniche	» 44
Abitazioni per operai addetti a lavori di enti pubblici	» 62
Aborto (denuncia di.....)	» 20
Aceto	» 127
Acido tioglicolico (impiego di.....)	» 141
Acqua potabile	» dal 63 al 70
Acquai	» 41
Acque di rifiuto	» 33-34-35-38-41-72-74
Acque gassose	» dal 130 al 134
Acque minerali	» 135-136
Acque sotterranee	» 27
Acquedotto municipale	» 70
Alcoolici	» 128
Anditi	» 43
Animali da cortile	» 88-90
Animali da macello	» 81
Animali lattiferi	» 95
Animali morti (seppellimento di.....)	» 172
Apertura nuovi pozzi di acqua potabile	» 66-69
Apparecchi da banco per preparazione acqua di seltz	» 134
Approvvigionamento acqua potabile	» 37
Arti sanitarie ed affini Titolo II
Asportazione immondizie art. 54
Assistenza sanitaria	» 7
Bacini di raccolta di acque	» 30
Bevande	» dal 125 al 130
Birra	» 129
Botteghe	» 44
Brodi concentrati	» 87
Burro	» 96
Cacao	» 117
Cacio	» 97

Caffè	art. 114
Campioni (prelevamento di.....)	» 110
Canali	» 34
Cani (obbligo della museruola)	» 171
Canapa	» 31
Carni	» dall'80 all'87
Carni in scatola	» 87
Carri per trasporto immondizie	» 54
Carta da involgere	» 142
Case rurali	» dal 59 al 62
Cause di morte (denuncia di.....)	» 20
Cave (apertura di.....)	» 29
Cereali	» 101
Certificati sanitari	» 5
Chiusura coatta di pozzi e di cisterne	» 68
Cioccolato	» 118
Ciprie	» 140
Cisterne	» 66-67
Colori	» 143
Colostro	» 93
Commissione per l'elenco dei poveri	» 9
Compilazione dell'elenco dei poveri	» 10
Concimaie	» 149
Confetture	» 122
Confezione di gelati	» 77
Conserven alimentari	» 111
Conserven di frutta	» 112
Corridoi	» 43
Corsi d'acqua	» 26-33
Cosmetici	» 140
Costruzioni	» 25-39
Costruzioni di cisterne	» 67
Costruzioni di pozzi per acqua potabile	» 67
Costruzione di pubblici lavatoi	» 72
Crostacei	» 91
Dentifrici	» 137
Denuncia malattie infettive dell'uomo	» 133-157
Denuncia malattie infettive degli animali	» 167
Depositi di acque minerali	» 136
Depositi di cascami	» 36
Depositi di immondizie	» 36-53-55
Destinazione somme ricavate dal rilascio di certificati sanitari	» 6
Detersivi	» 139
Diploma - Registrazione di diplomi degli esercenti professioni sanitarie ed arti ausiliarie	» 18-19

Inabilità a lavoro	art. 20
Inabitabilità	» 40
4 Inconvenienti igienici in edifici rurali	» 60
Infanti deformi	» 20
Inquinamento di acque potabili	» 65
Insaccati	» 85-86
Irrigazioni a scopo agricolo	» 28
Istituti di ricovero e di cura	» 156
Laboratori per la produzione di insaccati	» 85
Latrine	» 41-92-132
Latte	» dal 92 al 95-100
Latterie	» 92
Latticini	» 98
Lavatoi pubblici	» dal 71 al 74
Legumi	» 79
Letame	» 149
Libretto di iscrizione nell'elenco dei poveri	» 12
Licenze per vendita di ghiaccio	» 75
Lino	» 31
Liquami	» 49
Liquori	» 128
Locande	» 42
Lotta contro le mosche (vedi mosche).	
Luoghi aperti al pubblico	» 43
Macellazioni	» 80-82
Macerazione di piante tessili	» 31
Macinazione	» 104
Malattie infettive diffuse del bestiame	» 3
Malattie infettive degli animali	» dal 167 al 174
Malattie infettive dell'uomo	» dal 157 al 159
Manifatture	» 45
Margarina	» 96
Marmellate	» 112
Materie putrescibili (vedi immondizie).	
Mattatoi	» 155
Medicinali ai poveri	» 7-13-14-15-16
Medicinali ai poveri (vendita di.....)	» 22-23
Mercati	» 151
Miele	» 124
Molluschi	» 91
Mosche	» dal 54 al 57 e dal 147 al 156
Obbligo dell'acqua potabile	» 63
Obbligo delle vaccinazioni	» 161
Oggetti di gomma	» 144
Ordinanza d'urgenza	» 1

Sapone da toletta	art. 138
Sardigne	» 155-173
Sbarramento di corsi d'acqua	» 26
Scale	» 43
Scaricatori	» 41
Sciroppi artificiali	» 113
Sciroppi di frutta	» 113
Scuole	» 155
Scuderie	» 149
Selvaggina	» 89-90
Seppellimento di animali morti	» 172
Sequestro di animali ammalati	» 168
Servizi di igiene	» 1
Siero	» 98
Sostanze coloranti	» 91-111-112-114 122-137-142-143
Sostanze edulcoranti sintetiche	» 112-122-130
Sostanze nocive	» 78
Sotterranei	» 44
Spacci per la vendita delle carni	» 83
Spacci di sostanze alimentari	» 148-153
Spezie	» 120
Stabilimenti di sostanze alimentari	» 155
Stabilimenti industriali	» 36
Stalle	» 149-151
Surrogati del caffè	» 115
Surrogati di cioccolato	» 119
Suppellettili da cucina	» 146
Tariffazione ricette di medicinali ai poveri	» 16
Terreni non paludosi	» 24
The	» 116
Tinture	» 140
Torrefazione del caffè	» 114
Trasporto del bestiame	» 169
Trasporto delle carni	» 84
Trasporto delle immondizie	» 52
Ufficiale sanitario	» 2
Uso dei pubblici lavatoi	» 73
Utilizzazione delle immondizie	» 56-57
Vaccinazioni antidifteriche	» 166
Vaccinazioni antitifiche	» 51-165
Vaccinazioni antivaiolose	» dal 160 al 164
Vendita delle carni	» 80-83
Venditori ambulanti	» 154
Verdure	» 79
Veterinario condotto	» 3

Vicoli chiusi	
Vigilanza sanitaria	art. 43
Vigilanza sulle macellazioni	» 1
Vinello	» 80
Vino	» 126
Visita sanitaria delle carni macellate	» 125
Vuotatura dei pozzi neri	» 81
Zucchero	» 47-48
Youghurt	» 121
	» 99

Il presente Regolamento è stato deliberato dal Consiglio
Comunale in adunanza 30-11-1952

Il presente Regolamento è stato pubblicato all'Albo Pretorio
nel giorno festivo (o di mercato) 1-5-1952
senza opposizioni o reclami.

N.° 14654 - Div. II/1

Approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa in
seduta del 20-8- 1952 in virtù di
provvedimento del Consiglio Prov. di S. Maria.

Il presente Regolamento venne pubblicato ed affisso all'Albo
Pretorio di questo Comune per giorni 15 consecutivi e cioè dal
giorno 11-9-1952 al giorno 30-9-1952
a termine dell'art. 21 della Legge 9 giugno 1947, n. 530,
~~senza~~ con opposizioni o reclami. **IL SEGRETARIO**

Omologato dal Ministero dell'Interno con provvedimento
n. _____ del _____

IL SEGRETARIO COMUNALE

Visto: **IL SINDACO**

Fu data 10-2-53 Prot. n. 289 e trasmessa in
copia alla Prefettura per l'omologazione
Quintini -