



**Comune di  
Fucecchio**

---

## **Regolamento municipale d'igiene**

Regolamento municipale d'igiene approvato con Deliberazione Podestarile n. 260 del 23.11.1935 e dalla G.P.A. in seduta del 29.01.1936 con decisione n. 184 e successivamente modificato con Deliberazione Podestarile n. 18 del 21.01.1939, n. 93 del 05.05.1942, n. 83 dell'08.08.1953 e Deliberazione Consiliare n. 197 del 14.09.1982.

**Il regolamento è in vigore per le parti che non sono state implicitamente abrogate da normative di settore specifiche**



<b>TITOLO I</b> .....	2
CAPO I - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA.....	2
CAPO II - SERVIZIO ISPETTIVO.....	4
<b>TITOLO II</b> .....	5
CAPO I - SALUBRITA' DEL SUOLO.....	5
CAPO II - SALUBRITA' DELL' ABITATO.....	7
CAPO III - IGIENE DEGLI EDIFICI RURALI.....	9
CAPO IV - NORME IGIENICO-SANITARIE PER LE INDUSTRIE INSALUBRI DI 1^ E.....	10
2^ CATEGORIA.....	10
NORMA TRANSITORIA.....	11
SANZIONI.....	11
<b>TITOLO III - IGIENE DELLE BEVANDE E DEGLI ALIMENTI</b> .....	11
CAPO I - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO.....	11
CAPO II - ESERCIZI DI GENERI ALIMENTARI.....	12
CAPO III - IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO.....	13
CAPO IV - OGGETTI DI USO DOMESTICO.....	17
<b>TITOLO IV</b> .....	17
CAPO I - MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO.....	17
CAPO II - NORME PER LA FORMAZIONE DELL'ELENCO DEI POVERI.....	20
CAPO III - MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI.....	20
<b>TITOLO V - POLIZIA MORTUARIA</b> .....	22
<b>TITOLO VI</b> .....	22
CAPO I - PENALITA'.....	22
CAPO II - DISPOSIZIONI TRANSITORIE.....	22

## **TITOLO I**

### **CAPO I - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA**

1. Il servizio di polizia sanitaria, nel Comune, ha per scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei regolamenti nonché delle disposizioni emanate e dei provvedimenti adottati dalla competente autorità in materia di pubblica e privata igiene, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la sanità pubblica e di reprimere efficacemente le manifestazioni in contrasto con la sua normale situazione.
2. I servizi municipale relativi all'igiene, sotto la direzione del Podestà sono esercitati dall'Ufficiale Sanitario con la cooperazione del Veterinario Municipale e della lavoratrice comunale, per i rispettivi servizi e dei medici condotti nell'ambito delle proprie giurisdizioni. In corrispondenza ai detti servizi è costituito, nel Comune, un Ufficio municipale d'igiene al cui funzionamento, oltre al personale suddetto possono essere addetti altri elementi competenti in materia.
3. L'ufficiale sanitario ha la direzione dell'Ufficio municipale d'Igiene ed in sua assenza, con l'assenso del Prefetto, può essere sostituito da un medico condotto possibilmente scelto fra quelli addetti all'Ufficio stesso.
4. L'Ufficiale sanitario, per l'esercizio delle proprie funzioni, dipende esclusivamente dall'Autorità provinciale sanitaria e dal Podestà quale Ufficiale di Governo. All'Ufficiale Sanitario spetta in particolare il dovere di:
  - a) di vigilare sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune e di tenerne costantemente informato il medico provinciale.
  - b) di vigilare sull'igiene delle scuole e degli istituti di educazione e di istruzione, degli opifici in genere, e di tutti gli stabilimenti ove si compie un lavoro in comune, riferendo in merito al Podestà;
  - c) di denunciare sollecitamente al medico provinciale e contemporaneamente al Podestà tutto ciò che nell'interesse della sanità pubblica possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti nonché le trasgressioni alla legge ed ai regolamenti sanitari, fermo restando in ogni caso l'obbligo del referto ai sensi dell'art.365 del Codice penale e dell'art.4 del Codice di procedura penale;

- d) di assistere il podestà nella vigilanza igienica e nella esecuzione di tutti i provvedimenti sanitari ordinati sia dall'Autorità Comunale che dalle Autorità superiori;
  - e) di raccogliere tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni che riceverà dal Medico Provinciale;
  - f) di adempiere a tutti gli altri compiti che in conformità anche agli obblighi prescritti dal capitolato medico e per ragioni di necessità pubblica gli sono affidati dal Podestà.
5. Il Veterinario a tali effetti deve:
- a) Vigilare sulle condizioni sanitarie del Comune ;
  - b) Registrare, su apposito registro, tutte le denunce di malattie infettive fatte dagli aventi obbligo;
  - c) Esercitare una speciale vigilanza sull'igiene delle stalle e sugli animali destinati alla produzione di latte;
  - d) Ispezionare gli animali esposti sul mercato e quelli da macello ed i locali destinati alla macellazione;
  - e) Esaminare le carni macellate, fresche, insaccate, salate o diversamente preparate sia negli spacci di vendita come quelle provenienti da altri Comuni, per gli scali ferroviari o le strade comuni;
  - f) Redigere alla fine di ogni anno la relazione sullo stato sanitario del bestiame del Comune;
6. La levatrice comunale è tenuta all'osservanza del regolamento speciale per il servizio ostetrico 28 Maggio 1914 n. 589, delle prescrizioni di cui all'art.139 del T.U. 24 luglio 1934, n. 1265, dei regolamenti 6 Dicembre 1928, n. 3318 e 3 febbraio 1901 n. 45, nonché delle istruzioni emanate in proposito dal Ministero dell'Interno (Direzione Generale della Sanità) nonché di tutte le altre disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria. Essa esercita le proprie mansioni alle dirette dipendenze dell'Ufficiale Sanitario
7. I medici condotti hanno l'obbligo di cooperare alla esecuzione dei provvedimenti di igiene e di profilassi che sono ordinati dall'Autorità sanitaria comunale e dalle Autorità superiori, nell'ambito delle rispettive giurisdizioni, nonché attendere a particolari servizi tassativamente prescritti dall'art.56 del T.U. legge sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265.
8. I veterinari esercenti nel territorio del Comune devono attendere all'adempimento dei compiti che dall'Autorità sanitaria possono essere loro affidati agli effetti della Legge sanitaria T.U. 27 Luglio 1934 n. 1265 e del regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914 n. 533 e delle altre leggi e regolamenti vigenti in materia sanitaria.
9. A norma dell'art.100 del T.U. legge sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265, i medici, i chirurghi, i veterinari, le levatrici, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici o infermiere professionali, che intendono esercitare abitualmente la loro professione nel Comune devono far registrare il loro diploma originale presso l'Ufficio municipale d'Igiene e i laureati dopo il 1924-25 il diploma di abilitazione all'esercizio professionale entro un mese dal giorno in cui vi hanno fissato la residenza.
- Allo stesso obbligo sono soggetti i detti professionisti che esercitano solo temporaneamente o saltuariamente, oppure per i soli stranieri, la loro professione nel Comune.
- Tutti coloro che intendono esercitare un'arte ausiliare della medicina (odontotecnici, ottici, infermieri ecc.) devono esibire all'Ufficio municipale d'igiene il loro certificato di abilitazione.
- Gli esercenti la professione di medico chirurgo sono pure tenuti agli obblighi prescritti dall'art.103 del T.U. legge sanitaria 27 Luglio 1934, n. 1265. Ai medici chirurghi e veterinari spetta inoltre l'obbligo prescritto dall'art.154 del Testo stesso.
10. Nell'Ufficio municipale d'igiene sarà tenuto un registro con la firma originale di tutti i sanitari ostensibile al pubblico.
11. I droghieri, i profumieri, i colorari, gli erbaioli, i liquoristi, i fabbricanti di prodotti chimici e preparati farmaceutici ed in genere tutti gli esercenti professioni vigilate che intendono esercitare la loro industria o commercio nel Comune, devono darne preventivo avviso all'Ufficio d'igiene quindici giorni prima.
12. E' vietato di occupare il suolo pubblico per eseguire operazioni relativa all'arte salutare, né è fatta concessione di suolo pubblico per la vendita d'erbe, piante, fiori, seme, radici di natura benefica ed anche soltanto pericolosa.

13. Le norme per l'esercizio delle farmacie sono stabilite dal capo II del Titolo II del T.U. Legge sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265, nonché dalla Legge 22 Maggio 1913 n. 468 e dal relativo regolamento 13 Luglio 1914, n. 829. Nei riguardi del commercio di prodotti chimici, stupefacenti, specialità medicinali, sostanze velenose, di presidi medici-chirurgici, della fabbricazione e vendita di oggetti di gemma, valgono le disposizioni degli articoli 146 e 190 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.
- Particolari istruzioni sono state diramate in merito alla materia precitata dal Ministero Dell'Interno (direzione Generale della Sanità) con le seguenti circolari: 23 Agosto 1914, 5 luglio 1928 e 25 ottobre 1928.
- Per l'apertura di farmacie succursali nelle stazioni di cura valgono le disposizioni dell'art.116 T.U. Legge sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265.

## **CAPO II - SERVIZIO ISPETTIVO**

14. Agli accertamenti di polizia sanitaria si procede mediante un servizio ispettivo da eseguirsi, dietro disposizione dell'Ufficiale Sanitario, dal personale alle sue dipendenze.
15. Le ispezioni sanitarie devono essere eseguite nei confronti:
- a) Dell'igiene delle scuole e dell'abitato
  - b) Dell'igiene dell'acqua, delle altre bevande, delle sostanze alimentari e di oggetti d'uso domestico;
  - c) Dell'esercizio di determinate industrie
  - d) Di tutto quanto interessa la pubblica sanità e per cui richiedesi la competenza di un tecnico.
16. Il funzionario che adempie alla ispezione per penetrare nelle private abitazioni deve essere accompagnato da un agente municipale ed essere munito di un mandato scritto del podestà.
17. Il funzionario che in seguito all'ispezione sanitaria ha accertata la contravvenzione deve redigere apposito verbale da sottoporsi pure alla firma del contravventore e qualora questi si rifiuti di apporvi la propria firma, nel verbale si dovrà fare menzione del rifiuto giustificando i motivi che egli eventualmente abbia addotto.
18. Le sostanze e gli oggetti per cui è stata accertata la contravvenzione devono essere sottoposti a sequestro nei modi di legge e mediante la redazione di apposito verbale.
19. Qualora le sostanze sequestrate siano soggette a putrefazione, e come tali costituiscono motivo di pericolo per la pubblica salute, il Podestà, dietro richiesta del capo dell'Ufficio d'igiene, né ordinerà la distruzione con ordinanza da emettersi ai sensi dell'art.55 del T.U. Legge Comunale e Provinciale 3 Marzo 1934 n. 383.
20. Le sostanze e gli oggetti sequestrati devono essere affidati in custodia al funzionario del Comune appositamente incaricato.
21. In seguito all'ispezione, le sostanze sospettate dannose alla salute pubblica devono essere sottoposte a sequestro provvisorio anche per impedirne il trasferimento e la vendita.
22. Dalle sostanze sospettate dannose alla salute pubblica devono essere prelevati i campioni da inviarsi per l'analisi, al laboratorio d'igiene del capoluogo della Provincia.
23. Il prelievo delle sostanze, di cui al precedente articolo, deve essere fatto alla presenza del proprietario della merce o di un suo delegato e deve effettuarsi secondo le formalità tecniche adottate dall'Autorità giudiziaria nei casi analoghi.
24. Sui campioni chiusi e sigillati deve apporvi la propria firma il proprietario o il detentore della merce sequestrata e qualora esso si rifiuti si farà menzione del rifiuto nel verbale, specificando le ragioni da lui eventualmente addotte.
25. Dei campioni prelevati, uno deve essere consegnato al proprietario o detentore della merce sequestrata e gli altri devono essere consegnati, con il verbale, al capo dell'Ufficio d'igiene.
26. Il capo dell'Ufficio d'igiene deve curare l'invio dei campioni al laboratorio d'igiene del capoluogo della Provincia, per l'esame, trattenendo un campione, per eventuali richieste o denuncia all'Autorità giudiziaria;
27. Qualora dall'analisi eseguita risulti il fatto dell'alterazione o dell'adulterazione delle sostanze o merci ispezionate, o risulti in modo qualunque che esse sono insalubri, il capo dell'Ufficio di Igiene deve comunicare i risultati al Podestà per gli ulteriori adempimenti.
- Qualora invece i risultati dell'analisi siano negativi, il Podestà deve darne immediata notizia all'interessato.

28. Il Podestà, su parere del Capo dell'Ufficio di Igiene, può ordinare la distruzione delle sostanze già sottoposte ad analisi con esito positivo, oppure permetterne l'utilizzazione nei modi suggeriti nel parere stesso.
29. Il personale sanitario ispettivo, oltre alle periodiche relazioni, è tenuto a trasmettere dopo ogni singolo accertamento, d'indole straordinaria, apposita relazione all'Ufficio di Igiene.
30. Il Podestà, per ispezioni, indagini, perizie ecc.. di carattere igienico sanitario può, occorrendo, servirsi di personale tecnico specializzato, appositamente scelto.
31. Oltre i poteri che in genere o per determinati casi gli sono affidati dalla legge e dai regolamenti sanitari, al Podestà, per assicurare l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente regolamento e degli ordini emanati in base ad esse, spettano le facoltà di cui all'art.53 del T.U. Legge Comunale e Provinciale 3 Marzo 1934 n. 383 ed in caso di urgenza quelle contemplate dall'art.55 della Legge stessa.
32. Il Podestà, quando si verifica la necessità assoluta ed urgente, in caso di malattie infettive epidemiche, di occupare proprietà particolari per creare ospedali, lazzeretti, cimiteri o per qualunque altro servizio sanitario, procederà a norma dell'art.7 della Legge 20 Marzo 1865 n. 2248 All. E.

## **TITOLO II**

### **CAPO I - SALUBRITA' DEL SUOLO**

33. A norma dell'art.5, lett. C n° 2 del R.D 14 Settembre 1931, n° 1175, la pulizia delle strade, delle piazze e di tutto il suolo soggetto a servitù di pubblico passaggio, nell'aggregato urbano, spetta al Comune, esclusi i marciapiedi delle strade, la cui pulizia per il tratto corrispondente al proprio edificio, spetta al relativo proprietario.
34. Il concessionario del suo pubblico è tenuto a provvedere alla pulizia del tratto di suolo avuto in concessione.
35. E' proibito di gettare, spandere e depositare, anche in via temporanea immondizia, spazzatura ed altri generi immondi nelle vie, piazze ed in qualunque parte del suolo pubblico e di uso pubblico.  
E' parimenti proibito di gettare le materie stesse nei canali d'acqua corrente per l'aggregato urbano, nelle bocche di fogna e nelle caditoie stradali.
36. Lo spazzamento, compreso quello dei marciapiedi e del suolo pubblico, concesso in uso privato, deve essere sempre preceduto dall'annaffiatura .A tale fine è proibito l'uso dell'acqua di rifiuto.
37. E' proibita qualsiasi immissione di materie liquide sul suolo pubblico. Tale divieto comprende anche la dispersione sotto qualsiasi forma, del materiale da latrina, del liquame e delle altre acque immonde nei corsi d'acqua attraversanti gli aggregati d'abitazione per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati stessi, a meno che le relative condutture siano coperte ed abbiano pareti impermeabili lungo tutto il tratto degli aggregati urbani
38. È vietato il disperdimento delle acque immonde nonché di quelle di rifiuto attraverso il sottosuolo senza l'adozione di quelle misure di difesa che volta per volta saranno prescritte dall'autorità sanitaria comunale.
39. Le aree destinate a deposito di materiale di cui ai precedenti articoli sono designate dal Podestà, sentito l'Ufficiale Sanitario, e devono essere distanti dal centro di popolazione agglomerata almeno cinquecento metri.
40. La cernita e la utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili devono essere eseguite nelle aree e con le norme che saranno stabilite dal Podestà, sentito l'Ufficiale sanitario.
41. Le materie fecali non possono essere utilizzate come concime nei luoghi distanti meno di duecento metri dall'aggregato urbano.  
E' assolutamente vietato di usare tali materie per concimare gli erbaggi
42. Le immondizie e le materie putrescibili delle private abitazioni sino al momento della loro esportazione, devono essere tenuti in recipienti chiusi (Legge 29 Marzo 1928 e D.M. 20Maggio 1928)

43. L'esportazione delle materie di cui al precedente articolo deve essere fatta con carri costruiti secondo le modalità determinate dall'Autorità comunale ed in modo da evitare qualsiasi sperdimento ed esalazione.
44. L'esportazione delle immondizie e delle materie putrescibili fuori dall'abitato deve essere effettuata dal 1° Novembre al 30 Aprile, prima delle ore 9 e dal 1° Maggio al 31 ottobre prima delle ore 8.00  
Sulle immondizie e depositi stessi devono essere sparse sostanze nocive all'evoluzione degli insetti.
45. È vietato di battere e spolverare nel suolo pubblico o nello spazio soprastante oggetti d'uso domestico o di qualsiasi altro uso. Dette operazioni devono essere compiute nei luoghi indicati dall'Autorità comunale.
46. È vietato di lavare il bucato nelle pubbliche fontanelle o nei canali attraversanti l'abitato. Il bucato deve lavarsi nelle località indicate dall'Autorità comunale.
47. La pulizia di strumenti d'uso agricolo, dei carri e di altri oggetti deve effettuarsi nei luoghi stabiliti appositamente dall'Autorità comunale.
48. Ferme restando le prescrizioni riguardanti le acque pubbliche e gli scoli, contenute nella legge dei lavori pubblici, sono proibite tutte le opere le quali modificano il livello delle acque sotterranee o il naturale deflusso di quelle superficiali nei luoghi in cui tali modificazioni siano ritenute nocive dall'Autorità sanitaria del Comune.
49. Per effetto delle disposizioni del presente articolo non si possono intraprendere opere che possono interessare il deflusso acqueo senza la preventiva autorizzazione dell'Autorità comunale.
50. I proprietari di terreni devono evitare qualsiasi forma di impaludamento in opere di scolo in perfetto funzionamento e devono possibilmente eliminare gli impaludamenti preesistenti all'acquisto del terreno.
51. Non sono permessi gli sbarramenti dell'acqua a scopo agricolo o industriale che possono creare impaludamenti dannosi alla salute pubblica.
52. Le irrigazioni a scopo agricolo sono permesse a condizione che l'acqua abbia un continuo ricambio durante il verificarsi della irrigazione stessa.
53. È proibita l'irrigazione a scopo agricolo con acqua cloacale a meno che sia assicurata la sua depurazione secondo sistemi approvati dall'Ufficio municipale d'igiene.
54. I bacini d'acqua a scopo agricolo e industriale debbono essere costruiti a pareti impermeabili e devono essere tempestivamente ripuliti in modo da evitare qualsiasi problema alla salute pubblica.
55. Le vasche destinate alla macerazione delle piante tessili devono essere collocate alla distanza di duecento metri da centri abitati e di cinquanta metri da qualsiasi casa isolata.
56. Durante la macerazione l'acqua deve ricoprire integralmente i materiali da macerarsi e deve essere ricambiata di frequenza. Terminata la macerazione la vasca deve essere ripulita ed i residui che vengono estratti devono essere interrati e diversamente distrutti.
57. Chi intende attivare delle risaie deve presentare al podestà apposita dichiarazione nella quale siano indicate i terreni destinati alla coltivazione di riso. La dichiarazione, pubblicata all'albo pretorio, entro dieci giorni dalla sua presentazione, viene esaminata dal Podestà, e con la relativa osservazione è trasmessa al Prefetto.  
Entro giorni quindici dalla pubblicazione della dichiarazione all'albo pretorio, debbono essere inviate le eventuali opposizioni al Prefetto, il quale decide la controversia.  
Per quanto interessa la coltivazione delle risaie valgono gli art.209 e seguenti del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.
58. Chiunque intende attivare una fabbrica o manifattura compresa nell'elenco di cui all'art.216 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265 deve quindici giorni prima darne avviso al Podestà, il quale quando lo ritenga necessario nell'interesse della salute pubblica, può vietare l'attivazione o subordinarla a determinate cautele.  
Quando vapori, gas, o altre esalazioni, scoli d'acqua, rifiuti solidi o liquami, provenienti da manifatture o fabbriche, possono riuscire di pericolo o di danno per la salute pubblica il Podestà prescrive le norme da applicare per prevenire e impedire il danno o il pericolo e si assicurerà della loro esecuzione ed efficacia.  
Nel caso di inadempimento il Podestà può provvedere d'ufficio nei modi e termini stabiliti dall'art.55 del T.U. Legge Comunale e Provinciale 3 Marzo 1934 n. 383.

59. Lo scarico delle acque impiegate nella macerazione deve farsi mediante condutture di natura impermeabile fino allo sbocco ed in modo di impedire immersioni dannose alla salute pubblica.

## **CAPO II - SALUBRITA' DELL' ABITATO**

60. A termini dell'art.218 del T.U. della Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265, nonché delle istruzioni diramate dal Ministero dell'Interno (Direzione Generale Sanità Pubblica) con la circolare 20 giugno 1896, n. 20900, qualsiasi opera di demolizione, di costruzione o di ampliamento di edifici non può essere eseguita se non in conformità ad apposito progetto approvato dall'Autorità comunale a norma del regolamento edilizio e del regolamento sanitario. Le presenti disposizioni valgono anche per le costruzioni di carattere provvisorio.
61. Non si possono intraprendere opere interessanti, la fognatura domestica e la provvigione d'acqua senza regolare autorizzazione dell'Autorità Comunale.
62. Nella esecuzione delle opere, di cui ai precedenti articoli 60 e 61, gli interessati dovranno attenersi alle norme prescritte dal regolamento Edilizio e d'igiene; nonché a quelle espressamente impartite dall'autorità comunale. A tal fine il Podestà può fare vigilare dal personale dell'Ufficio d'Igiene e dell'ufficio Tecnico i lavori di costruzione o riattamento o riparazione per assicurare l'osservanza delle prescrizioni di cui al precedente comma.
63. In caso di inosservanza il Podestà, con ordinanza da emettersi a norma dell'art.55 del T.U. Legge comunale e provinciale 3 marzo 1934 n. 383, ha facoltà di fare sospendere l'esecuzione dei lavori, salvo gli ulteriori provvedimenti di sua spettanza a mente dell'art.53 della Legge stessa.
64. Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio su terreno già adibito come deposito di immondizie, di letame, di residui putrescibili, o di altre materie insalubri che abbiano potuto inquinare il suolo, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse e risulti, per accertamenti eseguiti dall'Autorità sanitaria del Comune, che il corrispondente sottosuolo è stato ridotto in condizioni salubri.
65. Nelle opere di nuova costruzione, come in quelle di riattamento non si può adoperare materiale vecchio, salnitro o inquinato, nonché terra proveniente da luoghi malsani.
66. I sottotetti per essere abitabili devono essere interamente rivestiti di un controsoffitto con spazio d'aria interposto. Non sono abitabili i sottotetti costituiti con le sole falde del tetto.
67. Le terrazze devono avere pendenza e sufficienti bocchette per l'immediato scarico delle acque piovane. I pavimenti delle terrazze non possono avere un livello superiore a quello delle stanze che immettono sulla terrazza stessa.
68. Le scale devono avere dimensioni sufficienti per i bisogni dell'abitazione. Esse devono essere bene aerate ed illuminate con finestre praticate nelle pareti che si aprono verso l'esterno. Le camere adibite a cucina devono essere munite di retina metallica per la difesa contro le mosche. Durante l'estate in esse debbono appendersi fasci di arbusti imbevuti.
69. E' vietato di tappezzare le stanze con carta o stoffe tinte con i colori nocivi inclusi nell'elenco di cui all'art.350 del T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265. E' pure vietato di adoperare colori nocivi per decorare o colorire gli ambienti.
70. Ogni edificio deve avere la gronda del tetto sia verso la pubblica via come verso i cortili, munita di doccia metallica in grado di ricevere e convogliare le acque pluviali ai tubi di sfogo. Nelle acque e nei tubi di sfogo è vietato di immettere acque lorde di lavatura domestica proveniente da cessi, acquai, bagni ecc.
71. Le acque pluviali verso le vie, piazze ed altri siti di uso pubblico devono essere condotte fino al suolo per mezzo di tubi con sfogo in appositi cunicoli in modo da evitare lo spandimento dell'acqua sul suolo.
72. I giardini, gli orti, i prati annessi agli edifici e le aree fabbricabili devono essere provveduti di canali per lo smaltimento delle acque, disposti in modo che le acque non siano dirette contro i muri.
73. Per la nettezza dei cortili, negli anditi delle porte, sulle scale e nei corridoi, e su qualunque altro tratto di suolo privato nell'area fabbricabile, devono osservarsi le disposizioni dell'art.35 del presente Regolamento. Spetta al servizio di nettezza urbana municipale di ordinare, spargere, durante l'estate, negli angoli morti ove sono orinatoi previsti o improvvisati, spargimenti di latte di calce.

74. Ogni focolare, anche a gas, deve essere munito di una propria ed esclusiva gola con prolungamento sul tetto. I tubi di lamiera, dei camini sono permessi purché non appoggino contro il muro esterno verso il suolo pubblico.
75. I caloriferi ad aria calda devono essere alimentati ad aria presa direttamente dall'esterno e mediante bocca alquanto elevata sul terreno.
76. I forni per la panificazione devono essere costruiti in modo da non recare molestia alle abitazioni prossime e forniti dei requisiti igienici prescritti dalle leggi vigenti sia per la tenuta igienica come per l'attrezzatura.
77. Ogni fabbricato, destinato ad abitazione, deve avere un numero sufficiente di latrine costruite in modo da ricevere aria e luce dall'esterno e senza diretta comunicazione con la cucina e le altre stanze di abitazione.
78. Allo scopo di impedire cattive esalazioni ogni bocchetta di scarico per liquame deve essere munita di sifone.
79. Salvo deroghe da farsi, caso per caso, dall'Autorità Sanitaria del Comune, i pozzi neri debbono essere costruiti all'esterno dei fabbricati.
80. I pozzi neri delle case devono distare almeno dieci metri dai pozzi chiari, acquedotti o serbatoi d'acqua.
81. E' vietato di fare uso di bottini mobili o fosse trasportabili per le materie fecali.
82. I progetti per la costruzione di nuove case urbane o rurali, quelli per la costruzione o la sopraelevazione, o per modificazioni che comunque possono influire sulle condizioni di salubrità delle case esistenti, devono essere sottoposti al visto del podestà, che provvede previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione edilizia.
83. Le case di nuova costruzione od in parte rifatte non possono essere abitate se non dopo l'autorizzazione del Podestà, il quale l'accorderà soltanto previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario e di un Ingegnere delegato.
84. Il Podestà, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario del Comune o del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile e fare chiudere una casa o parte della medesima riconosciuta pericolosa dal punto di vista igienico e sanitario (art.222 T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265).
85. I pozzi neri messi fuori d'uso devono essere completamente vuotati, disinfettati e riempiti di materiale pulito.
86. Il proprietario dell'abitazione o chi per esso, deve curare la vuotatura dei pozzi neri quando le materie da asportarsi abbiano raggiunta una distanza di cm. 20 dalla faccia interna della lapide.
87. La materia estratta dai pozzi neri deve essere asportata nei luoghi indicati dall'autorità comunale. La vuotatura dei pozzi neri ed il trasporto delle materie deve effettuarsi nelle ore stabilite e con i mezzi prescritti e sotto l'osservanza di tutte le misure ordinate dall'Autorità comunale.
88. Le scuderie e le stalle dei fabbricati di nuova costruzione non devono avere dirette comunicazioni con le camere delle abitazioni. Le mangiatoie, le rastrelliere e gli abbeveratoi devono essere fatti con materiale passibile di lavatura e di disinfezione e, occorrendo, di distruzione. Le finestre delle stalle devono essere munite di retina metallica per la difesa contro le mosche.
89. Il letame non può essere ammassato nelle stalle ma deve essere trasportato fuori dell'abitato, con carri chiusi, in modo da evitare lo sperdimento, e depositato in fossa impermeabile e munita di tettoia, qualora debba servire per una prossima concimazione, dovendo in caso contrario essere depositato nella prescritta concimaia. Nei mesi estivi lo stallattico deve essere asportato quotidianamente nelle ore ed alla distanza dall'abitato prescritta dal regolamento di polizia urbana. Al pavimento della stalla debbono farsi continui e abbondanti lavaggi.
90. Le rimesse che servono anche per la pulizia delle vetture devono essere provviste di acqua corrente e di conduttura di suolo.
91. Nell'interno dell'abitato è proibito di tenere allevamenti di pollame, di conigli e di maiali.
92. Durante la demolizione di edifici si devono praticare frequenti bagnature, per evitare lo spolverio. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere in panieri o mediante canali chiusi.
93. Il materiale di demolizione non può rimanere ammucchiato nei cortili e negli steccati oltre tre giorni, ma entro detto termine deve essere trasportato in luoghi di scarico.



94. Il materiale di demolizione sudicio o tale da produrre esalazioni deve essere asportato immediatamente ai luoghi di scarico.
95. Per i locali da lavoro, nei quali si esercita una industria, oltre le disposizioni dell'art.225 del T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934, n. 1265, si devono osservare scrupolosamente le norme dettate per l'igiene del lavoro con la legge 17 aprile 1925 n. 473 e con il R.D. 14 aprile 1927 n. 530, nonché le norme integrative del D.M. 30 novembre 1929.
96. Per l'apertura degli alberghi occorre, ai fini igienico sanitari, l'autorizzazione del Podestà che la concede su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.  
Contro il provvedimento del Podestà è ammesso ricorso al Prefetto che decide sentito il Medico Provinciale.
97. Il Podestà, anche su proposta dell'Ente Nazionale delle Industrie Turistiche, sentito l'Ufficiale Sanitario, quando un albergo è giudicato insalubre per l'ubicazione, oppure per le condizioni dei locali e delle dipendenze e relativi impianti ed arredamenti, può prescrivere all'esercente i lavori per rimuovere le cause di insalubrità. Se l'esercente non possa o non voglia eseguire tali lavori, può ordinare la chiusura dell'albergo. Contro l'ordinanza del Podestà è ammesso ricorso al Medico Provinciale.

### **CAPO III - IGIENE DEGLI EDIFICI RURALI**

98. Ferme restando le disposizioni di cui al Capo II del Titolo I, per quanto sono applicabili agli abitati rurali, i proprietari di case rurali adibite per abitazione di coloro che sono addetti alla coltivazione dei fondi devono mantenere lo stabile in condizione di abitabilità dal punto di vista igienico, mediante le opportune riparazioni ed aggiunte. Nel caso di inadempimento il Podestà provvederà a carico del proprietario a norma dell'art.223 del T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265.
99. Per i ricoveri degli operai avventizi addetti alla coltivazione dei fondi, il proprietario del fondo deve provvedere a norma dell'art.224 del T.U. Legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.
100. Ogni edificio rurale, adibito ad abitazione, deve essere munito di regolare latrina con immissione in apposito pozzo nero costruito ad arte. Le acque domestiche di rifiuto devono essere condotte con tubi impermeabili nella concimaia e in apposito serbatoio costruito con mezzi idonei ad evitare qualsiasi nociva infiltrazione.
101. Gli abbeveratoi devono essere costruiti di materiale di facile lavatura, devono essere alimentati con acqua potabile, e possibilmente corrente e non possono essere adibiti ad usi estranei.
102. Le vasche per il bucato devono essere isolate. Qualora si eserciti l'industria degli ortaggi, il podere deve essere provvisto di apposita vasca per il lavaggio ed il rinfrescamento di essi.
103. Gli ammassi di letame fuori concimaia e il deposito provvisorio di altre materie per la concimazione sono soltanto permessi nella misura necessaria per il podere da concimarsi ed a distanza di cinquanta metri dall'abitazione e dai pozzi d'acqua, acquedotti, serbatoi ecc.
104. Ogni stalla rurale con due o più bovini o equini adulti deve essere munita di concimaia da costruirsi nei termini e secondo le modalità prescritte dal Podestà, a norma degli articoli 233 e 234 del T.U. Legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.
105. Per la lettiera è proibito di servirsi di materiale sudicio proveniente da oggetti infetti o in decomposizione. Sia le stalle come il bestiame devono essere tenuti con la massima pulizia.
106. Ogni parte della casa come il cortile devono essere tenuti costantemente puliti. Le spazzature devono essere conservate nella concimaia oppure in apposita fossa alla distanza dall'abitazione e dalle sorgenti o depositi d'acqua.
107. La costruzione delle case rurali, in genere, dovrà essere eseguita anche sulla delle istruzioni diramate dal Ministro dell'Interno (Direzione Generale della Sanità) con le circolari 20 Giugno 1896 n. 20900 e 27 Agosto 1907 n. 20900-28.
108. Qualora nelle abitazioni rurali non siano attuabili sufficienti miglioramenti o si rifiutino i proprietari di introdurli nei loro stabili, questi saranno dal Podestà dichiarati in tutto o in parte inabitabili e fatti chiudere a termini dell'art.222 del T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265.

## **CAPO IV - NORME IGIENICO-SANITARIE PER LE INDUSTRIE INSALUBRI DI 1^ E 2^ CATEGORIA**

1. Tutte le Industrie insalubri di 1^ e 2^ categoria devono provvedere a recintare il terreno di proprietà adiacente agli stabilimenti medesimi con idonei manufatti da mantenere in buono stato di conservazione.
2. Tutte le industrie di cui al precedente articolo devono provvedere alla asfaltatura dei piazzali di pertinenza ed alle relative opere di fognatura perlomeno nelle zone dove vengono effettuate operazioni di carico e scarico di materiali che per loro caratteristica o per influsso di agenti atmosferici possono dare adito a inquinamento del suolo e del sottosuolo.
3. Le industrie di cui ai precedenti articoli devono avere a disposizione per i depositi un idoneo contenitore stagno munito di coperchio, atto a contenere i rifiuti solidi di lavorazione. Sono vietati depositi di rifiuti di qualsiasi genere all'esterno.
4. Fatte salve le disposizioni di legge statali in merito, tutte le industrie insalubri di 1^ e 2^ categoria devono mantenere in perfetta efficienza tutti i servizi igienici previsti per legge. I locali di lavoro ed i servizi di cui sopra devono essere frequentemente tinteggiati all'interno ed all'esterno e mantenuti in buono stato di pulizia.
5. Le industrie conciarie e comunque tutte quelle attività di cui all'art.58 del regolamento comunale d'Igiene devono ottemperare alle seguenti prescrizioni:
  - a) Le operazioni di carico e scarico delle pelli grezze, spaccature, scarnature, wett-bleu, prodotti chimici, ecc. devono essere effettuate all'interno dei piazzali di pertinenza. E' assolutamente vietato effettuare tali operazioni nella pubblica via.
  - b) Le pelli grezze o comunque non finite devono essere protette dagli agenti atmosferici. Nei mesi di Maggio, Giugno, Luglio, Agosto e Settembre devono essere adottati tutti i provvedimenti e gli accorgimenti necessari al fine di impedire l'emanazione di odori nauseabondi e la proliferazione degli artropodi vettori di malattie patogene, dei parassiti e dei ratti.
  - c) I fontini e le vasche contenenti i residui delle spaccature e delle scarnature delle pelli in trippa devono essere muniti delle opportune protezioni e se ubicati all'esterno, dotati di appositi coperchi. Devono, inoltre, essere frequentemente disinfettati e vuotati prima che i residui di lavorazione raggiungono il limite di capienza.
  - d) Le rasatrici, le smerigliatrici e tutte le macchine che producono polveri, devono essere dotate di condotto aspirante che adduca le polveri ed i residui in appositi contenitori ermeticamente chiusi e posti all'esterno del luogo di lavoro.  
E' vietato tenere depositi di smerigliatura e rasatura all'aperto come pure è vietato lo spandimento nei campi
  - e) I pozzi di prelievo idrico devono essere muniti di idoneo contatore per la misurazione delle portate di alimentazione, posizionato il più vicino possibile all'imboccatura del pozzo. Sono ammesse deroghe solo in caso di comprovata necessità e dietro autorizzazione dell'Ufficio anti-inquinamento.  
I pozzi inattivi devono essere cementati e chiusi sotto il controllo dell'ufficio tecnico comunale.
  - f) Ogni attività di cui al presente articolo deve installare e tenere in buono stato di manutenzione una griglia fissa con aperture massime di cm. 1 e di un pozzetto di ispezione per i prelievi di controllo. Non sono consentite aperture di alcun genere tra la griglia fissa ed il corpo ricettore. Quelle esistenti devono essere sigillate a cura dell'ufficio anti-inquinamento. Tutte le aziende conciarie nel cui ciclo di lavorazione è prevista la fase di depilazione devono essere munite di griglia autopulente indipendentemente dalla griglia fissa.
  - g) I bottali per la concia delle pelli devono essere muniti di idonea protezione tale da impedire l'accesso degli addetti durante la fase di rotazione.  
I bottali adibiti a Pichel o a sostanze pericolose devono essere dotati di aspiratore tale da garantire il totale ricambio d'aria.
  - h) I mezzi destinati al trasporto delle pelli grezze in pelo devono essere dotati di cassoni chiusi.

I mezzi destinati al trasporto del carniccio, delle pelli in trippa, delle spaccature, del Wett-bleu, ecc. e di quant'altro possa dar adito a fenomeni di sgocciolamento devono avere il cassone a tenuta stagna.

### **NORMA TRANSITORIA**

Per l'adeguamento alle norme di cui sopra viene stabilito un termine massimo di tre mesi dall'entrata in vigore delle medesime.

### **SANZIONI**

Per le sanzioni alle norme suddette valgono quelle previste dall'articolo 270 del regolamento Municipale di igiene.

## **TITOLO III - IGIENE DELLE BEVANDE E DEGLI ALIMENTI**

### **CAPO I - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

109. Le case le quali non risultano fornite, per accertamenti espressamente eseguiti dall'Ufficiale Sanitario, d'acqua potabile in misura sufficiente per la popolazione della casa, sono dichiarate inabitabili ai sensi dell'art.222 del T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265.
110. L'ufficiale comunale di igiene deve esercitare una continua vigilanza sulla presa d'acqua, sulla conduttura, sulla dotazione e sulla distribuzione. Ogni sospetto o alterazione sulle condizioni dell'acqua deve essere dagli interessati denunciato immediatamente all'Ufficio di igiene del Comune.
111. È vietato sia ai proprietari che agli inquilini di alterare anche in via temporanea il deflusso dell'acqua per uso domestico.
112. Gli esercizi pubblici, i lavatoi, i laboratori, gli stabilimenti, gli stallaggi, le rimesse ecc. devono avere una dotazione propria di acqua corrente.
113. Non possono essere costruite fontane in luogo aperto al pubblico senza l'autorizzazione dell'Autorità comunale.
114. A norma dell'art.123 del regolamento 3 febbraio 1901 n. 44 è vietato di vendere, fornire o distribuire a scopo alimentare acqua contaminata o insalubre.
115. L'uso dell'acqua di pozzo o di cisterna per bevanda sarà tollerata solo in quelle località nelle quali non sia possibile dotare l'edificio di acqua derivata dagli acquedotti.
116. In ogni caso i pozzi dovranno essere riconosciuti salubri dall'Ufficiale Sanitario e dovranno distare di almeno dieci metri dai pozzi neri, fogne, depositi di letami ecc.
117. I pozzi dovranno essere costruiti con buona muratura rivestita internamente di uno strato di cemento e con pareti rese altrimenti impermeabili per impedire infiltrazioni di acqua inquinate superficiali o profonde dal suolo circostante.
118. Dovranno essere muniti superiormente di parapetto alto almeno cm. 80.
119. I pozzi dovranno essere chiusi superiormente con coperchio a chiave, dovranno essere frequentemente purgati, e per attingere acqua si dovrà fare uso di pompe ed almeno di un manubrio fisso.
120. I pozzi abbandonati devono essere demoliti e riempiti con sabbia e ghiaia in modo da evitare qualsiasi impaludamento.
121. I proprietari dei pozzi e delle condotte d'acqua sono tenuti ad adottare tutte le misure prescritte dall'Autorità Sanitaria per assicurare la salubrità dell'acqua ed evitare infiltrazioni a danno del vicinato.
122. Dove è impossibile o malagevole munirsi diversamente d'acqua per uso potabile o domestico, è permesso l'uso delle cisterne.  
Sia le pareti come le condotte di alimentazione delle cisterne devono essere costruiti con materiale impermeabile.
121. Le cisterne devono essere munite di coperchio e devono essere tenute con la massima nettezza.

- 122 Qualora l'acqua per uso d'alimentazione o domestico venga distribuita a mezzo di colonne montanti, queste dovranno essere di ferro, di ghisa o di piombo solforato o rivestito nell'interno di uno strato di stagno. I tubi di piombo ordinari saranno solo, tollerati per le distribuzioni interne delle abitazioni.
- 123 Dove sia mantenuto il sistema della distribuzione dell'acqua per uso domestico, per mezzo di serbatoi, questi dovranno essere costruiti con materiale che non possa alterare la purezza dell'acqua anche con una lunga permanenza, non saranno mai rivestiti internamente di piombo, né ricoperti con vernice contenente piombo.
- 124 I serbatoi dovranno essere costantemente chiusi con coperchio e collocati in luogo chiuso a chiave, ma di facile accesso per le riparazioni e la ripulitura.
- 125 La tubatura di distribuzione e di scarico dell'acqua per uso potabile non dovrà mai avere alcuna continuità con quella per la distribuzione e scarico delle acque per le latrine. L'acqua di sopravanzo nei serbatoi non si scaricherà mai con tubo diretto nelle canne delle latrine e dei pozzi neri.
- 126 I lavatoi pubblici per gli effetti d'uso personale e oggetti d'uso domestico devono essere formati di diversi compartimenti distinti con apposita bocca di immissione e di scarico d'acqua per ciascuno.  
Le pareti devono essere intonacate ed imbiancate ed il pavimento costruito con materiale impermeabile, deve avere la voluta pendenza per l'uscita dell'acqua dalla bocca di scarico.
127. Nei pubblici lavatoi, come nei corsi superficiali d'acqua ove è permesso il bucato, non si possono lavare effetti né oggetti appartenenti a famiglie in cui vi siano verificati casi di malattie infettive.
128. Ai lavori non può essere distribuita acqua che abbia già servito ad altro uso domestico, industriale o agricolo. L'acqua di rifiuto dei lavatoi non può essere immessa in canali d'acqua che possono servire per uso potabile o domestico o per lavaggio d'erbaggi o altri materiali d'uso alimentare per l'uomo o per gli animali.
129. Per i progetti per la costruzione di acquedotti per i progetti di opere per la provvista di acqua potabile alle popolazioni rurali e quelli per la costruzione di case e borgate rurali valgono le disposizioni contemplate dagli art.228 e 229 del T.U. Legge sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265.

## **CAPO II - ESERCIZI DI GENERI ALIMENTARI**

130. Indipendentemente dagli obblighi spettanti ai medesimi in forza d'altre leggi per ragioni di commercio o altre, tutti gli esercenti di generi alimentari, sia all'ingresso come al minuto, sia in appositi negozi o locali, sia all'aperto in determinate località, sia sotto la forma ambulante o girovaga, non possono iniziare l'esercizio del proprio commercio se non sono stati autorizzati dall'Autorità Sanitaria del Comune, in seguito a denuncia di apertura del rispettivo spaccio all'Ufficio Municipale di Igiene.  
Prima di assumere personale gli esercenti spacci di generi alimentari in genere devono sottoporlo a visita medica per accertare che sia immune da malattie contagiose e qualora durante la prestazione del servizio sia colpito da tali malattie, devono denunciarlo all'Ufficiale municipale per la misura di sua competenza (Circolare Direzione Generale Sanità Pubblica 2 Agosto 1933, n. 20300).
131. Gli obblighi di cui al precedente articolo spettante pure agli esercenti elencati nell'art.86 del T.U. Legge di P.S. 18 Giugno 1931 n. 773.
132. Nella denuncia gli esercenti devono indicare tutti i locali adibiti al Commercio, compresi quelli di deposito, le cantine e i magazzini, il personale assunto per l'esercizio del commercio ed i generi posti in vendita.
133. Il Podestà, a mezzo del personale dell'Ufficio d'Igiene farà esaminare l'idoneità, sotto il punto di vista igienico, dei locali e la compatibilità del personale assunto per lo spaccio, per accertare il concorso delle condizioni prescritte dal Regolamento sanitario.
134. La licenza di apertura dell'esercizio può essere anche subordinata all'adozione di misure emerse necessarie dagli accertamenti eseguiti dall'autorità sanitaria.
135. Gli esercizi aperti o il commercio iniziato senza l'autorizzazione del Podestà, o prima di avere ottemperato alle condizioni imposte agli effetti sanitari, saranno sospesi con

- ordinanza del Podestà, salvo a determinare la chiusura definitiva con un ulteriore provvedimento dell'Autorità stessa.
136. Il personale ispettivo addetto all'ufficio di igiene deve esercitare una vigilanza continua sugli esercizi di cui agli articoli 130 e 131 del presente Regolamento, denunciando immediatamente all'Ufficio Municipale d'Igiene le irregolarità accertate in via sanitaria.
  137. Dietro parere dell'ufficio d'Igiene, in seguito alla denuncia di cui al precedente articolo, il Podestà può con ordinanza sospendere l'apertura dell'esercizio o l'attività del commercio di cui trattasi, prescrivendo contemporaneamente le misure da adottarsi per la ripresa della vendita.
  138. La vigilanza sugli alimenti e sulle bevande deve estendersi anche sopra i veicoli di transito e su qualsiasi altro mezzo di trasporto .
  139. È vietato ai commercianti ambulanti di smerciare quei prodotti che, per disposizione di legge o dell'autorità sanitaria, sono soggetti a particolare vigilanza dell'Autorità stessa.
  140. A norma dell'art.108 del regolamento 3 febbraio 1901, n. 45 è vietata la vendita di prodotti alimentari e di bevande, anche non nocive, non rispondenti per natura, sostanze o qualità, alla denominazione in base alla quale sono stati designati, come pure è vietata la vendita di prodotti privati in parte della loro proprietà nutriente o mescolati con materie di qualità inferiore.
  141. I generi alimentari soggetti a facile inquinamento oppure mangiabili senza che siano sottoposti a cottura, lavaggio e depelamento, devono essere esposti in modo che il compratore non possa personalmente farne la scelta. Detti generi non possono essere esposti all'aperto, fuori del negozio e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi a ciò idonei e di massima pulizia.
  142. La vendita ambulante dei generi di cui al precedente articolo, sia sul pubblico mercato come in forma girovaga, è subordinata anche a norme da emanarsi dal Podestà con apposita ordinanza.
  143. Relativamente agli spacci di generi alimentari, sia in negozi, come sotto forma ambulante, agli esercizi di cui all'art.6 del T.U. Legge di P.S. 8 giugno 1931 n. 773 ed agli stabilimenti di produzione di generi alimentari, devono osservarsi le prescrizioni contemplate dalla Legge 29 marzo 1928 n. 858 e dal D.M. 28 maggio 1928.

### **CAPO III - IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI LARGO CONSUMO**

144. La macellazione degli animali destinata scopo alimentare, la vendita e il trasporto delle carni fresche, la vendita e la elaborazione delle carni congelate ed insaccate, deve effettuarsi secondo le norme del regolamento comunale per la vigilanza sanitaria sulle carni 30.04.1929
145. Tutti gli animali bovini, ovini, equini e suini destinati alla alimentazione devono essere sottoposti, prima della macellazione, ad una visita sanitaria per constatarne l'età, lo stato di nutrizione e le condizioni di salute.
146. In caso di accertamento di malattie contagiose sia dell'animale vivo, come dopo la macellazione, il proprietario dell'animale deve dichiararne la provenienza per le ulteriori incombenze dell'autorità sanitaria.
147. Tanto la macellazione come l'ispezione delle carni deve avvenire nelle ore ed alla luce del giorno. Quando occorre procedere a dette operazioni in ore diverse i locali all'uopo adibiti debbono essere sufficientemente illuminati.
148. Non sono ammessi alla macellazione animali che non abbiano raggiunto un'età tale da assicurare la maturità delle carni né è permessa la macellazione di animali che abbiano subito dei maltrattamenti, fino a che, a giudizio del medico veterinario non si siano rimessi dalle relative alterazioni.
149. È permesso l'uso delle carni di animali abbattuti in stato morbosso quando l'innocuità delle carni stesse sia stata riconosciuta, caso per caso, dal veterinario comunale, il quale dovrà pure stabilire se dette carni siano ammesse alla libera vendita oppure se debbono essere vendute come carne di bassa macellazione.
150. Eseguita l'ispezione delle carni il medico veterinario in presenza dell'esercente gli farà apporre quel numero di bolli che ritiene opportuno per il riscontro del controllo. L'esercente ha facoltà di chiedere per sua garanzia l'apposizione di un maggior numero di bolli

151. La bollatura delle carni deve essere eseguita in conformità alle disposizioni del R.D. L. 26 settembre 1930 n. 1458 e giusta le istruzioni impartite dalla Direzione Generale della Sanità pubblica con la circolare 6 gennaio 1931.
152. Le carni non possono essere ammesse ad uso industriale se non previa autorizzazione del veterinario comunale.
153. Le carni ed i visceri non atti al consumo devono essere distrutti a norma dell'art.7 del reg. di polizia veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.
154. L'impianto delle celle frigorifere o di locali costruiti appositamente per la conservazione o deposito delle carni deve riportare la preventiva autorizzazione dell'Ufficio Municipale di Igiene. In merito valgono le istruzioni diramate dalla Direzione Generale della Sanità pubblica con la circolare 23 maggio 1929 n. 24596.
155. Il trasporto delle carni in massa deve essere effettuato secondo le modalità prescritte dall'Ufficio Municipale di Igiene a norma dell'art.39 del R.D. 1928 n. 3298.
156. Il trasporto delle carni, ammesse alla libera vendita, ai privati deve essere fatto con ceste di vimini in stato di buona pulizia e conservazione. La carne deve essere coperta quanto meno con pannolino pulito. I carri per il trasporto delle carni devono essere muniti di coperchio e con le pareti interne rivestite di lamiera in modo da poter essere tenuti costantemente nella perfetta nettezza.
157. Il personale addetto alla macellazione ed allo spaccio delle carni deve tenersi costantemente pulito indossando per le proprie operazioni giubba e grembiule bianchi.
158. Gli spacci della carne ammessi alla libera vendita devono essere distinti da quelli di carne di bassa macelleria, i quali ultimi sono gestiti secondo le tassative disposizioni .
159. Le carni provenienti da altri Comuni devono riportare il marchio del Comune di provenienza ed essere accompagnata da un certificato sanitario del Comune stesso.
160. Alla vigilanza sanitaria sono pure soggette le carni insaccate, salate e preparate, provenienti dall'estero.
161. Per il trasporto delle carni insaccate devono pure conservarsi le istruzioni impartite dalla Direzione Generale della sanità Pubblica con la circolare 15 novembre 1929 n. 24998.Per il trasporto delle carni insaccate da un Comune all'altro, di proprietà dell'Autorità militare, devono osservarsi le disposizioni diramate dalla Direzione Generale della Sanità Pubblica con la circolare 31 maggio 1929 n. 24996.
162. È vietata la vendita ambulante, sotto qualsiasi forma, delle carni d'ogni genere. Tale vendita potrà effettuarsi in casi eccezionali dietro esplicita autorizzazione dell'Autorità Sanitaria secondo le modalità da essa espressamente prescritta.
163. Il pollame, i conigli e la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del veterinario comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione e l'assegnazione alla bassa macelleria, deve attenersi alle disposizioni del Reg. 20 Dicembre 1928 n. 3298.
164. Tanto il pollame come selvaggina a pelo ed a piuma, esposti in vendita, devono portare evidenti tracce dell'uccisione. La selvaggina a pelo è soggetta a vigilanza sanitaria come gli altri animali da macello.
165. In conformità alle condizioni stabilite dalla legge sulla pesca 4 marzo 1877 e relativo Reg. sulla pesca fluviale e lacuale 22 novembre 1914, nonché degli art.118 e 119 del Reg. Gen. Sanitario 3 febbraio 1901 n. 45, è permessa la pesca e la vendita dei pesci, ostriche, mitili e simili.
166. Per il trasporto nel comune e la vendita dei pesci pescati in periodo di divieto, occorre che i medesimi siano accompagnati da regolare certificato del luogo di provenienza rilasciato dal Podestà con l'indicazione della relativa autorizzazione prefettizia, a norma degli art.14 e 17 del Reg. sulla pesca.
167. Le vasche ove si mette in guazzo e si ammolta il merluzzo, il baccalà, lo stoccafisso ecc., devono essere impermeabili e provviste di acqua salubre e corrente (art.165 R.D. 3 agosto 1890). Qualora non sia possibile fornire le vasche predette d'acqua rinnovata, essa deve essere rinnovata frequentemente in modo da evitare qualsiasi alterazione.
168. La produzione, il trasporto, la vendita e la vigilanza sul consumo del latte destinato all'alimentazione, sono soggette all'osservanza delle disposizioni contemplate dal Reg. 9 maggio 1929 n. 1647, per la cui applicazione devono tenersi presenti anche le istruzioni impartite dalla Direzione Generale della Sanità Pubblica con la circolare 7 luglio 1929 n. 24303.Per il personale addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie e alle latterie è

obbligatoria la vaccinazione anti tifo a norma dell'art.1 del Decreto del Capo del Governo 2 dicembre del Capo del Governo 2 Dicembre 1928.

169. A norma dell'art.16 del Reg. Gen. 9 maggio 1929 n. 1647 il Podestà con apposita ordinanza determina i requisiti sostanziali che il latte, destinato al consumo diretto, deve avere.
170. Nelle prove di stalla, per la densità è ammissibile il seguente scorta massima gradi 2 per il grasso 0,3% per il residuo magro 0,05%.
171. Per la vigilanza da esercitarsi sul latte destinato all'alimentazione, l'autorità sanitaria, nell'eseguire la prova della tubercolina deve pure uniformarsi alle istruzioni diramate dalla Direzione Generale della Sanità Pubblica con la circolare 20 novembre 1929, n. 24303.
172. Non si potrà mettere in vendita, a scopo di alimentazione, latte proveniente da altri Comuni senza esplicita autorizzazione del Podestà, al quale dovranno essere fornite tutte le notizie ritenute necessarie dall'Ufficio Municipale di Igiene.
173. Chi trasporta da altri comuni latte per scopo alimentare deve essere munito di apposito certificato rilasciato dal medico veterinario del Comune di provenienza vidimato dal Podestà. Nel detto certificato devono essere riportati tutti i requisiti specifici del latte esportato nonché le notizie a prova della sua commestibilità.
174. Il latte deve essere assoggettato a frequenti visite negli spacci, presso i venditori ambulanti e nei luoghi di produzione. Il servizio di vigilanza spetta al personale sanitario ed ai vigili municipali.
175. I produttori come i venditori del latte, sia locali come quelli provenienti da altri Comuni, per il trasporto e la vendita del latte devono servirsi dei recipienti prescritti dall'Ufficio municipale di igiene.
176. La fabbricazione e la vendita del burro e dei suoi surrogati è disciplinata dal R.D. L. 15 ottobre 1925 n. 2033 dal Reg. I luglio 1926 n. 1361 e dalla legge 19 Maggio 1930 n. 767.
177. La macinazione dei cereali è disciplinata dal R.D. L. 12 agosto 1927 n. 1680 e dalla legge 17 marzo 1932 n. 368, la quale vieta il trattamento delle farine con agenti fisici e chimici. La detenzione e la vendita delle farine e delle semole è regolata dalle disposizioni contenute nel T.U. della Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265 e dalle altre disposizioni in vigore.
178. Nei riguardi del commercio del grano turco e i suoi derivati devono essere osservate le norme stabilite dalla circolare del Ministro dell'Interno 6.12.1904 n. 20300-16, modificata il 24 agosto 1924.
179. Le farine devono essere messe in commercio con il nome del cereale di cui provengono, il quale dovrà essere chiaramente specificato sui recipienti delle farine destinate alla vendita, sia all'ingrosso come al minuto.
180. L'industria della panificazione è disciplinata dalle norme del R.D.L. 29 luglio 1928 n. 1843, dalla legge 17 marzo 1932 n. 378 e dal Reg. 23 giugno 1932 n. 104, nonché dalle istruzioni diramate dalla Dir. Gen. Della Sanità pubblica con la circolare 19 luglio 1930, n. 20900-3. Il consumo della farina, proveniente dal grano duro, nella confezione del pane è regolato dalla Legge 22 Maggio 1933 n. 879.
181. La fabbricazione del pane deve essere fatta con farina di puro frumento di buona qualità, bene macinata e abburattata. L'acqua deve essere pura e serbata in recipienti chiusi; il lievito di qualunque natura, deve essere bene conservato e non alterato.
182. Gli operai addetti alla preparazione del pane devono essere sempre puliti. A tale scopo deve essere posto a disposizione degli operai del panificio un lavabo alimentato da acqua corrente, provvisto di asciugamano e di sapone a spese del proprietario. Gli apparecchi e suppellettili del panificio e quelli per contenere il pane debbono pure essere tenuti in stato di vera nettezza.
183. Il trasporto del pane, paste, confetti e simili, sia in locali di deposito o di vendita, come al domicilio dell'acquirente, deve essere fatto con casse e ceste coperte, anche di tela, purché pulite.
184. Il pane proveniente da altri Comuni non può essere depositato per la vendita che in spacci autorizzati dall'Autorità comunale ed è soggetto alla stessa vigilanza del pane confezionato nel Comune. L'introduttore o il venditore del pane deve fornire tutte le

indicazioni che gli verranno richieste sul luogo di provenienza, sui forni ove il pane è stato confezionato e sui metodi di panificazione eseguiti.

185. Il pane confezionato con farine diverse da quella di frumento o con miscela di questo con altra farina dovrà, negli spacci, essere tenuto distinto dall'altro pane, di pura farina di frumento, ed essere specificato con un cartello scritto che indichi visibilmente il cereale impiegato o la miscela.
186. A norma dell'art.250 del T.U. legge San. 27 luglio 1934 n. 1265, è vietato di impiegare le sostanze coloranti nocive, incluse nell'elenco approvato dal Ministero dell'Interno nella preparazione delle sostanze alimentari e delle bevande. L'impiego delle sostanze coloranti innocue nella preparazione della pasta alimentare ed altri generi destinati all'alimentazione è permessa sotto l'osservanza delle disposizioni del R.D. 30 ottobre 1924 n. 1938. Dette sostanze devono però essere rese note al compratore con la scritta " colorata con materia artificiale". Nella confezione delle paste alimentari si devono tenere presenti le disposizioni della Legge 22 maggio 1933 n. 874.
187. La fabbricazione e la vendita degli oli commestibili sono disciplinate dalla Legge 5 aprile 1908 n. 136, dal relativo Reg. 7 settembre 1908 n. 620, dal R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 2033 e dal Reg. 1 luglio 1926 n. 1361.
188. La preparazione e la vendita dei vini e dei vinelli sono disciplinate dalle disposizioni del R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e dalle leggi speciali 11 luglio 1904 n. 338 e 15 ottobre 1925 n. 2033, modificata con la legge 29 dicembre 1928 n. 3144 con i rispettivi Reg. 26 settembre 1904 n. 519 e 1 luglio 1926 n. 1361 modificato con R.D. 12 agosto 1927 n. 1925. Per la colorazione dei vini valgono inoltre i chiarimenti forniti dalla Dir. Gen. Della Sanità Pubblica con circolare 24 marzo 1891, n. 20900- 6. La preparazione e la vendita d'altri prodotti alimentari come l'aceto, il formaggio, le conserve, gli sciroppi ecc., sono disciplinate dalle seguenti norme di legge:  
R.D. 3 Agosto 1890 n. 7545;  
Legge 17 luglio 1910 n. 522 e relativo reg. 4 giugno 1911;  
Decreto Legge 8 febbraio 1923 n. 501;  
R.D. 30 Ottobre 1924 n. 1938;  
R.D. 30 Novembre 1924 n. 2035;  
R.D. 15 ottobre 1925 n. 2033 e relativo Reg. 1 luglio 1926 n. 1361;  
Legge 20 dicembre 1925 n. 2364;  
Legge 19 dicembre 1926 n. 2451;  
R.D.L. 6 Aprile 1933 n. 381.
189. La vigilanza sulla torrefazione del caffè, oltre che dalle disposizioni delle Leggi e Regolamenti citati nell'articolo precedente è subordinata all'osservanza delle disposizioni impartite dalla Dir. Gen. Della Sanità Pubblica con circolare 2 agosto 1929 n. 20400-12, 20998.
190. La produzione ed il commercio delle acque gazzose sono soggetti per la disciplina igienica, alle disposizioni del Reg. 29 ottobre 1931, n. 1601, nonché alle istruzioni impartite dalla Dir. Gen. Della Sanità Pubblica con circolare 29 gennaio 1932 n. 20900/10/137. Per la vigilanza igienica sulla produzione e vendita della birra devono osservarsi le istruzioni diramate dalla Direzione Gen. Della Sanità Pubblica con circolare 19 febbraio 1932 n. 20900-32. L'uso delle bottiglie a pallottola è permesso a tutto il 1935.
191. Agli effetti del controllo sanitario è vietata la vendita anche saltuariamente, in forma girovaga, del pesce, dei molluschi e dei crostacei senza licenza del Podestà. Relativamente al mercato del pesce all'ingrosso sono applicabili le disposizioni della legge 13 aprile 1933 n. 397.
192. Non si possono vendere pesci che presentano segni di decomposizione anche solo incipiente, né quelli uccisi con sostanze narcotiche o altrimenti nocive o pescate in acque pantanose o parimenti ripugnanti per essere affetti da parassiti, né quelli che hanno lunghezza inferiore prescritta dalla legge o Reg. sulla pesca, oppure che appartengono a specie notoriamente nocive (R.D. legge 4 aprile 1929 n. 927). Per la fabbricazione di prodotti alimentari della pesca, conservati in recipienti, valgono le disposizioni regolamentari approvato con R.D. L. 7 luglio 1927 n. 1548.
193. La preparazione del ghiaccio per uso alimentare o industriale, sia a mezzo di fabbrica, come di bacino, deve essere autorizzata dal Podestà, previa la produzione di apposita



domanda corredata dei documenti che a tale fine saranno richiesti dall'ufficio municipale di Igiene.

194. I bacini che servono a raccogliere l'acqua per la fabbricazione del ghiaccio, devono, nelle epoche in cui non sono adoperati, mantenersi asciutti ed incolti per evitare l'origine di sostanze nocive.
195. Il ghiaccio messo in vendita a scopo alimentare è considerato bevanda agli effetti delle misure igieniche. Il ghiaccio messo in vendita a scopo alimentare deve essere limpido, cristallino e trasparente e fatto con acqua igienicamente pura, sia distillata che potabile, accertata mediante l'analisi chimica, batteriologica dell'Ufficio Municipale d'Igiene.
196. I fabbricanti, gli introduttori, i depositari, i rivenditori ed i venditori, in qualunque modo, del ghiaccio alimentare o industriale devono conservare queste due specie di prodotto, in locali o in serbatoi e recipienti separati, muniti di scritto dirette ad indicare la vera natura del ghiaccio.
197. Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve farsi con carri nettamente puliti, facilmente lavabili e da lavarsi volta per volta con acqua pura. È vietato il trasporto sullo stesso carro delle due qualità di ghiaccio per uso alimentare o industriale.
198. Per preparare, avvolgere, contenere, travasare, misurare, pesare ecc., sostanze alimentari non si possono usare foglie imbrattate, carta stampata manoscritta e comunque già usata, carta, tela ed altri involucri o recipienti che contengano materie coloranti o che cedono facilmente il colore.

#### **CAPO IV - OGGETTI DI USO DOMESTICO**

199. Per le suppellettili di uso domestico, per gli utensili negli spacci alimentari e per i recipienti delle bevande devono osservarsi le prescrizioni dell'art.125 del Reg. Gen. Sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 modificato con R.D. 23 giugno 1904 n. 369 e dell'art.247 del T.U. legge Sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.
200. In conformità ai divieti contemplati dall'art.4 del R.D. 30 ottobre 1924 n. 1938, non è permesso:
  - a) L'uso di colori arsenicali per la colorazione delle stoffe per mobili, per abiti e per tappezzeria e delle carte adibite a quest'ultimo scopo o di uso domestico, nonché il commercio di carte e stoffe preparate con siffatti mezzi;
  - b) L'impiego dei colori nocivi vietati per le sostanze alimentari, nella preparazione dei saponi, cosmetici ed altri generi di tintura e toeletta.
201. Non è permesso di fabbricare, di vendere o di ritenere per vendere, giocattoli preparati con sostanze esplosive o comunque pericolose, o colorati con i colori proibiti di cui al precedente articolo.
202. L'autorità municipale ha l'obbligo della sorveglianza su tutti gli spacci pubblici, stabilimenti ed esercizi nei quali si compiono atti che hanno attinenza con l'alimentazione pubblica o con il commercio di oggetti d'uso domestico e comune. A tale scopo le autorità sanitarie possono fare eseguire ispezioni e visite ai locali di produzione e di smercio delle sostanze alimentari e delle bevande.

#### **TITOLO IV**

##### **CAPO I - MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO**

203. In relazione ai provvedimenti adottati dal Ministero dell'interno, a norma dell'art.253 del T.U. Legge Sanitaria 27 Luglio 1934 n. 1265, qualunque sanitario abbia constatato nel territorio del Comune un caso di malattia infettiva o diffusiva, o sospetta d'esserlo, deve farne immediatamente denuncia al Podestà e all'Ufficiale sanitario o qualora occorra, coadiuvarli nell'adempimento delle disposizioni impartite dalla Superiore autorità e di regola, nell'adozione delle cautele che si palesano necessarie durante la malattia.
204. Le denunce di malattie infettive e diffuse, o sospette di esserlo, pericolose alla salute pubblica, devono essere immediatamente comunicate dal Podestà al Prefetto e dall'Ufficiale Sanitario al medico Provinciale.
205. È fatto obbligo, inoltre, ai sanitari denunciare nel più breve tempo al Podestà e all'Ufficiale sanitario qualunque manifestazione di malattia infettiva che per la sua

natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

206. A termine dell'articolo 256 del T.U. Legge Sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, tutti i medici condotti, quelli esercenti nel Comune e quelli chiamati per il servizio durante un'epidemia, sono tenuti a mettersi a disposizione dell'autorità sanitaria per i servizi di assistenza e di profilassi.
207. Quando più medici abbiano visitato una stessa persona affetta da malattia infettiva o diffusiva, o sospetta di esserlo, sono tutti ugualmente tenuti all'obbligo della immediata denuncia al Podestà.
208. A termine dell'art.258 del T.U. legge Sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, ogni cittadino, in caso di manifestazione di malattia infettiva di carattere epidermico, è tenuto a dare, dietro richiesta del Podestà, le prestazioni conformi alla sua condizione, arte e professione.
209. Oltre al medico curante i direttori di collegi, di educatori, di istituti, di ricoveri, di stabilimenti di lavoro, di albergatori in genere, di direttori di edifici ,scuole e simili hanno l'obbligo di denunciare al Podestà i casi di malattia infettiva delle persone colpite, appartenenti alle collettività stesse.
210. La denuncia delle malattie infettive e diffuse pericolose, o sospette d'esserlo, deve essere stesa sull'apposito modulo da rilasciarsi dall'ufficio municipale d'igiene e deve contenere le notizie richieste dall'art.130 del Reg. sanitario 3 febbraio 1901 n. 45. Nella denuncia stessa è fatto obbligo al medico di indicare qualora sia possibile, il giorno dell'inizio della malattia.
211. Nella denuncia, di cui all'articolo precedente, si deve pure aggiungere le notizie prescritte dall'art.4 del D.M. 15 ottobre 1923 tenendo presenti le norme di cui al D.M. 22 maggio 1929.
212. In tutti i casi di malattia infettiva o diffusiva il medico curante deve dare alle persone che assistono avvicinando l'ammalato tutte le istruzioni occorrenti sulle misure da adottarsi, anche nei loro riguardi, per impedire la propagazione del contagio. Occorrendo, il medico curante deve prescrivere l'isolamento dell'ammalato infermo e delle persone che l'assistono, oppure chiedere all'ufficio di igiene municipale il trasporto dell'ammalato in luoghi di isolamento.
213. A norma dell'art.141 del Reg. Sanitario 3 febbraio 1901 n. 45 non appena ricevuta la denuncia del caso di malattia infettiva, l'ufficiale Sanitario deve, o personalmente o per mezzo del personale tecnico dipendente, eseguire una immediata sulle origini della malattia, sulle condizioni dell'abitazione, accertando anche se il medico abbia dato le istruzioni prescritte dal precedente articolo.
214. Non potendo o non dovendo provvedere all'isolamento dell'ammalato a domicilio, il suo isolamento deve essere effettuato nei locali prescritti dall'art.146 del Regolamento Sanitario 3 febbraio 1901 n. 45
215. Al termine della malattia, o nel caso che l'ammalato sia stato trasportato all'ospedale o altrove, il personale sanitario dell'Ufficio municipale di igiene deve procedere immediatamente alla disinfezione dell'abitazione, degli oggetti letterecchi, della biancheria, nonché di tutti gli altri effetti ed oggetti che hanno avuto contatto con l'infermo.
216. In via eccezionale si potrà permettere che la disinfezione venga eseguita dalla famiglia stessa dell'ammalato, ma sempre sotto la vigilanza dell'Ufficio municipale d'igiene.
217. È vietato di consegnare ai lavandai la biancheria ed altri effetti che siano stati a contatto di persone colpite da malattie infettive, prima che sia eseguita la disinfezione. È pure vietato trasportare dalla camera del malato effetti ed oggetti prima che siano stati disinfettati e di spazzare a secco l'abitazione prima della disinfezione.
218. Oltre le disinfezioni determinate da casi particolari di malattie, il Podestà può ordinare disinfezioni periodiche negli alberghi, locande, pensioni, stabilimenti, opifici, convitti, istituti, ricoveri ecc..
219. È vietato servirsi di vetture pubbliche o da noleggio per il trasporto di malati contagiosi. I privati devono a tale uopo far richiesta dei mezzi di trasporto al Comune, che trattandosi di poveri, li fornirà gratuitamente.
220. Quando i privati facciano uso di mezzi propri per il trasporto di malati contagiosi devono preavvisare l'Ufficio Municipale di igiene che impartirà loro tutte le misure profilattiche

da adottarsi. Il trasporto degli oggetti infetti alla stazione di disinfezione deve essere fatto con carri o recipienti speciali adibiti esclusivamente a questo uso.

221. È vietato di sputare nei veicoli di trasporto dei passeggeri. Negli esercizi, uffici, chiese e nei luoghi pubblici in genere, o frequentati da collettività, dovrà sempre trovarsi un adeguato numero di sputacchiere con disinfezioni, segnalate da apposito cartello contenenti il divieto di sputare fuori delle sputacchiere. Negli uffici e nei negozi, ove occorra sfogliare carta, devono trovarsi, sia a disposizione come del pubblico, spugne imbevute d'acqua per inumidire le dita.
222. I barbieri ed i parrucchieri devono tenere la loro persona, gli strumenti, le suppellettili e la biancheria del loro esercizio in perfetta nettezza, curando la sterilizzazione degli strumenti suddetti con prolungate immersioni in acqua bollente e antisettica, ogni volta abbiano servito. Per spargere la cipria devono servirsi di spolverizzatori a secco, oppure di ovatta da distruggersi dopo ogni singolo uso.
223. È proibito di vendere, o tenere per vendere, abiti, oggetti usati di vestiario o letteracci senza che siano stati puliti o disinfettati. A prova delle disinfezioni detti oggetti dovranno riportare un bollo dell'ufficio municipale d'igiene.
224. A norma degli art.143, 144 e 145 del Reg. Sanitario 3 febbraio 1901, n. 45 il Podestà a mezzo del personale sanitario provvede a speciale vigilanza igienica nelle scuole, asili infantili, istituti di educazione ecc.
225. A termine degli articoli 266 e 267 del T.U. Legge 27 luglio 1934 n. 1265 degli art.10 e 11 del reg. sulla vaccinazione obbligatoria 29 marzo 1892 n. 329, nonché degli art.67 e 68 del Reg. Sanitario 30 Dicembre 1923 n. 2889, il Podestà, secondo le modalità determinate dall'ufficio di igiene, provvede a mezzo dei dipendenti sanitari alla vaccinazione e rivaccinazione gratuita di tutti gli abitanti residenti nel territorio del Comune, e cura che l'obbligatorietà di tale pratica sia da tutti rispettata secondo le disposizioni delle leggi e dei reg. vigenti in materia.
226. Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nella propria abitazione persone provenienti da luoghi infetti di malattie esotiche, deve immediatamente farne denuncia al Podestà.
227. Presentandosi un caso sospetto di malattia esotica, il Podestà, oltre all'adozione delle misure profilattiche, farà accertare dall'ufficiale sanitario la diagnosi della malattia con tutti i mezzi che saranno indicati da apposite istruzioni. Fino a che non venga escluso in modo assoluto il caso sospetto, le misure da adottarsi devono essere le medesime che per i casi accertati.
228. Quando si tratti di malattie esotiche o di altre giudicate similmente pericolose, l'isolamento sarà eseguito oltre che per l'infermo, anche per le persone che l'assistono e qualora occorra, per gli abitanti di tutta la casa e del gruppo di case ove si è accertata la malattia.
229. Agli effetti dell'accertamento delle malattie di natura epidemica e delle misure da adottarsi nei loro riguardi, la levatrice comunale e quelle altre esercenti nel territorio del Comune, oltre che all'osservanza delle prescrizioni contemplate dal Regolamento sull'esercizio ostetrico 28 maggio 1914 n. 599, sono tenute ad uniformarsi alle disposizioni che caso per caso saranno loro impartite dall'ufficiale sanitario al quale devono riferire gli accertamenti constatati.
230. Spetta in particolare modo ai medici:
  - Di denunciare, entro due giorni all'autorità di P. S. le persone affette da intossicazione cronica, prodotta da sostanze o preparati ad azione stupefacente, in seguito a constatazione fatta per visita o assistenza;
  - Di denunciare qualunque caso di tracoma riscontrato nelle scuole, negli istituti di educazione e di cura, civili e militari, negli opifici industriali ed in ogni altra collettività;
  - Di denunciare qualsiasi caso di malattia venerea accertato negli istituti di ricovero e di cura, negli opifici industriali, nei locali di meretricio ed in persona delle meretrici soggette a vigilanza ed in tutte le collettività civili e militari.
231. I medici condotti sono tenuti a rilasciare gratuitamente certificati di ospedalizzazione ai poveri che sono affetti da lebbra ed ai poveri affetti da malattie veneree. Essi debbono inoltre prestare alle persone affette da lebbra la cura e la somministrazione prescritta dall'art.334 del T.U. Legge Sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.

232. I sanitari incaricati del servizio in zone di bonifica integrale, di miglioramento fondiario e nelle zone dichiarate malariche debbono prestare le cure e attendere all'adempimento delle modalità prescritte dall'art.321 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1255.
233. Il Podestà autorizza l'esercizio del baliatico rilasciando l'autorizzazione stessa dopo che la visita medica abbia accertato che la balia non è affetta dalle malattie previste dall'art.309 del T.U. Legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265. Il Podestà revoca l'autorizzazione concessa quando è accertato che la balia autorizzata è affetta dalle malattie anzidette.
234. Per la difesa del centro abitato o di importanti aggregati di abitazione nelle campagne, spettano al Podestà le facoltà previste dall'art.326 del T.U. legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265.
235. Il Podestà, valendosi delle facoltà affidategli, nei casi di urgenza per ragioni d'igiene, dall'art.55 del T.U. legge Com. e Prov. 3 marzo 1934 n. 383, intimerà l'adozione delle misure profilattiche ritenute necessarie e opportune dall'ufficio Municipale di Igiene per impedire la diffusione delle malattie di natura epidemica o comunque pericolose.

## **CAPO II - NORME PER LA FORMAZIONE DELL'ELENCO DEI POVERI**

236. A norma delle disposizioni contenute nel Capo I del titolo II del R.D. 19 luglio 1906 n. 466 e dell'art.55 del T.U. Legge sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, il Podestà delibera, entro il 15 dicembre di ogni anno, l'elenco dei poveri dimoranti nel Comune ammessi all'assistenza sanitaria medico chirurgica ed ostetrica gratuita ed alla somministrazione gratuita dei medicinali per l'anno successivo.
237. Alla compilazione dell'elenco, di cui all'articolo precedente, procede apposita commissione presieduta dal Podestà e composta : dal presidente della Congregazione di Carità, di un rappresentante del fascio locale, di un rappresentante della Sezione Femminile del P.N.F., di un rappresentante dei sindacati locali, del medico condotto interessato, di un rappresentante delle Associazioni Mutilati e Combattenti. La commissione dura in carica un triennio.
238. Gli elenchi suppletivi, che apportano modificazioni all'elenco generale, sono approvati entro il 30 marzo, il 30 giugno ed il 30 novembre.
239. Tanto l'elenco generale come quello suppletivo dei poveri devono essere pubblicati per un periodo di giorni 15 all'albo pretorio.
240. Chiunque si creda lesa può ricorrere, contro la omessa iscrizione, entro giorni 30 alla Prefettura, la quale decide in materia definitivamente. Il ricorso non ha effetto sospensivo per gli altri iscritti.
241. Divenuto definitivo l'elenco viene dal Podestà comunicato ai medici condotti ed alle levatrici comunali limitatamente agli iscritti residenti nelle rispettive zone.
242. La non esclusione di una persona o famiglia nell'elenco dei poveri non esonera il medico chirurgo né la levatrice condotta dagli obblighi prescritti per i casi d'urgenza dall'art.20 del R.D. 19 luglio 1906 n. 466.
243. A tutti gli iscritti nell'elenco dei poveri verrà consegnato un libretto di riconoscimento che dovrà essere esibito ad ogni richiesta dei sanitari e fornitori di medicinali. In caso di smarrimento del libretto dovrà essere fatta immediata denuncia all'Autorità comunale per la rinnovazione.
244. La Commissione di cui all'art.238 potrà dettare norme oltre quelle prescritte dalle leggi e dai Regolamenti per speciali forme di assistenza gratuita in via temporanea a favore dei disoccupati.
245. Per l'iscrizione all'elenco dei poveri e la somministrazione gratuita dei medicinali saranno inoltre osservate le norme dell'apposito Regolamento deliberato il 15 marzo 1932 ed approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa in seduta il 13 aprile 1932 con decisione n. 846.

## **CAPO III - MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI**

246. A termine dell'art.264 del T.U. Legge Sanitaria 27 luglio 1934 n.1265 e dell'art.2 del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533, il veterinario curante, i proprietari o detentori, a qualunque titolo di animali, gli albergatori, i conduttori di stalle

- di sosta e gli esercenti le mascalcie, sono tenuti a denunciare immediatamente al Podestà qualunque caso di malattia infettiva o diffusiva degli animali, accertata e sospetta e a denunciare qualunque caso di morte improvvisa di animali .
247. Sono altresì tenuti alla denuncia le autorità ed i funzionari indicati dall'art.3 del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 Maggio 1914 n. 533 per i casi di malattia o di morte negli animali nei limiti siffatti dall'articolo stesso.
248. La denuncia deve essere fatta ogni qualvolta si presenti un caso o il sospetto delle malattie elencate dall'art.1 del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.
249. La denuncia può essere fatta per iscritto o verbalmente; i veterinari sono tenuti a farla per iscritto. La denuncia per iscritto deve essere redatta su apposito modulo da rilasciarsi dall'Ufficio veterinario comunale e deve contenere le seguenti indicazioni :
- a) La specie, la razza, il sesso ed il numero degli animali colpiti dal morbo o morti;
  - b) La diagnosi certa o presunta della malattia;
  - c) La stalla, il pascolo, la casa privata, la mandria e l'armento in cui si è verificato il caso denunciato;
  - d) Le altre notizie che il veterinario curante credesse opportuno di aggiungere;
  - e) Le misure adottate per impedire il diffondersi della malattia.
250. Ricevuta la denuncia il Podestà provvede, ove occorra, perché sia accertata la diagnosi della malattia denunciata ed in seguito con apposita ordinanza da emettersi ai sensi dell'art.53 del T.U. legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383 da notificarsi per iscritto all'interessato, dispone che siano adottate in tutto o in parte le misure prescritte dall'art.7 del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.
251. In caso di rifiuto o di ritardo da parte dell'interessato nell'adottare le misure prescritte con ordinanza di cui al precedente articolo, il Podestà, con ordinanza da emettersi ai sensi dell'art.55 del T.U. legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383, dispone per l'adempimento delle operazioni stesse a mezzo del personale sanitario dipendente o di altro appositamente incaricato, facendo inoltre eseguire gli accertamenti contravvenzionali a carico del colpevole.
252. Facoltà analoghe a quelle contemplate dagli art.251 e 252 competono al Podestà per l'adozione delle misure prescritte per il caso, dalle superiori autorità sanitarie.
253. Le disinfezioni devono essere rigorosamente praticate sulle pareti e sui pavimenti delle stalle e sui luoghi che contengono o abbiano contenuto animali infetti o sospetti; su tutti gli arnesi e attrezzi che abbiano avuto contatto con gli animali infetti o sospetti, sugli stessi animali vivi che abbiano superato la malattia, ed anche che siano stati soltanto sospetti; sul personale addetto alla custodia degli animali infetti o sospetti, ecc...
254. Le disinfezioni si devono eseguire sotto la direzione o la vigilanza del Veterinario comunale, incaricato a tale uopo dal Podestà.
255. Per la distruzione dei cadaveri degli animali colpiti da malattie infettive o sospette devono osservarsi le istruzioni ministeriali 20 giugno 1914 annesse al reg. di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.
256. Il trasporto degli animali affetti o sospetti di malattia contagiosa deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi dispersione di materiale infettivo. Gli oggetti ed i mezzi adoperati per il trasporto devono essere, secondo il caso, distrutti con il fuoco o convenientemente disinfettati.
257. Il trasporto degli animali morti di malattia infettiva deve effettuarsi con i mezzi o secondo le modalità che verranno indicate dal Medico veterinario.
258. I proprietari o loro agenti, che abbiano animali nelle stalle di isolamento o di osservazione non potranno accedervi senza uno speciale permesso dell'Autorità Sanitaria del Comune ove risiedono.
259. Il Podestà entro il mese di Dicembre di ogni anno deve trasmettere al Prefetto un elenco completo delle fiere e dei mercati del bestiame che ricorreranno nell'anno.
260. Ai mercati, fiere ed esposizioni assisterà il veterinario municipale per tutto il tempo della loro durata, con l'obbligo di visitare gli animali al momento dell'entrata nel recinto e di accertare l'osservanza di tutte le norme igieniche vigenti in materia.
261. Dopo ogni fiera, mercato o esposizione del bestiame, il Podestà provvede che le piazze, le piattaforme dei pesi pubblici e tutte le località, ove si è soffermato il bestiame, siano convenientemente ripulite.

262. Indipendentemente dagli obblighi loro imposti dalle leggi fiscali, i proprietari ed i detentori dei canili nell'ambito del territorio, devono farne denuncia all'ufficio municipale di registrazione.
263. In tutti i luoghi pubblici o aperti al pubblico, in qualsiasi ora del giorno e della notte, i cani devono essere muniti di museruola e condotti con guinzaglio quando non siano provvisti di museruola.
264. I cani bulldog, i cani danesi grandi, i cani mastini ed i cani terranova devono sempre essere condotti a mezzo di guinzaglio.
265. Sono esclusi dall'obbligo della museruola oltre ai cani da pastore e quelli da caccia, quando sono utilizzati rispettivamente per la guardia di luoghi chiusi, mentre quelli a guardia di luoghi aperti debbono essere tenuti costantemente a catena fissa o scorrevole.
266. I cani vaganti, trovati senza la prescritta museruola, saranno accalappiati e distrutti se non saranno recuperati nel termine di sei giorni, con il pagamento delle quote di mantenimento dell'animale e dell'ammenda pecuniaria a norma delle disposizioni del Regolamento di polizia urbana.
267. Contro le malattie infettive e diffuse degli animali si dovranno, in particolare, adottare le misure profilattiche rispettivamente prescritte dal Regolamento generale di Polizia veterinaria 10 maggio 1914 n. 533 e dalle annesse istruzioni per la polizia veterinaria 20 giugno 1914.

#### **TITOLO V - POLIZIA MORTUARIA**

268. Per tutto ciò che riguarda la Polizia Mortuaria il presente Regolamento si riferisce alle disposizioni contenute nei Regolamenti governativi ed alle altre contenute nello speciale Regolamento di Polizia mortuaria.

#### **TITOLO VI**

##### **CAPO I - PENALITA'**

269. Salvo sempre le pene maggiori sancite dal codice penale per i reati da esso contemplati, tutte le trasgressioni alle disposizioni del presente Regolamento e per le quali non siano previste pene speciali dal T.U. Legge Sanitaria 27 luglio 1934 n. 1265, sono punite con l'ammenda fino a L. 1000. Per le contravvenzioni sono applicabili le disposizioni contenute nel T.U. Legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383 concernente la conciliazione amministrativa.
270. Nelle contravvenzioni commesse da chi è oggetto all'altrui autorità, direzione o sorveglianza, nel caso di insolvibilità del condannato, sono applicabili le disposizioni dell'art.196 del codice penale. Per gli Enti forniti di personalità giuridica valgono, in analogo caso, le disposizioni dell'art.197 del codice penale.
271. Il Podestà è autorizzato a costituirsi parte civile nei procedimenti di contravvenzione.
272. Sugli introiti netti realizzati dal Comune per l'accertamento delle contravvenzioni, agli agenti scopritori competono le percentuali previste dal T.U. legge Comunale e Provinciale 3 marzo 1934 n. 383 per le contravvenzioni accertate ai regolamenti locali.

##### **CAPO II - DISPOSIZIONI TRANSITORIE**

273. Il presente Regolamento entrerà in vigore dopo un mese dalla sua omologazione, ai sensi dell'art.345 del T.U. legge Sanitaria 27n luglio 1934 n. 1265. Cesseranno, alla stessa data, di avere vigore tutte le disposizioni contrarie o incompatibili con quelle del Regolamento stesso.
274. Entro sei mesi dall'andata in vigore del presente Regolamento tutti i cittadini del territorio devono uniformarsi alle sue disposizioni, salvo espressa deroga da farsi per un termine perentorio dall'Autorità comunale.
275. Copia del presente Regolamento è visibile nell'Ufficio municipale di igiene nelle ore in cui vi è ammesso il pubblico.