

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITÀ

TITOLO I ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI D'IGIENE E SANITÀ

CAPO I Suddivisione dei servizi

Art. 1 *(Servizi sanitari)*

I servizi sanitari del Comune concernono i seguenti settori: servizi generali d'igiene e profilassi (= vigilanza sanitaria), assistenza sanitaria gratuita medico-chirurgica ed ostetrica, servizi di polizia veterinaria, servizi di nettezza urbana e servizi di polizia mortuaria.

Art. 2 *(Materia del presente regolamento)*

Col presente regolamento il Comune disciplina i servizi generali d'igiene e profilassi, mentre per gli altri servizi settoriali provvede con disciplina a parte, come per legge.

CAPO II Tutela preventiva della salute pubblica

Art. 3 *(Autorità sanitaria del comune)*

Alla tutela della salute pubblica del Comune ed all'osservanza di leggi e regolamenti che riguardano la materia sanitaria provvedono, secondo le rispettive competenze, il Sindaco e l'ufficiale sanitario.

Art. 4 *(ufficiale sanitario e i suoi collaboratori)*

I servizi di igiene e profilassi sono affidati all'Ufficiale sanitario ed ai vigili sanitari con la collaborazione, ove possibile, di altro personale dell'Ufficio d'igiene.

Il Comune deve mettere a disposizione dell'Ufficiale sanitario mezzi idonei (= locali, mobilio e attrezzature) ai fini del buon funzionamento dell'Ufficio.

Nei predetti servizi l'Ufficiale sanitario è coadiuvato, oltre che da medici e altro eventuale personale tecnico dell'ufficio d'igiene, a sua richiesta, dal Medico condotto e dall'ostetrica condotta, e si avvale dei vigili urbani e delle guardie giurate, nonché, ove occorra, dei vigili sanitari provinciale (per questi ultimi, previa intese, anche per le vie brevi, con l'autorità sanitaria provinciale: ora Medico provinciale).

Art. 5 *(Attribuzioni dell'ufficiale sanitario)*

L'Ufficiale sanitario è organo periferico della Regione¹ e svolge i seguenti compiti specifici:

- a) Vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica anche per quanto riguarda gli Enti pubblici;
- b) Cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nell'espletamento e nell'esecuzione dei provvedimenti in materia pubblica anche per quanto riguarda gli Enti Pubblici;
- c) Riceve le denunce di malattia, nei casi previsti dalla legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliarie e della arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- d) Attua servizi di vigilanza igienica e di tutela sanitaria su tutta la popolazione scolastica;
- e) Vigila sull'igiene degli opifici e su tutti i laboratori ecc. ove si compiono lavori in comune, coordinando l'azione con l'ispettore del lavoro;

¹ Cfr. D.P.R. 14 gennaio 1972, n 4, art. 12, penultimo comma.

- f) Riferisce, su ogni importante questione igienico-sanitaria, al Sindaco ed all'Assessorato regionale per la sanità, nonché all'organo sanitario provinciale (= ora Medico provinciale) sollecitando tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa richiedere speciali e straordinari provvedimenti;
- g) Raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni dell'autorità sanitaria provinciale e regionale.

Art. 6

(Prestazioni nell'interesse dei privati)

All'Ufficiale sanitario, per le sue prestazioni professionali nell'interesse esclusivo dei privati, di cui agli artt. 42 e 43 del T.U. delle LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265¹ compete un compenso in conformità alle tariffe vigenti²; tale compenso è dovuto anche agli Enti pubblici quando esercitano attività private, commerciali o industriali. Nel compenso devono essere comprese le spese di trasporto da corrispondere al sanitario. Agli addetti tecnico-sanitari dell'Ufficio di igiene che hanno coadiuvato effettivamente l'Ufficiale sanitario delle prestazioni di cui al primo comma del presente articolo spetta la compartecipazione ai compensi prevista dalle sopracitate norme.

Art. 7

(Registri professionali)

Per l'esercizio delle professioni di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, ostetrica, assistenza sanitaria visitatrice o infermiera professionale, l'interessato deve far registrare il proprio diploma di abilitazione nell'ufficio di igiene del Comune.

Anche coloro che esercitano le arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati o abilitati, massaggiatori, capi-bagnini di stabilimenti idroterapici) hanno l'obbligo di far registrare il proprio titolo abilitativi dall'Ufficiale sanitario.

Il mancato possesso del richiesto titolo per l'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie o delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie o delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie ausiliarie configura la violazione prevista dall'art. 384 del codice penale vigente.

Sono esclusi dall'obbligo della registrazione del titolo abilitante presso l'Ufficiale sanitario, i sanitari che, a richiesta, vengono da altri comuni a visitare o curare persone in case speciali e contingenti.

Art. 8

(Ambulatori)

Per l'apertura di ambulatori medici o ostetrici ovvero di locali ove si esercitano attività parasanitarie (ginnastica correttiva, ecc.) occorre apposita autorizzazione del Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, con comunicazione da inviare, entro 15 giorni, al Medico provinciale da parte del Sindaco stesso.

Per l'apertura di ambulatori veterinari occorre, parimenti l'autorizzazione del Sindaco, sentito il *veterinario comunale* (artt. 3 e 4 del D.P.R. il 11 febbraio 1961, n. 264).

Non sono soggetti ed autorizzazione gli studi privati e personali di medici e di veterinari.

Art. 9

(Gabinetti di analisi)

Per i gabinetti di analisi cliniche e per i gabinetti o istituti ove si usano apparecchi radiologici o si esercita terapia con radium o altre sostanze radioattive occorre l'autorizzazione del Medico provinciale.

Art. 10

(Stabilimenti termali)

Anche per l'apertura di stabilimenti termali o di istituti per cure idroponiche l'autorizzazione viene rilasciate dal Medico provinciale.

Art. 11

(Piscine)

Per le piscine pubbliche occorre l'autorizzazione del Sindaco, con il parere dell'ufficiale sanitario.

¹ Con le modifiche delle legge 20 aprile 1972, n 309.

² Le tariffe sono stabilite dall'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale) entro i limiti fissati dal Ministero della Sanità periodicamente con decreto ministeriale.

Nel provvedimento autorizzativi si avrà particolare riguardo alla necessaria esistenza dei requisiti igienici attinenti all'idonea ed ininterrotta depurazione e al ricambio dell'acqua nonché alla costante pulizia della vasca.

Il rispetto di tali requisiti sarà frequentemente controllato dall'Ufficiale sanitario.

Art. 12

(Vendita oggetti sanitari)

Per la vendita di oggetti sanitari e parasanitari, anche d'uso esterno, è richiesta l'autorizzazione del Sindaco che la rilascia dopo aver accertato che l'interessato ha fatto trascrivere nell'apposito registro dell'Ufficiale sanitario il proprio documento di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 13

(Sanitari condotti)

L'assistenza comunale medica ed ostetrica gratuita per gli aventi diritto è affidata, rispettivamente, al medico condotto ed all'ostetrica condotta, come disciplinato nell'apposito regolamento d'assistenza sanitaria del comune.

Art. 14

(Veterinario condotto)

Per l'assistenza veterinaria gratuita provvede il veterinario condotto. Il relativo servizio è disciplinato dal regolamento comunale.

Art. 15

(Obbligo di residenza)

Il medico condotto e le ostetriche condotte hanno l'obbligo di risiedere nel comune dal quale dipendono e di prestare la propria opera anche ai non aventi diritto all'assistenza sanitaria gratuita, con diritto, in tal caso, a percepire i compensi stabiliti dagli ordini professionali e approvati dall'autorità sanitaria provinciale.

Art. 16

(Registri dell'ostetrica. Assistenza al parto)

Ogni ostetrica, anche se libera esercente, deve annotare, di volta in volta, i parti e gli aborti in registri separati forniti dal comune e deve consegnarli, alla fine di ogni mese, all'Ufficiale sanitario, il quale trattiene il registro dei parti e trasmette al Medico provinciale quello degli aborti.

Il contenuto nominativo dei due registri è segreto.

Il medico che assiste ad un parto, deve, a sua volta, comunicare subito sia il parto che l'aborto all'Ufficiale sanitario il quale ne prende nota ai fini degli adempimenti di cui al primo comma del presente articolo.

Se ad un parto non assiste, per causa di forza maggiore, un'ostetrica o un medico, la persona che è stata presente al parto stesso ha l'obbligo di richiedere, nel più breve tempo possibile e, comunque, non oltre le 12 ore, l'intervento di un'ostetrica o di un medico, anche esercenti in altri comuni, dandone, altresì, immediata notizia all'Ufficiale sanitario.

Art. 17

(Servizio farmaceutico)

Il servizio farmaceutico è disciplinato dagli articoli da 104 e 130 del T.U. delle leggi sanitarie n. 1265 del 1934 con le modifiche di cui alla legge n. 475 del 2 aprile 1968 (e relativo regolamento d'esecuzione approvato con D.P.R. n. 1275 del 21 agosto 1971) nonché della legge n. 221 dell'8 marzo 1968 e delle norme integrative di questa contenute della legge n. 40 del 5 marzo 1973 (= indennità di residenza per le farmacie rurali)

Art. 18

(Orario delle farmacie)

In conformità alle norme fissate dall'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale), il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, stabilisce gli orari di apertura e di chiusura delle farmacie.

Un avviso relativo ai predetti orari deve essere esposto, a cura del responsabile dell'esercizio, bene in vista al pubblico in ciascuna farmacia.

TITOLO II IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I Igiene del suolo

Art. 19

(Impaludamenti)

È fatto divieto di provocare o mantenere impaludamenti nei terreni. Questi dovranno essere provvisti di necessari canali di scolo sempre in buono stato di funzionamento.

Non sono pertanto consentite:

- a) Le opere, qualunque sia il loro scopo, che impediscano il normale deflusso delle acque dai terreni;
- b) Le irrigazioni a scopo agricolo che apportino danno a fabbricati prossimi;
- c) Le escavazioni di fosse, buche, vasche, ecc. che possono dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

Gli scoli, canali, fossati ed altre raccolte idriche situate in vicinanza degli abitati dovranno essere – a cura dei proprietari – opportunamente sistemati, e cioè: diserbate e regolarizzate le ripe, scavati i fondali, liberate le acque dalle alghe e dalle piante acquatiche e attuate tutte le altre provvidenze atte a favorire il deflusso delle acque.

Fossi, vasche e bacini di raccolta d'acqua, a scopo agricolo o industriale, debbono essere situati, costruiti e tenuti convenientemente puliti in modo che non risultino nocivi alla salute pubblica.

Art. 20

(Divieto deflusso acque)

Sulle piazze e le strade è proibito far defluire acque di rifiuto sia domestiche che industriali nonché quelle piovane. Tali acque debbono confluire nella pubblica fognatura.

Art. 21

(Divieto di appendere oggetti sudici)

Non è consentito appendere oggetti sudici, tappeti, biancheria od altro, di batterli dai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche ovvero sui pianerottoli e nei vani scale. Tale operazione sarà permessa sulle terrazze di copertura e, ove queste manchino, nei cortili o sui balconi e finestre verso i cortili, sarà tollerata dalle 7 alle 8 da ottobre a marzo e dalle 6 alle 7 negli altri mesi, ma dovrà essere evitato qualsiasi fastidio ai passanti.

Art. 22

(Letame)

I depositi di letame per concime, asportato nell'abitato urbano, non potranno che essere fatti in aperta campagna.

Anche nei cascinali, già esistenti, saranno permessi solo in aperta campagna ed a non meno di 50 metri da qualsiasi abitazione o dai pozzi d'acqua potabile, tenuto conto della direzione della falda idrica.

È vietato, comunque ammassare concime, spazzatura ed altro materiale di rifiuto o putrescibile a distanza inferiore a m. 500 dalle abitazioni.

Art. 23

(Stalle rurali)

Tutte le stalle rurali, per bovini ed equini, adibite a più di due capi adulti, devono essere dotate di concimaia atta ad evitare disperdimenti di liquidi e avente la platea impermeabile, sita ad una distanza non minore di 50 metri dalle abitazioni e dai pozzi di acqua potabile, salvo deroghe autorizzate motivatamente dall'ufficiale sanitario.

La concimaia dovrà essere costruita a regola d'arte e d'igiene; dovrà essere munita di canale raccogliitore affluente nel pozzo nero a pareti e fondo impermeabili per la tenuta dei liquidi scolati.

I rifiuti, che vi sono raccolti, devono essere sottoposti nei mesi da aprile ad ottobre, ed almeno due volte alla settimana, ad irrorazioni di liquidi moschicidi.

Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il deposito dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

Art. 24

(Animali infetti morti)

Il trasporto degli animali morti di malattia infettiva o diffusiva al luogo dove dovranno essere infossati dovrà essere effettuato, sotto la direzione del Veterinario condotto e con la sorveglianza degli agenti comunali, mediante carro apposito o altro mezzo apposito che impedisca la dispersione dei materiali infetti e con tutte quelle altre cautele che verranno indicate, di volta in volta, dalla autorità sanitaria locale.

In qualunque caso l'interramento verrà fatto a distanza di almeno 500 metri dall'abitato in fossa profonda non meno di due metri oppure, sempre a tale profondità, in luogo appartato del fondo o della proprietà cui l'animale appartiene, e, comunque, a distanza di almeno m. 100 dalle abitazioni, tenuto conto della disposizione della falda idrica specie in rapporto all'approvvigionamento idrico. La carogna deve essere profondamente incisa e cosparsa di abbondante calce idrata o miscela di Laplace

Le spese per il trasporto, la distruzione od il seppellimento delle carogne degli animali cui sopra, sono a carico dei rispettivi proprietari. È vietato gettare animali morti nei corsi d'acqua.

Le parti di rifiuto degli animali macellati saranno pure sotterrate a distanza dai luoghi abitati, e sempre a valle dei medesimi, in località designata dall'autorità sanitaria locale.

Art. 25

(Divieto sbocco fogne in corsi d'acqua)

È vietato fare sboccare nei corsi d'acqua (salvo che esistano appositi canali con fondo e pareti impermeabili) per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati di abitazioni, fogne od altri manufatti in cui vengano immessi i materiali della latrine, le acque domestiche di rifiuto od altre acque immonde, fatta eccezione per quelle residue industrie, se convenientemente depurate, e per le meteoriche. Comunque prima della immissione di queste ultime verrà accertato il potere diluente del corso d'acqua in rapporto all'ossidazione, a cura dell'Ufficiale sanitario che si avvarrà, per l'incombenza, del Laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

Art. 26

(Ristagno acque)

I cortili, il cui livello è inferiore al terreno circostante, per cui in seguito alle piogge l'acqua tende a ristagnare, debbono essere rialzati a spese dei proprietari e muniti di tombini di scarico mantenuti in costante efficienza. Nessuno potrà effettuare innovazioni di sorta al piano stradale e praticarvi rialzi o avvallamenti senza preventiva autorizzazione del Sindaco.

Art. 27

(Rifiuti di frutta e verdura)

Ai venditori di frutta, di verdura e di altri commestibili con banchi o carretti è prescritto di tener sempre pulito il suolo che occupano e di riporre in adatti cesti di metallo o di plastica, con coperchio ben aderente, i rifiuti fino a quando non vengano asportati.

Art. 28

(Divieto di insudiciare monumenti e fabbricati)

È proibito danneggiare o insudiciare in qualsiasi modo i monumenti, le opere od altri manufatti pubblici, come pure i muri esterni di qualunque fabbricato pubblico o privato.

Art. 29

(Lavaggio botti, tini ecc.)

È vietato lavare e risciacquare botti, tini ed altri recipienti da cantina sulle pubbliche vie.

Tali operazioni devono compiersi nelle immediate vicinanze di scoli d'acqua, in modo che le acque sudice non si riversino su strade, piazze o altri spazi viabili, nonché in luoghi privati.

Art. 30

(Stillicidio acque piovane)

Gli stillicidi piovani delle case, come pure le acque nascenti o le infiltrazioni, debbono, a cura dei proprietari, raccogliersi o smaltirsi nell'interno delle proprietà. Quando ciò non è possibile, dovranno essere incanalati e riversati negli scoli laterali della strada pubblica con un solo sbocco posto al livello della via, quando non esista la normale tombinatura stradale.

Le acque da riversare sulle via pubbliche debbono essere immuni da materie impure (liquide o solide) e non debbono emanare esalazioni nocive.

CAPO II

Igiene dell'abitato: costruzioni (opifici, abitazioni, alberghi, stalle, ecc.)

Art. 31

(Parere sanitario per costruzione o modifica di fabbricati)

Nessuna nuova costruzione, ampliamento o riforma di costruzione già esistente può essere iniziata senza la preventiva autorizzazione del Sindaco, che la potrà rilasciare previo parere dell'Ufficiale sanitario e della Commissione edilizia. Le domande devono essere accompagnate dal progetto, in duplice copia, da cui dovrà risultare:

- a) La destinazione del fabbricato con l'esatta indicazione della distribuzione degli ambienti, dell'orientamento, della costituzione del terreno sul quale si intende fabbricare;
- b) L'approvvigionamento dell'acqua potabile o la distribuzione e lo scarico dell'acqua condottata;
- c) Le latrine e i pozzi o i condotti neri e il sistema di fognature e di smaltimento.

Il Sindaco potrà far procedere d'ufficio, a mezzo degli organi competenti, alla visita dei lavori durante la costruzione per constatare il regolare loro andamento e la esatta esecuzione del progetto approvato. Il proprietario o il responsabile dei lavori dovranno esibire, a richiesta, l'esemplare del progetto stesso, fornire tutti i chiarimenti del caso e la necessaria opera per eventuali rilievi e misure.

Ogni cantiere o impresa di costruzioni dovrà affiggere, in luogo visibile dall'esterno, una tabella con l'indicazione dell'oggetto della costruzione, del committente, del responsabile dell'impresa, del progettista, del direttore dei lavori, dell'assistente, del numero e della data della licenza edilizia.

Art. 32

(Servizi igienici e requisiti vari per le costruzioni)

La vigilanza sugli edifici va esercitata non soltanto sulle nuove costruzioni intraprese da privati, ma anche su quelle di enti, società, istituti, ecc. ai fini, soprattutto. Dell'accertamento che i servizi sanitari (= provvista di acqua, latrine, smaltimento delle acque luride) le cucine, le ventilazione, l'illuminazione, la cubatura degli ambienti, ecc. rispondono a principi di sicurezza igienica.

Art. 33

(Autorizzazione per l'abitabilità)

Prima del rilascio dell'autorizzazione di abitabilità da parte del Sindaco, prescritta dall'art. 221 del Testo unico delle leggi sanitarie 28 luglio 1934, n. 1265, deve essere intensificata la vigilanza di cui al precedente articolo. Il responsabile della costruzione, dal suo canto, appena l'edificio è ultimato nelle opere murarie rustiche e nella copertura, prima di iniziare le opere di intonaco, deve fare denuncia al Sindaco per gli accertamenti dell'Ufficio tecnico e dell'Ufficiale sanitario. Analoga denuncia deve essere fatta al momento del completamento del fabbricato con domanda di accertamento per il rilascio del permesso di abitabilità.

In caso di inadempienza o di riscontrate deficienze nella costruzione, il Sindaco ha l'incombenza di prescrivere le opportune modifiche, sentito il parere della Commissione edilizia e dell'Ufficiale sanitario, concedente un adeguato termine per la correzione dei lavori.

A lavori ultimati, il responsabile della costruzione richiederà per iscritto il controllo dei lavori stessi.

Art. 34

(Ispezioni sanitarie sulle costruzioni)

Nessuna costruzione, nuova o rifatta, potrà essere occupata senza che venga rilasciata dal Sindaco la prescritta licenza di abitabilità, rilascio che è subordinato all'esito favorevole dell'ispezione che sarà stata effettuata dall'Ufficiale sanitario e dal tecnico comunale.

L'ispezione dovrà essere soprattutto indirizzata all'accertamento.

- 1) Che la costruzione è stata eseguita in conformità al progetto approvato ed alle norme del presente regolamento e di quello edilizio;
- 2) Che muri, pavimento e soffitti siano completamente asciutti;
- 3) Che non vi sia deficienza alcuna di aria e di luce;
- 4) Che si sia opportunamente provveduto allo smaltimento delle acque luride, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;
- 5) Che le latrine, gli acquai e gli scaricatori siano stati costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni dannose e infiltrazioni;
- 6) Che l'acqua potabile nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture, sia garantita da inquinamenti;
- 7) Che non esistano riscontrabili cause di insalubrità

Art. 35

(Diniego permesso abitabilità)

Chiunque contravviene alle disposizioni del precedente articolo è passibile di ammenda secondo le disposizioni vigenti, oltre alla chiusura della casa.

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità di cui al precedente art. 34 l'interessato può ricorrere all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale).

Art. 36.

(Requisiti dei locali di abitazione)

Per ogni abitante di un alloggio deve essere assicurata una superficie non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, e a mq 10, per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14 se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.

L'abitazione monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, e non inferiore a mq. 38 se per due persone. Gli ambienti debbono essere asciutti e le superfici interne della parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente. Ove le condizioni climatiche lo richiedano, gli alloggi debbono essere dotati di impianti di riscaldamento con temperatura di progetto dell'aria interna compresa tra i 18° C e i 20° C.

I locali d'abitazione, eccettuati quelli destinati ai servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani-scala e ripostigli debbono fruire di illuminazione naturale diretta da finestre apribili, in modo da assicurare, oltre alla necessaria ventilazione, un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2%.

La superficie finestrata apribile non dovrà essere, comunque, inferiore a 1/8 della superficie del pavimento. Sia le pareti che i pavimenti debbono essere opportunamente isolati da ogni umidità del suolo.

Art. 37⁽¹⁾

(Spessore dei muri)

I muri perimetrali debbono avere uno spessore, a seconda del materiale impiegato o del sistema di costruzione, che protegga efficientemente i locali dalle variazioni atmosferiche esterne e dai rumori. All'uopo debbono essere osservate le prescrizioni e gli standards consigliati dal Ministero dei Lavori Pubblici o da altri qualificati e competenti organi pubblici.

Art. 38

(Isolamento dall'umidità)

I muri ed i pavimenti dovranno essere isolati dall'umidità proveniente dal terreno interponendo sopra le murature di fondazione o di cantina uno strato impermeabilizzante o di altro dispositivo idoneo, ed eseguendo, per i fabbricati non provvisti di cantina, un vespaio all'altezza minima di cm. 40. I pavimenti dei locali a piano terreno debbono essere sopraelevati di almeno 20 cm. sul livello del terreno esterno, convenientemente drenato e ventilato.

I muri addossati ad elevazioni del suolo o terrapieni dovranno essere completamente separati da adatta intercapedine di almeno cm. 60 di larghezza.

Art. 39⁽²⁾

(Altezza locali di abitazione)

L'altezza minima interna utile dei locali d'abitazione non deve essere inferiore a m. 2,70, riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti e i ripostigli.

Art. 40

(Servizi degli alloggi)

Gli alloggi anche se consistenti in un solo locale, debbono essere dotati, oltre che di una cucine indipendente, anche di una latrina regolare ben areata ed illuminata dall'esterna e completa di servizi igienici (water, lavabo, bidet fisso ad acqua corrente, vasca da bagno).

Solo nelle case preesistenti ed in caso di comprovata necessità può essere tollerata, in via eccezionale, una latrina per ogni quattro alloggi di non più di otto locali complessivamente.

⁽¹⁾ Gli artt. 37 – 38 e 40 sono stati modificati secondo le nuove norme contenute nel decreto ministeriale 5 luglio 1975 (in G.U. n. 190 del 18-7-1975) recante variazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1986 relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienici principali dei locali di abitazione.

⁽²⁾ Nei comuni al di sopra dei m. 1000 sul livello del mare può essere consentita, tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia edilizia, una riduzione dell'altezza minima dei locali abitabili a m. 2,55.

Per i locali destinati a dormitori per più persone (convitti, laboratori, opifici, ecc.) vi sarà una latrina regolare almeno per ogni 10 persone e, nel caso vi siano persone di sesso diverso, le latrine dovranno essere nettamente distinte per uomini e donne.

Il pavimento delle latrine deve essere ricoperto di piastrelle greificate o di ceramica liscia; le pareti: fino a m. 1,50 ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabile e lavabili.

Art. 41

(Scarico latrine)

I tubi di scarico per le latrine e le cucine devono essere di idoneo materiale impermeabile con giunti ben sigillati e perfetta tenuta, dal diametro interno di almeno cm. 10 per le latrine e cm. 6 se per cucine, collocati in opera in modo da rendere impossibile ogni permeazione nei muri. Detti tubi devono essere prolungati fino al tetto per la necessaria ventilazione con diametri minimi di cm. 6. Le condutture di fognature domestiche devono essere separate dall'imbocco con le tubazioni stradali, con sifone, e con chiusura idraulica.

Ove manchino regolari condotte di smaltimento fognario, lo scarico delle fognature deve avvenire in apposita fossa settica, autorizzata dall'Ufficiale sanitario e frequentemente svuotata, pulita e disinfettata.

Art. 42

(Cucine)

Tutte le cucine debbono essere dotate di acqua potabile e dell'apposita vasca-lavandino munita di scarico. Debbono avere un fornello completo di cappa di aspirazione o di aspiratore o di altro sistema idoneo. Ogni canna di camino dovrà servire per un solo focolare, camino, stufa, calorifero o cucina e sarà costruita in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Dovrà, altresì, essere prolungata fin fuori il tetto e completata da fumaiolo solidamente assicurata al tetto stesso.

Ogni fumaiolo dovrà essere costruito con ogni accorgimento atto ad evitare disturbi provocati dalla fuoriuscita di fumo o scorie.

Art. 43

(Vani delle scale)

I vani delle scale devono essere sufficientemente illuminati ed areati direttamente dall'esterno ed avere pareti lisce e lavabili.

I pavimenti di tutti i locali di abitazione, degli androni, dei pianerottoli delle scale, devono essere costituiti da piastrelle impermeabili e lavabili da marmo o parquet o da pavimentazioni simili. La copertura con materiale sintetico deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

Non è consentita in alcun modo la pavimentazione con materiale poroso.

Art. 44

(Portinerie)

Gli ambienti adibiti a portineria sono considerati come abitazione e quindi devono corrispondere a tutte le prescrizioni del presente regolamento. Comunque l'alloggio del portiere, ove esiste, deve essere composto di almeno due camere utili, oltre cucina e gabinetto con servizi igienici. AL superficie complessiva dell'appartamento non deve essere inferiore ai mq. 60.

Art. 45

(Tetti)

Le coperture degli edifici, sia a tetto che a terrazzo, devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di condotte di gronda in metallo o altro idoneo materiale, sufficientemente ampie in modo da poter ricevere e far defluire le acque pluviali in tubi di scarico.

Nelle condotte di gronda, come nei tubi di scarico, è vietato immettere acque luride di qualunque provenienza. Gli scarichi di gronda dovranno essere in numero sufficiente e preferibilmente in ferro o in ghisa negli ultimi 3 metri, per il corso dei quali saranno incastrati nel muro esterno dell'edificio quando questo sia prospiciente a strade o piazze pubbliche.

Art. 46

(Pozzi neri)

I pozzi neri, ove esistano, e i serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzetti degli acquai, degli orinatoi), devono corrispondere alle seguenti condizioni:

- 1) distare dall'edificio almeno metri uno ed essere indipendenti dai muri perimetrali del fabbricato; fra il muro della casa e la parete del pozzo nero deve essere interposto uno strato di argilla o di calcestruzzo;

- 2) distare almeno metri 50 da qualunque pozzo o cisterna di acque, ubicata a monte e non a valle;
- 3) essere costruiti a completa tenuta, quindi avere il fondo e le pareti dello spessore di almeno 50 centimetri, costruiti in muratura e con malta idraulica e in calcestruzzo cementino, rivestiti da intonaco cementizio a forte tenore di cemento;
- 4) essere di piccole dimensioni, ad angoli arrotondati e fondo concavo e con apertura superiore munita di chiusino o di altro mezzo che si opponga alla benché minima esalazione;
- 5) essere muniti di canna di ventilazione sporgente oltre il tetto della casa;

Lo svuotamento dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne delle orine e dei lavatoi, ecc.) dovrà essere fatto con sistemi idonei ed inodori, con disinfezioni prima e dopo. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere effettuato dopo le ore 7 antimeridiane.

La vuotatura dei pozzi neri, delle fogne, ecc. e le riparazioni ai medesimi, dovranno essere eseguite con tutte le precauzioni che saranno indicate dall'Ufficiale sanitario, per prevenire la asfissia degli operai ed altre nocive conseguenze.

Art. 47

(Intercapedine tra fabbricati e terrapieni)

Per le cause esistenti si dovrà eliminare il diretto addossamento dei terrapieni ai muri, costruendo un intercapedine per tutta l'altezza della parete da isolare, e della larghezza di almeno 60 cm. Le abitazioni aventi il piano terreno sprovvisto di pavimento, dovranno essere pavimentate costruendo un vespaio a camera d'aria (muretti e tabelloni) dell'altezza di almeno 30 cm. convenientemente drenato e ventilato e sopraelevando il piano del pavimento di 10 cm. rispetto al terreno circostante.

Art. 48

(Fabbricati in cattivo stato d'uso)

I proprietari della case in cattivo stato d'uso sono obbligati a provvedere a quelle riparazioni la cui mancanza possa riuscire di pericolo alla salute ed alla incolumità delle persone.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche e ordinarne lo sgombero.

Art. 49

(Abitazioni insalubri)

Ferma restando l'osservanza dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie del 27 luglio 1934, n. 1265, circa l'autorizzazione di abitabilità, e degli artt. 89 e 91 del regolamento sa. Gen. 3 febbraio 1901, n. 45, si dovranno considerare come insalubri anche le abitazioni nelle quali a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, si riscontrino:

- 1) notevole umidità del pavimento e della pareti;
- 2) mancanza di adatta pavimentazione;
- 3) assenza di intavellatura, impalcatura e soffitto, che proteggano dalle intemperie l'abitazione;
- 4) mancanza di canna di emissione del fumo del focolare;
- 5) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- 6) mancanza di acqua potabile;
- 7) mancanza di servizi igienici.

Il Sindaco, esistendo qualcuna delle deficienze di cui sopra, sentito l'Ufficiale sanitario, ordinerà i necessari provvedimenti di risanamento e, per l'esecuzione di essi, assegnerà un congruo termine, in rapporto alla quantità ed alla qualità dei lavori.

Art. 50

(Ospedali, convitti, alberghi, ecc.)

Le collettività di persone (= convitti, ospizi, conventi, ecc.) debbono disporre di separati e adatti locali per i servizi igienici (latrine, bagni, ecc.), per l'infermeria e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere quotidianamente pulite e, frequentemente disinfettate.

Le sale cinematografiche ed i teatri debbono avere ampiezza sufficiente, in modo da assicurare almeno 7 metri cubi d'aria a persona e debbono essere dotati di impianti di ventilazione che consentano un ricambio dell'aria dell'ambiente non inferiore a tre volte per ora.

Se esistono soltanto tali minime condizioni dovrà essere prescritto l'assoluto divieto di fumare.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè, al pari di tutte le costruzioni per collettività di persone, debbono essere forniti di un adeguato numero di latrine ed orinatoi per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in

modo da avere luce ed aria diretta. La latrina deve avere un lavandino all'interno, il pavimento ricoperto di piastrelle greificate o similari ovvero ceramica liscia e impermeabile.

Anche le pareti dovranno essere ricoperte di piastrelle, o ceramica liscia, lavabili fino a m. 1,50 di altezza. Latrine ed orinatoi debbono essere tenuti costantemente in perfetto stato di manutenzione e di pulizia da parte dei responsabili dell'esercizio e non devono emanare esalazioni o odori molesti.

Gli orinatoi devono essere collocati in antilatrino o locali appartati con pavimento greificate e pareti piastrellate fino a m. 1,50. Tali orinatoi devono essere adeguatamente areati e forniti di fuoriuscita d'acqua di scarico.

Ogni esercizio pubblico o aperto al pubblico deve essere dotato di almeno una latrina areata direttamente dall'esterno.

Art. 51

(Autorizzazione sanitaria per gli alberghi)

Oltre all'autorizzazione prescritta dalla legge sulla pubblica sicurezza, per l'apertura di alberghi, pensioni e locande, occorrerà, ai fini igienico-sanitari, anche l'autorizzazione dell'Ufficiale sanitario¹ e l'osservanza delle norme di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102 con le modifiche disposte dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437. Per ottenere detta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno all'Ufficiale sanitario e al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni, che delle trasformazioni di locali ad uso di albergo.

Avverso il rifiuto di autorizzazione da parte dell'Ufficiale sanitario è esperibile gravame all'Autorità sanitaria provinciale competente (= ora Medico provinciale).

La decisione di tale Autorità è provvedimento definitivo.

Chi esercita l'industria alberghiera senza la prescritta autorizzazione è punito, ai sensi dell'art. 51, comma 2, del Codice penale.

L'ufficiale sanitario è tenuto ad effettuare frequenti controlli igienico sanitari in alberghi, pensioni e locande, con particolari sopralluoghi almeno 2 volte all'anno. In caso di accertate gravi carenze igieniche e in presenza di persistente violazione delle norme previste in materia del presente regolamento e da ogni altra disposizione legislativo o regolamentare in vigore, potrà ordinare la chiusura di alberghi, pensioni e locande per una durata da 3 a 10 giorni, salvo ogni altro provvedimento del caso.

Art. 52

(Stalle nei centri abitati)

È consentita la tenuta di stalle a distanza non minore di 20 metri dall'abitato. Esse debbono essere sufficientemente ampie, opportunamente ventilate ed illuminate e avere un cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame grosso, e la metà per il bestiame minuto. Debbono essere fornite di luce elettrica e acqua potabile. Al pavimento dovrà essere data adeguata pendenza e il fondo dovrà essere lastricato con materiale impermeabile e munito di adatti scoli per il deflusso delle urine e delle acque luride, in apposito pozzetto e nel letamaio mediante condotti concavi ed impermeabili.

I pozzetti debbono avere le stesse caratteristiche richieste per i pozzi neri.

Le pareti debbono essere imbiancate frequentemente a calce.

Le rastrelliere, le mangiatoie e gli abbeveratoi debbono essere costruiti in modo da potersi facilmente pulire e, in caso di bisogno, completamente disinfettati.

Alle finestre dovranno essere fissate reticelle di protezione contro le mosche.

Art. 53

(Concimaie)

Il letame delle stalle dovrà essere raccolto in apposte concimaie. Per le case rurali la concimaia dovrà distare almeno 30 metri dall'uscita dell'abitazione e dai depositi o condutture di acque, qualora le stalle abbiano una capacità non superiore a 20 capi grossi di bestiame. Per un numero maggiore di bestiame occorrerà apposita autorizzazione per la determinazione di maggiore distanza a cura dell'Ufficiale sanitario, il quale stabilirà ogni altra misura igienica da osservare.

Art. 54

(Porcili, pollai, ecc.)

Porcili, pollai, conigliere, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno 20 metri. Dovranno essere conformi alle norme igieniche fissate dell'Ufficiale sanitario che provvederà per la necessaria preventiva autorizzazione.

Nessun allevamento a carattere industriale di animali (compresi i porcili, i pollai e le conigliere) potrà essere autorizzato nei centri abitati.

¹ In tal senso si è espresso il Consiglio di Stato con parere n. 34 della Commissione speciale in data 8 novembre 1973

Art. 55

(Stallaggi scoperti o coperti)

I luoghi pubblici, scoperti o coperti, per il ricovero o la sosta del bestiame debbono essere autorizzati dal Sindaco, sentito il Veterinario comunale e l'Ufficiale sanitario per le rispettive competenze, e dovranno essere costantemente puliti.

Non è consentito custodire un maggior numero di bestie di quello che sarà determinato dal Sindaco, tenuto conto che ogni bestia deve avere a sua disposizione una cubatura che sarà disposta con provvedimento dell'Autorità sanitaria provinciale competente (= ora Medico provinciale), la quale indicherà anche le caratteristiche delle relative concimaie.

Art. 56

(Irrorazioni letamai)

Ogni stalla deve avere una adatta concimaia per il deposito del letame. Stalle, concimaie, porcili, pollai, conigliere, debbono essere tenute in perfetto stato di pulizia e dovranno essere periodicamente disinfettate, nonché irrorati con moschicidi.

Art. 57

(Stabilimenti industriali, officine, allevamenti, ecc.)

Per l'apertura di stabilimenti industriali, opifici, officine, laboratori, lavanderie, autorimesse pubbliche, depositi, ecc. ovvero allevamenti di animali in genere, sottoposte a vigilanza igienico-sanitaria, occorre il nulla osta dell'Ufficiale sanitario del Veterinario comunale, secondo le competenze, ovvero di entrambi quando si tratta di coincidenza delle due competenze.

Tale nulla osta occorre anche in caso di trasferimento dell'azienda da un titolare all'altro.

Qualora in sede di ispezioni per l'apertura di esercizi sottoposti a vigilanza sanitaria, qualora si riscontrassero deficienze igieniche riguardanti i locali e le attrezzature, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario o del Veterinario comunale, inviterà il titolare a provvedere per le necessarie opere secondo le norme igieniche concedendo un periodo di tempo adeguato.

A lavori ultimati, il titolare dovrà richiedere per iscritto il controllo nei lavori eseguiti e, soltanto se questi saranno rispondenti alle prescrizioni in precedenza stabilite dal Sindaco, sarà confermato il nulla osta.

CAPO III

Tutela igienica nelle scuole

Art. 58

(Requisiti delle scuole)

Gli edifici scolastici e tutti i locali adibiti a scuole pubbliche o private d'ogni ordine di grado (comprese le scuole <<materne>>) debbono avere i requisiti di ampiezza, posizione, altezza e luce di cui alla normativa del D.P.R. 1° dicembre 1956, n. 1688, e debbono, altresì, essere conformi alle disposizioni contenute nel presente regolamento riguardanti in generale l'igiene del suolo e dell'abitato.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Ufficiale sanitario, coadiuvato dal medico scolastico ove esiste, deve accertarsi del soddisfacente stato d'uso e di conservazione dei locali tutti con particolare riguardo ai servizi idrici (= efficienza delle condotte e potabilità dell'acqua) e ai servizi igienici, prescrivendo, ove occorrono, idonee misure per l'eliminazione di eventuali inconvenienti. Provvederà, in ogni caso, a presentare al Sindaco e all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) e all'Assessorato regionale per la sanità una dettagliata relazione sugli accertamenti effettuati.

Durante tutto l'anno scolastico spetta, invece, al medico scolastico¹ (e, ove questi manchi, allo stesso ufficiale sanitario) curare frequenti controlli igienico-sanitari nei locali e sugli alunni.

Alla fine dell'anno scolastico il medico scolastico (e, ove questi manchi, l'Ufficiale sanitario) presenterà una relazione riepilogativa e conclusiva alle Autorità di cui al secondo comma del presente articolo formulerà, ove occorrono, proposte per miglioramenti o modifiche da apportare per una maggior tutela delle condizioni igienico-sanitarie interessanti la scuola.

¹ Cfr. D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 (artt. 9-16) e D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, concernenti i servizi di igiene e medicina scolastica

Art. 59

(Ispezioni sanitarie nelle scuole)

Durante le ispezioni dei locali scolastici il medico scolastico o l'Ufficiale sanitario dovranno accertarsi soprattutto della potabilità dell'acqua, della buona manutenzione, del soddisfacente stato igienico dei locali stessi (= anche in relazione all'umidità e, d'inverno, agli impianti di riscaldamento), dei corridoi, ecc., nonché dei gabinetti, adottando, ove necessario, gli opportuni provvedimenti ai fini della rimozione d'ogni causa d'insalubrità o di infezioni.

Di tali provvedimenti dovranno dare tempestivo avviso al Sindaco, al Provveditore degli Studi ed all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) nonché all'assessorato regionale per la sanità.

Art. 60

(Medico scolastico)

Il medico scolastico o il medico condotto incaricato (ovvero, in mancanza, l'Ufficiale sanitario) hanno l'obbligo di controllare, almeno una volta al mese, nelle scuole di ogni ordine e grado, lo stato di salute degli alunni e l'eventuale presenza di malattie infettive o diffuse (cfr. R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981), disponendo, ove occorra, l'esclusione degli allievi che ne fossero affetti e prescrivendo ogni necessaria misura sanitaria cautelativa.

Gli allontanati dalla scuola dovranno, per essere riammessi alle lezioni, presentare un certificato del medico scolastico (o di un medico dell'Ufficio di igiene, ove esiste, ovvero dell'Ufficiale sanitario) dal quale risulti la completa guarigione dell'interessato e l'avvenuto decorso del periodo di contagiosità. Anche gli alunni che convivono con persone affette da malattie trasmissibili dovranno essere allontanati dalla scuola, fino a guarigione avvenuta degli infermi conviventi.

Dopo 5 giorni di assenza dalla scuola, determinata anche da malattie non contagiose, occorre un certificato di nulla osta di uno dei sanitari sopraindicati con l'indicazione dell'infermità sofferta.

Art. 61

(Ispezioni nelle scuole durante infezioni)

Le ispezioni del medico scolastico (o, in mancanza di questi dell'Ufficiale sanitario) dovranno essere più frequenti nelle scuole, se nell'ambito del Comune vi è insorgenza di malattie infettive e dovranno essere impartite, del predetto personale sanitario, le adatte istruzioni di profilassi al fine di evitare la diffusione delle malattie stesse, con tempestivo avviso all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) e all'Assessorato regionale alla sanità.

Art. 62

(Chiusura scuole per infezioni)

In caso dell'estendersi di malattie infettive o, quando vi siano fondati motivi di pericolo circa contagi infettivi, le scuole dovranno essere chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conferme dell'Ufficiale sanitario per il periodo ritenuto strettamente necessario per arrestare l'epidemia. La chiusura dovrà effettuarsi almeno per il periodo di incubazione della malattia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) all'Assessorato regionale alla sanità ed al Provveditore agli studi.

Prima di riammettervi gli allievi, si procederà ad un accurata disinfezione generale delle aule, banchi compresi, dei servizi igienici e di tutti gli attrezzi scolastici.

Art. 63

(Vaccinazioni scolari)

Non potranno essere ammessi alle scuole gli alunni che non dimostreranno, con certificato dell'Ufficiale sanitario, di aver subito le vaccinazioni obbligatorie antivaiolesca, antidifterica e antitetanica nonché quella antipoliomielitica o altre vaccinazioni disposte dall'Autorità competente, a termini di legge. Nella stagione primaverile saranno rivaccinati contro il vaiolo gli scolari che, avendo superato l'ottavo anno di età, non fossero ancora stati rivaccinati.

Art. 64

(Educazione fisica)

Il medico scolastico (o, in mancanza, l'Ufficiale sanitario) suggerirà all'insegnante di regolare gli esercizi di educazione fisica in modo che agli alunni sia evitato il pericolo di lesioni e di malattie dovute al raffreddamento del corpo sudato.

Art. 65

(Pulizia scuole)

Le aule scolastiche dovranno essere spazzate e spolverate ogni giorno dal bidello o da altro inserviente comunale, in orario in cui gli ambienti sono liberi da alunni e in congruo anticipo rispetto all'entrata di questi in classe. Dopo le predette operazioni di pulizia, e sempre prima dell'inizio delle lezioni, dovrà essere provveduto, a cura del predetto personale, all'apertura di finestre delle aule per almeno 10 minuti.

Art. 66

(Latrine delle scuole)

Le latrine annesse alle scuole devono essere in numero adeguato alle aule per ogni piano, divise per sesso ed essere quotidianamente disinfettate. Le scuole devono essere dotate di acque salubri sia per la pulizia che per l'uso potabile degli scolari.

Le antilatrine e le latrine devono avere un pavimento ricoperto da adatte piastrelle impermeabili e pareti fino a m. 1, 50 di altezza, di analoghe piastrelle impermeabili e lavabili.

Nell'interno di ogni latrina, accanto al vaso, deve essere collocato un lavandino ad acqua corrente. Nella antilatrina devono essere collocati lavabi in numero adeguato

CAPO IV

Medicina scolastica

Art. 67

(Visite sanitarie agli scolari)

Per assicurare la piena tutela igienico-sanitaria del precedente CAPO III, dovrà essere organizzato un servizio di medicina scolastica che si occupi non soltanto della profilassi delle malattie infettive, ma anche dello sviluppo biologico dello scolaro; ciò in conformità alle norme del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 e del regolamento di esecuzione di cui al D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518.

Art. 68

(Istituzione posto di medico scolastico)

Ove non sia possibile istituire autonomamente in organico il posto di medico scolastico, per difficoltà economiche o per altri validi motivi, il Comune dovrà istituire il posto stesso in forma consorziale unitamente a comuni contermini. Nel caso che l'istituzione del posto non sarà realizzabile neanche in forma consorziale, il Comune affiderà temporaneamente l'incarico di medico scolastico al medico condotto. Soltanto eccezionalmente e motivatamente l'incarico potrà essere conferito temporaneamente ad un medico libero professionista, possibilmente specializzato in igiene.

CAPO V

Igiene negli edifici adibiti al Culto

Art. 69

(Pulizia nei luoghi di Culto)

Nei luoghi di culto, di qualsiasi religione, debbono essere attuate ed osservate le norme generali di igiene al presente regolamento.

CAPO VI

Abitazioni rurali

Art. 70

(Igiene nelle case rurali)

Per la case rurali le condizioni di abitabilità debbono rispettare le disposizioni igienico-sanitarie stabilite, in linea di massima dalla competente Autorità provinciale (= ora Medico provinciale), sentito il Consiglio provinciale di sanità, con riguardo allo stato di fatto esistente, ed alla situazione topografica, climatica ed agricola, come prescritta dall'art. 219 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 71

(Alloggi temporanei per lavoratori agricoli)

Ai proprietari di terreni coltivati mediante l'opera, anche temporanea, di persone non aventi pianta stabile nel Comune o nei Comuni dove i terreni sono posti, è fatto obbligo di fornire, ai lavoratori in questione, ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie, tenuto conto delle condizioni e della natura della località. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatti eseguire accertamenti dall'Ufficiale sanitario, ne riferisce all'Assessorato regionale alla sanità per le opportune richieste da avanzare all'Ufficio del Genio Civile ai fini della perizia dei lavori occorrenti. A perizia eseguita questa sarà trasmessa al Sindaco che la comunica al proprietario, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari.

Se vi è ritardo o mancata esecuzione dei lavori predetti, il Sindaco provvede d'ufficio per i lavori stessi nei modi e nei termini stabiliti dal T.U. della Legge comunale e provinciale approvato con R.D. 3-3-1934, n. 383, con spese a carico del responsabile del ritardo o dell'omissione.

Art. 72

(Abitazioni per addetti a lavori a carico di enti pubblici)

Nei contratti concernenti lavori a carico dello Stato, delle Province, dei comuni o di altri enti pubblici che contengono clausole circa l'obbligo di assicurare l'abitazione al personale adibito ai lavoratori stessi, il responsabile dell'impresa è tenuto a provvedere che nell'abitazione medesima, sia essa in locali provvisori o permanenti, vengano osservate tutte le norme di igiene disposte dalla autorità competente su conforme parere dell'Ufficiale sanitario circa la cubatura, la ventilazione, l'illuminazione, la fornitura di acqua potabile, lo smaltimento dei rifiuti e per quant'altro è necessario a tutelare la salute delle persone che occupano l'alloggio.

Art. 73

(Casi di non obbligatorietà dell'alloggio notturno)

Ai proprietari di terreni coltivati mediante l'opera, anche se temporanea, di operai non aventi stabile abitazione nel Comune o nei Comuni dove i terreni stessi sono ubicati non incombe l'obbligo di fornire tali operai di ricovero notturno, se costoro dimorano stabilmente in altri Comuni vicini ove possono agevolmente recarsi, a lavoro compiuto.

CAPO VVI

Tutela igienico-sanitaria del lavoro

Art. 74

(Igiene del lavoro)

In materia di igiene dei locali delle condizioni ambientali generali di lavoro vengono qui chiamate le norme di cui al D.P.R. n. 303 del 19 marzo 1956, nonché ogni altra disposizione vigente per la tutela della salute dei lavoratori e, in particolare, il D.M. 28-7-1958 (= in G.U. n. 189 del 6 agosto 1958), il D.M. 12-3-1959 (= in G.U. n. 74 del 26-3-1959) e la legge n. 245 del 5 marzo 1963.

Art. 75

(Lavoro di donne e ragazzi)

L'ammissione delle donne e dei ragazzi, per i lavori faticosi, pericolosi o insalubri, per lo spostamento o il trasporto di oggetti pesanti, per il lavoro notturno ecc. è soggetto ai limiti imposti dalle vigenti disposizioni normative in materia e, in particolare: della legge n. 977 del 17 ottobre 1967, dal D.P.R. n. 36 del 4 gennaio 1971 e dal D.M. 5-7-1973 (= in G.U. n. 192 del 26-7-1973)

Art. 76

(Lavoratrici madri)

Per le donne in stato di gravidanza o puerperio si fa richiamo alle facilitazioni di astensione e limitazione nel lavoro specificatamente previste nella legge n. 1204 del 30 dicembre 1971)

Art. 77

(Parere dell'Ufficiale sanitario per lavorazioni industriali o artigianali. Industrie insalubri)

Non è consentita l'attivazione di industrie, manifatture e, comunque, di opifici, anche se solo a carattere artigianale, a qualunque livello, senza l'autorizzazione scritta del Sindaco che, previa domanda dell'interessato, potrà rilasciarla solo dopo il parere favorevole dell'Ufficiale sanitario e con l'indicazione condizionata

dall'obbligo, a carico dell'interessato, di osservare gli accorgimenti igienici ritenuti necessari dall'Ufficiale sanitario stesso in sede di parere.

Ove si tratti di industrie o opifici insalubri o pericolosi debbono essere osservate anche le norme di cui agli artt. 216 e 217 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, nonché ogni altra disposizione legislativa o regolamentare successiva in materia.

Art. 78

(Emissione esalazioni e vapori)

In caso di costruzione ampliamento o adattamento di un edificio, o anche di un solo locale, per l'attivazione di lavorazioni cui debbono presumibilmente essere addetti tre o più operai, occorre che il responsabile ne faccia comunicazione all'Ispettorato del lavoro, a mezzo raccomandata od in altro modo equipollente. Tale comunicazione deve contenere una descrizione dell'oggetto delle lavorazioni, delle principali modalità delle stesse e delle caratteristiche dei locali e degli impianti e deve essere corredata da disegni di massima, quando occorrono, Fermo restando l'obbligo dell'osservanza delle disposizioni di cui all'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19 marzo 1956, l'installazione di impianti industriali e artigiani che comportino emissione all'esterno di vapori, gas o altre esalazioni, ovvero di rifiuti solidi o liquidi è soggetta all'obbligo da parte del responsabile di preventiva denuncia al Sindaco che, sentito l'Ufficiale sanitario, disporrà le prescrizioni necessarie per prevenire quanto disposto nell'art. 75 di questo regolamento.

In caso di inadempimento, il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, provvederà d'ufficio, a spese del responsabile, a termini di legge.

Art. 79

(Divieto impianto fabbriche nei centri urbani)

In zone dei centri urbani che saranno determinate dal Consiglio comunale è vietata la fabbricazione o la manipolazione di concimi chimici o di altre sostanze che possono essere dannosi o molesti alla salute pubblica; ne è solo permesso il deposito in adatti recipienti chiusi.

Di regola la fabbricazione o la manipolazione dei suddetti prodotti deve essere effettuata in n luoghi isolati, possibilmente in campagna e, comunque, distante da agglomerati abitati.

Per la fabbricazione o il deposito di detersivi sintetici biodegradabili debbono essere osservate le norme di cui alla legge 3 marzo 1971, n. 125 ed al regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 12 gennaio 1974, numero 238.

Art. 80

(Industrie tessili)

Per le industrie o lavorazioni tessili, anche artigianali (comprese le filande) sono vietati il deposito in loco o la dispersione di cascami o materiali putrescibili nonché gli ammassi di crisalidi.

I bigatti e gli scarti vari dovranno essere trasportati tra le ore 22 e le 6, in adatti luoghi di scarico lontani dall'abitato.

Per quanto riguarda l'attività produttiva di tali industrie o lavorazioni occorre che venga assicurato ogni necessario accorgimento tecnico al fine di evitare esalazioni dannose per moleste per le persone.

Art. 81

(Scarichi di rifiuti industriali)

È vietata l'immissione in canali, torrenti, marni, fiumi, laghi, mare, ecc. di acque ed altri liquidi di rifiuto provenienti da industrie, senza preventiva adeguata depurazione e senza l'autorizzazione prescritta dall'Autorità sanitaria locale. Anche l'immissione nella rete di fognatura è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, previo accertamento dell'innocuità di tali acque nei confronti di manufatti.

Art. 82

(Depuratori per fumo e polveri)

Ai sensi della legge 13 luglio 1966, n. 615 e del regolamento d'esecuzione approvato con D.P.R. n. 322 del 15 aprile 1971 (= per il settore industriale) è fatto divieto di immettere nell'atmosfera fumi non completante combustibili o polveri di qualsiasi genere, ed è prescritta l'adozione di idonei depuratori.

I forni di combustione devono essere adeguati alla natura dei combustibili e la combustione per usi industriali, deve avvenire con metodi razionali riguardanti il locale dove è installata la caldaia, il tipo di caldaia, il camino, la quantità del combustibile e la conduzione dell'esercizio.

Art. 83

(Rumori molesti)

Qualsiasi attività connessa a lavorazioni industriali, ad arti, a mestieri, ecc., che è causa (per il carattere dell'attività stessa o per l'uso di macchine o strumenti) di notevole rumore o di vibrazioni moleste, deve essere sospesa dalle ore 22 alle ore 6, a meno che, per eccezionali contingenti esigenze, sia stata rilasciata dal Sindaco una apposita autorizzazione.

Indipendentemente da quanto sopra prescritto è, inoltre, vietato qualunque rumore fastidioso (= grida, schiamazzi, suoni, ecc.) sia nelle case, sia nelle vie o aree scoperte o coperte, pubbliche o private, che possa recare molestia alla quiete delle persone, dalle ore 23 alle ore 7.

CAPO VIII

Disposizioni comuni ai Capi dal II al VII

Art. 84

(Leggi richiamate per industrie, case, ecc.)

Per i settori disciplinati dal Capo II al Capo VII del TITOLO II valgono anche le seguenti norme:

- 1) *Case d'abitazione, scuole, opifici, industrie in genere, ecc.*: la legge 13 luglio 1966, n. 615 (contro l'inquinamento atmosferico) e i regolamenti di esecuzione della legge stessa; a) D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, per gli impianti termici civili; b) D.P.R. n. 322 del 15 aprile 1971, per gli impianti termici dei settori industriali; c) D.P.R. n. 323 del 23 febbraio 1971, per i veicoli a motori diesel.
- 2) *Manifatture e industri insalubri*: le prescrizioni elencate nel decreto ministeriale del 12.2.1971 (= in G.U. n. 64 del 12.3.1971) emanata dal Ministero della sanità ai sensi dell'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie n. 1265 del 1934, decreto periodicamente aggiornato¹; gli artt. 101, 102, 103 del Regolamento generale sanitario approvato con R.D. n. 45 del 3 febbraio 1901, e gli artt. 63 e 64 del testo unico di pubblica sicurezza approvato con R.D. n. 773 del 18 giugno 1931.

CAPO IX

Igiene dei servizi idrici

Art. 85

(Acqua potabile)

La rete idrica per uso potabile dovrà essere costruita e mantenuta in maniera da escludere ogni possibilità di infiltrazioni e inquinamento. La utilizzazione dell'acqua è consentita solo dopo apposita analisi effettuata dal Laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

La captazione sarà eseguita dopo approvazione del progetto da parte degli organi competenti e dopo sopralluogo e parere tecnico dell'Ufficiale sanitario.

Periodicamente sarà disposto da detta Autorità sanitaria, specie durante il periodo estivo, un adatto trattamento di clorazione.

Art. 86

(Fontane pubbliche)

Tutte le pubbliche fontane, ovunque ubicate, dovranno essere costruite e mantenute in modo che non sia possibile l'inquinamento e dovranno recare, impressa e visibile, la scritta <<per uso potabile>>.

Art. 87

(Tubazioni idriche)

Le tubazioni idriche per uso domestico e, comunque, potabile dovranno essere allacciate, a regola d'arte, alla condotta pubblica.

Art. 88

(Autorizzazione sanitaria per acqua potabile non di pubblico acquedotto)

L'acqua potabile non proveniente da pubblici acquedotti può essere utilizzata solo a seguito di autorizzazione dell'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale) in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio provinciale di igiene e profilassi, a spese dell'utente, sentito anche l'Ufficiale sanitario.

¹ L'aggiornamento di tale D.M. 12 febbraio 1971 è in corso di allestimento.

Almeno una volta all'anno, quest'ultimo, dovrà eseguire opportuni controlli ai fini dell'accertamento dell'assenza di inquinamenti di sorta.

Tali controlli rientrano nelle prestazioni previste dagli artt. 42 e 43 del vigente T.U. delle leggi sanitarie con le modifiche di cui la legge n. 309 del 20.4.1971.

Art. 89

(Obbligo impianto acqua potabile)

Nessuna abitazione o singolo locale potrà essere abitato, sia in proprio in locazione anche precaria, se non è provvisto di acqua potabile, oltre che dei necessari servizi igienici.

Art. 90

(Separazioni scarichi)

Tutte le condotte di distribuzione o di scarico dell'acqua potabile dovranno essere separate da quelle per la distribuzione e scarico dell'acqua per le latrine ed è fatto obbligo di adottare ogni necessario accorgimento tecnico atto ad evitare commistioni per eccessiva vicinanza delle condotte stesse.

Art. 91

(Pozzi d'acqua potabile)

I pozzi di acqua potabile dovranno essere costruiti in adatti luoghi, previa autorizzazione dell'Ufficiale sanitario, in modo che venga esclusa qualunque causa d'inquinamento da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione del movimento della falda liquida sotterranea.

Essi dovranno, comunque, distare almeno 30 metri dai pozzi neri o dai depositi di letame o di immondizie e dovranno captare la falda a monte di detti pozzi neri o depositi di letame o di immondizie.

Art. 92

(Requisiti dei pozzi d'acqua potabile)

La costruzione di pozzi d'acqua potabile deve essere effettuata con adatta muratura rivestita interamente di uno strato di cemento e con pareti tese altrimenti impermeabili, per impedire infiltrazioni di acque inquinate, superficiali o profonde, dal suolo circostante.

Dovrà sempre essere assicurata una appropriata chiusura della <<bocca>> dei pozzi stessi i quali dovranno essere muniti di apposita presa d'acqua e dovranno essere muniti di apposita presa d'acqua e dovranno essere frequentemente spurgati e disinfettati in modo adeguato.

Se un pozzo viene messo in disuso o abbandonato deve essere riempito con sabbia e ghiaia e chiuso in modo che non serva mai all'immissione di materiali luridi o di altri liquidi o sostanze di rifiuto.

Art. 93

(Abbeveratoi)

Gli abbeveratoi per animali dovranno essere costruiti con materiale facilmente lavabile, con scompartimenti divisorii atti a impedire l'abbeveramento di più animali in una stessa vasca e dovranno frequentemente essere puliti a fondo.

L'acqua di scarico dovrà essere opportunamente convogliata in appositi canali coperti e non potrà essere utilizzata per alcun uso domestico.

TITOLO III IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I

Vigilanza e autorizzazioni sanitari

Art. 94

(Vigilanza dell'Ufficio di igiene su alimenti e bevande)

La vigilanza igienico-sanitaria nei locali di produzione e commercio di sostanze alimentari e bevande nonché di oggetti destinati a preparare e contenere alimenti o bevande deve essere svolta dall'Ufficiale sanitario, nonché dal personale tecnico dell'Ufficio di igiene cui questo è preposto (medici igienisti e vigili sanitari) nonché dai vigili urbani delegati dall'Ufficiale sanitario d'intesa col Sindaco.

Dal predetto personale potranno essere effettuate visite od ispezioni in qualunque tempo e luogo e potrà essere disposto il prelievo di campioni con le modalità indicate nel successivo art. 96, che saranno inviati per le analisi, al Laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

A integrazione della presente normativa vengono qui richiamate le disposizioni emanate al riguardo dai competenti Organi regionali, oltre le norme legislative di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441.

Art. 95

(Prelevamento campioni)

Il prelevamento dei campioni dovrà essere effettuato secondo le modalità previste dal R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal Regolamento 1° luglio 1926 n. 1361, dal T.U. Leggi Sanitarie, della legge 30 aprile 1962 n. 283, dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e dal regolamento 4 luglio 1967, n. 580. Il quantitativo dei prodotti prelevati dovrà essere strettamente sufficiente all'esecuzione delle analisi e il numero dei campioni sarà possibilmente limitato a 3.

Art. 96

(Cattivo stato conservazione alimenti)

In caso di accertato pericolo di nocimento per la salute pubblica, determinato dallo stato di conservazione delle sostanze e bevande alimentari in fase di preparazione o già poste in vendita, l'Ufficiale sanitario è tenuto ad ordinare il sequestro cautelativo della merce, a disporre per le necessarie analisi presso il Laboratorio provinciale d'igiene e profilassi, previo prelevamento di campioni, e in caso di procedura penale, ferma restante l'adozione di eventuali misure amministrative per la sospensione della lavorazione o della vendita in caso ne ravvisi la necessità per la difesa della pubblica salute.

Gli accertamenti ed i controlli igienico-sanitari debbono essere estesi anche agli impianti, alle attrezzature, ai locali ed al personale addetto in tutti gli esercizi pubblici di cui al primo capoverso dell'art. 95 del presente regolamento.

Art. 97

(Autorizzazioni sanitarie per apertura fabbriche e depositi di alimenti)

Per l'apertura, la gestione o il rilevamento di fabbriche o laboratori di produzione, di preparazione o confezionamento di sostanze alimentari o bevande, nonché per i depositi all'ingrosso delle predette sostanze l'interessato all'attività in questione, oltre ad essere tenuto all'osservanza delle norme di legge e di regolamento sul rilascio delle licenze commerciali e degli impianti industriali, deve richiedere l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le relative documentate istanze d'autorizzazione debbono essere presentate all'Ufficio del Medico provinciale, se riguardano fabbriche o laboratori per sostanze o prodotti di origine prevalentemente vegetale ovvero latte e suoi derivati, e all'Ufficio del veterinario provinciale se concernono fabbriche o laboratori per sostanze o prodotti di origine animale o prevalentemente di origine animale.

Per i depositi all'ingrosso la domanda deve essere presentata all'Ufficiale sanitario.

Art. 98

(Autorizzazione sanitaria per vendita di sostanze alimentari)

Per l'esercizio di attività di vendita di sostanze alimentari o bevande, fermi restando la competenza della Commissione comunale cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426, ai fini del rilascio della licenza di commercio, e l'obbligo dell'osservanza delle disposizioni di pubblica sicurezza e delle norme contenute nella legge 14 ottobre 1974 n. 524, è richiesta la preventiva autorizzazione dell'ufficiale sanitario e, ove di competenza, del veterinario comunale.

Art. 99

(Passaggi di proprietà e subingressi)

Quanto prescritto per le attività di cui ai precedenti due articoli vale anche in caso di passaggio di proprietà, di subingressi, di trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano trasformazioni o modifiche a impianti o locali già autorizzati, salvo quanto, in particolare, previsto dalla legge 30 aprile 1962, n. 283

Art. 100

(Acqua potabile e pubblici esercizi di sostanze alimentari)

Sia gli esercizi di produzione che quelli di vendita dovranno essere forniti di impianti di acqua potabile e di servizi igienici adeguati, secondo le prescrizioni, rispettivamente del Medico provinciale (o, se di competenza, del Veterinario provinciale), ovvero dell'Ufficiale sanitario.

Art. 101

(Autorizzazione sanitaria per esercizi di ristoro, trattorie, bar)

Per tutti i pubblici servizi di ristoro o di somministrazione di alimenti e bevande, soggetti a licenza di pubblica sicurezza, quali ristoranti, trattorie, osterie, <<tavole calde>>, rosticcerie, bar, <<caff >>, ecc., occorre la preventiva autorizzazione dell'Ufficiale sanitario.

Tale autorizzazione deve essere chiesta con apposita istanza all'Ufficiale sanitario stesso ed   soggetta a rinnovo contrattuale.

Art. 102

(Residui di prodotti usati in agricoltura)

Secondo quanto disposto dall'art. 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, sono soggette ad autorizzazione del Ministero della sanit  le attivit  di produzione, lavorazione o vendita di sostanza che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la difesa delle coltivazioni o delle stesse sostanze alimentari immagazzinate. Anche per la produzione, la detenzione o la vendita di additivi chimici per sostanze alimentari o bevande, nonch  di surrogati o succedanei di sostanze alimentari o bevande   richiesta l'autorizzazione del predetto Ministero, salvo che per i surrogati o succedanei disciplinati da leggi speciali.

CAPO II

Requisiti igienico sanitari

Art. 103

(Caratteristiche igieniche obbligatorie dei pubblici esercizi)

Tutti i pubblici esercizi di cui agli articoli precedenti dovranno disporre di un separato locale di deposito che dovr  essere periodicamente disinfettato e costantemente tenuto in buone condizioni igieniche.

I pavimenti dovranno essere ricoperti di piastrelle adatte o di altro materiale impermeabile o lavabile.

I banchi di esposizione o di vendita dovranno essere costruiti in materiale anch'esso lavabile e gli scaffali dovranno essere idonei a proteggere completamente le merci alimentari e utensili vari da topi, da mosche, da insetti di qualsiasi genere, da polvere e da qualunque contaminazione.

Le condotte di acqua potabile dovranno essere sempre efficienti e i gabinetti igienici dovranno essere mantenuti puliti, funzionanti e spesso disinfettati con varechina, acqua di calce o altre sostanze idonee.

I locali di abitazione, sia pure temporanea, non dovranno avere alcuna comunicazione diretta n  con i locali di produzione, lavorazione o vendita n  con i magazzini di deposito.

Art. 104

(Pulizia bicchieri e stoviglie)

Specie nei ristoranti, trattorie, osterie, rosticcerie, bar, ecc., la pulizia di stoviglie, posate, tazze, bicchieri, ecc. dovr  essere eseguita accuratamente mediante lavaggio in apposita vasca, con acqua corrente e vapore prima e dopo l'uso. La vasca dovr  essere frequentemente vuotata e risciacquata a fondo.

Cibi, dolci, frutta, ecc., esposti o conservati, dovranno essere tenuti sempre al riparo da mosche, insetti vari e polvere.

Art. 105

(Divieto vendita promiscua)

Non   consentita la vendita promiscua di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi di cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano confezionate o tali da non recare in alcun modo contaminazione alle sostanze o prodotti alimentari.

Tutte le sostanze alimentari in vendita, sfuse o confezionate, debbono avere i requisiti della legge 30 aprile 1962, n. 283, della legge 26 febbraio 1963, n. 441 e da ogni altra forma legislativa o regolamentare vigente in materia.

Art. 106

(Caratteristiche dei contenitori, della carta, ecc.)

Tutti i contenitori, di qualunque materiale, e tutti gli oggetti (compresa la carta che deve essere del tipo calandrato) che sono stabilmente o occasionalmente a contatto con sostanze alimentari, compresi i dolci, debbono essere rispondenti ai requisiti prescritti dal Ministero della Sanit  con D.M. 21 marzo 1973 (in Suppl.

ordinario della G.U. n. 104 del 20 aprile 1973), con D.M. 3 agosto 1974 (in G.U. n. 227 del 31 agosto 1974) e con D.M. 19 novembre 1974 (in G.U. n. 319 del 6 dicembre 1974).

Tali contenitori ed oggetti debbono essere custoditi convenientemente al riparo da mosche, insetti e polvere.

Art. 107

(Libretto sanitario)

Gli addetti alla produzione, lavorazione o vendita di alimenti o bevande debbono indossare, durante il lavoro, adatti camici o sopravvestiti e dovranno avere a disposizione lavabi ad acqua corrente in numero sufficiente, con sapone e asciugamani. Dovranno essere forniti di libretto sanitario rilasciato dall'Ufficiale sanitario il quale sottoporrà a periodiche visite mediche di controllo gli interessati disponendo, quando è necessario, adatte misure profilattiche nei modi consentiti dalla legge.

Chi contravviene alle disposizioni di cui al precedente comma è punito con l'ammenda fino a L. 50.000. Alla stessa pena è soggetto chi mantiene in servizio (per produzione, preparazione o vendita di alimenti o bevande) persone non munite di libretto sanitario ed anche chi, pur essendo affetto da malattia infettiva, continui a manipolare o vendere alimenti o bevande. Il libretto sanitario è soggetto a rinnovo annuale e le vaccinazioni obbligatorie debbono essere effettuate e ripetute secondo le indicazioni dell'ufficiale sanitario, a termini di legge.

Art. 108

(Alimenti facilmente deperibili)

Tutti i prodotti alimentari in vendita soggetti a facile deperibilità debbono essere custoditi in adatti frigoriferi e, se in esposizione, in vetrine frigorifere ritenute idonee dall'Ufficiale sanitario.

Art. 109

(Vendita ambulante alimenti)

La vendita ambulante di sostanze alimentari può essere consentita, eccetto per i casi in cui è esplicitamente proibita da norme particolari, soltanto se le sostanze stesse siano completamente protette da mosche, insetti di qualsiasi genere, polvere, ecc. e i mezzi di trasporto e di vendita siano in condizioni igieniche riconosciute idonee dall'Ufficiale sanitario.

I chioschi per le bibite dovranno essere forniti di acqua potabile.

Bicchieri o coppe debbono essere sempre accuratamente lavati e tenuti al riparo da ogni contaminazione.

I bicchieri <<a perdere>> debbono essere tenuti custoditi con particolare cura igienica per evitare che vengano in qualsiasi modo insudiciati o contaminati da mosche, polvere o da altre cause.

CAPO III

Prodotti vari (pane, pesce, frutta, funghi, uova, olio, latte, gelati, ecc.)

Art. 110

(Pane)

Sia la preparazione che la vendita del pane debbono essere effettuate con ogni idoneo accorgimento igienico e con l'osservanza delle norme di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580 modificata dalla legge 8 giugno 1971, n. 440.

Il trasporto del pane dai forni e dai panifici ai negozi di vendita e la consegna a domicilio debbono avvenire attraverso un mezzo igienicamente idoneo e con assoluta protezione del pane stesso da mosche, polvere e da qualsiasi contaminazione.

Gli addetti al trasporto nei negozi o alla consegna a domicilio debbono avere subito la visita sanitaria prevista dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Gli addetti alla preparazione debbono trovarsi in perfette condizioni di salute durante la lavorazione debbono indossare camici o tute bianche, che saranno frequentemente lavati e cambiati; debbono avere sempre le mani ben pulite e i capelli raccolti sotto un apposito copricapo bianco.

Gli addetti alla vendita debbono avere, anch'essi, mani ben pulite e non possono toccare, durante la vendita, oggetti, compreso il danaro, che possono recare pregiudizio alle condizioni di igiene assoluta in cui la vendita del pane deve avvenire.

Il pane deve essere tenuto in appositi scaffali al riparo da mosche, insetti vari, polvere e da qualsiasi altro veicolo di possibile contaminazione.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche per la preparazione e la vendita di brioches, torte, pizze, grissini, biscotti, dolci, ecc.

Art. 111

(Depositi di cereali)

Per i depositi di cereali, per la macinazione di questi e per la produzione e la vendita di sfarinati e di pasta alimentare se richiamano, in particolare, le disposizioni di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580, con le modifiche della legge 8 giugno 1971, n. 440.

Art. 112

(Carni)

Per la macellazione di bestiame, per la lavorazione e la vendita delle carni debbono essere osservate le norme contenute nel R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, con le modifiche di cui al D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, nonché quelle contenute nel R.D. 26 settembre 1930, n. 1458, modificato dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, e nel regolamento legale di polizia veterinaria.

Art. 113

(Pesce)

La vendita del pesce fresco, di crostacei e di molluschi deve avvenire in appositi locali forniti di banco con soglia di marmo e frigorifero.

La vendita di molluschi, in particolare, deve avvenire con l'osservanza delle disposizioni contenute nel D.M. 14 novembre 1973 (in G.U. n. 296 del 16 novembre 1973).

Baccalà e stoccafisso debbono essere immersi in apposite adatte vasche impermeabili con acqua potabile frequentemente rinnovata.

È consentita la vendita all'aperto di prodotti di cui al primo comma sempre che il venditore sia munito di apposita autorizzazione.

Tutti i prodotti di cui sopra debbono essere in perfetto stato di commestibilità, come del resto tutti i prodotti alimentari, e debbono essere controllati con particolare frequenza dall'ufficiale sanitario o dagli addetti all'Ufficio di igiene del Comune.

Art. 114

(Ortaggi e frutta)

La vendita di ortaggi e frutta deve avvenire in locali per i quali è stata ottenuta la preventiva autorizzazione dell'Ufficiale sanitario, per quanto concerne l'esistenza dei richiesti requisiti igienici, e, se all'aperto, in luoghi ritenuti idonei dall'ufficiale sanitario.

Sia gli ortaggi che la frutta debbono essere privi di sostanze nocive che ne ravvivino il colore o ne prolunghino la conservazione e non possono essere <<rinfrescati>> se non con acqua potabile.

Art. 115

(Funghi)

La vendita dei funghi deve avvenire nei luoghi e nei modi stabiliti dall'Autorità comunale e può essere effettuata solo da chi è munito di apposita licenza rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Non è consentita la vendita ambulante o a domicilio.

I funghi in vendita debbono essere freschi e appartenere ad una delle specie appresso indicate e debbono essere tenuti in recipienti o scomparti separati contraddistinti da apposito cartellino. Non possono essere venduti funghi mescolati fra loro.

La vendita dei funghi secchi è vietata salvo che si tratti di porcini (= <<boleti aedules>>) o di uovoli (= <<amanitae caesareae>>).

Elenco dei funghi freschi vendibili:

Uovoli (= <<amanitae caesareae>>)

Porcini (= <<boleti aedules>>)

Gallinacci (= <<cantharelli cibarii>>)

Agarici, chiodini (= <<armillarie melleae>>)

Agarici deliziosi (= <<lactarii deliciosi>>)

Spugnole deliziose (= <<morchellae deliciosae>>)

Spugnole gialle (= <<morchellae rotundae>>)

Prugnoli (= <<tricholomi georgii>>)

Manine gialle (= <<clavarie flavae>>)

Prataioli (= <<psalliotae campestris>>)

Prataioli maggiori (= <<psalliotae arvenses>>)

Piopparelli (= <<pholiotae aegeritae Tuell¹>>)

Per i funghi contenuti in confezioni o involucri vari occorre che sia indicata, oltre la specie dei funghi, il nome e la sede della Ditta confezionatrice.

L'Ufficiale sanitario eserciterà particolare controllo sui funghi in vendita e ordinerà la distruzione dei funghi sospetti.

Art. 116

(Uova)

Sono considerate <<uova fresche>> o <<da bere>> le uova tenute in vendita non oltre il quarto giorno dalla loro <<deposizione>>.

È fatto divieto di vendere uova guaste ovvero colorate o cosparse di sostanze nocive ovvero che galleggiano anche se parzialmente in una soluzione di sale da cucina al 9%, oppure che abbiano uno spazio d'aria eccedente a 1/5 del volume dell'uovo.

Possono essere vendute le cosiddette <<uova conservate>> sempre che siano in perfetto stato di conservazione e rechino il cartello con l'indicazione <<uova conservate>>, <<uova refrigerate>>, ecc.

Le uova importate dall'estero debbono essere contraddistinte con apposito marchio sul guscio oltre che con un cartello indicativo della località di provenienza.

Art. 117

(Olio d'oliva)

Per olio d'oliva deve intendersi soltanto il prodotto della spremitura delle olive con esclusione di mescolanza di sostanze estranee o di olii di qualsiasi provenienza diversa dall'oliva. L'indicazione e la denominazione di olio d'oliva possono essere usate solo per il prodotto di cui al comma precedente e le varie classificazioni dell'olio stesso debbono essere rispondenti alle disposizioni di cui alla legge 13 novembre 1960, n. 1407, con le modifiche di cui alla legge 5 luglio 1961, n. 578.

L'olio di oliva contenuto in bottiglie, lattine o qualunque altro idoneo recipiente chiuso deve possedere tutti i requisiti richiesti dalla legge per la sua completa commestibilità e i contenitori debbono essere etichettati con l'indicazione del tipo d'olio contenuto e della Ditta produttrice.

Art. 118

(Olio di semi)

Per olii di semi debbono intendersi gli olii ricavati da semi di piante (mais, girasole, ecc.) ammessi dalle vigenti norme legislative e regolamentari e, in particolare, dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35. Anche tali olii debbono essere venduti in contenitori con l'esatta indicazione del tipo d'olio e della Ditta produttrice.

La vendita di olii vegetali sfusi è ammessa soltanto se i recipienti che li contengono hanno, anch'essi, la chiara identificazione del tipo d'olio e della Ditta produttrice e se i recipienti stessi lasciano uscire il prodotto da un apposito rubinetto.

È fatto divieto di detenere o vendere olii ricavati da esterificazione o per sintesi. Al riguardo si richiamano le norme di cui alla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Nei depositi e negli stabilimenti per la lavorazione dell'olio vegetale è vietata la detenzione di glicerina.

Art. 119

(Cioccolato e cacao)

La fabbricazione e la vendita del cioccolato o del cacao sono soggette alle disposizioni contenute in materia della legge 9 aprile 1931, n. 916.

Art. 120

(Caffé e derivati)

La produzione e la vendita del caffè e dei suoi derivati debbono essere rispondenti alle norme in materia di cui al D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Art. 121

(Alimenti surgelati)

Per la produzione e la vendita di alimenti surgelati si richiamano le norme contenute nella legge 27 gennaio 1968, n. 32, il D.M. 15 giugno 1971 (in G.U. n. 178 del 16 luglio 1971) e successive modifiche.

¹ A questo elenco possono ovviamente essere aggiunte altre denominazioni, anche dialettali, di funghi locali riconosciuti commestibili dall'Ufficiale sanitario:

Art. 122

(Vino e aceto)

Per la produzione e la vendita del vino e aceto vengono qui richiamate le disposizioni di cui al D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 con le modifiche contenute nella legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Sia per il vino che per l'aceto debbono essere indicati chiaramente la qualità del prodotto, la gradazione alcolica e la Ditta produttrice.

Art. 123

(Latte)

Per la produzione e la vendita di latte occorre l'autorizzazione del Sindaco, sentiti l'Ufficiale sanitario ed il veterinario comunale, ciascuno per la parte di propria competenza, sui requisiti igienici delle vaccherie, delle stalle, delle latterie, dei recipienti usati per la raccolta, la conservazione e il trasporto del prodotto, sullo stato di salute degli animali da latte e sulle condizioni fisiche degli addetti alla mungitura, al trasporto e alla vendita del latte.

Il latte deve essere genuino e privo di aggiunta di sostanze estranee. Deve essere tenuto in recipienti che ne assicurano la perfetta conservazione, muniti di chiusura ermetica atta ad impedire ogni contaminazione di mosche, insetti vari o polvere.

Si fa richiamo per la materia disciplinata dal presente articolo, al R.D. 9 maggio 1929, n. 994, alla legge 16 giugno 1938, n. 851, al D.M. 14 settembre 1963 (in G.U. n. 251 del 24 settembre 1963) e al D.M. 22 settembre 1972 (in G.U. n. 258 del 2 ottobre 1972).

Per l'importazione di latte, di creme di latte freschi o pastorizzati debbono essere osservate le norme di cui all'O.M. 14 marzo 1966 (in G.U. n. 71 del 22 marzo 1966).

Art. 124

(Latte in polvere, formaggi, ecc.)

Per il latte magro in polvere, il latte scremato, i formaggi e i latticini si richiamano le disposizioni di cui alla legge 29 novembre 1965, n. 1330, il D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504, il D.M. 24 maggio 1972 (in G.U. n. 184 del 17 luglio 1972).

Art. 125

(Burro)

Per la produzione e vendita del burro debbono essere osservate le norme contenute nella legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e per la margarina quelle contenute nella legge 4 novembre 1951, n. 1316 e nel regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131, nonché nel D.M. 16 luglio 1960 (in G.U. n. 175 del 18 luglio 1960).

In particolare è fatto obbligo di preparare sia il burro che la margarina con prodotto genuino, indenne da ogni contaminazione e privo di sostanze nocive, e di porli in vendita in condizioni ben protette sigillate con l'indicazione del contenuto e della Ditta produttrice.

Tutti i derivati del latte freschi (latticini, ecc.) debbono essere sempre protetti da mosche, insetti vari e polvere, debbono essere venduti sole se in perfetto stato di commestibilità e conservati in appositi frigoriferi o idonee vetrine refrigerate.

I derivati del latte secchi debbono, del pari, essere protetti da ogni contaminazione e debbono possedere tutti i requisiti richiesti (assenza di sostanza nocive, di muffe, ecc.) per una sicura commestibilità.

Art. 126

(Gelati)

I <<gelati>> di crema o di panna debbono essere ricavati da latte genuino, bollito, pastorizzato o sterilizzato, da saccarosio, uova e aromi naturali, con esclusione di aggiunta di sostanze coloranti o aromatizzanti nocive.

I gelati al cioccolato debbono essere esclusivamente ricavati dal cioccolato, dal cacao, dal latte e dal saccarosio.

Quelli alla frutta devono essere privi di essenze sintetiche e sostanze coloranti nocive o, comunque, non consentite in generali per alimenti dalle leggi in vigore (legge 30 aprile 1962, n. 283, legge 26 febbraio 1963, n. 441) o da regolamenti e decreti ministeriali.

I gelati contenenti sostanze artificiali ammesse debbono avere una chiara identificazione sulla confezione degli ingredienti che li compongono e della Ditta produttrice.

Tutti i contenitori di gelato debbono essere rispondenti alle caratteristiche fissate dal D.M. 21 marzo 1973 (in G.U. suppl. ordin., n. 104 del 10 aprile 1973) successivamente modificato con D.M. 3 agosto 1974 (in G.U. n. 319 del 6 dicembre 1974).

I gelati in forma artigianali devono essere manipolati e conservati con l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie comuni alla produzione e vendita delle sostanze alimentari, sia per quanto concerne i mezzi usati, sia

per quanto riguarda gli ingredienti lavorati sia per il personale addetto. Per tale tipo di gelati deve essere apposto nei locali di vendita un cartello con l'elenco degli ingredienti usati.

I <<coni>> debbono essere tenuti al riparo da mosche, insetti vari, polvere e da qualsiasi altra fonte di contaminazione.

Art. 127

(Vendita ambulante gelati)

Per la vendita ambulante dei gelati occorre speciale autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario. Detta autorizzazione deve contenere in dettaglio tutte le norme cui deve attenersi il venditore sia per il mezzo di trasporto usato che per la conservazione e la distribuzione del prodotto.

Art. 128

(Carica batterica)

Sia per il latte che per i gelati la carica batterica deve essere contenuta in limiti che, in ogni caso, escludono qualsiasi nocività dei prodotti a giudizio dell'Autorità sanitario locale (= Ufficiale sanitario) e del competente Laboratorio Provinciale d'igiene e profilassi.

Detti limiti dovranno essere uniformati alla disciplina che in materia sarà emanata dal Ministero della Sanità come previsto dall'art. 5 lettera c) della legge 30 aprile 1962, N. 283¹.

Il ghiaccio per uso commestibile, diretto o indiretto, può essere prodotto soltanto con acqua potabile.

Art. 129

(Oggetti d'uso domestico)

È vietata la vendita di oggetti d'uso domestico (suppellettili da cucina, da tavola, ecc.), e ogni altro oggetto destinato a contenere alimenti o bevande, che siano costituiti di sostanze che, come il cloruro di vinile monomero, possono essere cedute agli alimenti o alle bevande con cui vengono a contatto.

I predetti oggetti debbono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche richieste dall'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 183; dalle norme del D.M. 21 marzo 1973 (in Suppl. ord. della G.U. n. 104 del 20 aprile 1973) e dalle disposizioni contenute nel D.M. 19 novembre 1974 (in G.U. n. 319 del 6 dicembre 1974).

CAPO IV

Disposizioni comuni ai Capi precedenti

Art. 130

(Normativa richiamata per alimenti e bevande. Sanzioni)

Per tutta la materia concernente la produzione, la detenzione e la vendita di alimenti e bevande di qualsiasi genere debbono essere osservate, oltre che le disposizioni contenute o richiamate nei precedenti articoli, le norme, anche se non richiamate di volta in volta negli articoli stessi, contenute, in particolare, nella legge 30 aprile 1962, n. 283, nella legge 26 febbraio 1963, n. 441, nel regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 e nel T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Ogni qualvolta venga accertata dagli addetti all'Ufficio d'igiene una irregolarità igienico-sanitaria, in violazione del presente regolamento e d'ogni altra norma sanitaria in vigore sia nei locali di produzione, sia nei locali di deposito che in quelli di vendita, sia sullo stato di conservazione e di salubrità di alimenti o bevande, l'Ufficiale sanitario è tenuto a controllare personalmente l'entità dell'infrazione e a diffidare il responsabile perché venga provveduto con urgenza all'eliminazione completa degli inconvenienti rilevati. Trascorso inutilmente il termine, di volta in volta assegnato, l'Ufficiale sanitario medesimo, fatto salvo ogni altro provvedimento sanzionatorio o denuncia penale, può disporre la chiusura degli stabilimenti, dei depositi o degli esercizi di vendita (compresi i bar, le mescite, e i chioschi) per un periodo da 3 a 10 giorni, a seconda della gravità dell'infrazione.

¹ La regolamentazione prevista dalla norma di cui sopra è in fase di elaborazione. Intanto, a titolo indicativo, vengono qui elencati alcuni specifici limiti microbiologici: a) per i gelati a base di latte e suoi derivati: carica batterica non superiore a 100.000 germi/ml.; stafilococchi coagulasi positiva: assenti in 0,1/ml.; assenti in 25/ml. ; b) per i <<ghiaccioli>>: non oltre i 5.000 germi/ml. E coliformi assenti in 5/ml.

TITOLO IV

LOTTA CONTRO LE MOSCHE ED ALTRI INSETTI

CAPO I

Norma generale

Art. 131

(Norme richiamate)

Si richiamano, in via generale, per la materia disciplinata in questo titolo, le disposizioni per la lotta contro le mosche contenute nell'art. 28 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, nel D.M. 20 maggio 1928 e nelle successive ordinanze e istruzioni ministeriali.

Si richiama, altresì, ogni altra normativa in materia emessa dai competenti Organi regionali.

CAPO II

Igiene negli esercizi pubblici

Art. 132

(Protezione da mosche nei pubblici esercizi)

Negli alberghi, ristoranti, trattorie, rosticcerie, pizzerie, osterie, ecc., nonché nei bar, pasticcerie e latterie, debbono essere osservate, oltre alle norme d'igiene contenute nei precedenti titoli II e III, le seguenti particolari disposizioni:

- 1) Ingressi, finestre e ogni altra apertura dei locali dove si preparano o si conservano cibi, dolci o bevande debbono essere protetti, con adatte tende (= per gli ingressi), reti metalliche a maglia stretta, reti di filato plastico o altro mezzo idoneo (= per finestre o altre aperture), da mosche e da insetti in genere.

Banchi, <<mostre>> o scaffali che contengono, per l'esposizione o la vendita, cibi, dolci o bevande debbono, a loro volta, avere adatta protezione da mosche e insetti.

- 2) Tutte le stoviglie (piatti, contenitori vari, bicchieri, posate, ecc.), nonché gli accessori da tavola (tovaglie, tovaglioli, stuzzicadenti, ecc.) debbono, del pari, essere protetti dalle mosche e da altri insetti e debbono essere mantenuti in costante stato di assoluta pulizia.
- 3) Tutti i locali debbono essere sempre tenuti puliti e periodicamente disinfettati a fondo, con particolare riguardo per i gabinetti igienici.

L'Ufficiale sanitario e gli addetti ai servizi comunali d'igiene si accerteranno frequentemente dell'osservanza delle norme di cui sopra.

CAPO III

Igiene nei negozi di vendita di generi alimentari

Art. 133

(Difesa alimenti da mosche)

In tutti i negozi di vendita di generi alimentari all'ingrosso od al minuto, oltre alle disposizioni generali del presente regolamento locale d'igiene, si devono osservare le seguenti norme:

- 1) Il pane, la pasta, i dolci, i preparati di carne, la frutta, le conserve, le verdure e qualsiasi altra causa di contaminazione con l'impiego di mezzi adatti quali retine metalliche, campane di vetro, veli, ecc.;
- 2) È vietata la esposizione fuori dal negozio, o sul limitare, delle sostanze di cui al punto 1.;
- 3) Tutti i locali adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega, devono essere tenuti costantemente puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in appositi bidoni metallici o di plastica con coperchio, collocati a distanza dai predetti locali e periodicamente lavati e disinfettati.

Frequente e accurata deve essere la sorveglianza esercitata al riguardo dall'Ufficiale sanitario e degli addetti all'Ufficio comunale d'igiene.

CAPO IV

Igiene negli stabilimenti di produzione di alimenti e bevande

Art. 134

(Difesa da mosche negli stabilimenti di generi alimentari)

In tutti gli stabilimenti di produzione o lavorazione di alimenti e bevande, nonché nei locali adibiti, anche temporaneamente, al deposito e alla lavorazione delle materie prime e in quelli di raccolta delle materie in corso di lavorazione o già lavorate debbono essere adottate misure idonee contro le mosche ed altri insetti, fermo restando l'obbligo dell'osservanza delle generali norme d'igiene previste nel presente regolamento e in ogni altra disposizione sanitaria formalmente emessa.

In particolare è fatto obbligo di proteggere opportunamente da mosche e insetti le porte di accesso mediante apposite tende a filo pesante o in altro idoneo materiale.

Tutti i rifiuti delle lavorazioni stesse dovranno essere contenuti in appositi recipienti metallici o di adatto materiale di plastica con coperchio e saranno asportati giornalmente in luoghi stabiliti dall'Autorità sanitaria locale.

Le irrorazioni insetticide, in genere, e moschicide, in specie, dovranno essere eseguite con maggior frequenza nei mesi estivi e in modo tale da non recare pregiudizio alcuno di contaminazione o nocività alle sostanze destinate all'alimentazione.

CAPO V

Cura negli ospedali, cliniche, case di cura ed in altre collettività in genere

Art. 135

(Ospedali, cliniche, ecc)

Negli ospedali, nelle cliniche, nelle case di cura, nei pensionati per anziani o per poveri, nei collegi debbono essere osservate le norme di cui al precedente art. 132.

CAPO VI

Igiene nei mercati, nelle fiere, nei depositi di pelli, ecc.

Art. 136

(Mercati e fiere)

Nei pubblici mercati, nelle fiere, nei depositi di pelli, fresche o disseccate, nei mattatoi, ecc. deve essere del pari, effettuato ogni accorgimento adatto di difesa contro le mosche e altri insetti.

CAPO VII

Igiene nelle scuderie, stalle e in altri ricoveri di animali

Art. 137

(Scuderie e stalle)

Nelle scuderie, nelle stalle e in tutti gli altri ricoveri di animali debbono essere sempre mantenute condizioni igieniche tali da evitare ogni contaminazione o pregiudizio per la salute pubblica e dovrà essere provveduto ad ogni adatto accorgimento (reti metalliche a maglia stretta alle finestre, irrorazioni frequenti di insetticidi, frequente pulizia generale, ecc.) per eliminare mosche ed altri insetti.

Materiale di rifiuto e letame dovranno essere asportati giornalmente, nelle primissime ore del mattino o della notte, secondo le norme previste nel regolamento locale di nettezza urbana mediante idonei mezzi coperti.

Chiunque intenda aprire o gestire scuderia, stallaggi o qualsiasi locale per sosta di animali equini, bovini, ovini o suini, deve chiedere autorizzazione al Sindaco che potrà concederla, sentito l'Ufficiale sanitario e il veterinario comunale, con provvedimento che dovrà tener conto della necessità di difesa dalle mosche e da altri insetti e di tutela dell'igiene.

Art. 138

(Sosta animali)

In occasione di fiere, mercati o feste, chiunque intende aprire stallaggi o altri locali per sosta di animali di qualsiasi genere deve darne avviso almeno cinque giorni prima al Sindaco, il quale, sentito l'Ufficiale sanitario e il veterinario comunale ognuno per la sua parte di competenza ai fini della osservanza delle norme igieniche e dei trattamenti contro le mosche e gli altri insetti, potrà adottare il necessario provvedimento autorizzativo. Nelle immediate adiacenze di istituti pubblici di ricovero e di cura non è consentito di tenere feste, fiere e mercati.

CAPO VIII

Igiene negli allevamenti di suini, polli e di altri animali domestici

Art. 139

(Allevamenti di animali domestici)

Per allevamenti, a scopo industriale o commerciale, di suini, polli, conigli ed altri animali domestici o addomesticabili occorre speciale autorizzazione del Sindaco, col parere dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, ciascuno per la parte di sua competenza, previo accurato accertamento sull'igiene e l'idoneità dei locali e sulla distanza degli allevamenti stessi dai centri abitati.

Tale distanza, tenuto conto della natura del terreno e dell'esistenza o meno di eventuali vicini corsi d'acqua, canali d'irrigazione, strade rotabili, ecc., non dovrà essere inferiore a m. 200 dall'ultima casa del centro abitato. Se gli allevamenti sono in campagna la distanza non deve essere inferiore a m. 100 dalla più vicina casa abitata.

Art. 140

(Piccoli allevamenti per uso familiare)

Piccoli allevamenti di animali di cui al precedente articolo, per uso familiare, possono essere tenuti anche nel centro abitato, sempre che vi sia autorizzazione del Sindaco, sentiti l'Ufficiale sanitario e il Veterinario comunale – ciascuno per la parte di sua competenza – autorizzazione che dovrà indicare le condizioni e i requisiti igienici da osservare, anche per quanto riguarda la lotta contro le mosche e gli altri insetti.

Art. 141

(Revoca autorizzazioni sanitarie)

Le autorizzazioni previste dai precedenti artt. 140 e 141 saranno revocate se gli allevamenti dovessero dar luogo ad inconvenienti igienico-sanitari, non rimediabili con adatti accorgimenti.

TITOLO V

DIFESA CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

CAPO I

Malattie infettive e diffuse

Art. 142

(Elenco malattie infettive)

Le seguenti malattie sono da considerarsi infettive e diffuse (artt. 253 e 254 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265) e, in quanto tali, sono soggette a particolari misure di profilassi e di terapia da parte dell'Ufficiale sanitario e degli altri sanitari del Comune:

- 1) Vaiolo, colera, peste, febbre gialla, lebbra, tifo, paratifo, enterite coleriforme, dissenteria bacillare, dissenteria amebica, amebiasi, epatite virale, alastrim, rosolia, morbillo, varicella, scarlattina, parotite epidemica, brucellosi (febbre ondulante), difterite, pertosse, reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, meningite cerebrospinale, poliomielite, encefalite letargica, influenza, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva dell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature nell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, tetano, febbre <<Q.>>, idatidosi, nevrassiti vitali.
- 2) Tubercolosi

- 3) Malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- 4) Vulvovaginiti infantili;
- 5) Linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;
- 6) Tigna, scabbia;
- 7) Gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini al di sotto dei tre anni, gastroenterite della infanzia nei bambini di età inferiore ai due anni.

Art. 143

(Denunce obbligatorie malattie infettive)

Con appositi moduli forniti dal Comune, su indicazione dell'Ufficiale sanitario, i medici dovranno effettuare denuncia immediata, come previsto dall'art. 254 del T.U. delle Leggi sanitarie al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario che ne informano il Medico provinciale, il quale, a sua volta, ne dà tempestiva notizia all'Assessorato regionale alla sanità e al Ministero della sanità, per ciascuna malattia infettiva e diffusiva – riscontrata nell'esercizio dalla loro attività professionale – come appresso specificato:

Per le malattie indicate al punto 1. dell'articolo precedente: in tutti i casi accertati o sospettati;

Per le tubercolosi: in casi accertati riguardanti persone comprese nella tutela assicurativa, in virtù delle disposizioni in vigore, concerne le assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi, nonché per i casi accertati riguardanti:

- a) Il personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;
- b) Il personale degli alberghi, locande, pensioni, trattorie e bar;
- c) Il personale addetto a i pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- d) Le persone addette ai servizi domestici ed alla assistenza ai bambini, nonché le balie;
- e) Il personale degli ospedali civile e militari delle case di cura, degli ambulatori medici o dispensari sanitari, nonché di collegi, istituti per l'infanzia, asili-nido, ecc.

Deve essere, poi, fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in un altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

Per le malattie di cui al punto n. 3: nei casi accertati: in ospedali civili e militari e nelle case di cura; in istituti di assistenza medico-chirurgica od ostetrica, ambulatori, dispensari, asili-nido, ecc.;

In ospizi e in istituti di ricovero di ogni genere; negli stabilimenti industriali, nei cantieri ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;

In tutte le collettività di persone abitualmente conviventi; nel personale di alberghi, locande e pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

Per le malattie indicate al punto 4.: nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile.

Per le malattie di cui al punto 5.: in tutti i casi accertati.

Per le malattie menzionate al punto 6.: nei casi accertati riguardanti: persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi, convitti;

Personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

Collettività di persone abitualmente conviventi;

Personale di stabilimenti industriali e di ogni altro luogo di lavoro collettivo.

Art. 144

(Malattie veneree – Denuncia)

Per le malattie veneree (sifilide, blenorragia, ulcera venerea, linfogranulomatosi inguinale di Nicolas-Favre, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, vulvovaginiti infantili), la denuncia dei medici, che nell'esercizio della loro professione vengono a conoscenza delle malattie stesse, deve essere indirizzata direttamente all'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale) senza indicazione delle generalità dell'ammalato.

Si richiamano qui le norme de cui alla legge 25 luglio 1956, n. 837 e relativo regolamento d'esecuzione D.P.R. 27 ottobre 1962, n. 2056.

Art. 145

(Isolamento ammalati)

Le persone colpite da malattie infettive in collegi o altri istituti civili o religiosi, pubblici o privati, debbono essere subito isolati, ove possibile; ovvero, sentito L'Ufficiale sanitario, trasportati presso il più vicino adatto Ospedale o, con le dovute cautele e misure profilattiche di isolamento, se possibile, traspostati presso le proprie famiglie.

I locali di detti istituti dovranno essere accuratamente disinfettati.

Art. 146

(Conviventi con ammalati contagiosi)

Chiunque frequenta a qualsiasi titolo stabilimenti, luoghi di lavoro collettivo, scuole, collegi, istituti vari, ecc. nonché i gestori o i lavoratori di alberghi, locande, locali di produzione o vendita di generi alimentari o bevande, debbono, se conviventi con persone affette da malattia infettiva, astenersi dalla loro attività fino a quando non saranno autorizzati a riprendere il proprio lavoro dall'Ufficiale sanitario il quale ha l'obbligo di disporre ogni necessaria misura di profilassi caso per caso.

Art. 147

(Infezione puerperale)

In caso di infezione o sospetta infezione puerperale il medico condotto o il medico libero professionista nonché l'ostetrica condotta, o altra ostetrica libera esercente, hanno l'obbligo di avvertire subito l'Ufficiale sanitario per gli idonei provvedimenti igienico-sanitari da adottare.

Art. 148

(Baliatico)

Le donne affette da sifilide, blenorragia, tubercolosi o da altra malattia infettiva o diffusiva non possono esercitare l'attività di balia, attività che presuppone, comunque, apposita autorizzazione del Sindaco rilasciata dopo accurata visita medica sul soggetto interessato da parte dell'Ufficiale sanitario.

Se la balia risulta affetta da malattia infettiva successivamente al rilascio dell'autorizzazione ottenuta per esercitare il baliatico, l'autorizzazione deve essere immediatamente revocata dal Sindaco a richiesta dell'Ufficiale sanitario che provvede all'inoltro in ospedale per la cura gratuita da balia o del bambino infetto, come previsto dalla legge 25 luglio 1956, n. 837, quando non sia possibile effettuare le adatte cure presso appositi dispensari o da parte del medico condotto.

Art. 149

(Misure igienico-sanitarie per malattie infettive)

Ogni medico curante è tenuto a indicare, per l'ammalato e per i conviventi con l'ammalato, tutte le misure igienico-sanitarie da adottare per impedire il diffondersi di malattie infettive e, ove necessario, disporrà, di concerto con l'Ufficiale sanitario, per l'isolamento del colpito e per la sua disinfezione degli effetti personali e dell'abitazione di questi.

Il medico curante ha, altresì, l'obbligo di comunicare all'Ufficiale sanitario e al Sindaco anche casi di malattie, non previste dall'art. 142 del presente regolamento, che per loro natura e frequenza d'incidenza possano, a suo giudizio, essere causa di diffusione epidemica.

Art. 150

(Malattie infettive di animali)

Per le malattie infettive accertate o sospette di animali o per morti improvvise di questi (cfr. artt. 1 e 2 del regolamento di Polizia veterinaria D.P. 8 febbraio 1954, n. 320, in suppl. ord. alla G.U. n. 142 del 24 giugno 1954), i veterinari comunali e i veterinari liberi professionisti sono obbligati a presentare immediata denuncia circostanziata ad Sindaco e all'Ufficiale sanitario.

Obbligo di denuncia al Sindaco, almeno verbalmente, incombe, peraltro, su chiunque venga a conoscenza di presenza di malattie infettive o di morti improvvise di animali, ciò a fine di consentire immediati e adatti interventi dell'Autorità sanitaria locale sia per impedire il diffondersi delle malattie stesse, sia, soprattutto, per la difesa della salute delle persone esposte direttamente o indirettamente a eventuali contagi.

CAPO II

Vaccinazioni

Art. 151

(Vaccinazioni obbligatorie)

Sono obbligatorie le seguenti vaccinazioni:

1. *Antidifterica* (legge 6 giugno 1939, n. 891, e norme di attuazione di cui al D.C.G. 7 marzo 1940, in G.U. n. 88 del 13-4-1940);

2. *Antipoliomielitica* (legge 4 febbraio 1966, n. 51 e D.M. 14 gennaio 1972, n. G.U. n. 40 del 12 febbraio 1972);
3. *Antitetanica* (legge 20 marzo 1968, n. 419);
4. *Antitifica* (D.C.G. 22 dicembre 1926, in G.U. n. 287 del 14 dicembre 1926);
5. *Antitubercolare* (legge 14 dicembre 1970, n. 1088)

Art. 152

(Vaccinazione antivaaiolosa ed antidifterica)

Le vaccinazioni antivaaiolosa e quella antidifterica vengono, di regola, abbinate salvo che i bambini che risultino da certificato medico di non trovarsi in buone condizioni di salute, nel qual caso le vaccinazione vengono dissociate e rinviate. Debbono essere praticate nel secondo anno di età del bambino, e nel semestre successivo con vaccinazione di richiamo. All'ottavo anno di età la vaccinazione deve essere ripetuta.

Art. 153

(Vaccinazione antipoliomielitica)

La vaccinazione antipoliomielitica deve essere praticata ai bambini entro il primo anno di età, in tre dosi intervallate (la prima: nel terzo mese di vita) e con una quarta dose di richiamo nel terzo anno di vita, secondo le modalità stabilite nel D.M. 14 gennaio nella G.U. n. 40 del 12 febbraio 1972.

Art. 154

(Vaccinazione antitetanica)

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria per le categorie di persone maggiormente esposte ai rischi dell'infezione (spazzini, lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, manovali gli sportivi affiliati al C.O.N.I., i bambini al secondo anno di vita e tutti gli altri soggetti indicati sia nel D.P.R. 7 settembre 1965, n. 1301 sia nella legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitetanica può essere associata, in vaccino misto, con la vaccinazione antidifterica.

Art. 155

(Vaccinazione antitifica)

La vaccinazione antitifica è obbligatoria, in particolare, per le seguenti persone:

- 1) Addetti ai servizi di assistenza e altri servizi in ospedali e case di cura in genere;
- 2) Addetti ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto di malati;
- 3) Addetti ai servizi di approvvigionamento idrico e alla raccolta e smercio del latte;
- 4) Addetti alla lavorazione di bibite e acque gassate.

Art. 156

(Vaccinazione antitubercolare)

La vaccinazione antitubercolare è obbligatoria per alcune categorie di soggetti cutinegativi nella legge 14 dicembre 1970, n. 1088.

Art. 157

(Gratuità vaccinazioni obbligatorie)

Tutte le vaccinazioni, tranne quella antitifica; la cui spesa è a carico del datore di lavoro, sono gratuite e vengono eseguite presso l'Ufficio d'igiene del Comune sotto la personale responsabilità dell'Ufficiale sanitario. Presso i predetti Uffici debbono essere tenuti aggiornati appositi registri nominativi delle vaccinazioni eseguite. Ai fini della validità documentale di vaccinazioni eseguite da medici liberi professionisti occorre il rilascio di appositi certificati da parte dell'Ufficiale sanitario.

CAPO III

Epidemie – Provvedimenti di difesa igienico-sanitaria

Art. 158

(Epidemie)

Quando le malattie infettive assumono carattere epidemico o minacciano di diventarlo, dovrà essere adottata dal Sindaco, su richiesta e proposta dell'Ufficiale sanitario, ogni adatta misura difensiva per la salute pubblica.

Il Sindaco potrà, pertanto:

- 1) Requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, far proteggere o chiudere pozzi;

- 2) Provvedere per la disponibilità di locali di isolamento ai fini della cura di persone colpite da malattia contagiosa, ove non sia possibile l'isolamento a domicilio dell'ammalato o al trasporto all'ospedale più vicino. La direzione tecnica di tale servizio deve essere affidata all'Ufficiale sanitario;
- 3) Disporre, sempre su proposta e a richiesta dell'Ufficiale sanitario, la chiusura di scuole con l'obbligo di darne subito notizia all'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale), al Direttore didattico ed al Provveditore agli Studi competente;
- 4) Emanare ordinanze per l'esecuzione di vaccinazione e per quant'altro possa occorrere per combattere e circoscrivere l'epidemia;
- 5) Disporre appropriata disinfezione, a spese del Comune; di acque strade, esercizi pubblici, edifici e privati, ecc.

Tempestiva informazione di tutte le misure di cui sopra dovrà esser data dal Sindaco all'Assessore regionale alla Sanità, mentre è fatto obbligo di eseguire e fare seguire, da parte del Sindaco stesso e dell'Ufficiale sanitario, eventuali ordinanze o direttive emanate, in occasione dell'epidemia, dal Ministro della sanità e dai competenti organi regionali.

Art. 159

(Prestazioni obbligatorie dei sanitari durante le epidemie)

In caso di epidemia tutti i sanitari, sia quelli dipendenti dal Comune sia i liberi professionisti, sono obbligati a prestare la loro opera secondo le direttive legalmente emanate dall'Autorità locale.

I trasgressori sono punibili, ai sensi degli artt. 256 e 257 del vigente T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, con l'arresto fino a 6 mesi e con l'ammenda da L. 20.000 a L. 200.000, salva l'irrogazione di altre sanzioni amministrative disposte, a norma di legge, dell'Autorità comunale se si tratta di dipendenti del Comune, o dagli Ordini professionali se si tratta di liberi esercenti.

Art. 160

(Prestazioni obbligatorie dei cittadini in genere)

Ogni cittadino è tenuto a prestare la propria opera, rispondente alla sua condizione, arte o professione, quando ne venga legalmente richiesto dal Sindaco, in caso di necessità di prestazioni per fronteggiare un'epidemia.

I contravventori sono punibili, ai sensi dell'art. 258 del vigente T.U. delle leggi sanitarie con l'arresto fino a 3 mesi e con l'ammenda da L. 8.000 a L. 80.000.

Art. 161

(Sanzioni per i trasgressori)

Oltre a quanto disposto nei precedenti articoli 160 e 161 del presente regolamento, si richiama l'art. 260 del vigente T.U. delle leggi sanitarie secondo cui *chiunque* non osserva un ordine legalmente dato per impedire l'invasione o la diffusione di malattie infettive è punito con l'arresto fino a 6 mesi e con l'ammenda da L. 8.000 a L. 160.000. Tali penalità sono aumentate se il responsabile esercita una professione o arte sanitaria.

TITOLO VI NORME FINALI

Art. 162

(Provvedimenti e sanzioni in leggi richiamate)

Vengono richiamate in linea generale, per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel presente regolamento le disposizioni contenute nel testo unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, il Regolamento generale sanitario (per la parte ancora in vigore) approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, nonché il vigente codice penale – per i reati, nel settore dell'igiene e della sanità, perseguibili penalmente – l'art. 153 della legge comunale e provinciale approvata con R.D. 4 febbraio 1915, n. 148, per i provvedimenti contingibili e urgenti del Sindaco, l'art. 2, n. 2, del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, per i provvedimenti dell'Ufficiale sanitario, il testo unico della legge comunale e provinciale approvati con R.D. 3 marzo 1934, n. 383 e la legge 3 maggio 1967, n. 317, per le sanzioni contravvenzionali, e ogni altra norma legislativa e regolamentare vigente, concernente l'igiene e la sanità, sia dello Stato che dei competenti Organi regionali.

