

# REGOLAMENTO

D I

## I G I E N E E S A N I T A'

\*\*\*\*\*

### TITOLO PRIMO

#### VIGILANZA E ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA

##### CAPO I

##### DISPOSIZIONI GENERALI

ART<sup>o</sup> - 1 - Alla tutela della sanità e dell'igiene pubblica nel territorio del Comune provvedono il Sindaco e l'Ufficiale Sanitario nei limiti delle rispettive competenze, avvalendosi del personale dell'Ufficio d'Igiene, con il concorso, ove occorra, degli altri uffici e servizi comunali.

L'attività dell'Ufficio Veterinario Comunale è regolata dalle norme contenute negli artt. 3 e 4 D.P.R. 11.2.1961, n. 264.

ART<sup>o</sup> - 2 - L'Ufficiale Sanitario quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale col quale corrisponde.

Egli, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore:

- 1) vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica e adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica, che non comportino impegni di spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- 2) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'amministrazione comunale nella elaborazione e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- 3) dirige tutti i servizi comunali d'igiene e sanità pubblica di sua competenza, e pertanto è anche il Medico Capo del Comune;
- 4) impiega il personale di ogni ordine e grado facente parte dell'Ufficio d'Igiene e Sanità del Comune;
- 5) interviene nel funzionamento e controllo di tutti i servizi aventi carattere igienico-sanitario assistenziale che sono esercitati direttamente o indirettamente dal Comune;

./.

6) studia i problemi igienico-sanitari di interesse locale e formula le relative proposte al Medico Provinciale ed al Sindaco.

## CAPO II

### ASSISTENZA SANITARIA GRATUITA

ART<sup>o</sup> - 3 - Il Comune provvede all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali, presidi medico-chirurgici, apparecchi di protesi, per tutte le persone che siano iscritte nell'elenco degli aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita.

La Giunta Municipale delibera ogni anno-nei modi determinati dalla legge-l'iscrizione all'elenco predetto delle persone che ne facciano domanda e risultino in condizioni economiche disagiate.

ART<sup>o</sup> - 4 - Agli ammessi all'assistenza gratuita è consegnato un libretto intestato al capo famiglia e valevole per le persone in esso iscritte: il libretto costituisce il titolo necessario per ottenere le prestazioni gratuite.

Ai richiedenti che ne abbiano speciale urgenza, viene rilasciata una carta provvisoria per ottenere le sole prestazioni medico-chirurgiche e farmaceutiche, ma non gli apparecchi di protesi nè i presidi ortopedici.

Hanno diritto alla cura gratuita ed alla somministrazione dei medicinali gli illegittimi affidati ai privati ai sensi di legge.

ART<sup>o</sup> - 5 - L'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica è, dal Comune, fornita secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario, a mezzo dei medici e delle ostetriche condotti i quali prestano la loro opera agli aventi diritto che abitano nella zona ad ognuno assegnata.

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

./.

ART<sup>o</sup> - 6 - Il Comune provvede alla somministrazione gratuita dei medicinali e presidi medico-chirurgici agli iscritti aventi diritto all'assistenza a carico del Comune.

La prescrizione dei medicinali è riservata ai medici co-dotti ed all'Ufficiale Sanitario, i quali devono attenersi alle direttive dell'Amministrazione Comunale.

ART<sup>o</sup> - 7 - Il Comune provvede al ricovero in ospedale degli assistiti che ne hanno diritto ai sensi delle vigenti leggi sulla assistenza e beneficenza.

Il medico condotto invia agli ammalati acuti che ne abbiano necessità, direttamente in ospedale.

La spedalizzazione dei malati subacuti e cronici e di quelli che devono essere sottoposti ad interventi di elezione non urgenti deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficiale Sanitario.

L'Ufficiale Sanitario provvede al controllo della necessità dei ricoveri ospedalieri e per i malati che ritiene indebitamente ricoverati, propone al Sindaco il declino dell'onere di speditività.

L'Ufficiale Sanitario, visiterà i malati ricoverati a carico comunale, per controllare il decorso della malattia, il suo trattamento e stabilire la durata del ricovero.

### CAPO III

#### VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

ART<sup>o</sup> - 8 - Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo del personale dell'Ufficio Comunale d'Igiene da lui appositamente incaricato di volta in volta.

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

L'apposito certificato di assistenza

- ART<sup>o</sup> - 9 - Chi provvede all'ispezione sanitaria, quando trova motivi di contravvenzione, deve redigere apposito verbale.
- ART<sup>o</sup> -10 - I medici, le A.S.V., le ostetriche e tutto l'altro personale dell'Ufficio di Igiene, secondo le rispettive competenze, sono tenuti a riferire all'Ufficiale Sanitario quanto loro risulti in ordine agli inconvenienti igienici ed alle manchevolezze che si verificano nell'ambito del territorio e dei servizi che essi disimpegnano.
- ART<sup>o</sup> -11 - Al personale addetto ai servizi di vigilanza è proibito :
- a) di applicarsi direttamente od indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;
  - b) di comunicare ad altri i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie.

#### CAPO IV

#### VIGILANZA SULLE PROFESSIONI E ARTI SANITARIE

- ART<sup>o</sup> -12 - Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria, una professione sanitaria ausiliaria, o un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di enti, istituti, ecc., deve far registrare il relativo titolo di abilitazione dall'Ufficiale Sanitario.
- ART<sup>o</sup> -13 - L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici non costituenti lo studio privato del medico e degli stabilimenti balneari, devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.
- Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purchè siano dirette da sanitari abilitati all'esercizio professionale.
- ART<sup>o</sup> -14 - Ai fini del precedente articolo sono considerati ambulatori gli ambienti nei quali, fuori del domicilio dei medici chirurgici e delle ostetriche, vengono eseguite le prestazioni professionali.

ART<sup>o</sup> - 15 - L'orario delle farmacie per la somministrazione dei medicinali al pubblico è disposto dal Sindaco, sentito l'Ufficial<sup>e</sup> Sanitario, e in conformità delle norme stabilite dal medico Provinciale.

ART<sup>o</sup> - 16 - L'Ufficio d'Igiene e Sanità esercita la vigilanza su droghieri, fabbricanti di prodotti chimici o chiunque in qualsiasi modo faccia commercio di veleni, di colori e di prodotti chimici per uso industriale ed agricolo, ai sensi degli art. 146 e 147 del T.U. delle leggi sanitarie controllando:

a) che essi tengano le sostanze velenose in armadi chiusi a chiave e in recipienti con l'indicazione del contenuto e il contrassegno del veleno;

b) che tengano aggiornato il registro delle vendite delle sostanze suddette annotandovi con precisione le generalità, il domicilio e la professione o qualità dei compratori e la quantità del prodotto venduto.

ART<sup>o</sup> - 17 - La licenza di commercio per la vendita di presidi medico-chirurgici, viene rilasciata dal Sindaco su parere dell'Ufficial<sup>e</sup> Sanitario, solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie o proponga alla vendita altra persona che possieda il regolare titolo.

ART<sup>o</sup> - 18 - Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che sono forniti dall'utorità sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale abbia assistito.

Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica alla fine di ciascun mese all'Ufficial<sup>e</sup> Sanitario che vi oppone il proprio visto.

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

ART<sup>o</sup> - 19 - Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e, qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, i familiari hanno l'obbligo di promuoverne l'intervento per far redigere

- ART<sup>a</sup> - 20 - I medici chirurghi e le ostetriche devono denunciare allo Ufficiale Sanitario, entro 2 giorni dall'avvenuta assistenza al parto, la nascita di ogni infante deforme o immaturo.
- ART<sup>a</sup> - 21 - Sono proibite sul suolo pubblico le attività relative alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.
- ART<sup>a</sup> - 22 - La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori e stabilimenti balneari diffuse a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzo (targhe, ecc.) debbono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco a norma dell'art. 25 del D.P.R. 10 giugno 1955, N. 854.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie e le arti ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

#### CAPO V

#### VIGILANZA E ASSISTENZA NELLE SCUOLE

- ART<sup>a</sup> - 23 - I servizi di vigilanza igienica e la tutela della salute della popolazione scolastica ed istituzioni affini, vengono espletati secondo le norme contenute nel titolo III del D.P.R. 11 - 2 - 1961, N. 264, che s'intendono qui integralmente riportate, e sono disciplinati da apposito regolamento.

#### TITOLO SECONDO

#### PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

#### CAPO I

#### MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

- ART<sup>a</sup> - 24 - Il Comune provvede alla profilassi delle malattie infettive con l'azione integrativa, se occorre, dell'Amministrazione Provinciale.
- ART<sup>a</sup> - 25 - L'Ufficiale Sanitario riceve le denunce di malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo presentate dai medici o da altre persone cui competono e adotta o promuove le misure occorrenti per impedirne la diffusione.

ART<sup>o</sup> - 26 - Le malattie infettive, diffuse conclamate o sospette, soggette a denuncia e per le quali l'Ufficiale Sanitario interviene, sono quelle indicate nell'elenco approvato ai sensi dell'art. 253 T.U. ll.ss.

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

ART<sup>o</sup> - 27 - Tutti i medici chirurghi che in ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva diffusa o sospetta di esserlo devono farne sollecita denuncia, per iscritto, all'Ufficio d'Igiene e Sanità, aggiungendo tutte le necessarie indicazioni all'identificazione del malato, della sua dimora, e dei parenti o conviventi che frequentano a qualsiasi titolo scuole, uffici, opifici, o che attendono alla manipolazione o alla vendita di sostanze alimentari.

La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'Ufficio Igiene.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

ART<sup>o</sup> - 28 - L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educatori, istituti di ricovero e cure, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di vaccherie e latterie, agli albergatori ed affittacamere, per i casi di malattie infettive che si verificano nelle rispettive collettività.

ART<sup>o</sup> - 29 - L'Ufficio d'Igiene raccoglie, nell'interesse della tutela della salute pubblica, anche segnalazioni di cittadini non medici che si qualificano firmando uno scritto o dando altre indicazioni sulla loro persona e le mette in istruttoria per accertarne la consistenza e la necessità di eventuali provvedimenti sanitari.

ART<sup>o</sup> - 30 - Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o per mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'accertamento diagnostico, all'inchiesta epidemiologica ed alla raccolta, quando occorre, del materiale patologico da inviare, per gli esami, al Laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

Egli valuta, inoltre, le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti; le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia.

Segnala sollecitamente al Medico Provinciale i casi di particolare interesse ai fini profilattici.

ART<sup>o</sup> - 31 - L'Ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, ne informa i familiari dell'ammalato e li invita ad uniformarvisi.

In caso di rifiuto o di altra eccezione, promuove i necessari provvedimenti d'urgenza.

ART<sup>o</sup> - 32 - Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alla persona che lo assiste, che ne assumono la completa responsabilità.

Tanto il medico curante quanto i familiari, e la persona addetta all'assistenza, hanno l'obbligo durante la malattia ed il periodo di convalescenza, cioè fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dall'Ufficiale Sanitario.

Nei casi di isolamento a domicilio, l'Ufficio d'Igiene può far affiggere sulla parte esterna dell'uscio di ingresso della abitazione, un cartello indicante la malattia in atto.

ART<sup>o</sup> - 33 - Il ricovero in reparto d'isolamento viene disposto dal Sindaco, quando l'Ufficiale Sanitario ritiene inadeguato o inefficace l'isolamento fiduciario.

ART<sup>o</sup> - 34 - Il periodo di isolamento o di contumacia per ammalati di ma-



lattie trasmissibili e loro conviventi o contatti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le apposite istruzioni.

ART<sup>o</sup> - 35 - Gli individui portatori di germi patogeni o di infezioni virali, batteriche e protozoarie, inapparenti o compatibili con l'ordinaria attività, nonché quelle persone che siano venute in contatto con materiac, animali o persone infette possono essere sottoposte a particolari misure di profilassi che sono disposte dall'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 36 - Il trasporto di ammalati di forme infettive diffuse deve, di regola, essere fatto mediante autolettighe.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata.

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

ART<sup>o</sup> - 37 - I morti per malattie infettive diffuse, appena trascorso il periodo di osservazione devono essere risposti nella casa con gli indumenti dei quali sono vestiti, ed avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante.

ART<sup>o</sup> - 38 - E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci e personali, nonché di tutti gli altri oggetti che possono essere stati a contatto con ammalati di malattie infettive.

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

ART<sup>o</sup> - 39 - E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di lavoro o di studio frequentati da detti ammalati

ART<sup>o</sup> - 40 - E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattia infettiva, biancheria, vestiario ed altri oggetti prima che siano stati disinfettati.

ART<sup>o</sup> - 41 - E' vietato consegnare gli effetti personali e letteracci di malati infettivi al lavandaio o di passarli al bucato, prima che siano stati disinfettati.

ART<sup>o</sup> - 42 - Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi, sono gratuite e vengono eseguite con materiale e personale dell'Ufficio d'Igiene, secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario.

L'Ufficio d'Igiene esegue, inoltre, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione <sup>e disin-</sup> <sub>festazione</sub> applicando una apposita tariffa.

ART<sup>o</sup> 43 - E' obbligatoria la disinfezione annuale degli istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, ed in genere di tutti gli ambienti ad uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico degli interessati e, se eseguite dall'Ufficio Igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'Art. precedente.

ART<sup>o</sup> - 44 - Le persone che frequentano collettività e che risultano infestate da ectoparassiti (acari, pulci, pidocchi) devono essere sottoposte a trattamento disinfestante tanto della superficie corporea, quanto degli indumenti e ad eventuali successive pratiche di pulizia.

Anche gli ambienti e gli oggetti infestati devono essere sottoposti a bonifica.

ART<sup>o</sup> - 45 - Il personale dell'Ufficio d'Igiene vigila sulla completa e continua osservanza delle misure di profilassi ordinate.

## CAPO II

### ABITI USATI - DEMUSCAZIONE - DERATTIZZAZIONE

ART<sup>o</sup> - 46 - Per ragioni di profilassi è vietata la vendita e l'affitto di abiti usati, costumi e di effetti d'uso personale di qualunque genere che non risultino nuovi, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Il metodo di disinfezione da seguire nei singoli casi in ragione della natura e dell'uso degli oggetti, viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario.

Gli oggetti sottoposti a disinfezione porteranno un con-

trassegno numerato, apposto dall'Ufficio d'Igiene.

Gli abiti che siano stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con triclina e successiva essiccazione a caldo e stiratura, sono esentati dalla successiva disinfezione salvo nei casi in cui, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, ricorrano circostanze di particolare pericolo per la salute pubblica.

ART<sup>o</sup> - 47 - Gli stracci, gli strofinacci ed il pezzame che vengono ceduti od impiegati per uso domestico, per la pulizia delle macchine o per altri servizi industriali, devono essere prima sottoposti a lisciviatura o a disinfezione.

Il pezzame, però, deve sempre essere venduto, previa essiccazione e confezione, in pacchi non superiori a dieci chilogrammi che porteranno l'indicazione dello stabilimento nel quale è avvenuto il trattamento ed il tipo di trattamento al quale il materiale è stato sottoposto.

ART<sup>o</sup> - 48 - In tutte le abitazioni collettive, negli stabilimenti industriali, nei laboratori, nelle scuole, nei luoghi di pubblici convegni, negli uffici, e negli esercizi aperti al pubblico, devono essere tenuti speciali recipienti <sup>contenenti</sup> ~~per raccogliere~~ <sup>isolezzi di similitudine</sup> ~~ne gli spati~~ ed è fatto divieto, mediante avviso, di sputare fuori dai recipienti.

ART<sup>o</sup> - 49 - Le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche devono essere ogni anno e tempestivamente richiamate all'attenzione del pubblico con apposito manifesto.

ART<sup>o</sup> - 50 - Nei mesi da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovino, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorino prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, immondo e simili, nelle stalle e scuderie, devono essere attuate misure di lotta contro gli insetti secondo schemi e con mezzi che siano riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario che si pronuncia anche sulla durata ed efficacia dei singoli trattamenti.

ART<sup>o</sup> - 51 - Coloro che usano ó impiegano insetticidi di contatto o comunque ad azione durevole, dotati di potere tossico nei confronti degli animali a sangue caldo e dell'uomo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

A tal fine essi devono in particolare curare:

1) che la distribuzione e l'applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto come le più adatte ai singoli impieghi;

2) che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone istruite e capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezione adeguata nel corso delle operazioni;

3) che le persone addette all'impiego degli insetticidi siano debitamente istruite sulle modalità, sui limiti e sui rischi d'impiego di ciascuna sostanza usata.

ART<sup>o</sup> - 52 - Quando la frequenza di ratti e topi sia accertata dall'Ufficio Igiene e Sanità in un edificio cosicchè possa temersi un danno alla salute pubblica o per contatti con topo infetti, o per diffusione di malattie delle quali ratti e topi possano farsi vettori anche passivi od indiretti mediante la diffusione di feci ed urine, il Sindaco ordina le necessarie operazioni di dettizzazione a spese degli interessati

ART<sup>o</sup> - 53 - La zona di derattizzazione viene delimitata dall'Ufficio di Igiene e Sanità tenuto conto della necessità di disinfeettare tutto il territorio compreso entro ostacoli e limiti invalicabili dai ratti e topi.

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

ART<sup>o</sup> - 54 - I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'Ufficio di Igiene per i controlli che riterrà necessari.

ART<sup>a</sup> - 55 - Il piano di derattizzazione con il quale gli interessati intendono di ottemperare all'ordine del Sindaco deve essere preventivamente approvato dall'Ufficiale Sanitario.

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

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

ART<sup>a</sup> - 56 - Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati della data della operazione e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore e degli animali domestici.

ART<sup>a</sup> - 57 - Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al titolo II del regolamento speciale per l'impiego dei gas tossici approvato con R.D. 9 gennaio 1927, N. 147.

### CAPO III

#### LAVANDERIE - BARBIERI - PARRUCCHIERI

ART<sup>a</sup> - 58 - Chiunque intende impiantare o gestire una lavanderia pubblica, deve chiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere dell'Ufficiale Sanitario circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

ART<sup>a</sup> - 59 - Nella domanda devono essere indicati:

- a) il sistema di lavaggio;
- b) quali acque verranno usate;
- c) come si procederà al loro smaltimento;
- d) gli apparecchi e gli impianti in dotazione.

ART<sup>a</sup> - 60 - Le lavanderie, oltre che del reparto ove si effettua il lavoro, devono disporre almeno:

- a) di un locale per la raccolta e sosta della biancheria sporca in arrivo;
- b) di un locale per la stiratura e deposito della biancheria pulita;
- c) di un gruppo di servizi composto di almeno una latrina e un gabinetto per il personale.

ART<sup>o</sup> - 61 - I locali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili e lavabili, con angoli arrotondati, e muniti di scarico di acque;
- b) pareti a tinta chiara ed impermeabili e lavabili a metri  $\leq$  dal suolo;
- c) illuminazione e ventilazione regolamentare.

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

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e sciacquatura.

ART<sup>o</sup> - 62 - Il personale addetto alle lavanderie deve essere sano e sottoporsi ogni anno alla vaccinazione contro la febbre tifoide.

Non è consentito che il personale consumi <sup>alimenti e bevande</sup> ~~il vino~~ negli ambienti di lavoro, a meno che ciò non avvenga in apposito locale.

ART<sup>o</sup> - 63 - I veicoli che trasportano la biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

ART<sup>o</sup> - 64 - E' vietato alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie infettive, prima che siano stati regolarmente disinfettati.

ART<sup>o</sup> - 65 - Le lavanderie a secco devono disporre di almeno due locali, siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aereati direttamente dall'esterno e possibilmente dotati di servizi.

Detti locali, oltre che di ventilazione naturale e riscontro, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'alto ed espulsione dal basso, per aspirazione.

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio, a livello inferiore a quello del pavimento del locale, possibilmente in un cunicolo interno, e deve essere munito di un filtro depuratore di carbone attivo.

ART<sup>a</sup> - 66 - Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

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

ART<sup>a</sup> - 67 - Anche l'impianto e l'esercizio delle lavanderie a secco devono essere autorizzati dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>a</sup> - 68 - L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna, l'esercizio di scuole di acconciatura, di istituti di bellezza e di attività affini (pedicure, manicure, callista), che abbiano luogo tanto in esercizi aperti al pubblico, quanto in locali ad uso privato, sono subordinati all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia su parere dell'Ufficiale Sanitario, il quale accerterà l'idoneità dei locali, del loro arredamento e del personale addetto.

ART<sup>a</sup> - 69 - I locali, oltre ad essere regolarmente illuminati e ventilati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq. 4 per ogni posto di lavoro;
- b) pavimento unito a pareti lavabili a m. 1,80;
- c) lavabi con acqua potabile corrente per ogni posto di servizio;
- d) arredamento con mobili a gambe alte per consentire una facile pulizia;
- e) aperture protette contro le mosche durante la stagione estiva.

Inoltre devono disporre dell'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro; e di appositi recipienti chiusi per la biancheria usata.

ART<sup>a</sup> - 70 - Il personale non può essere ammesso, nè trattenuto in servizio se non ha subito la visita preventiva dell'Ufficiale Sanitario, il quale rilascia apposito certificato.

Detta visita deve essere ripetuta entro il mese di marzo di ogni anno.

Il personale, durante il lavoro, deve indossare sovraveste pulite e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

#### CAPO IV

#### V A C C I N A Z I O N I

ART. - 71 - L'Ufficio d'Igiene e Sanità provvede alle vaccinazioni obbligatorie di tutti coloro che abitano nel territorio del Comune.

Le vaccinazioni sono gratuite e vengono di norma praticate in due sessioni: una primaverile e l'altra autunnale.

Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, il luogo, il giorno e l'ora in cui debbono aver luogo le vaccinazioni di ogni sessione e lo rende noto alla popolazione mediante avvisi pubblici.

ART. - 72 - La vaccinazione antivaaiolosa ed antidifterica è obbligatoria per tutti coloro che hanno compiute il primo anno di età.

Essi, non prima di 21 giorni dopo aver subito l'innesto antivaaioloso e la prima iniezione antidifterica, devono essere rappresentati al medico vaccinatore, per il controllo dell'esito della vaccinazione antivaaiolosa e per la seconda iniezione antidifterica.

Se la vaccinazione vaiolosa ha esito negativo deve essere ripetuta.

Possono essere esentati temporaneamente o definitivamente dalla vaccinazione antivaaiolosa ed antidifterica coloro che - a giudizio dell'Ufficiale Sanitario - siano in condizioni fisiche tali da non poterle sopportare senza danno.

ART. - 73 - La vaccinazione contro la poliomelite è praticata dopo il terzo mese di vita, secondo le istruzioni che vengono impartite dal Ministero della Sanità.



ART<sup>a</sup> - 74 - La rivaccinazione contro il vaiolo è obbligatoria al compimento dell'ottavo anno di età; e ogni qualvolta sia ritenuto necessario per circostanze epidemiologiche speciali.

Sono inoltre obbligati alla rivaccinazione anti-vaiolosa, da ripetersi ogni tre anni, tutti coloro che sono addetti alla produzione, preparazione e vendita di alimenti e bevande, sia in locali pubblici che in collettività private, il personale degli alberghi, dei mezzi pubblici di trasporto, quello addetto ai servizi domestici, agli acquedotti ed ai servizi funerari e cimiteriali.

La rivaccinazione antivaiolosa, con cadenza triennale, è obbligatoria anche per coloro che chiedono il rilascio del libretto di lavoro o di apprendistato.

ART<sup>a</sup> - 75 - La rivaccinazione contro la difterite è obbligatoria per tutti coloro che, di età inferiore agli anni 12, frequentano le collettività di ogni ordine e natura.

Essa viene praticata ogni anno con il metodo (parenterale - percutaneo - inalatorio) che sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario in relazione al decorso della epidemia locale.

La persona al di sopra degli anni 12 e gli adulti possono essere sottoposti alla rivaccinazione antidifterica solo per via ~~per~~ via percutanea.

ART<sup>a</sup> - 76 - L'Ufficio d'Igiene pratica, nei casi previsti dalle leggi regolamenti e ordinanze sanitarie, anche le vaccinazioni contro la febbre tifoide, la pertosse, il tetano e tutte quelle malattie per le quali sia disponibile e autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

ART<sup>a</sup> - 77 - L'Ufficio d'Igiene tiene in nota in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite ed a richiesta ne rilascia, gratuitamente, la relativa certificazione.

I medici, sia liberi professionisti che dipendenti da Enti, sono tenuti a dare comunicazione, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto: nome, cognome, sesso, data di

nascita, domicilio; tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato; oltre alla data in cui sono state eseguite.

Le vaccinazioni e rivaccinazioni antivaiole sono registrate solo quando l'esito viene controllato dai medici dell'Ufficio d'Igiene.

ART<sup>o</sup> - 78 - L'Ufficio dello Stato Civile è tenuto a compilare, con i dati anagrafici, e trasmettere mensilmente all'Ufficio d'Igiene, la scheda di vaccinazione di ogni nato.

L'Ufficio Anagrafico deve, parimenti, comunicare ogni mese all'Ufficio d'Igiene, le generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

ART<sup>o</sup> - 79 - Nessun bambino può essere ammesso a frequentare scuole, asili o altre collettività, se non dimostra con apposito certificato di avere ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I Direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dell'Ufficio d'Igiene.

#### CAPO V

#### Z O O N O S I

ART<sup>o</sup> - 80 - Ai sensi dell'art.5 del Reg. di Polizia Veterinaria, 8 febbraio 1954, n.320; il Veterinario Comunale segnala all'Ufficiale Sanitario i casi delle malattie diffuse infettive, trasmissibili all'uomo, che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

L'Ufficiale Sanitario parimenti segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie, accertate nell'uomo, e che possono avere influenza sulla patologia animale.

ART. - 81 - L'Ufficiale Sanitario, quando si verifica nell'uomo una delle malattie indicate nel precedente articolo, esegue, con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta i provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

ART. - 82 - Quando sia fondato il sospetto che animali liberi o domestici o allevati in schiavitù, per qualsiasi fine, possano divenire portatori di virus trasmissibili con infezione e danno anche inapparente all'uomo, il Sindaco sulle risultanze degli esami e delle ricerche disposte, ordina le misure necessarie ad interrompere il contagio pericoloso, sentiti per le rispettive competenze l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale.

ART. - 83 - Quando un cane, un gatto, o altro animale morsi chi una persona, il fatto deve essere denunciato, tanto dal proprietario o detentore dell'animale, quanto dal medico che ha assistito la persona all'Ufficio Sanitario, il quale provvede a:

*Mod. 100/100/100/100  
1919*

a) segnalare l'animale al Veterinario Comunale;

b) tenere in osservazione il morsicato quando l'animale è sotto controllo, o ad indirizzarlo ad un Istituto anti-rabbico per l'eventuale trattamento profilattico.

Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

ART. - 84 - I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

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

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

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

TITOLO TERZO  
IGIENE DEL SUOLO  
CAPO I  
CONDIZIONI DEL SUOLO

ARTO - 85 - I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da inquinamenti e inquinamenti.

A tale fine essi devono provvederli di opere idonee a dar esito alle acque stagnanti in superficie, e mantenerle in buono stato di funzionamento.

ARTO - 86 - I terreni liberi da costruzione non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie e di materiale di rifiuto di origine umana ed animale, di materiale putrescibile di qualunque origine, di residui industriali salvo specifiche autorizzazioni del Sindaco su parere favorevole e motivato dell'Ufficiale Sanitario.

ARTO - 87 - L'irrigazione dei terreni è permessa solo a condizione che l'acqua abbia, durante l'operazione, un continuo deflusso. Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni quando ne derivi umidità ai muri delle abitazioni stesse.

I canali scorrenti in superficie ed in fregio alle abitazioni esistenti o previste dal piano regolatore devono essere sistemati in maniera da evitare il danneggiamento igienico e l'aumento di umidità delle abitazioni, nonché lo sviluppo di insetti.

Le opere eventualmente necessarie ingiunte dall'Autorità Comunale e comunque da queste approvate sentito lo Ufficiale Sanitario.

ARTO - 88 - Quando l'autorità Comunale accerti le esecuzioni di lavori ed opere che procurino ostacoli al naturale deflusso delle acque o che comunque modificano il livello delle

acque sotterranee in qualsiasi parte del territorio comunale, ingiunge le opere necessarie per assicurare in modo permanente il regolare deflusso delle acque ed evitare le variazioni di livello dannose.

ART<sup>o</sup> - 89 - L'apertura di cave di prestito o qualunque altra forma di sfruttamento del sottosuolo che conduca a modificazioni del livello delle acque sotterranee o ad affioramenti ed impaludamenti o che comunque possa dar luogo ad inquinamenti della falda dell'acqua superficiale, deve essere subordinata alle condizioni di esercizio previste dall'art. 327 del T.U. 11.ss.

ART<sup>o</sup> - 90 - La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque recipienti di capacità superiore a mc. 5 e con superficie libera eventualmente non inferiore a mq. 2, deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale che la concederà quando, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, risulti:

- a) che il fondo e le pareti siano impermeabili;
- b) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso;
- c) che sia attuabile, quando risulta necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi e insetticidi.

Alla norma del presente articolo deve essere ottemperato anche nel caso di piscine natatorie, vasche e specchi d'acqua adibiti ad uso di bagni o di raccolte a scopi industriali anche se situate fuori terra.

ART<sup>o</sup> - 91 - Quando i terreni sui quali non esistono fabbricati siano impiegato per pascolo o passeggio (paddock) di animali da allevamento, o quando sulle aree libere vengono collocate gabbie od apparecchi mobili per allevamenti, di ghisa che attraverso le deiezioni e gli scoli si abbia inquinamento con materiale putrescibile o nauseabondo, o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso possa per dilavamento con acqua di pioggia essere inquinato e infestato il terreno a valle, l'Amministrazione Comunale detta le norme alle quali potrà essere consentita l'utilizzazione predetta senza danno o molestia

ART<sup>o</sup> - 92 - Il deposito e lo spargimento sul suolo scoperto di materiale fermentescibile o putrescibile di qualunque natura e di materiale pulverulento anche se costituito di elementi inerti a scopo di concimazione, è consentito purchè non ne derivi danno o molestia agli abitanti delle case contermini.

ART<sup>o</sup> - 93 - Le aree scoperte non utilizzate per le attività descritte nei precedenti articoli, debbono essere recinte in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile, nonchè di residui industriali in quanto da tale scarico possano derivare molestie e danno ai vicini.

Qualora questi scarichi abusivi si siano costituiti, il Sindaco ne ordinerà la rimozione a cura ed a spese del proprietario medesimo.

## CAPO II

### ACQUE SCORRENTI IN SUPERFICIE

ART<sup>o</sup> - 94 - Le acque meteoriche precipitate su terreni scoperti e non atti ad assorbirle rapidamente, devono essere allontanate mediante idonee opere di convogliamento fino ad un recapito naturale atto a riceverle.

Qualora vi sia impossibilità di effettuare il predetto sistema di smaltimento, si provvederà impiantando nel punto più declive del terreno stesso un pozzo di raccolta da svuotarsi eventualmente con mezzi meccanici, o con un'opportuna rete di drenaggio sotterranea o con altro mezzo.

Il sistema adottato deve essere approvato dall'Ufficio Sanitario, che potrà prescrivere norme particolari di esecuzione e di esercizio.

ART<sup>o</sup> - 95 - Le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili e comunque dalla zona fabbricata, devono essere allontanate a mezzo di canali idonei.

In caso di constatata impossibilità di provvedere allontanamento e smaltimento a mezzo idonea canalizzazione le acque piovane potranno essere smaltite per dispersione con sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

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

ART<sup>o</sup> - 96 - Le acque usate o residue di industrie che risultino convenientemente trattate e tali confermate da opportuni controlli, potranno essere immesse in corsi superficiali o smaltite in altro modo, salvo quanto previsto da altre disposizioni in materia.

ART<sup>o</sup> - 97 - Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alle possibilità di convogliamento delle acque anche in periodi di piena. Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il deflusso delle acque in periodo di magra.

Le rive, al bordo delle pareti dei canali, quando siano erbose, devono essere mantenute sgombre da vegetazione mentre dal lume dei canali deve essere periodicamente, almeno due volte all'anno, o comunque quando sia ordinato dall'autorità competente, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro disturbi il deflusso delle acque e possa dar luogo a ristagni e fatti putrefattivi.

Quando i canali siano coperti dovrà essere disponibile un numero sufficiente di pozzi di visita e comunque prevista la possibilità di dragare ed espurgare i singoli tratti del canale coperto.

ART<sup>o</sup> - 98 - Gli scarichi di acque usate o residue di lavorazione sono autorizzati dal Sindaco su conforme parere dell'Ufficio Sanitario, salvo quanto previsto dall'articolo 96 del presente regolamento.

Dell'autorizzazione fa parte l'accertamento delle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle acque da versare e il limite massimo delle variazioni nella composizione dello scarico consentito.

Quando l'acque di uno scarico autorizzato risultino eccedenti per quantità o variate nella composizione in maniera da compromettere il sistema dell'allontanamento e smaltimento delle acque stesse in maniera non tollerata

bile rispetto ai limiti concessi dall'autorizzazione, i responsabili devono eseguire immediatamente le misure del caso che saranno ingiunte con apposita ordinanza.

Oltre alle spese per gli accertamenti necessari e alle altre che possono essere previste nel provvedimento di autorizzazione sono a carico dell'utente che ha richiesto lo scarico, le spese di accertamento periodico del regolare funzionamento dello scarico concesso.

ART\* - 99 - Nella concessione degli scarichi di acque industriali l'Ufficiale Sanitario, qualora lo ritenga necessario, può ordinare l'impianto di campionatori automatici ed analizzatori a registrazione continua le cui spese di installazione e funzionamento saranno ripartite fra gli utenti interessati.

ART\* - 100 - Per i corsi d'acqua di qualunque natura e portata che traversino il territorio del Comune, l'Ufficiale Sanitario accerta, con i mezzi disponibili, periodicamente e saltuariamente la natura e la composizione delle acque stesse all'atto dell'entrata in Comune.

Similmente, con la frequenza periodica che sarà richiesta dalle varie circostanze di fatto, ma comunque almeno due volte all'anno, sarà accertata la composizione delle acque scorrenti nei canali originati in Comune.

Le spese di accertamento per le acque di utenza privata sono poste a carico degli utenti che le rimborseranno al Comune secondo le tariffe all'uopo stabilite.

#### TITOLO QUARTO

#### IGIENE DELL'ABITATO

#### E DELLE COSTRUZIONI IN GENERE

#### CAPO I

ART\* - 101 - Il suolo pubblico destinato a strade e piazze e ad altri usi nell'interno degli abitati non deve, ai sensi del presente regolamento e secondo le indicazioni del piano regolatore, là dove esista, essere inferiore alla metà dello spazio destinato alla fabbricazione.



Il suolo pubblico deve essere pavimentato, per quanto è possibile, con materiale impermeabile, non inquinabile, e di facile pulizia.

Tutte le strade, piazze, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provveduti di facile e pronto scolo delle acque meteoriche possibilmente per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo. In essi a cura dei proprietari degli edifici costruiti in fregio del suolo pubblico, saranno convogliate le acque provenienti dai tetti a mezzo di appositi pluviali che devono essere prolungati fino al canale raccoglitore quando non siano direttamente recapite in fognatura.

- ART<sup>o</sup> - 102 - La larghezza delle vie e degli altri spazi pubblici è quella risultante dalle indicazioni contenute nel progetto del piano regolatore approvato, ove esista e dalle norme contenute nel progetto regolamento edilizio che si intendono a tal fine riprodotte in questo regolamento; comunque l'altezza dei fabbricati in fregio alle strade non può essere superiore a due volte la larghezza della strada e comunque non superiore a m. 21.
- ART<sup>o</sup> - 103 - Delle aree fabbricabili sarà tracciato il perimetro che non potrà essere oltrepassato. Nell'ambito di ciascuna area fabbricabile l'aliquota da lasciare scoperta secondo le norme edilizie vigenti deve essere utilizzata secondo un progetto, da approvarsi dall'Autorità Comunale, che consenta la buona ventilazione ed illuminazione dell'edificio.
- ART<sup>o</sup> - 104 - Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni popolari vari, è subordinata dal Sindaco all'adempimento di norme sanitarie atte ad impedire l'inquinamento del suolo pubblico mediante feci, urine, residui alimentari e materiale comunque putrescibile o fermentescibile, ecc.
- Le norme relative saranno caso per caso dettate dall'Ufficiale Sanitario, e si riferiranno:

a) alla disponibilità di acqua potabile;

b) alla possibilità di allacciamento alla fognatura ovvero alla presenza di un congruo numero di latrine portatili o comunque mobili di tipo adatto ad evitare, mediante aggiunta di opportuno materiale chimico, esalazioni e dispersioni di materiale putrido e con smaltimento del loro contenuto in modo idoneo ai fini tecnico-igienici;

c) disponibilità di bidoni coperti per la raccolta di immondizie (residui alimentari, carta involucri, ecc.)

d) indicazioni e mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

ART. 4 105 - Le norme dell'articolo precedente nei riguardi della disponibilità di acqua potabile e di mezzi per lo scarico dei liquami si applicano anche ai cantieri edili durante tutto il periodo della costruzione.

## CAPO II

### NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

ART. - 106 - Chiunque intenda procedere a nuove costruzioni o ricostruzioni, sopraelevazioni o modifiche di quelle esistenti, deve presentare domanda al Sindaco corredata da relazioni e disegni redatti secondo le norme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e dal presente regolamento.

Dagli elaborati presentati deve risultare:

- a) che la costruzione non difetti di aria e luce;
- b) la provvista e distribuzione dell'acqua potabile;
- c) la destinazione dei singoli vani con particolare riguardo alla sistemazione delle latrine, bagni, acquai, scaricatori, cucine, disimpegni, ecc.
- d) il sistema di smaltimento delle acque luride e di rifiuto, corredati della ubicazione, sezione e volumetria degli eventuali impianti;
- e) il sistema di raccolta delle immondizie domestici e degli altri rifiuti solidi.

Per gli edifici industriali devono essere anche indicate le lavorazioni che si effettueranno, gli scarichi (di ogni forma e natura) che ne derivano e il modo come ver

ranno allontanati o smaltiti ed eventualmente innocuizzati, secondo le indicazioni previste dal Capo XII all'articolo 211 e seguenti.

- ART<sup>o</sup> - 107 - Il Sindaco concede l'autorizzazione al progetto presentato e ne consente la realizzazione previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia.
- ART<sup>o</sup> - 108 - Nel caso di ricostruzioni parziali o di riforma di edifici esistenti, il Sindaco può approvare progetti anche se non rigorosamente conformi al presente regolamento, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia, sempre che i progetti stessi rappresentino evidenti ed importanti migliorie igieniche sullo stato precedente, e che non siano praticamente possibili soluzioni regolamentari.
- ART<sup>o</sup> - 109 - Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili, o di altre materie insalubri che abbiano potuto inquinare il suolo se non quando quest'ultimo sia stato, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, convenientemente risanato.
- ART<sup>o</sup> - 110 - Quando in fregio alle costruzioni o attraverso il terreno da caprire con costruzioni, scorrono corsi di acqua, devono essere previste opere ~~strette~~ atte a separare dal corso stesso ed a proteggere contro le esondazioni le fondazioni della casa mediante intercapedini, fondazioni su palafitte od altri accorgimenti costruttivi vari, mediante i quali sia raggiunto il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.
- ART<sup>o</sup> - 111 - E' proibito nelle costruzioni il reimpiego di materiali inquinati provenienti da demolizioni di vecchie pareti e pavimenti malsani.

Si deve evitare che i muri perimetrali della casa siano addossati a terrapieni o elevazioni del suolo, di guisa che ne risultino condizioni di umidità non favorevoli.

ART<sup>o</sup> - 112 - Sui piani di spiccato è obbligatoria l'adozione di uno strato impermeabile prima di iniziare la costruzione dell'edificio atto ad assicurare lo isolamento della parte superiore contro eventua- li risalite per capillarità delle acque del sottosuolo.

ART<sup>o</sup> - 113 - Gli ambienti sotterranei ciechi, ossia privi di finestre, sono esclusi dalla permanenza anche saltuaria di persone, salvo quanto disposto al Capo XI (Condizionamento dell'aria) del presente Regolamento.

Comunque detti ambienti debbono essere muniti di canne di ventilazione.

E' vietato nei sotterranei ciechi la raccolta delle immondizie o di altro materiale putrescibile e fermentescibile e comunque atte a produrre esalazioni gassose e nocive, moleste.

ART<sup>o</sup> - 114 - Là dove non si faccia luogo alla costruzione di cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio direttamente arieggiato di altezza non inferiore a m. 0,50 e con superficie di aereazione non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso.

Su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario possono essere adottati altri sistemi di intercettazione dell'umidità saliente, ma in ogni caso resta fissa la distanza del pavimento di tutti gli ambienti del piano terreno dalla superficie del suolo circostante, in almeno ca. 30.

ART<sup>o</sup> - 115 - Ai fini del presente regolamento i locali con pavimento inferiore al livello del marciapiedè stradale che abbiano peraltro una quota netta fuori terra nella quale siano apribili finestre di illuminazione e ventilazione prospettanti su spazi liberi regolamentari, sono indicati come seminterrati e nè è consentito l'impiego per cucine, forni, locali di servizio, laboratori artigianali, uffici, magazzin

ni di vendita e simili, quando siano soddisfatte le seguenti condizioni:

a) scarico regolamentare delle acque in modo che non si verificano rigurgiti;

b) altezza netta minima del locale m. 3,50; con sporgenza minima netta sul piano della strada di m. 1,50 sempre con sottostante vespaio di m. 0,50;

c) pavimento unito ed impermeabile; muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo; superficie netta di diretta illuminazione pari ad  $1/8$  della superficie del locale con finestre a prentesi a non meno di m. 0,25 dal piano del marciapiede stradale o dal piano di spiccato.

Quando detti seminterrati devono essere impiegati come osterie, birrerie, caffè, cinematografi, teatri, sala di spettacolo e di riunioni in genere, devono sottostare anche alle norme del successivo articolo.

E' ammessa la costruzione di locali sotterranei che prospettino con un lato verso un intercapedine di non meno di m. 1,50 sul quale sia possibile aprire finestre di ventilazione non inferiori a  $1/8$  del pavimento.

I locali così ottenuti debbono rispondere agli altri requisiti previsti per i locali seminterrati, e come tali essere considerati a tutti gli effetti.

ART. - 116 - Nel caso in cui i locali immediatamente sotto il piano terreno sporgano fuori-terra meno di m. 1,50 può esserne consentito l'uso come di un seminterrato conforme all'articolo precedente quando sia anche provveduto di impianto di condizionamento d'aria riconosciuto idoneo dall'Ufficio Sanitario e adeguato all'uso cui il locale sarà destinato, atto comunque ad assicurare le migliori condizioni di temperatura e di umidità ai frequentatori.

ART. - 117 - Quando, per trasformazioni del suolo pubblico, locali fuori-terra vengono a perdere in parte questa loro condizione, il Sindaco può consentire sistemazioni ed emendamenti anche in deroga al presente regolamento per ripristinare in parte o in tutto il valore igienico di dette

abitazioni.

Il progetto relativo dovrà essere approvato dall'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 118 - Nessun locale seminterrato può essere adoperato per abitazione permanente di una o più persone.

### CAPO III

#### CORTILI E CAVEDI

ART<sup>o</sup> - 119 - Per cortili s'intende:

a) nella costruzione a blocco chiuso uno spazio (previsto) libero da costruzioni, delimitato da aree fabbricate o fabbricabili, che può essere aperto da un lato verso la pubblica via o verso un'area comunque non fabbricabile e sul quale spazio abbiano prospetto locali di abitazioni, uffici, laboratori, servizi, ecc.;

b) nei blocchi isolati gli spazi chiusi almeno sui tre lati e su cui prospettino locali d'abitazione, uffici, laboratori, servizi, ecc.

Nei blocchi isolati, gli spazi su cui prospettano locali d'abitazione, uffici, laboratori, ecc. delimitati da due apposite costruzioni ed aperte da due lati, sono considerati "passaggi" e come tali la distanza fra le due costruzioni non deve essere inferiore ai  $\frac{2}{3}$  dell'altezza massima dei fabbricati che vi prospettano.

Per tale distanza valgono le norme indicate al paragrafo 4 del successivo articolo 120.

ART<sup>o</sup> - 120 - I cortili per essere regolari debbono:

a) avere superficie misurata alla quota del pavimento del cortile, non inferiore a  $\frac{1}{5}$  della superficie delle pareti che recingono i cortili stessi se l'altezza media della parete è inferiore a m. 20; non inferiori a  $\frac{1}{4}$  se l'altezza media della parete raggiunge e supera i m. 20;

b) avere forma tale che in qualunque punto di stanza tra una parete e quella di faccia, anche se

su altra proprietà, non sia inferiore ai  $\frac{2}{3}$  dell'altezza della parete più alta.

Al fine del calcolo sopra richiesto si prescrive che:

1) per altezza media si intende quella che si ottiene dividendo la superficie complessiva delle pareti reali e virtuali per il perimetro del cortile. L'altezza delle pareti deve essere misurata a partire dal piano effettivo del cortile fino alla più alta tra le seguenti quote; estradosso dell'ultimo impalcato, limite superiore del canale di gronda, linea terminale dell'attico e del prospetto pieno. Nei cortili coperti l'altezza delle pareti si misura a partire dal pavimento del cortile e non dalla quota della copertura;

2) per le nuove costruzioni i lati dei cortili confinanti con altre proprietà, tanto se lungo questi non esistono fabbricati in altezza minore di m. 18, sono considerati come formati da pareti virtuali dell'altezza di m. 18 salvo computarne la minore altezza solo quando esiste fra i confinanti servitù perpetua "altius non tollendi" legalmente trascritta anche nei confronti del Comune, e quando esiste un piano particolareggiato che prescriva un'altezza minore, semprechè in questo ultimo caso i rapporti fra le proprietà finitime siano regolati convenzionalmente con l'intervento del Comune o coattivamente attraverso il piano predetto. Si valuta, al fine del calcolo, un'altezza maggiore di m. 18 quando esistono in confine fabbricati di altezza maggiore e quando tale maggiore altezza sia prevista dal piano particolareggiato approvato. Il muro di divisione tra i cortili convenzionati non può avere altezza superiore a m. 3 per la parte a struttura piena.

3) Nella misurazione tanto nella superficie del cortile, quanto nella superficie delle pareti si prescinde dalle rientranze che abbiano il lato aperto di lunghezza inferiore a m. 5 e profondità non maggiore della metà di detto lato aperto, purchè le pareti delle rientranze stesse, non formino tra loro angoli acuti.

Nel primo caso nel computo delle superfici prospicienti il cortile, viene considerata come effettiva la superficie virtuale di apertura della rientranza, assumendo come altezza <sup>l'altezza</sup> media della parete della rientranza stessa;

4) La distanza tra le pareti prospicienti deve essere misurata normalmente alle pareti stesse; deve essere rispettata anche quando le pareti siano virtuali e cieche; in nessun caso e per nessun motivo può essere inferiore a m. 6 (sei).

5) allorchè in arretrato rispetto ad uno o più lati del cortile esistano muri di fabbrica o comunque costruzioni che superino in altezza quella consentita lungo i lati stessi ed anche quando solo ne sia presentata l'esistenza, a norma del presente regolamento, il computo del cortile deve effettuarsi - con le norme ed agli effetti del presente articolo - tanto considerando il cortile a sè, che immaginandolo esteso fino contro ciascuno dei detti muri di maggiore altezza;

6) la superficie dei cortili si considera al netto dalle proiezioni orizzontali dei balconi, ballatoi, corpi chiusi a sbalzi e di ogni altro oggetto, compreso le gronde, in eccedenza ad 1/20 dell'area totale dei cortili stessi;

7) sarà considerata inesistente ogni costruzione ad uso autorimessa od altro non più alta di m. 2,50 del piano del cortile;

8) i cortili a forma irregolare (poligoni rientranti e simili) ed oblunga (lunghezza media maggiore di tre volte la larghezza media) devono essere suscettibili di scomposizioni in cortili regolamentari a sè stanti. Per quelli di forma allungata si considerano pareti virtuali dell'altezza di m. 18 le dividenti i cortili elementari.

In casi speciali il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e la Commissione Edilizia, può stabilire quelle particolari prescrizioni che valgono a soddisfare in equa misura le esigenze dell'igiene.



ART<sup>o</sup> - 121 - Quando un cortile risulti dall'area libera appartiene a due o più proprietari finitimi esso potrà essere considerato agli effetti dei calcoli di cui all'articolo precedente, come unico cortile, purchè la sua destinazione a cortile risulti pattuita in perpetuo da convenzione stipulata dai proprietari medesimi con atto notarile da trasciversi a favore anche del Comune. L'atto notarile dovrà essere consegnato in copia autentica al Comune con la prova dell'avvenuta trascrizione.

Nella planimetria da allegare alla convenzione dovranno essere messe in evidenza; le altezze dei fabbricati, le superfici dei cortili, le distanze tra le pareti ed i confini, le quote dei piani dei cortili riferite a quelle dei marciapiedi, le linee di fabbrica.

Le pareti divisorie di proprietà dei cortili formati ai sensi del presente articolo, quando siano costituite da muri non eccedenti l'altezza di metri 3 verranno considerate come non esistenti.

ART<sup>o</sup> - 122 - Si potrà prescindere dal relativo calcolo e quindi ammettere senz'altro come regolamentari i cortili aperti da un lato verso la pubblica via, quando esistono i seguenti requisiti:

- a) l'ampiezza del lato aperto non sia inferiore a metri 10;
- b) la profondità massima non ecceda l'ampiezza del lato aperto verso la strada.

ART<sup>o</sup> - 123 - Nel caso di cortili preesistenti la cui superficie risulti insufficiente applicando il calcolo secondo le norme di cui all'art. 120, ma sia superiore al quarto della somma delle superfici delle pareti che effettivamente si prospettano, si potrà ammettere che vengano eseguite nuove costruzioni prospettanti sul cortile, in misura tale da non superare con la superficie effettiva delle pareti in quadruplo della superficie del cortile, ferme restando tutte le altre norme che regolano i cortili.

Qualora le proprietà prospicienti siano diverse ed in mancanza di convenzione tra le parti, determinato il

quadruplo della superficie del cortile, si assegnerà a ciascuna proprietà la porzione di superficie di parete ad essa spettante in proporzione alla lunghezza delle sue fronti sul cortile. Ciascuna proprietà avrà diritto ad edificare per una superficie uguale alla differenza fra quella che così gli spetta e quella che avesse già costruita. Nel caso che una o più proprietà avessero già sul cortile pareti di superficie superiore a quella di loro spettanza, queste non avranno più alcun diritto di edificare sul cortile e per il calcolo delle superfici proprietarie residue, a beneficio delle altre proprietà, si terrà conto soltanto delle superfici costruite con soluzione delle eccedenze.

La detta superficie residua verrà ripartita in proporzione fra le proprietà che non hanno ancora sfruttata la superficie di loro competenza e che se la suddiveranno con il criterio illustrato al primo comma.

ART<sup>o</sup> - 124 - E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale vengono a mancare ed a peggiorare, se già deficienti, le condizioni igieniche dei cortili esistenti con particolare riguardo a quelli in confine di proprietà. Pertanto le domande di nuova costruzione dovranno essere ~~manifestate~~ corredate da una planivolumetria dimostrante con esatte misure lo stato di fatto esistente sulle proprietà confinanti.

ART<sup>o</sup> - 125 - Il suolo dei cortili, deve essere sistemato in modo da favorire lo scolo delle acque, e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno un metro.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dar luogo alla formazione di polvere, nè a ristagni di acque o ad impantanamenti.

Sono vietati a qualunque titolo nei cortili, concimazioni ~~con materiale fecale~~ con materiale fecale, depositi di immondizie, di imballaggi usati, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

ART<sup>o</sup> - 126 - Può essere consentita la copertura parziale di cortili regolamentari per un massimo di 2/5 della superficie con vetrate, lucernari e tetti piani per riceverne magazzini

o laboratori annessi a locali di negozio oppure esercizi pubblici, uffici, od autorimesse a tipo box ad esclusivo uso degli abitanti del fabbricati prospicienti.

ART<sup>o</sup> - 127 - La concessione di coprire con invetriata un cortile per destinazione a magazzino, ufficio, laboratorio od esercizi pubblici, viene data soltanto quando non vi abbiano necessario prospetto locali d'abitazione, cucine, latrine e quando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, le condizioni igieniche degli ambienti che lo circondano non possono avere pregiudizio dalla progettata copertura.

I cortili coperti devono essere in genere sormontati da un ampio lucernario rialzato, a scomparti apribili o comunque foggianti, in modo da permettere una sufficiente ventilazione degli ambienti sottostanti.

La dopertura totale del cortile, ferme restando le norme e prescrizioni ai fini della prevenzione degli incendi, non può essere ammessa salvo quando l'edificio non sia destinato, nemmeno parzialmente, ad uso abitazione.

ART<sup>o</sup> - 128 - Solo in caso di adattamento di vecchi edifici, ed esclusivamente per la diretta illuminazione di latrine, gabinetti da bagno, cabine di cottura, anticamere, corridoi di disimpegno e scale, può ammettersi la costruzione o creazione di cortilette interni, detti trombe di luce, o cavedi o chiostrini.

ART<sup>o</sup> - 129 - I cavedi di cui sopra devono avere una superficie non inferiore ad un ventesimo della superficie complessiva delle pareti che li recingono.

La distanza tra i muri opposti non può essere inferiore a m. 3,50 per i fabbricati di altezza fino a m. 18 ed a m. 4 per i fabbricati di maggiore altezza.

ART<sup>o</sup> - 130 - I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso, direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo

corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, dalla sezione di almeno  $1/5$  dell'area del cavedio e mai inferiore a mq.2.

ART<sup>o</sup> - 131 - I cavedi non devono portare oggetti sulle pareti, devono avere pareti dipinte in bianco e terminare in basso su pavimento impermeabile di scarico delle acque piovane e di quelle di lavaggio.

ART<sup>o</sup> - 132 - Per le misure dei cavedi sono applicabili le disposizioni relative ai cortili, con l'avvertenza che l'altezza si computa a partire dal piano del pavimento del locale più basso illuminato dal cavedio stesso.

#### CAPO IV

##### LOCALI DI ABITAZIONE E LORO ANNESSI

ART<sup>o</sup> - 133 - Le abitazioni costruite prima dell'approvazione del presente regolamento e che erano regolamentari ai sensi dei regolamenti secondo i quali furono costruite, sono considerate tali fino a che, per inconvenienti di carattere igienico rilevati dall'Ufficiale Sanitario, il Sindaco non ne ordini la trasformazione o il miglioramento con apposita ordinanza, che preciserà le norme tecniche da applicare, affinché le abitazioni stesse risultino igienicamente migliori.

ART<sup>o</sup> - 134 - I muri perimetrali delle case devono avere coibenza termica sufficiente per proteggere i locali dalle variazioni atmosferiche.

Le con roversie intorno all'effettiva coibenza delle pareti, vengono risolte mediante rilevazioni predisposte e fatte eseguire col concorso dell'Ufficio d'Igiene Comunale e a spese dei ricorrenti.

ART<sup>o</sup> - 135 - Gli intonaci applicati alle pareti dei locali di abitazione, non devono annullare la capacità delle pareti stesse per gas e vapori; di guisa che ne risulti precipitazioni di umidità per variazione di temperatura.

L'uso degli intonaci impermeabili, quando sia esteso a tutte le pareti comporta l'impianto di mezzi di ventilazione sussidiaria.

ART<sup>o</sup> - 136 - Non possono costruirsi locali ad uso abitazione che abbiano una superficie inferiore a mq.8; con una larghezza di m. 1,30, salvo quanto è detto per i cucinini all'art. 147

ART<sup>o</sup> + 137 - Nei locali destinati ad abitazione permanente devono assegnarsi almeno mc. 12 di vano con mq. 4 di superficie di pavimento per ogni fanciullo fino a dieci anni di età; e mc. 18 di vano con mq. 6 di superficie per ogni persona di età superiore.

ART<sup>o</sup> - 138 - I pavimenti dei locali di abitazione debbono essere costituiti da un fondo a superficie unita sul quale i materiali applicati come rivestimento dovranno essere disposti in modo da non costituire infrattuosità o lacune atte a ricettare polvere, insetti, e materiale putrescibile, ecc.

I materiali stessi non devono essere porosi, né produrre facilmente polvere.

ART<sup>o</sup> 139 - Ogni locale di abitazione deve avere una finestra opportunamente ubicata che si apra direttamente all'esterno verso vie o cortili o spazi regolamentari.

Le finestre devono fornire una superficie illuminata netta, ossia libera da superfici opache, non inferiore ad  $\frac{1}{8}$  del pavimento, per il piano terreno e ad  $\frac{1}{10}$  per i piani superiori esclusa la porzione di finestra al disotto dei 60 cm. misurati dal piano del pavimento.

Le finestre dei sottotetti saranno pure di  $\frac{1}{8}$  ivi compresa la porzione di finestra al disotto dei 60 cm.

Le finestre dovranno essere munite di serramenti mobili suscettibili di perfetta chiusura. La collocazione delle finestre deve essere tale che la distanza tra la sommità della finestra e l'architrave della stanza sia la minima possibile.

L'efficacia illuminante delle finestre si considera nulla quando la distanza fra la finestra e la parete interna opposta superi di due volte e mezzo (2,5) l'altezza che intercorre tra il pavimento del locale ed il traverso superiore della finestra stessa.

Sopra le finestre non sono consentite sporgenze (balconi, cornicioni, ecc.) di larghezza superiore a m. 1,50.

ART<sup>o</sup> - 140 - L'altezza del piano terreno misurato dal livello del marciapiede stradale o dal piano di spiccato fino all'estradosso del soffitto, non deve essere minore di m. 4,30 e l'altezza dei locali non deve essere inferiore di m. 4,30 e l'altezza interna dei locali non deve essere inferiore ai m. 3,20 per i locali di abitazione ed a m. 3,50 per i negozi.

Gli ambienti a piano terreno non destinati a dimora continua diurna e notturna di persone, non devono avere il pavimento a quota inferiore al punto più elevato del marciapiede stradale. Quando tali locali prospettano verso spazi aperti, devono avere il pavimento almeno cm. 20 più alto della superficie degli spazi medesimi.

Quando detti ambienti sono invece destinati ad abitazione permanente, il pavimento deve essere sopraelevato di almeno 30 cm. dal piano del marciapiede o del cortile.

I locali dei piani superiori non possono avere un'altezza netta interna inferiore a m. 3.

L'altezza netta dei locali si misura dal pavimento al soffitto quando questo sia piano; per i soffitti a volta si misura dal pavimento alla saetta.

Nei locali di sottotetto a soffitto obliquo l'altezza interna netta deve essere di m. 3 per almeno metà del soffitto piano e non inferiore a m. 2,50 nel punto più basso.

ART<sup>o</sup> - 141 - Gli impalcati a mezz'aria sono concessi quando i locali abbiano un'altezza minima di m. 5, la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda la metà della superficie del locale, la parte del locale rimasta libera a tutta altezza presenti una cubatura di almeno 40 mc.

Quando gli impalcati a mezz'aria rendano possibile la formazione di locali ad uso diverso dal semplice soggiorno, deve essere provveduto un impianto supplementare di ventilazione secondo le prescrizioni che all'uopo darà l'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 142 - Ogni edificio abitato deve avere, in località opportuna che non sia la latrina o antilatrina, un acquedotto, con acqua corrente potabile per ogni alloggio anche se costituito da un solo locale.

ART<sup>o</sup> - 143 - L'area del locale di cucina non può essere inferiore a mq. 8; per i cucinini è consentita una superficie non inferiore a mq. 3, altezza uguale a quella degli altri locali.

I locali debbono essere provvisti di una canna fumaria o di ventilazione autonoma sfociante sul tetto, coronata da funaiolo ed attivata, se è necessario, con aspiratore meccanico.

La canna deve prendere origine verso l'interno da una cappa sotto la quale deve essere un sostegno per i fornelli oppure l'impianto di combustione (cucina economica, fornelli a carbone, camino, ecc.).

L'impianto di fornelli elettrici o di altri apparecchi di riscaldamento non fumogeni non dispensa dall'impianto e dal perfetto funzionamento della canna fumaria.

Le cucine ed i cucinini devono avere finestre regolamentari prospettanti su spazi liberi (strade o cortili) e pavimento con pareti, fino a m. 1,50 di materia lavabile ed impermeabile.

ART<sup>o</sup> - 144 - Le cabine di cottura non sono considerate come locali e sono ammesse:

- a) quando abbiano una superficie non superiore a mq. 2;
- b) siano appendici di locali regolarmente illuminati e ventilati;
- c) siano provvisti di adeguata canna di ventilazione sfociante direttamente all'esterno e munite di aspiratore meccanico.

ART<sup>o</sup> - 145 - I corridoi ed i locali di disimpegno, devono essere provvisti di una finestra ogni 12 mq. di superficie. Sono consentiti i locali ed i corridoi ciechi solamente se inferiori ad 12 mq.

ART<sup>o</sup> - 146 - I locali di ripostiglio, magazzino, sgombero o altro che si trovano nell'ambito di un appartamento, non devono es

Quando si tratti di armadio a muro, questi non potranno avere una profondità superiore a cm. 70.

ART<sup>a</sup> - 147 - Le portinerie sono considerate locali di abitazione e quindi soggette alle relative prescrizioni.

ART<sup>a</sup> - 148 - Le guardiole, le cabine di vigilanza, ecc. non devono avere superficie superiore a mq. 4 né finestre inferiori a mq. 1 prospettanti su spazio regolamentare.

Non devono contenere effetti di cucina né focolari per riscaldamento, né letti, né mobili trasformabili in letto.

Quando il posto di guardia sia sistemato in un atrio aperto o comunicante mediante la porta di ingresso con la strada, esso deve, indipendentemente da questa, essere ventilato o con copertura regolamentare o con impianto meccanico.

Deve pure essere provveduto al riscaldamento del vano così ricavato ed alla sua illuminazione sussidiaria.

## CAPO V

### V I G I L A N Z A

ART<sup>a</sup> - 149 - Nessun fabbricato nuovo o modificato può essere occupato, rioccupato, totalmente o parzialmente, senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo che il fabbricato sia stato visitato e riconosciuto conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni edilizie vigenti, da un tecnico comunale; e dichiarato igienicamente abitabile dall'Ufficiale Sanitario.

Le visite alle fabbriche nuove o riformate hanno luogo in due distinti periodi e sempre dietro domanda del proprietario o chi per esso.

La prima visita ha luogo quando chi costruisce o modifica o ripara con nuove murature una casa, o parte di essa, dopo ultimate le parti integrali della fabbrica (muri greggi, tetti, scale, volta delle cantine e dei locali abitabili) richiede che sia constatata l'epoca dell'avvenuta costruzione.

Di tale visita si redigerà opportuno verbale, copia



del quale sarà rilasciato al proprietario.

La seconda visita viene praticata a fabbrica completamente ultimata, quando cioè siano condotte perrettamente a termine tutte le opere in civile, i pavimenti, la plafonatura e gli intonaci, e siano già posti in opera tutti gli impianti ed apparecchi prescritti.

Il proprietario della casa o chi per esso deve provvedere a che tutto lo stabile ed i relativi im-pianti (condotte di scarico - sistema di fognatura-ecc.) possano essere agevolmente ispezionati.

ART<sup>a</sup> - 150 - Gli edifici non possono essere dichiarati, in tutto od in parte, (igienicamente abitabili, prima che siano trascorsi dieci mesi ( i mesi da maggio a settembre si contano doppi) dall'accertamento dell'avvenuta costruzione (data del verbale della prima visita).

Le domande di visita presentate prematuramente saranno ritenute, gli effetti del termine, come ~~XXXX~~ non presentate.

Si considerano abitabili ai fini del prosciugamento i locali la cui malta, prelevata nello spessore dei muri, non contenga più del 3,5% d'acqua.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dello edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, sempre dietro domanda dell'interessato.

Potrà essere fatta eccezione di termini, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, per i locali destinati esclusi-vamente a garage, a magazzini depositi, ecc.

ART<sup>a</sup> - 151 - Il rifiuto del Sindaco d'autorizzare che una casa di nuova costruzione od in parte rifatta, sia abitata, deve essere notificato agli interessati i quali potranno ri-correre - entro il termine di un mese dalla data della notifica - al medico provinciale che deciderà, sentito il consiglio provinciale di sanità.

ART<sup>a</sup> - 152 - Il Sindaco può far eseguire dal personale tecnico - sani-tario ispezioni agli edifici, di qualunque specie e de-stinazione, occupati, per riconoscere se corrispondono alle prescrizioni vigenti dall'igiene e sanità pubblica.

## CAPO VI

### FOGHATURA DOMESTICA

ART<sup>a</sup> - 153 - Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale o comunque sino a cinque locali, deve essere provvisto di latrina ubicata nel corpo della fabbrica.

Gli alloggi di un numero superiore ai cinque locali devono aggiungere una latrina ogni quattro locali.

Nei vecchi fabbricati con latrine in uso a più famiglie, deve esservi almeno una latrina ogni sei locali, con un massimo di dodici persone per ognuna.

Per i locali destinati a negozio il numero delle latrine viene calcolato in ragione di una latrina per ogni due aperture di negozio.

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

I dormitori per più persone, i convitti, gli educandati, le locande e simili, devono avere il numero di latrine previste dagli articoli appositi.

ART<sup>a</sup> - 154 - Gli ambienti di latrina devono avere superficie di almeno mq. 2 e larghezza di almeno 1 metro. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile liscio alla superficie e di facile lavatura; e le pareti devono essere rivestite di materiale melolicato fino all'altezza di m. 1,50. Ogni latrina deve **essere** a cacciata d'acqua, e ventilata ed illuminata da una propria finestra prospettante su spazio libero di superficie non inferiore a 0,50 mq. I locali di latrina non devono avere altezza inferiore a m. 2,50.

Le pareti divisorie delle latrine da altri locali, non devono avere uno spessore inferiore a m. 0,12.

ART<sup>a</sup> - 155 - E' vietato costruire le latrine in corpi sporgenti; quelle esistenti sono tollerate quando non siano visibili da spazi pubblici. Sono pure vietate le latrine a torretta, isolate, nei cortili o in altri spazi liberi.

ART<sup>o</sup> - 156 - Le latrine non possono comunicare direttamente con locali di abitazione o cucine, ma devono esserne separate da corridoi, anditi o disimpegni non abitati, oppure da apposito locale di antilatrina che riceva anch'esso aria e luce diretta o almeno sia ventilato come indicato nell'articolo seguente.

ART<sup>o</sup> - 157 - Quando si tratta di latrine in soprannumero e quelle obbligatorie per l'appartamento, o che siano al servizio di singoli studi, uffici, camere da letto, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, può concedersi la ventilazione mediante finestra prospettante su canne di ventilazione di almeno mq. 1,25 di sezione; oppure mediante canne di aspirazione del diametro di almeno cm. 12, attivate con ventilatore meccanico capace di assicurare un ricambio d'aria di 15 Vol/ora.

In ogni caso, le canne devono sfociare liberamente sul tetto in alto, e quelle di ventilazione anche su uno spazio libero in basso.

ART<sup>o</sup> - 158 - I vasi di latrina e orinatoi devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata non inferiore a litri 6.

Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impedisca il risucchio.

I vasi di latrina devono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita condotta sino al tetto della casa ed indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

ART<sup>o</sup> - 159 - I tubi di scarico di acquai, lavandini, bagni ed ogni altro apparecchio per lo smaltimento di acque domestiche o di rifiuti liquidi in genere, devono essere muniti di chiusura idraulica permanente e recapitare il materiale nella fognatura stradale o in altro dispositivo precedentemente approvato.

ART<sup>o</sup> - 160 - Anche nelle case già esistenti, le condutture destinate a raccogliere gli scarichi delle latrine, degli orinatoi, dei pluviali, degli acquai, dei bagni e degli scoli do-

nestici in genere debbono essere di sezione proporzionata al numero degli scarichi allacciati, costruite con materiale riconosciuto impermeabile ed inattaccabile dalle materie di rifiuto ed avere giunti ermetici.

ART<sup>o</sup> - 161 - Quando in pregio alla costruzione non esiste canalizzazione di fognatura pubblica collegata con un adeguato impianto di depurazione, lo smaltimento dei liquami e delle acque luride, deve essere effettuato:

a) a mezzo di pozzo nero a tenuta (consentito solo nelle zone rurali eventualmente sprovviste di acqua corrente), o con altro sistema da riconoscersi idoneo dallo Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 162 - I pozzi neri devono avere le pareti ed il fondo dello spessore di almeno m. 0,40 in calcestruzzo o in buona muratura di mattoni, essere intonacati a cemento, avere spigoli arrotondati e fondo concavo, copertura adeguata, con solaio lapideo ed un'apertura munita di doppio chiusino o d'altro mezzo che impedisca ogni esalazione.

I pozzi neri devono distare almeno m. 10 da qualunque pozzo o cisterna o acquedotto di acqua potabile ed avere una capacità minima di mc. 0,5 per persona.

Devono essere vuotati prima che siano pieni. In caso di esondazioni il Sindaco ne può ingiungere lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione d'Ufficio in caso di inadempienza.

ART<sup>o</sup> - 163 - Le cisterne, i pozsetti ed in genere tutti i recipienti di raccolta nei quali si trovano materiali putrescibili di qualunque provenienza e natura che debbano essere trasportate ad un recapito definitivo, sono considerati pozzi neri.

ART<sup>o</sup> - 164 - Le fosse settiche devono avere una capacità utile netta non inferiore a litri 200 per persona nelle abitazioni permanenti ed a litri 100 per persona nelle abitazioni temporanee (scuole, opifici, lavoratori, ecc.); Le vasche d'imbottitura di tipo bivalente devono avere una capacità utile netta non inferiore a lt. 150 per persona nelle abitazioni permanenti e a lt. 50 per persona nelle abitazioni temporanee.

Le fosse settiche devono essere costituite da almeno tre camere, di cui la prima di capacità doppia di ciascuna camera successiva.

Esse devono essere svuotate dei fanghi almeno una volta ogni 6 mesi.

Nelle vasche chiarificatrici la camera dei fanghi deve avere un volume almeno tre volte maggiore di quello della camera di decantazione.

I fanghi devono essere ~~trasportati~~ ogni 3 mesi.

ART<sup>o</sup> - 165 - Gli impianti attualmente esistenti, nel caso palesassero deficienze od inconvenienti, devono essere sollecitamente adeguati alle norme indicate nel precedente articolo.

ART<sup>o</sup> - 166 - E' vietato immettere nei pozzi neri, nelle fosse settiche e nelle vasche chiarificatrici, acque meteoriche o di superficie.

ART<sup>o</sup> - 167 - I pozzi neri e le fosse settiche o chiarificatrici non possono essere posti nel suolo coperto da fabbricato e devono distare almeno un metro dai muri di fondazione dell'edificio.

Devono essere munite di esalatore indipendente dalle canne fumarie e dai pluviali.

ART<sup>o</sup> - 168 - La vuotatura dei pozzi neri e delle vasche di chiarificazione deve essere fatta con sistema pneumatico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna nè dispersione o esalazioni.

Altri metodi usati su principi diversi, e l'idoneità dei mezzi sia di spurgo che di trasporto sono soggetti all'approvazione dell'Amministrazione Comunale che la concederà su parere dell'Ufficiale Sanitario.

La vuotatura può essere fatta solo dalle ore 0 alle ore 5 nei mesi dall'Aprile al Settembre e dalle ore 0 alle ore 6 nei mesi dall'Ottobre al Marzo.

ART<sup>o</sup> - 169 - L'effluente di entrambi i sistemi deve essere smaltito in corsi d'acqua o per subirrigazione, per infiltrazione o con altro sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>2</sup> - 170 - L'effluente semidepurato può essere scaricato in un corso d'acqua quando, in base agli accertamenti eseguiti, risultà che il potere di autodepurazione, la portata del corso d'acqua stesso, il suo decorso a valle e l'uso a cui le acque sono destinate, ne consentano l'accettabilità.

ART<sup>2</sup> - 171 - Lo smaltimento con drenaggio tubolare sotterraneo deve avere le seguenti caratteristiche:

a) superficie di drenaggio mq. 20-40 per abitante, secondo la capacità del terreno che non dovrà mai essere coltivato ad ortaggi;

b) lunghezza dei tubi di drenaggio mt. 10-20 per abitante, con un diametro di cm. 10;

c) posa in opera: distanza orizzontale fra i tubi m. 2; profondità cm. 50; pendenza media 3-4 per mille.

I campi di drenaggio devono distare almeno 25 metri dalle abitazioni o dai pozzi d'acqua.

ART<sup>2</sup> - 172 - I pozzi nei quali vengono scaricati gli effluenti delle fosse settiche o di chiarificazione devono essere ubicati all'esterno e ad almeno m. 10 di distanza dai fabbricati, ed a m. 25 dai pozzi per l'approvvigionamento di acque potabili tenendo anche conto dell'andamento della falda. Lo stesso dicasi per quelli di acque chiare o meteoriche.

La superficie assorbente dei pozzi perdenti deve essere pari a mq. 1 per ogni abitante da servire con un massimo di mq. 30 per ciascun pozzo.

Quando occorrono superfici assorbenti maggiori si devono approntare altri pozzi che distino tra loro almeno m. 10.

La costruzione dei pozzi perdenti è consentita quando sia accertata la impossibilità di adottare altro sistema di smaltimento.

## CAPO VII

### RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DELLE IMMONDIZIE SOLIDE

ART<sup>2</sup> - 173 - È proibito scuotere o battere dalle finestre e balconi verso strada tappeti, soppedanci, stuoie ed effetti lettercci, domestici e personali in genere.

È anche proibita la paccitura suddetta sul pianerotto-

li delle scale e verso i cavedi, e potrà essere proibita a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, da finestre, da balcone ed in località ove possa tornare di pregiudizio alla salute delle persone.

L'operazione stessa, quando eseguita nei cortili da finestre e balconi, deve effettuarsi non prima delle otto e non oltre le dieci.

- ART<sup>o</sup> - 174 - Lo spazzamento dei locali pubblici e privati, dei cortili, delle strade, deve sempre essere fatto in modo da impedire il sollevarsi della polvere o comunque il diffondersi di essa con molestia e danno dei passanti e dei vicini.
- ART<sup>o</sup> - 175 - I titolari degli stabilimenti per la produzione, lavorazione e distribuzione di sostanze alimentari, ivi comprese le osterie, trattorie, alberghi e ristoranti di ogni qualità e categoria nonché gli esercizi nei quali si vendono generi alimentari capaci di dare residui putrescibili, devono provvedere alla conservazione dei rifiuti solidi prodotti, in appositi recipienti con coperchio a tenuta, distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.
- ART<sup>o</sup> - 176 - E' vietato negli alloggi la raccolta di materiale putrescibile o comunque capace di dare esalazioni o di richiamare mosche, nonché la dispersione di particelle di ossa, carte unte, capelli, crini, residui alimentari non utilizzabili direttamente, escrementi di animali e simili.
- ART<sup>o</sup> - 177 - E' pure vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzini, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo: cenere, ossa, materiali putrescibili o comunque di rifiuto, anche se contenuti in casse, sacchi o pacchi.
- ART<sup>o</sup> - 178 - La costituzione di depositi e la cernita di cenci, cartacce, rottami, ossa, ecc. è vietata anche nei cortili delle case di abitazioni ed ovunque <sup>non</sup> siano posti in opera provvedimenti che consentano l'esistenza dei depositi stessi nell'interno dell'abitato in conformità delle disposizioni ministeriali approvanti l'elenco relativo alle industrie insalubri.

ART<sup>o</sup> - 179 - La cernita delle immondizie è vietata nelle case di abitazione.

Le immondizie debbono essere trasferite nei carri raccoglitori in maniera da evitare la dispersione, esclusa qualunque manipolazione e separazione degli elementi costituenti le immondizie stesse.

ART<sup>o</sup> - 180 - Le pattumiere ed i recipienti comunque impiegati per la raccolta domestica delle immondizie o di altri rifiuti, le tramogge e le bocchette delle canne di caduta, le platee di deposito e le camere di raccolta dei bidoni, devono essere mantenute dagli utenti in perfette condizioni di pulizia.

ART<sup>o</sup> - 181 - Il personale che esegue la raccolta ed il travaso nei carri trasportatori delle immondizie provenienti da abitazioni, stabilimenti e simili, è tenuto ad evitarne, nei limiti di efficienza dei mezzi loro consegnati, la dispersione ed a raccogliere e allontanare quelle eventualmente disper

ART<sup>o</sup> - 182 - La costituzione di depositi di immondizie, sia per lo smaltimento diretto a scopo agricolo, sia per lo smaltimento totale è consentita soltanto fuori dell'abitato, in località che siano riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario e che destino almeno m. 1000 dagli agglomerati urbani e m. 100 da pubbliche vie. Questi detta le norme sulla costituzione e sull'importanza dei depositi e sui modi con i quali deve essere fatto lo smaltimento definitivo delle immondizie.

Da questi modi è escluso il riempimento con immondizie greggie di cave e di avallamenti nei quali le immondizie stesse modificano l'aspetto degli strati del sottosuolo e disturbano ed inquinano la falda acquea.

ART<sup>o</sup> - 183 - A valle delle località adibite a scarico delle immondizie è vietato l'attingimento di acqua dalla falda superficiale anche quando si debba far luogo all'approvvigionamento di case isolate o di edifici rurali sino ad una distanza di m. 500 dal deposito delle immondizie.



- ART<sup>o</sup> - 184 - La distruzione, mediante il fuoco, delle immondizie domestiche o di altri rifiuti solidi, deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria, dopo aver accertato che essa può avvenire in modo da non recare molestia o danno al vicinato.
- ART<sup>o</sup> - 185 - La destinazione delle immondizie raccolte al trattamento di smaltimento definitivo può essere fatto soltanto con metodi ed impianti situati in località approvata dall'Ufficio Sanitario e secondo metodi che da questi siano ritenuti adeguati ed igienicamente soddisfacenti.
- ART<sup>o</sup> - 186 - Quando i privati ritirino direttamente dai depositi di immondizie materiale per uso di concimazione o emendamento dei terreni destinati alla produzione agricola o orticola nell'ambito del territorio del Comune, il materiale tanto se greggio, o triturato, quanto se già sottoposto ai processi di mineralizzazione in appositi impianti deve essere sparso immediatamente in copertura o raccolto in mucchi con immediata ricopertura di circa cm. 20 di terra, previo trattamento disinfestante (calcioocianamide). Detti cumuli devono distare almeno m. 100 da abitazioni, strade o altri pubblici spazi.
- ART<sup>o</sup> - 187 - L'infossamento delle immondizie può essere consentito quando il materiale sia alloggiato in fosse o trincee di almeno cm. 60 di profondità con larghezza non superiore ai due metri, nelle quali l'immondizia deve essere ricoperta giornalmente col terreno derivato dallo scavo.
- ART<sup>o</sup> - 188 - Gli stabilimenti di cernita, triturazione, trattamento biologico, o di combustione delle immondizie devono essere costruiti su licenza dell'Autorità Comunale quando l'Ufficio Sanitario avrà accertato che:
- a) la località dove esiste lo stabilimento sia idonea, disti almeno m. 1000 dai centri abitati e m. 100 da case, isolate, vie ed altri spazi pubblici; sia sottovento rispetto all'abitato e con falda acquea sufficientemente profonda e comunque protetta dall'infiltrazione di materiale umido e putrescibile;

b) il metodo adottato non presenti pericolo sanitario e non costituisca causa di molestia per esalazioni, diffusioni di polveri e altre ragioni di inquinamento;

c) i materiali nei quali vien trasformata l'immondizia non siano pericolosi e possano essere impiegati senza danno igienico alcuno e senza danno per l'utilizzazione agricola del terreno;

d) i fumi, le polveri, i gas ed i residui liquidi e solidi derivanti dal trattamento non riescano nè per la loro composizione chimica nè per qualunque altro attributo di danno sanitario e di molestia alle popolazioni.

~~XXX~~ - ~~XXX~~ -

### CAPO VIII

#### EDIFICI PER USO COLLETTIVO E DI CARATTERE PUBBLICO

ART. - 189 → Sono considerati come oggetto del presente capo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad alberghi, pensioni, dormitori, uffici, luoghi di riunione o svago, istituti di istruzione, impianti sportivi ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge un'attività temporanea o permanente di carattere sociale.

ART. - 190 - Gli alberghi, le pensioni e le locande, devono rispondere ai requisiti igienici, insieme con le altre caratteristiche, nell'allegato del R.D.L. 5 settembre 1938, N. 1729.

Inoltre:

a) tutte le stanze devono essere ventilate mediante finestre con rapporto regolamentate fra superficie finestrata e pavimento;

b) i locali ad uso comune, soprattutto quelli destinati a servizio di ristorante o di refezione in genere, devono risultare illuminanti e ventilati ai sensi del presente regolamento;

c) negli alberghi, dove siano servizi igienici (bagno, gabinetto) adibiti al servizio di una sola camera, la ventilazione del locale che contiene i servizi predetti, deve essere indipendente dalla ventilazione della camera cui sono annessi;

d) della sistemazione dei servizi di cucina, lavanderia, stileria, guardaroba, dispense, magazzini, frigoriferi

feri e simili, deve porci particolare riguardo agli impianti di illuminazione e ventilazione ed alla distribuzione dei servizi igienici.

ART<sup>o</sup> - 191 - I locali da destinarsi ad alloggio di estranei nelle case private; (affittacamere) devono avere superficie non inferiore a mq. 6 per letto, con una cubatura di mc. 18 per persona.

Nell'interno dell'appartamento devono esservi, accessibili agli ospiti, un lavabo con acqua potabile ed una latrina, possibilmente con bagno o doccia.

ART<sup>o</sup> - 192 - I dormitori collettivi dovunque installati (asili notturni, alberghi per la gioventù, dormitori di fortuna per speciali ricorrenze o avvenimenti) devono avere:

a) una superficie minima di mq. 5 per convivente, aumentata a mq. 6 se si impiegano letti bi-posto;

b) una sala di spogliatoio e fardelliera facilmente disinfettabile;

c) una batteria di latrine e lavabi con una latrina ed un lavabo per ogni dieci posti, divi per uomini e donne;

d) un impianto di bagni e docce con una installazione per ogni venti posti.

ART<sup>o</sup> - 193 - I locali adibiti ad ufficio devono essere regolarmente illuminati e ventilati, provvisti anche di adeguato impianto di illuminazione artificiale e di una latrina con lavabo ogni quindici persone.

Devono avere a disposizione un rubinetto di acqua potabile.

Negli uffici destinati a più di venti impiegati, deve esservi un locale adibito a spogliatoio facilmente accessibile e ventilabile.

ART<sup>o</sup> - 194 - I luoghi di riunione e di svago che non siano sotto il controllo della Commissione Provinciale dei teatri, devono corrispondere alle seguenti norme:

a) i locali devono essere ventilati direttamente mediante finestre o muniti di impianto di condizionamento atto a mantenere la composizione dell'aria ~~antimicrobica~~ ~~antimicrobica~~ anche quando il locale sia fre-

quentato dal massimo numero consentito dalla sua capacità calcolata in due persone per mq.

Anche quando il locale sia illuminato e ventilato attraverso finestre, deve essere disponibile un impianto sussidiario di ventilazione meccanica o semicondizionamento da far funzionare estemporaneamente ai fini sopradetti;

b) devono essere a disposizione del pubblico, sistemati con agevole accesso, batterie di latrine divise per sessi, con disponibilità di un posto di latrina per ogni cinquanta persone, munite di antilatrina dotata di un lavabo ogni cento persone, ventilate con finestra.

ART. - 195 - Gli ambulatori per l'esercizio della medicina e chirurgia, devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente capacità, composti almeno di un locale di visita ed un locale di attesa, disimpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

ART. - 196 - Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono avere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 1-12-1956, N. 1688).

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

a) dormitori con una superficie di m. 6 e mc. 18 per ogni posto-letto; è escluso ogni impiego di letti multi posto;

b) refettorio con una superficie di mq. 0,80 per convivente;

c) cucina dotata di cella frigorifera e dispensa;

d) gruppo di servizi composto di una latrina ogni 15-20 persone ed un lavabo per ogni 5, ed una doccia per ogni 25. Le latrine devono essere disimpegnate da un'ampia anti-latrina avente aria e luce diretta;

e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali;

f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;

g) i locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più di 4 letti e dotati di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, parete rivestita di materiale impermeabile fino a m. 1,80, aereazione e ventilazione regolamentare.

ART<sup>o</sup> - 197 - I campi sportivi; gli stadi, le palestre, le piscine ed ogni altro impianto destinato a manifestazioni sportive di carattere pubblico o sociale, devono disporre:

- a) di sufficiente rifornimento di acqua potabile;
- b) di uno o più gruppi di servizi, costituito da latrine, lavabi e docce;
- c) di un posto di pronto soccorso.

ART<sup>o</sup> - 198 - Indipendentemente dalle prescrizioni della legge di pubblica sicurezza vigenti al riguardo, chiunque intenda aprire o gestire alberghi, pensioni, locande, dormitori, camere in affitto, collegi, convitti, scuole, istituti di cura, case di salute, autoscuole, campeggi, campi sportivi, stadi, palestre, piscine, bagni e docce pubbliche, teatri, sale cinematografiche, altri locali di ritrovo e svago collettivo, deve essere autorizzato dall'Ufficiale Sanitario.

Detta autorizzazione deve essere rinnovata per i passaggi di proprietà, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano trasformazioni o modifiche a locali od impianti esistenti.

ART<sup>o</sup> - 199 - Verranno frequentemente ispezionati i locali ove vengono svolte le attività indicate nel precedente articolo dallo Ufficiale Sanitario, che potrà imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminare gli eventuali inconvenienti o irregolarità riscontrate.

Quando i proprietari, conduttori, o direttori non vi ottemperassero entro il termine che sarà loro prefisso, l'Ufficiale Sanitario - salvo le pene sancite per i contravventori - può revocare temporaneamente o definitivamente

## CAPO IX

### ESALAZIONI + FUMI - POLVERI

- ART<sup>o</sup> - 200 - L'esercizio dei focolari continui od occasionali, e di qualunque impianto d'apparecchio o istrumento che dia luogo alla produzione di gas e vapori nocivi, di fumo, polvere, nebbie e fuliggini è sottoposto a controllo dell'Ufficio Igiene e Sanità nei riguardi dei pericoli e danni sanitari e delle molestie che ne possano derivare al pubblico.
- ART<sup>o</sup> - 201 - I camini non devono emettere fumi di densità superiore al numero 2 della scala di Ringelmann per un tempo maggiore di 10 minuti primi durante la carica e la pulizia del focolare o per un insieme di emissioni di durata complessiva non superiore a 10 minuti primi in un'ora e con un contenuto in polvere non superiore a due parti per milione.
- ART<sup>o</sup> - 202 - I focolari o gli impianti produttori di fumo devono:
- a) essere alloggiati in locali sufficientemente ampi ed aereati per le necessità della combustione;
  - b) essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
  - c) essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa e razionale del combustibile impiegato;
  - d) essere alimentati da combustibile adatto;
  - e) essere dotati di preriscaldatore se funzionanti con olio combustibile;
  - f) essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
  - g) essere condotti da personale idoneo.
- Quando un focolare dà luogo - per deficienze strutturali, per inadeguata aereazione, per cattiva conduzione, per combustibile inadatto, o per altra causa - alla produzione continuativa di fumo di densità superiore al limite stabilito, l'Autorità Comunale può ingiungere di porvi riparo, assegnando un termine per l'esecuzione.
- Nei casi gravi può anche vietarne temporaneamente l'accensione.

ART<sup>o</sup> - 203 - Gli apparecchi di combustione installati nelle abitazioni o dovunque vi sia presenza di persone, che risultino alimentati dalla combustione di gas o di combustibili liquidi o di altro tipo che non diano luogo alla produzione di fumo, devono disporre di apposito esalatore (canna di ventilazione) che dia sicuro esito ai prodotti invisibili della combustione.

Nelle comunità, nelle fabbriche, nei laboratori e negli esercizi pubblici, gli apparati di combustione devono anche essere muniti di apparecchi segnalatori dello spegnimento fortuito della fiamma.

ART<sup>o</sup> - 204 - Nella case d'abitazione sono vietate le attrezzature e gli impianti che producono, nel caso di qualunque processo di lavorazione o di qualunque altra attività domestica o produttiva o di svago, esalazioni di gas tossici, dannosi o molesti, tanto in dosi elevate, quanto anche in quantità minime per effetto di produzione prolungata o continua.

ART<sup>o</sup> - 205 - Le tubazioni di scarico di fumi, fuliggini, polveri, gas, vapori, devono essere portate ad esalare fin sopra del tetto e la bocca di scarico deve trovarsi ad una distanza, misurata orizzontalmente, non inferiore a m. 3 dalla verticale innalzata dal ciglio stradale o dal limite di altri spazi pubblici o di proprietà di terzi.

In ogni caso il camino deve superare di almeno un metro il culmine dei tetti delle case di abitazione esistenti nel raggio di metri 10. E' però tollerato, nella conduzione di stabilimenti, laboratori e simili, di esalare inferiormente al tetto, verso spazi liberi, gli scarichi di ventilazione e quelli delle pulitrici a sabbia, delle verniciatrici a spruzzo e di altre operazioni del genere, sempreché detti spazi non siano rappresentati da vie, piazze o da altre zone pubbliche frequentate e verso di essi non prospettino abitazioni per una distanza di almeno m. 30.

In ogni caso devono sempre essere osservate le norme del seguente articolo.

ART<sup>o</sup> - 206 - Le industrie, gli opifici ed i laboratori di qualunque genere e tipo che danno luogo anche occasionalmente a produ-

zioni di gas; vapori, polveri ed altro materiale dannoso o molesto, devono essere dotate di dispositivi che ne assicurino la completa captazione o trasformazione in modo da non disturbare o danneggiare la popolazione che vive nei dintorni.

#### CAPO X

##### VIBRAZIONI - SUONI - RUMORI

- ART<sup>o</sup> - 207 - Oltre a quanto prescrivono le norme di legge relative al turbamento della quiete pubblica, è vietata la produzione di vibrazioni, suoni e rumori, che possano riuscire di molestia o di danno alle persone che per ragioni di abitazione o di lavoro debbano subirne l'effetto.
- ART<sup>o</sup> - 208 - Le vibrazioni trasmesse ai pavimenti, pareti, palchetti e dispositivi fissi e mobili di qualunque genere che disturbino gli abitanti di un edificio, devono essere annullate o intercettate mediante opportuni provvedimenti da coloro che sono responsabili del prodursi di esse.
- ART<sup>o</sup> - 209 - Non è consentita l'installazione di motori o macchine aventi parti in movimento che non siano sistemate su fondazioni indipendenti da quelle della casa o che siano solidali con pavimenti, pareti, pilastri e punti d'appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose.
- ART<sup>o</sup> - 210 - E' vietata ogni rumorosità di qualsiasi origine e natura che superi all'esterno del luogo ove si produca i 60 decibel di intensità.

#### CAPO XI

##### IGIENE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

- ART<sup>o</sup> - 211 - Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'art. I del regolamento generale per l'igiene del lavoro, approvato con D.P.R. 19-3-1956, N. 303, nonchè a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorative.



ART<sup>o</sup> - 212 - Chiunque intenda attivare, rilevare, trasformare o ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere, deve darne comunicazione al Sindaco prima dell'inizio dell'attività. La comunicazione, anche ai fini di quanto è previsto dagli art. 216 e 217 del T.U. Leggi Sanitarie, deve essere corredata da una dettagliata relazione nella quale devono essere descritti:

- a) le lavorazioni effettuate;
- b) gli scarichi (gassosi, liquidi e solidi) che ne derivano;
- c) l'eventuale sistema di innocuizzazione di detti scarichi (gassosi, liquidi e solidi);
- d) la consistenza quantitativa di essi (gassosi, liquidi e solidi) dopo il trattamento di innocuizzazione;
- e) il sistema di smaltimento che intende adottare.

Nonchè da una planimetria con l'indicazione dell'ubicazione e distribuzione degli impianti, degli effluenti di scarico e degli eventuali recipienti terminali.

Il Sindaco, in base ai documenti sopra indicati e su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, quando lo ritenga necessario nell'interesse della pubblica salute, vieta la attivazione dell'industria o la subordina a determinate cautele.

Prima dell'attivazione sarà provveduto al collaudo di consistenza delle opere eseguite e della funzionalità degli impianti, fermi restando i controlli di esercizio che dimostrino l'efficacia delle providenze adottate.

Le spese relative ai sopralluoghi e controlli sono a carico della Ditta Interessata.

ART<sup>o</sup> - 213 - E' concesso il termine di un anno, dall'entrata in vigore del presente regolamento, perchè tutti gli esercizi, industrie, opifici, laboratori già esistenti precedentemente si adeguino alle norme di cui all'articolo precedente.

ART<sup>o</sup> - 214 - Le costruzioni industriali devono uniformarsi alle norme di attuazione del piano regolatore; alle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P.R. N. 303 del 19-3-1956; ed alle disposizioni del presente regolamento.

In particolare gli ambienti di lavoro degli opifici, laboratori artigiani ed altri locali adibiti ad attività industriale, nonché all'imballaggio, alla spedizione ed alla distribuzione di merce già fabbricata, e che non rientrano nella categoria dei negozi, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) altezza netta non inferiore a mt. 3;
  - b) cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore;
  - c) superficie non inferiore a mq. 2 per lavoratore;
  - d) pavimenti e pareti con superficie sistemata in modo da permettere una facile pulizia;
- e devono disporre di:

1) almeno un lavandino ogni cinque dipendenti, con uno spazio di cm. 60 per posto;

2) latrine ed orinatoi, distinti per sesso, in ragione di una latrina ed un orinatoio per ogni 30 operai; ed una latrina ogni 25 donne; in locali non comunicanti con quelli di lavoro, disimpegnati da antilatrina, tutti direttamente illuminati e ventilati;

e quando prescritti:

3) spogliatoi distinti per sesso, in locali ben illuminati e ventilati e riscaldati durante la stagione fredda;

4) docce con acqua calda e fredda, una per ogni 20/25 dipendenti, distinte per sesso.

ART<sup>o</sup> - 215 - I camini di caldaie a vapore o per altri usi industriali, non possono essere collocati in prossimità del suolo pubblico e di abitazioni, dai quali devono distare non meno di metri 10.

Essi devono avere un'altezza sufficiente per assicurare la diluizione e la dispersione dei prodotti della combustione. L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 15 ed in ogni caso deve superare di almeno m. 3 il culmine dei tetti delle case di abitazioni esistenti nel raggio di 30 metri.

ART<sup>o</sup> - 216 - I rifiuti industriali di ogni tipo (solidi, liquidi e gassosi), sono sottoposti alle norme contenute nel presente regolamento.

- ART<sup>o</sup> - 217 - I rifiuti solidi devono essere allontanati per cura e spese dell'industria e conferiti in località predisposte e considerate idonee dall'Ufficiale Sanitario, il quale prescriverà le norme per evitarne la dispersione o la commistione con altro materiale che venga impiegato poi in modo da poter riuscire molesto e nocivo alle persone.
- Quando questo materiale possa in qualunque modo alterare, intossicare o inquinare le falde acquee con le quali venga in contatto, la concessione degli scarichi è consentita soltanto quando gli inconvenienti predetti siano sicuramente ovviati a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.
- ART<sup>o</sup> - 218 - E' comunque vietata la dispersione indiscriminata dei residui industriali sulla superficie dei terreni liberi anche di proprietà, quando l'operazione non sia stata giudicata innocua ed emmissibile dall'Ufficiale Sanitario.
- ART<sup>o</sup> - 219 - Per lo scarico dei rifiuti liquidi, sono richiamate le norme stabilite dagli art. 96 e 98 del presente regolamento.
- ART<sup>o</sup> - 220 - Gli scarichi liquidi dell'industria non devono provocare l'intossicazione e l'alterazione chimica o comunque la denaturazione delle acque scorrenti in superficie o delle falde sotterranee. I rifiuti liquidi sopraindicati devono essere depurati e resi innocui nel senso sopraindicato a cura dell'industria produttrice.
- ART<sup>o</sup> - 221 - Le misure di cui sopra si applicano anche agli eventuali inquinamenti di natura batteriologica presentati dagli effluenti in esame.
- ART<sup>o</sup> - 222 - Nelle autorimesse, nei laboratori e nelle officine dove vi sia dispersione di olii minerali le acque di scarico debbono essere convogliate in appositi dispositivi atti a separare la fase acquosa da quella oleosa. Quest'ultima non può essere scaricata in fognatura, nè versata sul suolo pubblico o in corsi d'acqua di qualunque genere, ma deve essere raccolta in recipienti metallici asportabili e smaltite secondo le indicazioni ed istruzioni dettate dall'autorità comunale. E' esclusa inoltre la combustione di detto materiale in forni comuni e comunque in modo da produrre nocivi fumi e molesti vapori nell'at-

ART<sup>o</sup> - 223 - Entro tre mesi dall'approvazione del presente regolamento le industrie o assimilabili aventi allacciamento alla fognatura comunale devono presentare la domanda di cui all'articolo 98 ed entro un anno, sempre dall'approvazione del presente regolamento, avere provveduto alla normalizzazione dei propri scarichi.

ART<sup>o</sup> - 224 - I rifiuti gassosi o polverosi devono essere sottoposti ad idoneo processo di innocuizzazione o di abbattimento e comunque resi tali da non costituire danno o molestia.

Per il loro scarico all'esterno si applicano le disposizioni previste dall'articolo 204.

ART<sup>o</sup> - 225 - La ventilazione delle autorimesse anche private, deve essere sistemata in modo da evitare l'accumulo di ossido di carbonio e di altri gas nocivi, di miscele infiammabili ed esplosive.

A tal fine, indipendentemente dalle eventuali finestre, gli ambienti dell'autorimessa devono essere provveduti di una canna di ventilazione per ogni 50 metri quadrati di superficie la quale sfoci nell'atmosfera libera ad altezza sufficiente a disperdere i prodotti gassosi senza danno e molestia agli abitanti dello stabile.

Può essere ingiunto dall'Ufficiale Sanitario che la canna di ventilazione sia dotata di attivatore meccanico.

Similmente può essere ingiunto di praticare una contro-apertura in basso per l'evacuazione di vapori pesanti.

ART<sup>o</sup> - 226 - Nella utormesse a piani sovrapposti, siano esse sotterranee o fuori terra, l'introduzione e l'estrazione delle macchine, deve essere fatta a mezzo di ascensori e impianti che consentano la manovra a motore spento.

ART<sup>o</sup> - 227 - Le officine e gli uffici annessi all'autorimessa, devono essere conformi in tutto alle disposizioni del presente regolamento.

ART<sup>o</sup> - 228 - L'Ufficio d'Igiene vigilerà a che l'esercizio delle aziende industriali, commerciali, o artigiane non sia causa di diffusione di malattie, oppure di danno o molestia al vicinato.

A tale scopo il personale dell'Ufficio d'Igiene ha la facoltà di accedere nell'interno delle aziende, laboratori ed opifici per eseguire le necessarie ispezioni.

Qualora nel corso delle ispezioni e sopralluoghi venissero riscontrati: deficienze, inconvenienti, irregolarità, ecc., il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminarle.

Quando i proprietari, conduttori o direttori, non ottemperassero alle disposizioni vigenti o non attuassero, nel termine all'uopo ingiunto, le migliorie e cautele imposte, il Sindaco, salve le pene sancite per i contravventori, può provvedere ai sensi dell'ultimo comma dello art. 217 del T.U. ll.ss. 1934.

## TITOLO QUINTO

### IGIENE DELL'ABITATO RURALE

ART<sup>o</sup> - 229 - Sono soggette alle norme di questo titolo le costruzioni che servono all'abitazione temporanea o permanente degli addetti all'agricoltura, al ricovero del bestiame ed alla conservazione dei prodotti agricoli, compresi i magazzini annessi all'azienda rurale e le officine.

#### CAPO I

##### ABITAZIONI - MAGAZZINI - LABORATORI

ART<sup>o</sup> - 230 - Per la costruzione, ricostruzione o modifica di una casa rurale e dei suoi annessi e per il loro uso o riattivazione, dovrà essere richiesta l'autorizzazione dell'Autorità Comunale, a norma degli art. 220 e 221 del T.U. Leggi Sanitarie e dal presente Regolamento.

ART<sup>o</sup> - 231 - Il terreno su cui si costruisce una casa deve essere asciutto o reso tale mediante drenaggio, colmata od arginatura in modo che il pavimento di trovi ad almeno m. 2 al di sopra del massimo livello delle acque sotterranee, a m. 1 da quello dei corsi d'acqua adiacenti alla casa, a m. 0,40 dal piano di campagna e dal piano del terreno adiacente non coltivabile (cortili, strade, ecc.).

ART<sup>o</sup> - 232 - Non è permesso di addossare muri di locali di abitazione a monti, collini o terrapieni; ne dovranno essere scostati di almeno m. 3 per agevolare la ventilazione attorno ad essi, costruendo, ove occorra, delle intercedini muniti di muri di sostegno e condutture di suolo delle acque ~~frax~~ filtranti.

Qualora le sopra indicate cautele non riuscissero sufficienti allo scopo, e in facoltà del Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, l'imporre come condizione di abitabilità gli ulteriori atti ad impedire il diffondersi dell'umidità.

ART<sup>o</sup> - 233 - I sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque nere devono avere caratteristiche costruttive, capienza e funzionalità corrispondenti ai tipi previsti dal presente Regolamento.

E' vietato l'uso dei liquami da pozzo nero per la concimazione di ortaggi e sulle colture o su terreno nudo a distanza inferiore a m. 50 dalle case di abitazione.

ART<sup>o</sup> - 234 - I vani di deposito e di conservazione dei cereali, delle farine e degli altri prodotti agricoli, devono essere asciutti ed aereati, con pavimento in cotto o gettata di cemento, pareti ad intonaco civile ed imbiancati, soffitti con plafone o in tavellatura del tetto. Detti vani debbono avere caratteristiche atte a consentire le disinfezioni con gas tossici.

ART<sup>o</sup> - 235 - Le acque meteoriche devono essere condottate in pozzi perdenti o corsi d'acqua mediante canali di gronda e pluvieli con marciapiede impermeabile attorno alle case, con a dette pavimentazioni e condutture di scarico nei cortili, aie, orti e giardini in modo da permettere un facile scolo e rapido smaltimento.

## CAPO II

### RICOVERI PER ANIMALI

ART<sup>o</sup> - 236 - E' vietato utilizzare i ricoveri degli animali come locali di dimora umana, temporanea o permanente.

ART. - 237 - Le scuderie, le stalle, gli ovili, i porcili, i pollai non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione umana, sia essa temporanea o permanente.

Nei soli casi di stalle per il ricovero di un massimo di n. 3 capi di bestiame; di pollai ad uso domestico (massimo di n. 12 capi); di porcili per allevamento domestico (un capo adulto), le stalle, gli ovili, i pollai ed i porcili, possono essere attigui alle abitazioni dei conduttori purchè ne siano isolati con intervano ventilato o con muri divisorii e soffitti impermeabili anche ai gas, resistenti al fuoco e non abbiano aperture nella stessa facciata ove si aprano le finestre delle abitazioni e dei dormitori dei conduttori, a distanza minore di m. 3 in linea orizzontale e di m. 10 da altre abitazioni.

ART. - 238 - E' consigliabile che tutti i vani sovrapposti od immediatamente attigui alle stalle non siano utilizzati come ambienti di dimora umana; lo è vietato nel caso di stalle, ovili, pollai e porcili per un numero di capi di bestiame superiore a quello sopra indicato.

In questi casi le stalle, gli ovili, i pollai ed i porcili devono essere costruiti in edifici separati dalle abitazioni umane ed a distanze che saranno di volta in volta stabilite dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario, tenendo conto e presente la capienza di dette stalle, la loro ubicazione rispetto al complesso delle costruzioni vicine e la possibilità di sistemazione dei servizi di stalle.

ART. - 239 - Nella zona dell'agglomerato urbano delimitato dalle Vie di tutto il centro abitato compreso nell'ultimo piano regolatore è vietata la costruzione o l'esercizio di stalle, ovili e porcili di qualsiasi tipo e capacità. E' consentito solo l'allevamento di polli ad uso domestico (massimo di n. 12 capi) quando siano tenuti in vani con pareti e soffitto in muratura, pavimento in cemento di facile pulizia ed in spazi cintati di esclusiva responsabilità del detentore dei polli e che abbia una pavimentazione tale da evitare pantano o ristagni d'acqua. I pollai ed i recinti

ART<sup>o</sup> - 240 → Nella zona esterna al sopra citato perimetro e nell'agglomerato rurale sono consentite:

a) l'allevamento di polli ad uso domestico nelle condizioni sopra indicate;

b) l'allevamento dei suini adulti con un massimo di 3 capi a distanza minima di m. 10 dalle abitazioni vicine;

c) le stalle per bovini, equini, ovini, purchè non prospettino su vie o spazi pubblici. Le stalle per bovini devono essere munite di abbeveratoi per l'abbeverata onde evitare il transito degli animali per vie, piazze e cortili.

ART<sup>o</sup> - 241 - I ricoveri per animali devono avere un'altezza dal pavimento al soffitto non inferiore a m. 3; essere sufficientemente illuminati ed aereati occorrendo anche a mezzo di canne di ventilazione, devono avere una cubatura di almeno mc. 30 per ogni capo grosso.

Il pavimento, di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, deve consentire un facile scolo dei liquidi in opportune canalette o savanelle. Il suo piano sarà più alto del piano di campagna circostante e gli scoli devono essere condottati in pozzi impermeabili muniti di chiusura idraulica, collocati all'esterno delle stalle stesse e nei quali non possono essere convogliati gli scarichi delle latrine.

Il soffitto deve essere in muratura ed intonacato; le pareti intonacate per intero e rivestite di materiale lavabile fino a m. 2; le rastrelliere e le mangiatoie facilmente pulibili e disinfettabili. La lettiera dovrà essere asciutta e rinnovata di frequente. Tanto la stalla quanto il bestiame devono essere tenuti puliti. È vietata la mungitura durante la foraggiatura o durante la pulizia della stalla.

ART<sup>o</sup> - 242 - Le stalle all'aperto sono consentite al di fuori dell'abitato su spazio proprio ad uso esclusivo dell'azienda ed a distanza tale da non recare danno o molestia alle abitazioni vicine. Tale distanza sarà stabilita di volta in volta a norma dell'art. 237, in rapporto all'entità dello



ART<sup>o</sup> - 243 - Le stalle all'aperto saranno costituite da una parte in muratura coperta per il ricovero temporaneo del bestiame e da una parte scoperta per la libera sosta del bestiame stesso; la somministrazione del foraggio potrà essere fatta sia all'interno che all'esterno della stessa.

La parte coperta dovrà avere pavimentazione, scolo e raccolta del liquame come all'art. 240; la parte scoperta, con pendenze adeguate dovrà essere pavimentata per almeno la metà, con possibilità di poter interdire il passaggio alla zona non pavimentata in caso di pioggia ed essere munita di canalizzazione condottata per il convogliamento delle acque luride in pozzi di raccolta.

ART<sup>o</sup> - 244 - Le porcilaie ad uso commerciale od industriale sono consentite solo alla periferia dell'abitato, a distanza minima dalle abitazioni, laboratori od opifici da stabilirsi caso per caso a norma dell'art. 237, in rapporto all'entità dell'allevamento ed alle condizioni ambientali. Sono costituite da un certo numero di porcili e del complesso dei servizi (abitazione del custode - magazzino per cereali - deposito di siero - locali per la produzione del mangime), e devono avere le caratteristiche edili previste dal presente Regolamento.

Le acque luride saranno condottate con canalizzazione coperta in uno o più pozzi di raccolta esterni e con le caratteristiche dei pozzi neri distinti da quelli per rifiuti umani.

ART<sup>o</sup> - 245 - Le acque luride delle stalle all'aperto o delle porcilaie multiple potranno essere smaltite:

- a) mediante impianto di fertirrigazione con limite minimo di n. 50 dai locali d'abitazione;
- b) per diluizioni in corsi d'acqua previo trattamento depurativo da stabilire caso per caso;
- c) per diluizione in corsi d'acqua destinati alla irrigazione dei terreni dell'azienda, previo trattamento di chiarificazione.

In ogni caso sarà previsto un dispositivo di disinfezione delle acque in caso di zoonosi.

ART<sup>o</sup> - 246 - L'allevamento dei polli, animali da cortile e selvaggina ad uso commerciale è vietato nell'ambito delimitato dall'Art. 238 del presente Regolamento.

Nelle altre zone dell'abitato urbano e nell'abitato rurale gli allevamenti di polli, ecc., dovranno essere fatti in ambienti separati dai locali di abitazione ed a distanza di volta in volta da stabilirsi dall'Art. 237 del presente Regolamento

ART<sup>o</sup> - 247 - I locali destinati all'allevamento dei polli, ecc., dovranno avere pareti e soffitto in muratura od in materiale equivalente, con intonaco a superficie lavabile fino a m. 2 dal pavimento, pavimento in materiale lavabile ed impermeabile inclinato verso una bocchetta di raccolta delle acque di lavaggio, buona illuminazione e ventilazione con eventuali canne di esalazione a ventilazione forzata prolungantesi oltre il tetto, pozzetto esterno per la raccolta delle acque di lavaggio, recipienti metallici con coperchio per la raccolta degli escreti che dovranno essere trasportati in aperta campagna.

ART<sup>o</sup> - 248 - Se presso l'azienda si provvede all'uccisione e spennatura dei polli si dovranno allestire idonei locali per la uccisione, spennatura e deposito. Detti locali, separati fra di loro, dovranno avere pavimenti e pareti impermeabili, buona illuminazione e ventilazione ed essere muniti di amadio frigorifero ed acqua potabile.

ART<sup>o</sup> - 249 - Le stalle per vacche lattifere saranno munite di appositi locali per la raccolta del latte e deposito dei recipienti, per il personale di custodia e mungitori.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto - R.D. 9-5-1929, n. 994 - sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzo esterno munito di chiusura idraulica, pareti ad intonaco lavabili ed impermeabile per tutt'altezza, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosche, impianto d'acqua

Il locale per l'abitazione temporanea del custode e spogliatoio dei mungitori avrà le caratteristiche dei locali d'abitazione e sarà provvisto di latrina, di la vabo e di doccia.

ART<sup>o</sup> - 250 - Le persone addette alla mungitura ed ai servizi di stalla dovranno essere di sana costituzione fisica, immuni da malattie trasmissibili e con superficie cutanea delle mani integra da piaghe o altre lesioni. L'idoneità fisica sarà accertata ogni anno dall'Ufficiale Sanitario che ri lascerà apposito certificato.

Detto personale, del quale saranno registrate le generalità, deve subire la vaccinazione antitifica <sup>a norma</sup> delle di-  
sposizioni vigenti.

Compete al titolare dell'azienda la richiesta, la custo-  
dia ed il rinnovo del prescritto certificato.

ART<sup>o</sup> - 251 - Ogni azienda agricola dovrà essere provvista di buona acqua per abbeverare il bestiame e questa sarà distribui-  
ta nella stalla con apposita conduttura che alimenta adat  
te vaschette o in abbeveratoio con vasca divisa in scom-  
parti con bocche di alimentazione e scarichi separati.

L'acqua potrà provenire:

- a) da fonti;
- b) da pozzi o cisterne mediante pompa di portata  
proporzionale ai bisogni degli animali;
- c) da derivazioni da cordi d'acqua naturali o arti-  
ficiali.

L'acqua residua deve essere evacuata su terreno o in corsi  
di acqua che non siano impiegati a valle per lo stesso  
scopo o per lavatoi.

ART<sup>o</sup> - 252 - Le stalle per bovini, equini ed ovini, salvo le deroghe  
di cui in appresso stabilite, debbono essere dotate di  
letamaia.

Questa, di qualunque tipo essa sia, dovrà avere ca-  
pienza e caratteristiche sufficienti a contenere il leta-  
me e ad impedire il disperdimento dei liquami.

Le letamaie saranno sistemate in apposite aree distan-  
ti almeno m. 25 dalle abitazioni e dai pozzi per acqua

potabile per il tipo infossato e non meno di m. 50 da qualunque abitazione o pozzo per acqua potabile per quelle costruite da semplice platea con letame scoperto sopra terra.

ART. 253 - Le letamaie di tipo infossato sono ammesse nei cortili dell'abitato solo se dotate di coperchio fissato ed articolato con cerniera in modo da assicurare una conveniente chiusura ed a distanza di m. 25 da strade o da altri spazi pubblici.

Quelle con platea in superficie e le infossate senza coperchio di chiusura possono essere costruite soltanto fuori dell'abitato ed a distanza di m. 50 da strade o spazi pubblici.

ART. - 254 - L'Autorità Comunale potrà esentare dall'obbligo della letamaia quelle aziende che provvedono all'immediato allontanamento del letame dalle stalle trasportandolo sui campi dove viene amucchiato e coperto di terra, osservando le norme degli art. 186 e 187 del presente Regolamento.

ART. - 255 - Con o senza letamaia non vi deve essere presenza, nelle corti e nelle adiacenze delle stalle e di fabbricati rurali, della pur minima quantità di letame o di liquame dispersi.

ART. - 256 - Le scuderie e le stalle in genere, la cui tenuta nel centro di popolazione agglomerata sia consentita dal presente Regolamento, devono essere mantenute pulite ed avere le aperture munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche. E' vietato di ammassare nelle scuderie e nella stalle il letame; questo deve essere giornalmente asportato con le modalità e nelle ore prescritte dall'art. 186. La lettiera permanente e nelle stalle cosiddette aperte dovrà essere tenuta asciutta.

ART. - 257 - E' permesso il transito brado di bestiame per vie o piazze limitatamente ai periodi stagionali di pascolo e seguendo l'itinerario già stabilito nel presente Regolamento per il trasporto del letame.

Il conduttore dell'azienda provvederà all'immediata pulizia delle strade.

ART<sup>o</sup> - 258 - Le letanaje ed i cumuli di letame saranno irrorati con idonei prodotti larvicidi o coperti con strato di terra.

Le stalle, i porcili ed i servizi annessi saranno trattati con insetticidi di contatto.

#### TITOLO SESTO

#### IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

#### CAPO I

#### DISPOSIZIONI GENERALI

ART<sup>o</sup> - 259 - La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare o bevanda sono soggetti a vigilanza da parte degli Organi ed Uffici previsti dalla legge 30-4-1962, n. 283 e dal Regolamento per l'applicazione di detta legge.

ART<sup>o</sup> - 260 - Tale vigilanza si esercita, in qualsiasi luogo di produzione, deposito, vendita o consumo; sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti; sui locali, sui macchinari; sugli utensili; sui recipienti; sui materiali d'imballaggio; sui mezzi di trasporto e sul personale.

ART<sup>o</sup> - 261 - Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità, l'Autorità Sanitaria competente impone i provvedimenti atti ad eliminarli.

Se i proprietari, conduttori o direttori non le attuassero nel termine loro ingiunto, l'autorità competente, salve le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 262.

ART<sup>o</sup> - 262 - Chiunque intenda impiantare, rilevare, o gestire una fabbrica, un deposito o una rivendita, anche all'ingrosso, in sede fissa o ambulante di sostanze alimentari e di bevande di ogni specie, deve chiedere il rilascio dell'apposita autorizzazione al Sindaco, il quale la concede previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e, ove di competenza, del Veterinario Comunale.

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

Le mense e gli spacci aziendali o di enti ed istituti sia pubblici che privati, sono anch'essi soggetti alle presenti norme.

ART<sup>o</sup> - 263 - Le persone addette, anche temporaneamente, ed occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto o vendita di alimenti e bevande, devono sottoporsi a visita preventiva dell'Ufficiale Sanitario, il quale rilascia un apposito certificato di idoneità.

Detta visita deve essere ripetuta entro il mese di maggio di ogni anno.

ART<sup>o</sup> - 264 - Coloro che sono addetti alla produzione, preparazione, distribuzione o vendita del latte, latticini freschi, panna, burro, ghiaccio, gelati, cibi cotti, pasticceria fresca, devono, inoltre, ogni anno, essere vaccinati contro la febbre tifoide e risultare non portatori di agenti patogeni, che possano contaminare alimenti e bevande.

ART<sup>o</sup> - 265 - Il personale deve curare la perfetta pulizia della propria persona, avere costantemente le mani e le unghie pulite; lavarsi all'inizio del servizio e dopo ogni uso di latrina.

Durante il lavoro deve indossare casacche, vestaglie, grembiuli, e quanto altro in perfetto stato di pulizia.

ART<sup>o</sup> - 266 - E' vietato l'impiego di carta usata, stampata o che ceda facilmente il colore, o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite, o che si presti a frode nel peso, per avvolgere le sostanze alimentari.

ART<sup>o</sup> - 267 - I fogli di carta destinati ad involgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari, devono essere tenuti in appositi cassetti o apparecchi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie. I fogli di carta, nella parte che va a contatto diretto ed immediato delle derrate alimentari, non devono essere stampati o manoscritti e devono essere estratti dagli apparecchi o cassetti protettivi, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

ART<sup>o</sup> - 268 - Le merci e derrate alimentari che si impiegano senza cottura, sbucciatura, o da consumarsi normalmente senza pre-

ventivo lavaggio, devono essere, al fine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, palette, forchette, cucchiai, ecc., a seconda dei casi. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani.

- ART<sup>o</sup> - 269 - Agli incaricati del maneggio di moneta o carta moneta è vietato di attendere promiscuamente anche alla vendita, se non ottemperando alle norme dell'articolo precedente.
- ART<sup>o</sup> - 270 - Ogni esercizio di vendita e commercio di alimenti e bevande ha una sua propria caratteristica commerciale e merceologica che non può essere alterata, per cui nessuno può vendere o tenere per vendere nel proprio negozio alimenti o bevande non autorizzate dalla licenza commerciale di cui è in possesso.
- ART<sup>o</sup> - 271 - Ogni singola licenza commerciale deve esercitarsi in un locale a sè stante. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque negli altri negozi nei quali può effettuarsi la vendita di generi tra loro molto diversi per natura (per es. generi di salumeria con generi di panetteria) o che possono impartire odore e sapore agli altri alimenti (per es. droghe, petroli, saponi, ecc. con generi alimentari) queste diverse sostanze devono essere tenute e commerciate in reparti tra loro ben distinti, usando scaffalature, attrezzature, banchi e personale apposito.
- ART<sup>o</sup> - 272 - Nei negozi di prodotti alimentari è vietato vendere sostanze corrosive caustiche od infiammabili se non in confezioni originali chiuse e che non richiedano operazione di travaso.
- ART<sup>o</sup> - 273 - Finchè l'Amministrazione Comunale non avrà approvata una apposita propria tabella di classificazione dei generi alimentari, delle bevande e delle altre sostanze di cui ogni singola licenza autorizza il commercio, le licenze rilasciate s'intendono valedoli solamente per il commercio

delle sostanze elencate, per ogni tipo di esercizio, nella tabella merceologica della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura della provincia di Milano, accettandosi di essa anche le eventuali future variazioni.

## CAPO II

### LOCALI DI PRODUZIONE - DEPOSITO - VENDITA

ART. - 274 - Qualora le leggi, i regolamenti speciali o il presente Regolamento non dispongano diversamente, i locali di produzione, di deposito, di vendita, delle sostanze alimentari e bevande devono avere le seguenti caratteristiche:

a) dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione, i macchinari, gli arredi, gli strumenti e quant'altro occorra, a seconda dei casi, per la produzione o per il deposito o per la vendita e siano tali da consentire agevolmente la circolazione ed il lavoro del personale addetto, e, se trattasi di negozi, anche la circolazione del pubblico;

b) pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo, non polveroso, nonché soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite fino all'altezza di metri 2 dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto;

c) non abbiano comunicazione diretta con locali di abitazione o con latrine e non siano impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone, nè diurna nè notturna, nè ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati e siano ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità o di inquinamento;

d) non contengano arredi, oggetti, sostanze ed altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta;

e) dispongano di latrine regolamentare con vaso a cacciata d'acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua grondante; nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone e asciugamani in buono stato di pulizia.

E' tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di



esercizi di produzione o di deposito o di vendita in cui non vi sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore o non vi sia sosta di clienti, alla condizione che l'abitazione del gestore sia confinante con l'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso.

Oltre alle precedenti norme si stabilisce:

ART<sup>a</sup> - 275 - Per gli ambienti di produzione (laboratori):

a) il rispetto delle disposizioni sancite del D.F.R. 19 marzo 1956, n. 503 anche quando vi siano occupati meno di 3 persone per cui, salvo speciale deroga, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, i laboratori non possono essere ubicati in vani sotterranei o semi sotterranei;

b) abbiano pavimento inclinato con sufficiente pendenza verso una bocchetta di scarico, corredata di chiusino, raccordata, mediante sifone idraulico, alla fognatura per l'allontanamento delle acque di lavaggio e dispongano di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio e getto nei locali costituenti il laboratorio;

c) siano ben ventilati da aperture sistemate nel sottopavimento (vasistas) e da finestre prospettanti uno spazio regolamentare e forniti degli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato;

d) siano dotati di appositi servizi (spogliatoi, docce, lavabi) per il personale addetto.

ART<sup>a</sup> - 276 - Per i magazzini di deposito e di conservazione:

a) non siano situati nei locali di abitazione od in locali posti a piani diversi dal terreno o dal seminterrato, e meno che l'edificio non faccia parte di un unico complesso industriale e commerciale. L'uso eventuale di locali al primo piano in edifici diversi dai predetti può essere consentito quando la comunicazione con l'esercizio o con altri magazzini sia stabilita con scale o montacarichi o comunicazioni interne e non vi siano prospet-

b) siano asciutti e ventilati di maniera continua e permanente con porte e finestre, e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa. Possono a tale scopo servire le comunicazioni funarie quando sia applicato un attiratore meccanico o termico della corrente ascendente;

c) l'altezza della soccolatura lavabile ed impermeabile può essere ridotta ai due terzi dell'altezza dei locali di altezza inferiore ai 3 metri;

d) dispongano di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto nei locali costituenti il magazzino e di una bocchetta di scarico, raccordata mediante sifone idraulico, alla fognatura;

e) quando siano destinati alla raccolta di materie deperibili, siano provveduti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati. Qualora nei magazzini siano svolti processi di maturazione, di invecchiamento, di seccaggione, di salagione e simili che funzionino senza trasformare per questo il magazzino in un laboratorio, gli impianti relativi devono essere approvati affinché non risultino di pericolo o di molestia.

ART. - 277 - Per gli esercizi di vendita e di distribuzione al dettaglio (negozi):

a) siano ventilati da aperture sistemate nel sopra-porta (vasistas) o da finestre prospettanti su uno spazio regolamentare, quando necessario, da un'apertura di ventilazione comunicante con l'esterno raccordata con una canna di ventilazione di almeno 2,5 dmq. di sezione e dotata di aspiratore meccanico.

b) abbiano accesso diretto dalla pubblica via e siano dotati di un retro, ventilato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua corrente potabile. In casi del tutto particolari, legati alle condizioni ambientali, l'esercizio può essere autorizzato anche se privo di retro purché abbia un rubinetto con lavabo ed acqua potabile disponibile nel negozio.

Gli esercizi con sala di clienti oltre che la latrina ad uso esclusivo degli avventori devono **essere** dotati possibilmente di orinatoio a velo d'acqua;

c) abbiano suppellettili sempre in ottimo stato di conservazione, comprendenti un banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile ed impermeabile sul quale la merce deve essere depestata, pesata o contata e distribuita e scansie e scaffali per la mostra della merce stessa che deve essere riparata dal contatto del pubblico e del mosche e mai esposta all'esterno del negozio;

d) dispongano, quando l'esercizio comporta la vendita di alimenti e bevande facilmente putrescibili e fermentabili, di un congruo spazio di armadi o vetrine tenute a bassa temperatura a mezzo di opportuno impianto refrigerante;

e) siano dotati, quando nei locali si servono e si consumano alimenti o bevande, di recipienti per il lavaggio delle stoviglie forniti di acqua grondante potabile e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

ART. - 278 - I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti, a mano a mano che si producono.

Detti recipienti devono essere tenuti lontani e separati dagli alimenti. Le fabbriche, magazzini o negozi nei quali, per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, si producono scarti apprezzabili di materiale putrescibile o di residui sudici essenziali, devono provvedere giornalmente al loro allontanamento.

ART. - 279 - I locali di produzione, gli esercizi di vendita, i magazzini e le loro dipendenze, nonché le attrezzature e le suppellettili, devono essere mantenuti sempre in accurato stato di pulizia. In ogni è vietato tenere ed inteco-

### CAPO III

#### VENDITA FUORI DEI NEGOZI

ART. - 280 - La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dei negozi, in occasione di mercati, fiere, ecc. su spazi pubblici, a posto fisso è consentita alle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia, sollevata almeno un metro dal terreno, di materiale unito, inalterabile ed impermeabile (sulla quale la merce deve essere depezzata, pesata e contata), dotata di corni di protezione su tre lati, costituita pure di materiale unito, lavabile ed inossidabile, che lasci libero il lato verso il venditore e sia di altezza non inferiore a cm. 30 sul piano della plancia. I banchi devono essere coperti all'altezza di m. 2 dal suolo, da una tenda a doppio telo di colore chiaro;

b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere una plancia come sopra descritto.

ART. - 281 - L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo negli imballaggi originali o in altri recipienti ed in vetrine di custodia atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte da parte degli insetti e dal contatto del pubblico.

Le vetrine di custodia devono avere libera soltanto la faccia con fronte verso il venditore cosicchè questi possa fare il prelievo del materiale da vendere.

ART. - 282 - Il pesce fresco, i molluschi ed i crostacei devono essere mantenuti non solo riparati dalle mosche e dalla polvere, ma anche in bacinelle forate di metallo smaltato o di zinco o di vetro. Nei mesi estivi devono essere inoltre tenuti sotto ghiaccio. Le vasche nelle quali si ammassa il mollusco devono essere di vetro o di metallo smaltato o di zinco o di altro materiale idoneo e l'acqua usata per tale scopo deve avere sicuri requisiti di potabilità.

ART<sup>o</sup> - 283 - I generi alimentari dei quali è permessa la vendita fuori dal negozio negli spazi pubblici a posto fisso, seguendo le norme di cui ai precedenti articoli sono:

- a) frutta - verdura - esclusi funghi freschi;
- b) pesce - crostacei - molluschi;
- c) pollame - selvaggina;
- d) formaggio;
- e) burro - margarina e salumi soltanto in involucri originale (pre-confezionato);
- f) biscotti - dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carta, celofan, simili;
- g) bibite analcoliche non preparate estemporaneamente, ma contenute in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego.

La vendita di pollame, selvaggina, pesce, crostacei, molluschi, burro, margarina, salumi, formaggi, è limitata alle ore 13 nel periodo 1° maggio 30 settembre.

La vendita di salumi affettati è consentita solo se preconfezionati in involucri e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita.

All'infuori di questi generi non è permessa la vendita di altri alimenti o bevande anche se questi dovessero figurare nella licenza di commercio rilasciata ai venditori provenienti da altri comuni.

ART<sup>o</sup> - 284 - La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dei negozi nell'ambito del territorio comunale è permessa anche mediante l'uso di chioschi da installarsi in un posto fisso ( su spazio pubblico o su area privata) autorizzato dall'Autorità Comunale. Tale vendita che può essere di carattere stagionale o permanente viene limitata ai seguenti generi:

- a) frutta, verdura, funghi e tartufi;
- b) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carta, celofan o simili;

c) bibite analcoliche preparate estemporaneamente qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e di vaschetta di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, solo quelle preparate in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili; non soggetti comunque a reimpiego;

d) gelati confezionati o da vendersi in <sup>razioni</sup>razioni.

ART. - 285 - I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e devono essere lontani da cause di insalubrità e di insudiciamento. Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento e di insudiciamento. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili. Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito, per le operazioni di distribuzione, conta, pesatura o mescolta dei generi di vendita. La frutta e verdura vanno tenute in cestelli possibilmente metallici e comunque non a contatto con il pavimento. I biscotti ed i dolci vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi. E' proibito tenere esposta la merce all'esterno dei chioschi.

ART. - 286 - Nell'ambito del territorio comunale e inoltre permesso il commercio ambulante girovago esclusivamente dei seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura - esclusi i funghi e i tartufi;

b) bevande analcoliche non preparate estemporaneamente, ma contenute nelle bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;

c) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali;

d) gelati pre-confezionati o da vendersi in razioni;

I mezzi di trasporto della frutta e della verdura e del pesce salato ed affumicato devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e devono essere tenuti sempre in buone condizioni di pulizia.

Sul mezzo di trasporto i predetti generi devono essere tenuti nelle loro confezioni originali. Il pesce salato ed affumicato va prelevato con apposito idoneo strumento metallico. Le bilance vanno tenute in apposito spazio e non sopra la merce e la carta da avvolgere, va custodita in apposito idoneo recipiente. Sul mezzo di trasporto va tenuto anche un recipiente nel quale vanno posti i rifiuti.

ART<sup>o</sup> - 287 - La vendita ambulante girovaga delle bevande analcoliche, dei biscotti o dei dolciumi è permessa solo in occasioni di fiere, mercati o presso teatri o cinematografi o luoghi di riunione. Il trasporto di detti generi deve essere eseguito esclusivamente con appositi apparecchi portatili, lavabili e non suscettibili di insudiciamento. Con detti apparecchi portatili e nelle predette occasioni possono venderci anche i gelati pre-confezionati e la frutta cotta o caramellata ed il castagnaccio da consegnare ai clienti, in ragioni avvolte in carta pulita.

ART<sup>o</sup> - 288 - Sulle pubbliche vie, sui mercati, sulle piazze e anche in occasione di fiere è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o a cucinare generi alimentari o dolciumi (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne. Tali operazioni devono sempre essere seguite in locali riconosciuti idonei e con attrezzatura igienicamente rispondente.

ART<sup>o</sup> - 289 - Tutti coloro che effettuano la vendita di generi alimentari fuori dai negozi (ambulanti o a posto fisso) devono dimostrare di possedere i mezzi locali di deposito, preparazione, e cottura dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento.

CAPO IV

LATTE - RANNA - FORMAGGIO

ART<sup>o</sup> - 290 - Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio, i modi della conservazione dei recipienti riempiti, sono sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario che si vale del laboratorio provinciale d'Igiene e profilassi.

L'Ufficiale Sanitario pertanto controlla tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti di risanamento igienico e di trattamento industriale del latte mediante ispezioni, ed il prelievamento di campioni nella misura necessaria ad accertare la regolarità di ogni operazione.

ART<sup>o</sup> - 291 - Il latte pastorizzato ed i lattici sottoposti a trattamenti diversi ammessi dall'autorità sanitaria devono essere licenziati al consumo in recipienti chiusi con dispositivi non manomontabili e non suscettibili di nuovo impiego.

Le caratteristiche dei recipienti chiusi contenenti latte destinato alla vendita sono stabilite dall'Ufficiale Sanitario al quale spetta pure di approvare i dispositivi di chiusura.

ART<sup>o</sup> - 292 - Sui recipienti che contengono latte pastorizzato deve essere leggibile la data del termine utile di commerciabilità del prodotto; è quindi proibito vendere o detenere negli esercizi partite di latte la cui commerciabilità sia già scaduta.

ART<sup>o</sup> - 293 - Le bottiglie vuote devono essere restituite sia dal cliente che dal lattivendolo, risciacquate ed in buone condizioni di pulizia e non possono essere usate per sostanze diverse dal latte.

ART<sup>o</sup> - 294 - Il latte pastorizzato ed i lattici speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a 5° C.

Nelle rivendite il ricovero del latte nell'armadio refrigerato deve avvenire entro 30 minuti dalla consegna della partita.

E' vietato di tenere il latte in bottiglie aperte sul



bancó di vendita, salvo che per mescolta immediata, nonché di farne vetrina od esposizione.

La mescolta del latte per il consumo in luogo, deve avvenire nelle latterie e negli esercizi pubblici mediante versamento diretto ed immediato da un recipiente originale.

ART. - 295 - La consegna del latte a domicilio del cliente deve sempre essere effettuata con recipienti integri e originali.

ART. - 296 - Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed i recipienti chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere appena tracce di sostanza grassa e comunque non superiore a 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" non deve contenere una percentuale di grasso superiore all'1,80%.

In entrambi i casi il residuo magro non deve essere inferiore all'8,70%.

Tali latti, se non sterilizzati, devono avere i requisiti batteriologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I recipienti che li contengono, qualunque sia la denominazione assunta per i prodotti, devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili: "Latte scremato" o "Latte parzialmente scremato".

In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dichiarazione della percentuale di grasso contenuta nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul recipiente o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le capsule od i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei recipienti contenenti latte intero.

ARTO - 297 - Le latterie possono vendere latte scremato o parzialmente scremato, però debbono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione " Latte scremato ".

ARTO - 298 - La panna posta in vendita deve essere pastorizzata. La panna pastorizzata deve presentare una carica batterica non superiore a 30.000 germi per cmc. del prodotto e l'assenza del b.coli in un cmc.

ARTO - 299 - La panna pastorizzata deve essere contenuta in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscele detergenti e disinfettanti.

Essi devono essere consegnati sigillati al rivenditore con certificati di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato con temperatura non superiore a 5° C., ad estrarne la panna con strumento metallico sterilizzato, munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con la panna. La preparazione della panna montata deve essere, per quanto possibile, estemporanea sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale, sia mediante l'emulsione con gas apposito (protossido d'azoto).

ARTO - 300 - La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore a 5° C. e non può essere disposta in mostra nè nelle vetrine nè sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Le razioni di panna montata devono essere allestite al momento della vendita con cialde conservate in recipienti riparati dalla polvere o su piatti e coppe di rigorosa pulizia, o su supporti nuovi di materiale non recuperabile. E' consentita l'addizione alla panna di aromatizzanti e condimenti vari nonchè la vendita di panna acida quando sia richiesta e dichiarata tale con appositi cartelli in-

ARTO - 301 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente.

E' ammessa la vendita di formaggio grattugiato in sacchetti sigillati contenenti non più di 100 grammi di prodotto. Sul sacchetto deve essere indicata la ditta preparatrice e la qualità del formaggio impiegato.

#### CAPO V

#### FABBRICAZIONE E VENDITA DEI GELATI

ARTO - 302 - Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere, prodotti gelati, è tenuto a provvedersi di apposita autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco annualmente; su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

ARTO - 303 - L'autorizzazione può essere concessa: per la sola produzione; per la produzione e vendita, compresa la somministrazione diretta; e per la rivendita di prodotti sia sciolti che preconfezionati.

La rivendita è consentita solo quando il laboratorio di produzione risulta regolarmente autorizzato.

Il commercio dei gelati può essere autorizzato sia in sede fissa (negozi), sia in forma girovaga (ambulante).

ARTO - 304 - La preparazione dei prodotti da gelare deve aver luogo in locali non adibiti ad abitazione nè a cucina per uso familiare o ad altra lavorazione, ma in ambienti appositi che devono avere i requisiti prescritti per i laboratori di generi alimentari.

Negli esercizi artigianali, quando la preparazione delle miscele da gelare non possa essere fatta che nel locale dove viene effettuata la vendita, deve essere isolato lo spazio necessario con pareti anche a mezza aria, ma tali da intercettare ogni contatto tra il preparatore e le persone che frequentano l'esercizio.

ARTO - 305 - E' vietata la gelatura di miscele per conto terzi o fuori degli ambienti appositi.

ARTO - 306 - Gli apparecchi e gli utensili usati per la preparazione, miscelazione e congelazione devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili, disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere sempre lavati con acqua calda e soda, poi con acqua bollente ed infine con acqua fredda sicuramente potabile.

ARTO - 307 - La composizione del gelato è libera, ma ciascun esercente è tenuto a dichiarare, a richiesta dell'autorità, l'esatta provenienza del gelato e qualora sia di sua produzione, la formula di composizione di esso, vivi comprese le aliquote di prodotti non aventi valore alimentare, aggiunti per necessità tecniche, come addensanti, emulganti, ecc.

A titolo puramente indicativo e senza riferimento alle quantità di prodotto effettivo in essa contenuti, vengono distinti in gelati a base di latte, panna o crema (latte e uova) o a base di frutta e prodotti vari, aggiunti, sia sotto forma naturale, sia sotto forma di estratti, sciroppi o altre derivazioni, tutte ottenute in modo conforme alle disposizioni di legge.

ARTO - 308 - I prodotti che vengono venduti dopo congelazione come i gelati, gli spumoni, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelate ed i prodotti analoghi di pasticceria, debbono essere preparati con alimenti e sostanze genuine in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

ARTO - 309 - Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni di non apportare, già prima dell'uso, inquinamenti, batteriologicamente rilevabili, nella composizione del gelato.

Per i gelati contenenti creme, panna o latte, la preparazione deve avvenire partendo da latte pastorizzato o sterilizzato e le relative miscele, prima del congelamento, devono essere sottoposte ad adeguato trattamento termico (65/70° per mezz'ora).

ARTO - 310 - Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi, deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedirne il disgelo, comunque non superiore a meno di 10° C., ed in conservatori riservati esclusivamente a tale uso.

ARTO - 311 - I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelateria non possono essere mescolati alle miscele da congelare, nè altrimenti utilizzati.

ARTO - 312 - La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico, debbono avvenire in modo che sia evitata la contaminazione microbica dei prodotti.

ARTO - 313 - La vendita dei gelati già preparati deve essere fatta con un banco apposito, diverso da quello impiegato per il commercio di altri generi.

ARTO - 314 - Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda della quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Questo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani ed il gelato da distribuire.

Il gelato può essere avvolto o contenuto in cialde applicate con appositi dispositivi, e prelevate da un deposito protetto.

ARTO - 315 - La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo o fuori dell'esercizio, deve essere fatta impiegando materiale nuovo e non recuperabile per ulteriore uso.

ARTO - 316 - La vendita ambulante di gelati è consentita solo quando risulta che sono prodotti in un laboratorio autorizzato.

I veicoli per la vendita ambulante debbono: essere in grado di contenere e proteggere i recipienti; essere verniciati e tenuti costantemente puliti; conservare i gelati alla giusta temperatura (-10, -15° C.); avere recipienti di metallo inossidabile per la messa in gelo e scatole di legno o di vetro per i coni e le cialde.

La pulizia ed il perfetto stato di integrità dei recipienti contenenti il prodotto in gelo, destinato alla vendita ambulante <sup>devono essere curati direttamente</sup> dalla gelateria o dai laboratori di produzione che forniscono ogni singolo rivenditore.

Il prelevamento e la vendita dei gelati deve avvenire secondo le apposite norme.

ARTO - 317 - La salubrità dei prodotti viene accertata anche mediante

La carica batterica consentita è: di 200000 germi per il gelato con latte, panna e uova e di 100000 germi per i gelati nei quali non figurino le sostanze predette; con assenza di salmonelle, shigelle e stafilococchi patogeni.

Il bacterium coli deve essere assente in 1/10 di cc. (massimo 10 coli in 1 cc.).

E' vietato vendere o detenere per vendere prodotti gelati che non abbiano i predetti requisiti minimi di salubrità.

## CAPO VI

### PANE E PASTA

ART<sup>o</sup> - 318 - La vendita del pane e della pasta al pubblico può essere fatta solo nei negozi autorizzati; in essi il pane e la pasta alimentare devono essere conservati al riparo della polvere e fuori del contatto degli acquirenti, in appositi scaffali, stansie o vetrine sempre perfettamente puliti e con tanti scomparti quanti sono le qualità del pane e della pasta poste in vendita.

I venditori devono distribuire il pane con le mani pulite e di recente lavate.

Il pane deve essere maneggiato con pinze a molla ogni qual volta sia fatto dal venditore anche il servizio di cassa e di cambio delle monete o vendita di altri generi che imbrattano le mani.

La vendita o la rivendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle imprese in possesso di licenza commerciale con la specifica indicazione della voce "pane".

ART<sup>o</sup> - 319 - Quando il pane o la pasta siano venduti promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le stansie e le vetrine usati per il pane e la pasta non devono essere adibite ad altri usi e devono essere separate e distinte da quelle degli altri generi. Il pane e la pasta devono essere pesati in bilance apposite e venduti in apposito banco.

ART<sup>o</sup> - 320 - E' vietata la vendita del pane in forma ambulante. La consegna del pane a domicilio del cliente deve essere effet-

tuato con idonei involucri di carta, cellofan, sacchetti di tela, ecc., preconfezionati e chiusi in negozio e trasportati con appositi gerli o corbelli, rivestiti di tela pulita.

Presso gli esercizi che facciano distribuzione di cibi crudi o cotti, presso i bars, ecc. in cui si conserva pane per la distribuzione in luogo, la conservazione deve essere fatta in apposite scanie o ceste o casse coperte.

ART<sup>o</sup> - 321 - Il trasporto del pane in grosse partite dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, alle rivendite, ristoranti, comunità, ecc. deve essere effettuato con casse od appositi furgoncini chiusi, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile in modo che il pane risulti completamente al riparo dalle polveri e da ogni altra causa di insudiciamento.

ART<sup>o</sup> - 322 - E' vietato esporre il pane crudo e le paste alimentari all'aria aperta, nei cortili, sui vani di scala, a terra, in cantine, ecc.

Il pane crudo per la lievitazione e le paste alimentari per l'essiccamento vanno tenuti in apposito locale. Il pane cotto va tenuto in idonei recipienti e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

## CAPO VII

### FRUTTA - VERDURA - FUNGHI

ART<sup>o</sup> - 323 - Non si possono vendere frutta, legumi, erbaggi e simili, che siano sporchi, ammuffiti, guasti, fermentati, colorati artificialmente o comunque alterati e, per la frutta destinata all'alimentazione immediata, che sia anche soltanto immatura.

ART<sup>o</sup> - 324 - E' vietata la vendita di patate e di altri tuberi con germogli o che abbiano subito la concolazione o che siano affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

ART<sup>o</sup> - 325 - Sono vietate in ogni tempo il lavaggio e l'esposizione degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad in-

quainamento o comunque non di carattere stabile.

ART<sup>o</sup> - 326 - I commerci in fette o comunque tagliati devono essere venduti con apposito banco ricoperto da materiale impermeabile ed inalterabile e dotato di vetrina, di derivazione di acqua potabile e di un recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti.

Le fette devono essere prese e consegnate al cliente con forchetta metallica o pinna.

Il venditore deve indossare una idonea sopravveste pulita.

Il ghiaccio impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

ART<sup>o</sup> - 327 - La vendita di funghi e tartufi può essere esercitata solo da chi è provvisto di apposita licenza rilasciata dal Sindaco, santito l'Ufficiale Sanitario e da rinnovarsi annualmente.

ART<sup>o</sup> - 328 - La vendita di funghi e tartufi può aver luogo soltanto negli esercizi e nei chioschi autorizzati e non in forma ambulante.

I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata <sup>ogni</sup> ~~la~~ promiscuità.

ART<sup>o</sup> - 329 - I funghi ed i tartufi comunque posti in vendita, devono essere corredati di una dichiarazione di commestibilità rilasciata da un Laboratorio Micologico qualificato.

ART<sup>o</sup> - 330 - E' vietata la vendita di funghi freschi ultra maturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, ramolliti da pioggia o comunque ~~tra~~ alterati; nonché di funghi spinuzzati o spezzati, quando non sia possibile riconoscere la specie cui appartiene ciascun pezzo o frammento.

ART<sup>o</sup> - 331 - La vendita di funghi secchi è consentita solo in sacchetti di cellofane o altro materiale trasparente, suggellati e muniti delle indicazioni prescritte dalla legge 30 aprile 1962, n.283.

Possono essere venduti soltanto i funghi secchi appartenenti alla specie del porcino comune o boleto edule, che siano in buono stato di conservazione e di essiccamento.



CAPO VIII

BAR - PASTICCERIE - TAVOLE CALDE

ART<sup>o</sup> - 332 - Gli spacci al minuto di bibite analcoliche, di vino, birra, liquori ed altre bevande, devono essere dotati di banco di vendita con ripiano di materiale unito, lavabile ed inossidabile, con acqua potabile corrente con sottostante vaschetta per il lavaggio delle stoviglie, munita di erogatore sanitario.

Il ripiano deve essere sufficientemente ampio per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri.

ART<sup>o</sup> - 333 - Gli sciroppi, i concentrati di frutta, gli estratti, le tinture, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservate a temperatura conveniente o diluiti solo al momento dell'impiego, con acqua potabile o gassate o minerali.

ART<sup>o</sup> - 334 - Le acque minerali naturali devono essere sempre conservate nei recipienti originali che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescolta.

ART<sup>o</sup> - 335 - Anche i vini, di qualsiasi specie, la birra, i liquori, devono essere conformi alle leggi norme di legge e conservati tali fino al momento della consegna al consumatore.

Non è consentita la preparazione anticipata di miscele di alcoolici; queste devono essere preparate contemporaneamente partendo dai prodotti genuini aventi i requisiti di legge.

ART<sup>o</sup> - 336 - Il latte usato per bibita o per miscela nei caffè e bar, deve essere pastorizzato o sterilizzato a bassa temperatura (+ 5° C.), anche quando il contenitore è stato già aperto.

ART<sup>o</sup> - 337 - La birra può essere spillata dai barili con apparecchi a pressione che vi immettono, a mezzo di tubazioni di metalli inossidabili essenti da piombo:

a) aria aspirata dall'atmosfera e non da ambienti abitati o cantine;

b) oppure anidride carbonica pura.

Tali apparecchi devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente ripuliti.

ART<sup>o</sup> - 338 - Quando si preparino bibite per spremitura di frutti o frullati consistenti in emulsioni di polpe di frutta mescolate a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, ciò deve essere fatto partendo da prodotti maturi, da latte pastorizzato o sterilizzato e da ghiaccio artificiale salubre e soltanto al opera di appositi apparecchi senza concorso di manualità.

ART<sup>o</sup> - 339 - Gli infusi di the e caffè e le preparazioni di cioccolate, devono essere preparate con prodotti originali rispondenti ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti, escluse l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, ad eccezione di saccarosio puro, latte pastorizzato o sterilizzato, succo di agrumi e liquori.

I residui delle materie prime estratte, ancorchè non esaurite, saranno raccolte a parte o disperse, ma comunque non utilizzati nel locale stesso.

ART<sup>o</sup> - 340 - Le bibite analcoliche contenute in recipienti sigillati, ed in ragione di prodotto da consumarsi estemporaneamente, possono essere vendute o distribuite anche negli spacci senza speciali attrezzature, purchè siano sistemate o trasportate in appositi contenitori decenti e puliti, come previsto all'Art. 287 del presente Regolamento.

La consumazione deve avvenire mediante cannuccia di aspirazione individuale, pulite e nuove o bicchieri o tazze di carta ed altro materiale da non recuperare, che devono essere consegnati al compratore insieme con il recipiente contenente la bibita.

Il vuoto di ritorno non può essere riutilizzato in alcun modo.

ART<sup>o</sup> - 341 - I prodotti in vendita (dolciumi, pasticceria, panini, ecc.), devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dalle mosche in ogni stagione dell'anno.

La pasticceria deve essere presa e consegnata al cliente con pinze o altro materiale idoneo.

L'allestimento di panini imbottiti, sandwich, toast e simili, deve essere fatto con apposito strumentario

ARTO - 342 - La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli altri alimenti che possono andare incontro a fermentazione o dar luogo a moltiplicazioni microbiche, debbono essere tenuti in apposito ambiente refrigerato ed a temperatura non superiore ai +5° C.

ARTO - 343 - Stoviglie, bicchieri, cucchiali, ecc., nei caffè, bar, osterie, ecc., devono essere conservati in stato di estrema pulizia, al riparo della polvere e fuori dalla portata del consumatore al quale devono essere distribuiti dopo lavaggio estemporaneo con acqua o vapore.

ARTO - 344 - I locali per la vendita al pubblico di vino, birra e liquori d'asportarsi, devono avere le caratteristiche stabilite per i negozi e devono essere dotati di un retro o di una cantina, sventi i requisiti igienici previsti per i magazzini dei generi alimentari (Art. 276) ove deve essere effettuato il riempimento delle bottiglie e dei fiaschi ed ove devono essere disponibili, in un reparto a se stante, mezzi idonei per la pulizia di tutti i recipienti.

Il vino, la birra ed i liquori devono comunque essere venduti in fiaschi od in bottiglie previamente tappati e ne è vietato il consumo sul posto.

ARTO - 345 - Negli esercizi per la preparazione e vendita di cibi cotti, nelle pizzerie, tavole calde, la zona assegnata alla preparazione e cottura dei cibi deve essere distinta da quella dove sosta il pubblico acquirente o consumatore.

La zona di preparazione deve essere raccordata ad una dispensa con zona refrigerata (o armadio frigorifero) e ad un deposito di stoviglie e posate pulite e ad un banco di confezioni per i cibi da consumare fuori dell'esercizio.

Quando posate e stoviglie siano lavate in luogo, lo acquario o la macchina lavastoviglie devono essere sistemati in un locale o appendice apposita.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine; i forni, eventualmente necessari, devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regola-

ART<sup>o</sup> - 346 - Il banco per la distribuzione e per il consumo dei cibi in luogo, deve essere abbastanza largo per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri. Il banco deve essere lavabile, di materiale unito ed impermeabile.

Le portate devono essere posate su di una tovaglietta di materiale non riutilizzabile nè lavabile, che all'atto della messa in opera deve risultare pulitissima e nuova. Viene parimenti fornita una salvietta pulisci bocca a ciascun cliente, anch'essa di materiale non recuperabile.

#### CAPO IX

#### TRATTORIE - RISTORANTI - MENSE

ART<sup>o</sup> - 347 - Gli esercizi di trattoria o ristorante e le mense collettive devono avere i locali di cucina, dispensa ed ~~acquaio~~ acquaio distinti da quelli dove sono sistemate le tavole per la consumazione dei pasti.

Nella cucina deve esservi spazio sufficiente alla preparazione dei cibi indipendente dalla zona degli apparecchi di cottura.

Le dimensioni minime della zona di cucina non devono essere inferiori a mq. 15; per una presenza massima con temporanea di 10 persone e devono essere aumentate di mq. 5, per ogni 10 persone.

ART<sup>o</sup> - 348 - La sistemazione della cucina e degli annessi deve essere approvata dall'Ufficiale Sanitario che tiene conto della buona ventilazione del locale e della presenza degli appositi servizi (lavabi, latrine e spogliatoi) riservati al personale addetto all'esercizio.

ART<sup>o</sup> - 349 - L'Ufficiale Sanitario deve esprimere il suo giudizio sulla qualità e sul numero dei pezzi del pentolame e vasellame di cucina, nonché sulle macchine utensili ritenute necessarie e sulla loro sistemazione nei riguardi del loro controllo igienico e di pulizia.

Tutte le trattorie ed i ristoranti devono disporre di un adeguato impianto di refrigerazione con reparti regolati alle varie temperature adatte alla miglior

ART<sup>a</sup> - 350 - La sala dei pasti deve essere in facile comunicazione con la cucina e sistemata con tavolini e sedie in ragione di 4 persone ogni 3 mq.  
Con posti mensa di mq. 0,25 e corridoi di un metro attorno ad ogni tavolino da 4 posti.

In ogni sala deve esservi un mobile per la provvista del vasellame, bicchieri e posateria pulita adeguata al numero degli ospiti.

Ad ogni ospite deve essere assegnato un corredo di piatti, posate, bicchieri e tovagliolo di perfetta pulizia.

ART<sup>a</sup> - 351 - Negli esercizi con capacità di ricezione superiore alle 50 persone contemporaneamente deve essere disponibile uno spogliatoio guardaroba opportunamente ventilato in aspirazione e per quanto è possibile sistemato presso l'ingresso del ristorante.

ART<sup>a</sup> - 352 - Ogni esercizio di trattoria, ristorante, mensa, deve avere, ogni 30 posti-mensa, una propria latrina con antilatrina regolamentare, in comunicazione con i locali in uso, ma non direttamente con la cucina.

Nell'antilatrina deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente dotato di sapone e di asciugamani individuale.

Per un numero di posti superiore ai 30 i servizi devono essere distinti per sesso.

ART<sup>a</sup> - 353 - I locali di cucina, refettorio, dispensa ed i servizi delle mense aziendali devono possedere i requisiti igienici prescritti per le trattorie ed i ristoranti.

L'autorizzazione di esercizio viene rilasciata dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e deve essere rinnovata, su richiesta degli interessati entro il 31 gennaio di ogni anno.

#### TITOLO SETTIMO

#### ACQUA POTABILE E GHIACCIO

#### CAPO I

#### ACQUA POTABILE

ART<sup>a</sup> - 354 - Gli edifici s'intendono regolarmente approvvigionati

quando la rete di distribuzione domestica raggiunge tutti i piani e l'acqua vi può essere erogata in modo continuo, sotto sufficiente pressione ed in quantità non inferiore ai 200 litri per giorno e per persona.

ART<sup>o</sup> - 355 - Nessuna costruzione può essere dichiarata abitabile se non risulta fornita di acqua riconosciuta potabile.

ART<sup>o</sup> - 356 - Nelle case di abitazione l'impianto delle colonne montanti, il loro numero e la loro portata deve essere adeguata alla possibilità di riduzione di acqua a tutte le latrine, cucine e servizi di doccia e bagni esistenti nella casa e, nella sua struttura e consistenza, deve rendere agevole l'allacciamento delle condotte particolari.

ART<sup>o</sup> - 357 - L'erogazione dell'acqua mediante condotta a rete deve avvenire in modo diretto senza la costituzione di serbatoi di carico aperti.

ART<sup>o</sup> - 358 - I tubi che conducono l'acqua potabile nell'interno delle case devono:

a) essere di ferro zincato o di altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario;

b) essere collocati in modo che sia facile verificare e ripararne i guasti;

c) non essere posti nell'interno nè in immediato contatto con condotti di fognatura, ma esserne separati convenientemente e con opportune difese ed a questa superiore di almeno cm. 30.

ART<sup>o</sup> - 359 - Là dove l'acquedotto comunale può erogare l'acqua agli edifici, essi devono allacciarsi alla condotta pubblica.

Ove ciò non sia possibile, sarà autorizzato dal Sindaco l'approvvigionamento con acqua proveniente da pozzi che attingono almeno nella seconda falda acquosa, con esclusione di prelevamento a quote più vicine al suolo.

ART<sup>o</sup> - 360 - I pozzi devono distare almeno m. 25 da qualsiasi causa di inquinamento legata al terreno circostante, tenendo però presente la direzione della falda idrica sotterranea.

ART<sup>o</sup> - 361 - Per ciascun pozzo trivellato deve essere fornito all'Ufficiale Sanitario il profilo geologico degli strati attraversati e l'indicazione precisa della posizione altimetrica dei filtri aperti nella condotta.

ART<sup>o</sup> - 362 - I pozzi di nuova costruzione devono essere abilitati alla fornitura di acqua potabile dall'Ufficiale Sanitario, quando avrà accertato che:

- a) sono costruiti razionalmente;
- b) sono sufficientemente protetti da eventuali inquinamenti;
- c) forniscono in maniera regolare acqua avente tutti i caratteri (organolettici, fisici, chimici e batteriologici) della potabilità;

Le analisi dell'acqua devono essere eseguite dal laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

L'abilitazione dei pozzi in uso deve essere confermata dall'Ufficiale Sanitario dopo ogni analisi.

ART<sup>o</sup> - 363 - Le acque distribuite dall'acquedotto comunale sono periodicamente controllate con analisi eseguite dal laboratorio provinciale.

ART<sup>o</sup> - 364 - L'acqua dei pozzi privati che viene adoperata per uso potabile o per la produzione e vendita di alimenti e bevande, deve essere controllata almeno ogni sei mesi, mediante analisi chimiche e batteriologiche eseguite dal laboratorio provinciale di igiene e profilassi, a cura e spese degli interessati.

ART<sup>o</sup> - 365 - L'Ufficiale Sanitario vigila sull'efficienza igienica e sulla regolare manutenzione degli impianti di attingimento e distribuzione sia pubblici che privati.

ART<sup>o</sup> - 366 - Quando l'acqua di un pozzo sia riconosciuta insalubre o sospetta di diventarlo, l'Ufficiale Sanitario propone al Sindaco che venga ingiunto al proprietario di sospendere l'uso e di provvedere al risanamento del pozzo.

ART<sup>o</sup> - 367 - In caso di rifiuto o di impossibilità di provvedere al risanamento, il Sindaco ordinerà che il pozzo venga riempito completamente di sabbia e ghiaia in modo da impedire l'attingimento dell'acqua e chiuso in modo da

impedire che possa essere usato come scarico di materie luride o di acque di rifiuto.

ART<sup>o</sup> - 367 - Il personale addetto agli acquedotti, sia pubblici che privati, deve essere sano e sottoporsi ogni anno alla vaccinazione contro la febbre tifoide.

## CAPO II

### GHIACCIO PER USO ALIMENTARE

ART<sup>o</sup> - 368 - Chiunque intenda produrre nel Comune ghiaccio per uso alimentare deve essere munito di autorizzazione rilasciata dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario che deve essere richiesta con istanza in carta legale indicante:

- a) la provenienza dell'acqua da congelare;
- b) il metodo di congelazione adottato.

E' vietato di produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia riconosciuta potabile.

E' vietato impiegare recipienti od aree di congelazione che a giudizio dell'Ufficiale Sanitario non garantiscono il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

ART<sup>o</sup> - 369 - Il ghiaccio ad uso alimentare importato da altri Comuni deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune dove è stato prodotto.

ART<sup>o</sup> - 370 - Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario. In esse deve essere esposto un cartello di forma e dicitura ufficialmente approvato che determini la qualità e la provenienza del ghiaccio venduto.

ART<sup>o</sup> - 371 - E' vietato l'impiego di stracci, tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia usato promiscuamente per altri usi non controllati, per avvolgere ghiaccio alimentare.

ART<sup>o</sup> - 372 - Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate (ghiacciate, granite, ecc.) o per uso di alimentazione diretta devono essere effettuati mediante appositi apparecchi,



escluso qualunque metodo manuale diretto. Il ghiaccio trityato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiai e palette parimenti puliti.

ART<sup>o</sup> - 373 - I carri destinati al trasporto del ghiaccio alimentare devono essere chiusi, muniti di coperchio che deve essere rinchiuso dopo ogni prelevamento e tutti rivestiti internamente di lamiera zincata o di altro materiale riconosciuto idoneo.

## TITOLO OTTAVO

### POLIZIA MORTUARIA

#### CAPO I

#### SERVIZIO NECROSCOPICO E TRASPORTO DI SALME

ART<sup>o</sup> - 374 - I medici chirurghi, in ogni caso di morte di persona da essi assistita, debbono denunciare all'Ufficiale di stato civile - entro 24 ore dal decesso - la malattia che a loro giudizio ne sarebbe stata la causa.

La denuncia va fatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune ed indicando la causa del decesso con la terminologia prescritta dall'Istituto centrale di statistica.

In caso di decesso senza assistenza medica, la denuncia della presunta causa di morte viene fatta dal medico necroscopo.

L'obbligo della denuncia di morte è estesa anche per i nati-morti e per i feti espulsi morti, dopo il 4° mese di gestazione.

ART<sup>o</sup> - 375 - Le persone che vengono a morte in luogo pubblico e senza assistenza medica e quelle per le quali non sia possibile accertare la causa di morte, sono trasportate alla camera mortuaria del cimitero per essere sottoposti all'osservazione ed al riscontro diagnostico ai sensi dell'art.34 del regolamento di polizia mortuaria del 1942.

L'obbligo di denunciare la causa di morte compete anche ai medici incaricati dall'Autorità giudiziaria di eseguire autopsie o riscontro diagnostici.

ART<sup>o</sup> - 376 - Se la morte risulta determinata da malattia soggetta a denuncia, deve esserne data notizia, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 377 - I medici che hanno proceduto all'amputazione di membra devono informarne, per iscritto, l'Ufficio funerario che provvede per il trasporto ed il spollimento delle parti amputate.

ART<sup>o</sup> - 378 - Il periodo di osservazione è diretto ad accertare i segni della morte e si svolge nella dimora ove è avvenuto il decesso quando ~~exxx~~ questa vi si adatta senza produrre inconvenienti o danni igienici per coloro che assistono o per le persone che dimorino in prossimità.

In caso diverso l'Ufficiale Sanitario dispone il trasporto della salma nella camera di deposito del cimitero.

Per il periodo di osservazione - che dura 24 ore dal momento del presunto decesso - si richiamano le norme degli artt. 7 - 8 - 9 - 10 del regolamento di polizia mortuaria del 1942.

Quando condizioni igieniche non si oppongono, l'Ufficiale Sanitario può consentire di prolungare detto periodo, prescrivendo le cautele che riterrà necessarie

ART<sup>o</sup> - 379 - Qualora la morte di una persona avvenga fuori della sua dimora ed i parenti chiedono di trasportarla, lo Ufficiale Sanitario può consentirne la rimozione ed il trasporto, salvo il preventivo nulla osta dell'Autorità Giudiziaria, ove occorra e semprechè il luogo di destinazione si trovi nel territorio del Comune.

In casi speciali può autorizzare anche il trasporto in sede diversa del domicilio del defunto.

Il trasporto deve essere effettuato con carro funebre speciale, e con le cautele disposte dall'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 380 - L'osservazione delle salme deve essere fatta in locali non freddi, ma dove d'altronde la temperatura non sia innalzata in maniera abnorme e dove la circolazione d'aria sia opportunamente attivata per evitare accu-

ARTO - 381 - mulo di gas o di odori acuti e molesti. A queste condizioni devono rispondere anche i dispositivi adottati per le onoranze, come illuminazione, camere ardenti, accumulo di omaggi floreali e simili.

Presso gli istituti di cura o di ricovero, presso collegi, convitti, educandati, e comunque presso tutte quelle comunità in cui vi sono dormitori in comune, deve essere disponibile un locale di osservazione per i cadaveri delle persone che vi decedessero.

ARTO - 381 - Ricevuta la dichiarazione di morte, l'Ufficiale di stato civile provvede a sollecitare la visita del Medico necroscopo, la quale deve essere effettuata non prima di 15 ore dal decesso.

A svolgere le funzioni di medico necroscopo sono tenuti i medici condotti salvo che il servizio necroscopico non sia affidato ad un medico apposito. Dette funzioni possono essere svolte, a seguito di incarico del Sindaco, anche dai direttori sanitari di istituti ospedalieri per i morti negli istituti stessi.

I medici necroscopici dipendono dall'Ufficiale Sanitario al quale si riferiscono sull'espletamento del servizio da eseguirsi secondo le istruzioni dallo stesso impartite. I medici necroscopi hanno il compito di accertare la morte e di redigere l'apposito certificato, sul modulo fornito dal Comune, previsto dall'art. 141 sull'ordinamento di stato civile. Qualora ad essi risulti che la morte è stata presumibilmente determinata da causa che rivesta caratteri di un reato, devono informare sollecitamente l'Ufficiale di stato civile, salvo l'obbligo del referto all'autorità giudiziaria. Se la morte è dovuta ad una malattia infettiva soggetta a denuncia devono darne immediata comunicazione scritta anche all'Ufficiale Sanitario.

ARTO - 382 - I medici necroscopi rilasciano il loro referto, quando sia favorevole al seppellimento, ai dolenti che si trovavano presso il defunto.

ART<sup>o</sup> - 383 - Eseguita la visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione, la salma deve essere racchiusa in una cassa che sia atta a contenerla in posizione supina, vestita, ben distesa e con le braccia aderenti al tronco.

ART<sup>o</sup> - 384 - Se la salma deve essere inumata nel cimitero locale, deve essere adoperata una cassa di legno dolce, abete o pioppo, sul fondo della quale deve spargere una conveniente quantità di materiale assorbente.

La cassa deve avere uno spessore di cm. 2,5 ed il coperchio piatto non rialzato del tipo a cofano.

Le salme destinate alla inumazione in posti a concessione perpetua, possono essere racchiuse in casse di legno forte.

ART<sup>o</sup> - 385 - Le salme destinate alla tumulazione tanto in tombini sotto terra, quanto in loculi fuori terra o che vengono trasportati fuori Comune o all'estero, devono essere racchiuse in doppia cassa secondo le norme degli articoli 27 e 29 del regolamento di polizia mortuaria del 1942.

La cassa metallica deve essere munita di apparecchio capace di fissare i gas della putrefazione.

Tali condizioni del feretro devono risultare da apposita dichiarazione rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 386 - La chiusura del feretro deve essere fatta alla presenza e con il concorso dei necrofori i quali sono tenuti ad accertare che siano state rispettate le prescrizioni del presente regolamento.

ART<sup>o</sup> - 387 - Per i feretri a trasportarsi in altro comune o all'estero, sulle viti che fissano il coperchio, deve essere colata della ceramica sulla quale va impresso, a caldo, il timbro del Comune; che va anche riportato in facsimile sul decreto di trasporto o sul passaporto funerario.

ART<sup>o</sup> - 388 - I feretri sigillati in seguito ad esito favorevole della visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione, non possono più essere aperti e sono tra-

sportati, con le onoranze predisposte, al cimitero di destinazione ( del Comune o fuori Comune ) o alla sala mortuaria di sosta.

ART<sup>o</sup> - 389 - Qualora il feretro non si trovi presso la dimora del defunto ed i parenti intendano trasportarlo o intendano trasferirlo in altro luogo scelto per svolgervi particolari onoranze, l'Ufficiale Sanitario può consentire tali trasferimenti da effettuarsi due ore prima dei funerali.

ART<sup>o</sup> - 390 - Il trasporto delle salme al cimitero o fuori Comune, deve avvenire entro le 36 ore dal momento del presunto decesso nei mesi da maggio a settembre ed entro le 48 ore negli altri mesi dell'anno.

ART<sup>o</sup> - 391 - Restano esclusi da dette norme i casi di cui all'articolo 8 del regolamento di polizia mortuaria del 1942. Eventuali deroghe a tali termini possono essere concesse, per delega del Sindaco, dall'Ufficiale Sanitario il quale prescriverà, caso per caso, le misure cautelative da adottare.

ART<sup>o</sup> - 391 - L'orario del trasporto è fissato dall'Ufficio dello Stato Civile secondo l'ordine di presentazione delle denunce di morte ed in base alle esigenze del servizio. I carri devono trovarsi sul luogo almeno dieci minuti prima dell'ora fissata per i funerali.

Il percorso del corteo funebre è stabilito dall'Ufficio Tecnico in base alle disposizioni del Sindaco.

ART<sup>o</sup> - 392 - Le salme di persone morte per malattia infettiva, quando non sono disposte in feretro metallico a doppia cassa, devono essere trasportate direttamente e senza sosta alcuna, al cimitero.

ART<sup>o</sup> - 393 - L'incaricato del trasporto di una salma deve essere munito dell'apposita autorizzazione del Sindaco che va consegnata al custode del cimitero di destinazione.

ART<sup>o</sup> - 394 - I feretri al cimitero, sono presi in consegna dal custode il quale, dopo aver controllato che essi hanno le caratteristiche stabilite per la sepoltura cui sono

destinati, provvede al loro seppellimento.

Eccezzionalmente possono essere depositate nella camera mortuaria per un periodo di tempo non superiore alle 24 ore.

I feretri a doppia cassa, che vanno inumati, devono essere convenientemente finestrati prima di deporli nella fossa.

ART<sup>o</sup> - 395 - Il trasporto di salme fuori comune o all'estero è autorizzato rispettivamente dal Sindaco o dal Prefetto, in base alla dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario attestante che sono state osservate le disposizioni stabilite per tali trasporti dal vigente regolamento di polizia mortuaria.

ART<sup>o</sup> - 396 - Analoga autorizzazione occorre per il trasporto di resti ossei che devono essere raccolti in apposite cassette di cemento, metallo, terracotta e chiuse come stabilito dall'articolo 387.

I resti ossei devono essere trasportati direttamente al cimitero di destinazione.

ART<sup>o</sup> - 397 - I feretri provenienti da altri comuni o dall'estero, salvo diversa autorizzazione da concedersi, di volta in volta, dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, devono essere trasportati direttamente al cimitero.

ART<sup>o</sup> - 398 - Il custode ritira i documenti prescritti e li recapita all'Ufficiale di stato civile.

In nessun caso i feretri possono essere aperti, salvo che per disposizione dell'autorità giudiziaria.

## CAPO II

### SERVIZI CIMITERIALI

ART<sup>o</sup> - 398 - L'Ufficiale Sanitario vigila e controlla il funzionamento dei cimiteri e dei luoghi fuori di essi nei quali siano sepolte delle salme; cura che <sup>in</sup> essi siano osservate le disposizioni del regolamento di polizia mortuaria del 1942 e del presente regolamento, coadiuvato, a seconda dei casi, dall'ufficio funerario, dall'ufficio

tecnico e dal custode del cimitero e propone al sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il regolare esercizio.

In particolare l'Ufficiale Sanitario:

- a) approva i progetti e collauda le costruzioni dei colombari, delle cellette ossario, delle cappelle e delle tombe sotterranee a loculi sovrapposti;
- b) esprime il suo parere sui progetti di ampliamento dei cimiteri;
- c) approva il piano annuale delle esumazioni ordinarie, predisposto dall'ufficio funerario;
- d) vigila che le inumazioni, le tumulazioni e le esumazioni ordinarie avvengano secondo le prescrizioni in vigore;
- e) dà disposizioni, di volta in volta, all'ufficio funerario per le esumazioni straordinarie e per le extumulazioni, ne fissa l'orario l'orario di esecuzione, assiste ad esse e vista i relativi processi verbali, dui all'articolo 407;
- f) rilascia i certificati di idoneità dei feretri da destinarsi alla tumulazione od al trasporto fuori Comune;
- g) autorizza la raccolta dei resti ossei che devono essere depositati nelle celle-ossario, oppure trasportati fuori Comune.

ART<sup>o</sup> - 399 - Le sepolture sono comuni o private. Quanto a sistema esse possono essere ad inumazione, cioè nella terra, od a tumulazione, cioè in loculi, cripte, tombini, tombe di famiglia, costruiti in muratura od in pietra naturale od artificiale, fuori o sotto terra. Le sepolture nei campi comuni sono solo ad inumazione decennale. Le fosse devono essere scavate rispettando le norme del regolamento di polizia mortuaria 1942 nei riguardi della profondità, larghezza e lunghezza e della distanza con le fosse vicine.

ART<sup>o</sup> - 400 - Ogni fossa deve essere contrassegnata da un cippo di materiale resistente all'azione degli agenti atmosferici portante un numero progressivo e l'indicazione

dell'anno di seppellimento del defunto. La numerazione progressiva delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal numero uno, il quale è destinato alla prima fossa del campo stesso. Il cippo va collocato all'altezza della testa del defunto. Il custode deve curare inoltre che i cippi siano sempre scoperti, allineati e leggibili e deve provvedere alla sostituzione di quelli rotti o con il numero illeggibile. Sulle fosse non è consentito coltivare arbusti.

ART<sup>o</sup> - 401 - Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei loculi dei colombari costruiti dal Comune o nelle cappelle o nelle tombe sotterranee costruiti dai privati. Anche i resti ossei possono essere tumulati in apposite celle-ossario.

Per le costruzioni delle cappelle o delle tombe sotterranee a più piani sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con l'indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi o da applicarsi e dai disegni dei prospetti e dei particolari ornamentali. Il Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e della commissione edilizia, ne autorizza la costruzione. Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, le cappelle e le tombe sotterranee a più piani sovrapposti siano riconosciute regolamentari dall'ufficio tecnico e dall'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 402 - Nella tumulazione è vietato sovrapporre un feretro all'altro. Ogni feretro deve essere collocato in un loculo o tombino separato costruiti con buona opera muraria, intonacati all'interno con cemento liscio, aventi spigoli ed angoli arrotondati e chiusi ermeticamente con muratura o lastre di pietra naturale od artificiale. I tombini ed i loculi possono essere a più piani sovrapposti. In tal caso essi devono corrispondere ad un vestibolo in muratura aperto all'esterno o con possibilità di esservi aperto attraverso



al quale si possa accedere ad ognuno di loro senza manomettere i loculi soprastanti o quelli vicini o, se trattasi tombe sotterranee, i viali del cimitero i quali possono essere manomessi solo per l'ordinaria manutenzione o per le riparazioni della tombinatura. Lo spessore delle pareti tanto dei loculi, dei colombari che delle cappelle di famiglia, quanto dei tombini o dei loculi delle sepolture sotterranee ad uno o più piani sovrapposti, deve essere, se di muratura, di almeno 40 cm. a meno che non si impieghino lastre di pietra compatta o non si costruiscano in cemento armato. In tal caso lo spessore delle pareti e delle solette non deve essere inferiore a cm. 10 e devono essere adottati i sistemi necessari per rendere la struttura impermeabile ai liquidi ed ai gas.

I cassoni di cemento prefabbricato sono consentiti, per la tumulazione, solo quando hanno le pareti, il fondo ed il coperchio di almeno cm. 10 di spessore.

ART<sup>o</sup> - 403 - La costruzione dei loculi dei colombari e di quelli fuori terra sovrapposti verticalmente nelle cappelle di famiglia deve essere eseguita tenendo presente che:

a) lungo uno spigolo verticale di ogni loculo, si deve collocare una conduttura esalante all'esterno, in modo da evitare il formarsi di pressione di gas nel loculo stesso;

b) la conduttura deve essere prolungata fino al fastigio della costruzione ed avere forame di uscita aperto lateralmente in modo da consentire la circolazione dei gas, ma non l'ingresso dell'acqua.

ART<sup>o</sup> - 404 - Le esumazioni sono ordinarie e straordinarie. Le prime si eseguono dopo trascorso un decennio dalla inumazione nelle fosse dei campi comuni o nelle sepolture private, alla scadenza della concessione. Le ossa che si rinvennero in occasione di esumazioni ordinarie vengono diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune. Gli avanzi degli indumenti, delle casse, ecc., devono essere inceneriti nell'interno del cimitero. Le esumazioni ordinarie vengono regolate dal

ART<sup>o</sup> - 405 - Le esumazioni straordinarie si effettuano qualunque sia il tempo trascorso dalla inumazione per ordine dell'Autorità Giudiziaria o per autorizzazione del Sindaco, su richiesta dei dolenti e su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, per trasportare in altra sepoltura la salma oppure i resti ossei se è trascorso un decennio dalla inumazione. Dette esumazioni devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e del custode. Le esumazioni straordinarie di salme, salvo i casi ordinati dall'Autorità Giudiziaria, non possono essere eseguite nel periodo dal primo maggio al 30 settembre.

ART<sup>o</sup> - 406 - Le extumulazioni di feretri sono solo straordinarie e possono avvenire in qualunque periodo dell'anno, a richiesta dei dolenti e su parere favorevole e con l'assistenza dell'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 407 - Per ogni operazione di esumazione o di extumulazione straordinaria deve essere redatto un processo verbale in duplice copia di cui, una viene trattenuta dal custode del cimitero e l'altra conservata in Comune. Nel processo verbale vengono precisate le generalità del defunto, la data ed il luogo di inumazione o di tumulazione, le operazioni eseguite e le prescrizioni dell'Ufficiale Sanitario.

ART<sup>o</sup> - 408 - Il custode del cimitero, oltre a disimpegnare le mansioni già precisate nel presente Regolamento ed i compiti prescrittigli dall'articolo 45 del Regolamento di polizia mortuaria del 1942, deve:

a) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i feretri nonchè le membra, i pezzi di cadavere, le ossa umane, i feti aborti e provvedere alla loro sepoltura;

b) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osservazione o per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni stabilite dall'art. 10 del Regolamento di polizia mortuaria del 1942;

c) accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto è disposto dal citato Regolamento di polizia mortuaria 1942 e del presente Regolamento circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per l'inumazione e delle tombe per la tumulazione

d) accertarsi che siano state regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni, le extumulazioni ed i travasi di salme, operazioni tutte alle quali deve assistere e fornire, se necessario, il suo aiuto;

e) provvedere che i resti del materiale delle casse, degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazione e di extumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso;

f) ispezionare le cappelle ed i colombari allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo dei liquami o la fuoriuscita di esalazioni gassose;

g) tenere in ordine e pulizia la camera mortuaria, la sala di autopsie ed il deposito di osservazione e provvedere alla loro disinfezione dopo ogni operazione;

h) vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati: monumenti, lapidi, segni funebri od altro materiale e che vengano eseguiti lavori nell'interno del cimitero senza la prescritta autorizzazione;

i) fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal Sindaco;

Il custode, inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che, in materia di polizia mortuaria, gli vengono impartiti dall'Ufficiale Sanitario. Ad esso ed all'ufficio funerario è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrati.

Qualora l'ufficio funerario non disponga di necrofori e di affossatori viene affidato al custode l'espletamento delle mansioni spettanti a tale personale.

ART<sup>o</sup> - 409 - La manutenzione del cimitero spetta all'ufficio tecnico che ha il compito di:

- a) studiare il piano distributore delle fosse dei campi comuni e dei posti per le cappelle e per le tombe private;
- b) predisporre i progetti di costruzione dei colombari e delle celle ossario;
- c) eseguire la cordonatura perimetrale dei campi con la numerazione dei posti da cedere ai privati;
- d) assicurare la manutenzione e la pulizia dei colombari e delle cappelle di proprietà comunale;
- e) provvedere alla manutenzione e pulizia dei viali e dei campi comuni;
- f) provvedere alla manutenzione della tombinatura per il deflusso delle acqua meteoriche;
- g) provvedere alla manutenzione della sala per autopsia, della camera mortuaria e del deposito di osservazione e dell'abitazione del custode.

L'ufficio tecnico, inoltre, ha il compito di sorvegliare tutte le costruzioni e la posa di lapidi e monumenti che si effettuano nel cimitero, assicurandosi, con la collaborazione del custode, che vengano eseguite secondo il progetto approvato e nel luogo assegnato.

ART<sup>o</sup> - 410 - Presso ogni cimitero deve essere sempre disponibile, affidata al custode, una cassetta con materiale di pronto soccorso.

#### TITOLO NONO

##### DISPOSIZIONI FINALI E PENALITÀ

ART<sup>o</sup> - 411 - Il presente Regolamento entra in vigore dopo che, approvato dalla giunta provinciale amministrativa, sarà stato pubblicato per quindici giorni consecutivi all'albo pretorio del Comune.

Con la sua adozione, il precedente regolamento comunale di igiene e sanità ed ogni altra contraria disposizione comunale, s'intendono abrogati.

ART<sup>o</sup> - 412 - Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi

sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, e nelle altre leggi e regolamenti generali in vigore.

ART<sup>o</sup> - 413 - Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono un reato contemplato dal codice penale o da altre leggi e regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli articoli 106 e 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvato con R.D. 3 marzo 1934, n. 383 e successive modificazioni, con ammende fino a L. 200.000.

Le contravvenzioni al presente Regolamento sono versate all'Ufficio comunale competente e ripartite secondo le norme stabilite dall'art. 131 del R.D.L. 1 luglio 1926, n. 1361.

ART<sup>o</sup> - 414 - Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente Regolamento, può agire con provvedimento d'ufficio a norma della legge comunale e provinciale (articolo 153 T.U. del 1925 e articolo 55 del T.U. del 1934); su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale per quanto specifica competenza.

ART<sup>o</sup> - 415 - E' in facoltà del Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario di concedere proroghe, non superiori però ad un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.=

