

REGOLAMENTO DI IGIENE PUBBLICA

(Deliberazione del Podestà n. 31 del 4 febbraio 1932)

TITOLO I ASSISTENZA MEDICA E VIGILANZA SANITARIA

CAPO I Disposizioni Generali

Art.1

La tutela della Sanità pubblica nel Comune spetta per legge al Podestà, il quale, nell'esercizio delle sue attribuzioni in materia sanitaria, si vale dell'Ufficiale Sanitario.

(art. 1 del T.U. Leggi Sanitarie 1° agosto 1907)

Art.2

L'Ufficiale Sanitario, oltre le attribuzioni che gli vengono assegnate dalle leggi e dai regolamenti dello Stato, vigila sull'esecuzione del presente Regolamento e di tutte le ordinanze, che verranno emanate dal Podestà in materia sanitaria, e riferisce al Podestà su tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica possa reclamare speciali provvedimenti nonché sulle trasgressioni alle leggi ed ai regolamenti sanitari.

CAPO II Servizi Sanitari del Comune

Art.3

L'assistenza medica e la vigilanza sanitaria comprendono:

- a. Assistenza medico - chirurgica ed ostetrica per i poveri;
- b. Servizio di farmacia notturna;
- c. Vigilanza zoiatrica;
- d. Vigilanza sulle professioni sanitarie ed affini;
- e. Vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato, delle scuole e degli stabilimenti industriali;
- f. Vigilanza sui generi alimentari;
- g. Vigilanza sulle malattie infettive e contagiose degli uomini e degli animali;
- h. Vigilanza sulla polizia mortuaria.

CAPO III Norme speciali per servizi di assistenza sanitaria

Art.4

L'assistenza medico – chirurgica – ostetrica per i poveri, sia urbana che rurale, viene ripartita in tre zone; a ciascuna delle quali è addetto un medico – chirurgo condotto ed una levatrice condotta.

Art.5

Hanno diritto all'assistenza e cura sanitaria gratuita tutti i cittadini poveri, tanto quelli nati nel Comune o che vi hanno il domicilio legale, quanto quelli di passaggio, che non possano avere altrimenti l'assistenza occorrente, per la loro povertà.

Art.6

I medici chirurghi dovranno:

- a) Curare gratuitamente tutti gli infermi della rispettiva zona, a norma dell'elenco ad essi consegnato, e quelli di cui abbiano ordine dal Podestà, o anche senza questo in casi urgenti, accedendo al loro domicilio quante volte occorra, sia di giorno che di notte. All'uopo non più tardi del 15 dicembre di ogni anno, il Podestà, sentiti i medici chirurghi condotti, compilerà l'elenco dei poveri dimoranti nel Comune ammessi all'assistenza sanitaria gratuita per l'anno successivo, salvo la facoltà di poter variare l'elenco durante l'anno in linea eccezionalissima e salvo facoltà di provvedere, in via provvisoria, per i poveri di passaggio. Le classi di persone alle quali deve essere riconosciuta la qualità di povero e quindi il diritto all'assistenza medico. chirurgica ed ostetrica, sono:
 1. coloro che versano in stato di vera e riconosciuta miseria;
 2. coloro che, pur possedendo piccolissimo censo, non si trovino in grado per le loro speciali condizioni familiari, di sopportare la spesa per l'assistenza medico – chirurgica – ostetrica.
- b) Preparare l'opera loro negli ambulatori o dispensari che il Comune credesse opportuno d'istituire e in tutti gli altri servizi sanitari per i quali fossero richiesti.
- c) Di eseguire nei locali e nei giorni stabiliti dal Podestà, con speciale ordinanza, tutte le pubbliche e gratuite vaccinazioni e rivaccinazioni.

Art.7

A far sì che tutti possano in qualunque ora procurarsi sollecitamente le sostanze medicinali di cui possono aver bisogno, il Comune sussidierà una farmacia affinché assuma l'obbligo del servizio notturno.

Art.8

Alla vigilanza zoiatrica si provvede con la condotta veterinaria.

Art.9

Alla vigilanza sulle professioni sanitarie ed affini si provvede secondo le leggi ed i regolamenti dello Stato.

Art.10

Alla vigilanza igienica del suolo, dell'abitato, delle scuole, degli stabilimenti industriali, dei generi alimentari, delle malattie infettive e contagiose dell'uomo e degli animali, e della polizia mortuaria, provvede l'Ufficiale Sanitario, il quale sarà coadiuvato dai medici – condotti, dal veterinario comunale, dall'ingegnere comunale e dalle guardie municipali.

Art.11

Le ispezioni saranno fatte a norma del regolamento generale.

TITOLO II IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I Igiene del suolo

Art.12

Le strade, le piazze, i cortili delle case e i terreni scoperti dentro la città debbono essere tenuti assolutamente sgombri da qualunque immondizia, come pure da qualunque sostanza facilmente putrescibile, fermentabile o comunque atta a produrre cattive esalazioni.

Art.13

E' vietato gettare dalle case o semplicemente depositare, anche temporaneamente, sul suolo pubblico, nei cortili, nelle aree scoperte interposte tra fabbricati, sia provate che comunali, le sostanze, di cui all'articolo precedente, dovendosi invece raccogliere in appositi e adatti recipienti, che verranno vuotati nei carri della Nettezza Urbana, giusta quanto è stabilito dall'art.1 del regolamento per il servizio di asportazione delle immondizie domestiche.

Art.14

Non è permesso di tenere accumuli di immondizie o di letame nell'interno dell'abitato o in prossimità di esso.

Art.15

E' vietato di gettare, spargere o scaricare sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie, di lavare e spandere sulle vie e piazze pubbliche biancherie, panni e cereali e conserve, come pure è vietato di scuotere e sbattere dalle finestra panni, tappeti e qualsiasi altro oggetto che dia luogo a spolveramento.

Art.16

Lo spazzamento delle strade, dei locali pubblici e dei cortili dovrà farsi sempre previo innaffiamento, in modo che non si sollevi della polvere.

Art.17

L'innaffiamento delle vie pubbliche sarà regolato con le norme prescritte dal Podestà, ma in modo che preceda sempre lo spazzamento.

Art.18

Coloro che vuoteranno pozzi neri o canali luridi dovranno lavare e nettare immediatamente quella parte di suolo pubblico sulla quale, nell'atto della vuotatura o per cagione della medesima, fosse avvenuto lo spargimento di materie.

Art.19

Il trasporto delle immondizie, del letame ed in genere di ogni materia facile ad imputridire, si farà mediante carri chiusi da ogni lato e coperti.

In ogni caso, anche quando si tratti di materia in poca quantità, trasportata da carri usati, costituirà titolo di trasgressione il disperdere lungo la via qualunque minima parte della materia asportata.

Art.20

Il trasporto delle bestie morte o di qualunque loro parte non può farsi che in carri chiusi e ben coperti, in modo che non vi sia spargimento in terra di sangue o altra materia.

Art.21

Le immondizie stradali o domestiche, lo stallatico ed altri rifiuti soggetti a putrefazione o fermentazione, si dovranno depositare in concimaie a fondo e pareti impermeabili, con opportuni scoli e pozzetto di raccolta dei liquidi,

Se depositati a scopo agricolo, su terreni coltivati, debbono essere immediatamente mescolate con terra, e coperti con uno strato di terra.

I grandi accumuli d'immondizie o di letame sono classificati fra i depositi insalubri di prima categoria.

Art.22

Le concimaie debbono rimanere a non meno di 500 metri dall'abitato centrale, di 300 metri da gruppi importanti di case e di metri 50 dalle strade e da case isolate.

Art.23

Le concimaie nelle case rurali sono permesse alla distanza di metri 20 dalle case abitate e dai pozzi, purché tenute in modo da impedire esalazioni nocive.

Art.24

Le acque piovane dalle case, le acque di rifiuto, provenienti dall'economia domestica e dalle varie industrie, e le sostanze escrementizie, provenienti dalle latrine, devono essere incanalate ed immesse nella fognatura pubblica.

Art.25

L'immissione di detti canali nella fognatura pubblica sarà fatta sempre con l'autorizzazione del Podestà e secondo le norme stabilite dal presente regolamento, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Non potrà in alcun modo essere concessa se i proprietari non hanno in casa la presa d'acqua della conduttura pubblica.

Art.26

Quando per ragioni specialissime (mancanza di fognatura stradale o a distanza tale da non potersi raggiungere con i fognoli privati) non potessero scaricarsi nella fognatura pubblica, il Podestà potrà autorizzare lo scarico in pozzi neri o fosse fisse.

Art.27

I pozzi neri o fosse fisse dovranno essere sistemati nel sottosuolo, fuori del fabbricato, lontani da muri di fondazione, interponendovi uno strato di calcestruzzo dello spessore minimo di 40 centimetri. Le pareti avranno spessore non inferiore a 25 centimetri, dovranno essere di cemento o di mattoni intonacati con cemento. Avranno la forma cilindrica con fondo concavo e saranno chiusi con coperchio ermetico.

Il tubo di caduta sarà munito di chiusura idraulica. Spetta al proprietario l'obbligo di regolarne il periodico vuotamento con sistemi pneumatici adatti e la manutenzione, in modo da impedire il traboccamento.

Art.28

Se lo spurgo dei detti cessi volesse utilizzarsi per la concimazione degli ortaggi, il Podestà, nel concederne licenza, prescriverà volta per volta le condizioni che l'Ufficiale Sanitario indicherà per impedire la contaminazione dei prodotti agricoli con germi di malattie.

Art.29

E' severamente vietato di innaffiare le ortaglie direttamente con lo spurgo delle latrine e con il liquame delle fogne.

Art.30

I tubi di scarico e i fognoli di raccolta delle acque di rifiuto e delle materie escrementizie delle abitazioni dovranno essere costituiti da tubi cilindrici di metallo, giuntati a fuoco, o di cemento, grès o terra cotta, fabbricati con giunzioni a perfetta tenuta.

Potranno anche essere in opera di muratura purché rivestita di cemento o altra materia impermeabile ed a sezione circolare od ovoidale. Essi devono avere sezioni e pendenze sufficienti al libero scolo delle materie che devono smaltire.

Art.31

I tubi di scarico delle acque luride in genere non potranno, in nessun caso, poggiarsi allo scoperto sulle pareti delle camere da letto, delle cucine e di altre stanze.

Art.32

Tutti gli imocchi dei fognoli nei cortili o altri spazi interni delle abitazioni dovranno essere muniti di chiusini inodori.

Art.33

La vuotatura dei pozzi neri o dei bottini, come pure il trasporto del letame, deve farsi sempre di notte, e l'orario, a seconda le stagioni, è fissato dal regolamento di polizia urbana.

Art.34

I lavori di restauro delle fogne saranno eseguiti sempre con la massima sollecitudine e preferibilmente di notte.

Art.35

Durante tali lavori, la terra satura di sostanze organiche in putrefazione, che vi si troverà accumulata, dovrà essere rimossa con le debite cautele e previo trattamento chimico, secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario.

Art.36

E' proibito gettare nei tubi di scarico delle latrine e nelle fogne dei materiali solidi, di qualunque natura, che potessero ostacolare il regolare deflusso delle acque.

Art.37

Gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo e industriale non sono permessi se non dopo regolare licenza del Podestà, il quale la concederà previo parere tecnico igienico, sempre che non ne derivino impaludamenti dannosi alla salute pubblica.

Art.38

E' proibito con opere murarie di nuova costruzione, o comunque, sbarrare e impedire il deflusso delle acque tanto sotterranee che superficiali.

Art.39

Il Podestà nel rilasciare il permesso di lavori edilizi e stradali, per i quali occorressero movimenti di terra, ne imporrà le norme da seguirsi per prevenire inconvenienti a danno della salute pubblica; come pure potrà limitare, sospendere o anche proibire del tutto qualunque lavoro di terra, quando ciò sia necessario per ragioni di igiene.

CAPO II

Igiene dell'abitato

Art.40

E' vietato intraprendere costruzioni nuove, o ampliamenti o restauri di case esistenti senza licenza del Podestà, al quale si dovrà chiedere l'autorizzazione.

La domanda dovrà essere corredata del progetto, a norma del Regolamento di Edilizia.

Art.41

Tale progetto dovrà specificatamente descrivere la situazione, l'elevazione, la costruzione con le relative disposizioni in rapporto con l'ampiezza e con le dimensioni delle abitazioni e dei cortili, la fognatura sia per lo scarico delle latrine, sia per lo scarico delle acque di rifiuto.

Art.42

L'altezza delle case di nuova costruzione dovrà essere proporzionata alla larghezza della via, in modo che le case siano bene illuminate e ventilate, e la via resti sufficientemente soleggiata.

Art.43

L'altezza di ogni piano di una casa destinata ad uso di abitazione non dovrà essere minore di metri 3, a contare dal pavimento al limite inferiore del soffitto o metà altezza della volta.

Art.44

Tutti gli ambienti abitabili avranno almeno una finestra, la cui superficie illuminante non sarà mai inferiore a due metri quadrati.

Finestre con una superficie illuminante minore di due metri quadrati saranno ammesse solo in quei casi in cui trattasi di dare luce ad aria e corridoi, passaggi e latrine, e nelle case di vecchia costruzione ove risulti la provata impossibilità di ampliarle.

Art.45

La cubatura degli ambienti destinati ad essere abitati sarà nel rapporto di metri cubi quindici per ogni persona adulta, e di metri cubi otto per ogni fanciullo. In qualunque caso un locale destinato ad uso di abitazione di più persone sarà dichiarato inabitabile se la cubatura è inferiore e metri ventiquattro.

Art.46

Il pavimento delle stanze abitate dovrà rispondere ai seguenti requisiti: essere liscio, unito, impermeabile e scevro di materie organiche.

Art.47

Nei rinterrì o riempimenti di pavimenti è proibito l'impiego di materiali provenienti da demolizioni di vecchi fabbricati.

Art.48

Gli anditi, i vestiboli, i corridoi comuni, e le gabbie di scala bene illuminati ed aerati.

Art.49

Nei sottotetti abitati il solaio non dovrà essere costituito dalle sole falde del tetto, ma vi dovrà essere un controsoffitto con spazio di aria interposto, per impedire la troppo diretta influenza delle variazioni della temperatura.

Art.50

Le terrazze devono avere pendenze e bocchette sufficienti per il pronto scarico delle acque piovane. Il loro pavimento non avrà un livello più alto del pavimento di camere abitabili, che abbiano accesso nella terrazza stessa.

Art.51

Tanto le gronde delle terrazze, quanto quelle dei tetti, saranno provvedute di tubi verticali metallici, di dimensione e numero sufficiente per il rapido smaltimento delle acque piovane, ben connessi nei giunti e sempre appoggiati ai muri esterni.

Art.52

I tubi di grondaie, come i tubi portatori dell'acqua potabile, i tubi di distribuzione, i serbatoi e le canne di latrine saranno collocati in modo da non produrre umidità.

Art.53

Ogni casa deve essere provvista di latrine in numero proporzionato ai bisogni di coloro che l'abitano.

Art.54

Le latrine dovranno essere collocate in camerini appositi, stabiliti per tali uso, non dovranno comunicare direttamente con le cucine o con stanze da dormire e devono prendere aria e luce direttamente dall'esterno.

Avranno il pavimento di materiale impermeabile e lavabile, come pure di materiale impermeabile e lavabile sarà il rivestimento delle pareti fino all'altezza di m. 1,50 dal pavimento.

La latrina non potrà mai essere impiantata sui muri esterni o sui balconi racchiusa da cabina di legno o di muratura in mattoni.

Art.55

I vasi delle latrine saranno muniti di interruttore idraulico a sifone. Per ognuno vi sarà un serbatoio di acqua a scarico intermittente. Le canne per uso sfiatatoio saranno prolungate in alto oltre il tetto e munite di cappelli di ventilazione.

Quando le condutture di scarico immettono in pozzi neri, i cessi saranno provvisti semplicemente di vaso inodore ad occlusione permanente.

Art.56

I tubi di scarico delle latrine, che saranno immessi nella fognatura pubblica, dovranno essere muniti di sifone interruttore a chiusura idraulica.

Art.57

Le condutture di scarico degli acquai, lavandini, vasche da bagno, se indipendenti dalle canne dei cessi, dovranno essere fornite al loro imbocco nei fognoli di interruttore a chiusura idraulica; qualora siano immesse nelle stesse canne delle latrine, la comunicazione non potrà effettuarsi se non per mezzo di sifoni o interruttori idraulici.

Art.58

Durante la costruzione della casa nessuna parte della condotta nuova o modificata potrà essere ricoperta o in alcun modo nascosta, se non dopo essere stata dal tecnico a ciò delegato esaminata nella sua costruzione e sottoposta alla prova per stabilirne la perfetta chiusura e impermeabilità.

Art.59

Per le case di vecchia costruzione che constano di uno o poco ambienti, sprovviste di latrine e che non permettono assolutamente fornire un camerino per l'uso suddetto, si dovrà adottare un cesso economico, ma sempre con sistema di chiusura a perfetta tenuta d'acqua e completamente inodore.

Art.60

Le singole abitazioni e tutti i locali destinati a laboratori di mestieri, nei quali si fa uso del fuoco, devono essere forniti di camino con cappa, e fumaiolo costruito in modo da asportare regolarmente il fumo.

Lo sbocco superiore dei fumaioli dovrà elevarsi al di sopra del tetto per un'altezza tale da sorpassare il tetto delle case vicine, in modo da non recare molestia o danno al vicinato.

Art.61

I proprietari di case di nuova costruzione o di quelle nuovamente ampliate, per adibirle ad uso di abitazione, dovranno richiederne il permesso al Podestà. Detto permesso verrà accordato dopo una accurata ispezione, fatta da una Commissione tecnico-igienica, diretta a verificare tutte le condizioni per l'abitabilità delle case richieste dal presente regolamento, tenendo conto specialmente dell'esame igrometrico.

Art.62

Le case di cui all'articolo precedente si potranno ritenere asciutte quando.

- a. L'esame igrometrico, a porte e finestre chiuse e in tempo asciutto, per 48 ore, dia una frazione non superiore a 0,60;
- b. Le malte ottenute per la trapanazione dei muri in vari punti non contengano più di 1% di acqua.

In nessun caso l'abitabilità può essere concessa se non sei mesi dopo il giorno in cui sia stata constatata la fine della costruzione dei muri grezzi, del tetto, delle scale, delle volte, e dei locali abitabili.

Art.63

Per le case rurali si osserveranno le stesse norme. Solo l'altezza delle camere di abitazione potrà essere ridotta a metri 2,50, e la superficie illuminante delle finestre a metri quadrati 1,50.

Art.64

Mancando nelle case esistenti una delle condizioni suddette, il proprietario sarà diffidato dal Podestà a ripararvi entro un termine prefisso, oltre il quale si procederà a termini dell'art.151 della Legge Comunale e Provinciale.

Art.65

La dichiarazione d'inabilità di una casa, o parte di essa, e l'ordinanza di chiusura a termini dell'articolo 71 della Legge Sanitaria 1° agosto 1907 n. 636, si faranno quando non sia possibile rimuovere le cause d'insalubrità accertata o i proprietari si rifiutino di apportarvi i miglioramenti intimati.

Art.66

Dovranno ritenersi cause d'insalubrità da motivare la chiusura o lo sgombro di una casa:

- a. Umidità eccessiva permanente;
- b. Mancanza di aria e di luce;
- c. Insufficiente altezza delle stanze;
- d. La poco difesa dalle intemperie e dagli eccessi di temperatura;
- e. L'eccessivo accumulo di abitanti;
- f. La mancanza di latrina.

CAPO III

Stalle, ovili, porcili, pollai.

Art.67

Nell'interno dell'abitato sono permesse soltanto le stalle per ricovero di animali equini. Esse avranno:

- a. Ampiezza in relazione al numero degli animali che devono accogliere nel rapporto di mc. 25 per ogni capo;
- b. Volte reali o volticelle di mattoni, pavimento lastricato di materiale impermeabile con gli scoli regolari e i fognoli muniti di chiusura idraulica;
- c. Luce e ventilazione sufficiente;
- d. Pareti intonacate e lisce in modo da essere facilmente imbiancate;
- e. Rastrelliere e mangiatoie fatte con materiale di facile lavatura e disinfezione, escluso il legno.

Art.68

Quando facciano con la casa un sol corpo non saranno poste in comunicazione diretta col piano superiore abitato, ma saranno del tutto separate con muri divisorii e con soffitti di materiale impermeabile.

Art.69

Il letame dovrà essere rimosso dalla stalla ogni giorno e trasportato nelle concimaie in campagna.

Art.70

I proprietari delle stalle, attualmente esistenti nell'interno dell'abitato, le quali non rispondano alle condizioni volute dal precedente art.67, dovranno uniformarsi alle disposizioni in esso contenute entro un termine, che verrà stabilito in misura diversa, a seconda della ubicazione delle stalle medesime. La eliminazione delle stalle dall'abitato che non rispondano alle esigenze igieniche richieste, sarà effettuata in un termine che non potrà essere inferiore di cinque anni, a datare dal 1° gennaio 1932.

Il Podestà, con sua ordinanza, stabilirà anno per anno l'elencazione delle strade nelle quali non saranno consentite aperture dirette di stalle che non siano in regola con le norme legislative e regolamentari in vigore.

Art.71

L'esecuzione alle norme sopra riportate, sarà data secondo il seguente piano:

- ANNO 1932: Corso Ovidio - Viale Umberto 1° - Via Panfilo Mazzara - Via Roma (ex Via Barbato);
- ANNO 1933: strade che alle suddette immettono - Piazza Garibaldi - Viale Napoli e strade che ad esse immettono - Viale Teofilo Patini;
- ANNO 1934: Circonvallazione Occidentale - Via Corfinio - Via Andrea Angeloni;
- ANNO 1935: Circonvallazione Orientale, Via Gennaro Sardi - Via Solimo;
- ANNO 1936: tutte le altre strade del Comune.

E' in facoltà del Podestà di variare questa ripartizione con una ordinanza.

Art.72

Nessun nuovo locale potrà essere adibito ad uso di stalla senza il permesso del Podestà, il quale potrà concederlo previa ispezione, che accerti l'osservanza di tutte le prescrizioni di legge e di regolamento.

Art.73

Le stalle destinate a ricovero di animali bovini, ovini e suini, a seconda della loro ubicazione e nel termine di sopra stabilito, dovranno trasferirsi fuori dell'abitato almeno a 200 metri di distanza dalle vie di circonvallazione.

Art.74

Non si potranno ritenere polli a scopo di allevamento domestico o commerciale senza licenza del Podestà, che potrà concederla su parere dell'Ufficiale Sanitario, quando sia dimostrato che tale industria o esercizio funziona in condizioni igieniche tali da non poter arrecare danno alla salute degli abitanti delle case vicine.

Ugualmente sarà fatto per le stazioni di allevamento di cani, conigli o altri animali.

CAPO IV

Difesa della purezza dell'acqua potabile

Art.75

Le sorgenti di acqua potabile avranno una zona di protezione determinata dall'autorità Comunale e demarcata con opportuni segnali. Entro questa zona è proibito il pascolo e la coltivazione; il Podestà potrà prescrivere che ne sia, con opportuno recinto, impedito l'accesso ad uomini e ad animali.

Art.76

In città ed in campagna, dovunque sia possibile procurarsi acqua potabile in condotta, è vietato servirsi per uso alimentare e domestico di acque di pozzi, cisterne o canali d'acqua scoperti.

Art.77

La distribuzione dell'acqua della condotta pubblica per uso potabile sarà fatta con tubatura di ferro, di ghisa o di piombo solforato, o rivestita all'interno con uno strato di stagno.

I tubi di piombo ordinari saranno tollerati solo per le distribuzioni interne delle abitazioni.

Art.78

La tubatura di distribuzione e di scarico dell'acqua per uso potabile, non dovrà mai avere continuità con quella per la distribuzione e scarico dell'acqua per le latrine.

Art.79

Dove l'approvvigionamento dell'acqua della condotta pubblica potesse aversi, sarà permesso di servirsi di acqua di pozzi o di cisterne, i quali dovranno essere distanti almeno metri 20 da latrine, fogne, concimaie o depositi di materiali di rifiuto: dovranno avere intorno alla bocca di apertura, per un raggio minimo di metri 3, un lastricato fatto con materiale impermeabile, con gli opportuni scoli per l'acqua piovana e dispersa.

Art.80

I pozzi e le cisterne dovranno essere ermeticamente chiusi e muniti di pompa per l'estrazione dell'acqua.

E' vietato attingere acqua con secchi o altri recipienti.

Art.81

I fontanini della condotta pubblica sono destinati esclusivamente per attingervi acqua per uso alimentare o domestico.

Art.82

E' proibito di bere direttamente nel cannello dei fontanini, come pure è proibito lavare sotto il getto dell'acqua verdure, biancherie od altra cosa qualunque. Anche il lavaggio delle carrozze, carri, utensili di qualsiasi specie sarà proibito, se fatto in prossimità delle fontane pubbliche. Sarà permesso soltanto in quelle fonti poste all'esterno della città, ed anche qui sarà fatto con tutte le debite cautele.

Art.83

Gli abbeveratoi nell'abitato e nelle vie di circonvallazione sono destinati esclusivamente per abbeverarvi gli animali.

E' proibito lavarvi verdure, biancherie, ogni sorta di utensili ecc.

Art.84

I lavatoi pubblici sono adibiti solo per lavarvi panni e biancherie di uso personale e domestico.

Art.85

L'acqua di rifiuto dei lavatoi non sarà mai immessa in canali d'acqua che potessero servire per uso domestico e per lavaggio di verdure o altri materiali d'uso alimentare per gli uomini e per gli animali.

Art.86

E' proibito gettare immondizie, animali morti od anche vivi, per annegarli, nei fiumi, canali, fonti, abbeveratoi, lavatoi, chiusini di cloache ed in qualunque altro deposito di acqua che serva all'economia domestica o alle varie industrie.

Art.87

Chiunque in un modo qualsiasi cagionerà la corruzione delle acque pubbliche o private sarà tenuto a pagare le spese per la depurazione di esse, oltre alle pene comminate dal Codice Penale per detti reati.

CAPO V

Scuole, collegi, seminari, convitti, alberghi, teatri e sale cinematografiche

Art.88

I locali destinati ad uso di scuole, tanto pubbliche che private, dovranno rispondere a tutte le condizioni stabilite nel presente regolamento per le case di abitazione.

Art.89

Nelle aule scolastiche, ed anche in quelle destinate ad Asili d'infanzia, la superficie del pavimento dovrà essere calcolata in modo che ad ogni alunno corrisponda almeno mq. 0,80 per gli asili d'infanzia, mq.1 per le scuole elementari e mq. 1,25 per le scuole secondarie.

L'altezza non deve essere inferiore a m.4,50. La lunghezza dei lati normali alle finestre, le quali si apriranno su uno solo dei lati, deve essere compresa fra metri 6,40 e metri 7. Il lato più lungo delle aule non può mai superare metri 10. Le pareti e le soffitte delle aule saranno dipinte a colori chiari, escluse le tinte vivaci; lo zoccolo alto almeno metri 1,80 sarà dipinto a vernice a smalto di colore grigiastro. Il pavimento deve essere perfettamente in piano orizzontale, di materiale compatto, senza interstizi e che si possa lavare senza inconvenienti.

Art.90

Sarà provveduto al riscaldamento ed alla ventilazione artificiale delle aule, in modo che si possa assicurare il ricambio dell'intero volume di aria in esse contenuto, almeno due volte in un'ora.

Art.91

I banchi ed il rimanente materiale scolastico saranno conformi a quanto viene prescritto dall'igiene.

Art.92

I collegi, i seminari, i convitti, oltre alle condizioni superiormente indicate per la scuola, saranno provvisti di sale di ricevimento, di refettorio, di cucina, di bagni e d'infermerie. Quest'ultima verrà sempre stabilita in un locale ben aerato, ben illuminato ed appartato, in modo che non vi possa essere contatto tra alunni sani ed alunni malati.

Art.93

Indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dall'art.60 della legge di pubblica sicurezza e di quanto è prescritto ai fini dell'edilizia per l'apertura di alberghi occorrerà, ai fini igienico-sanitari, anche l'autorizzazione del Podestà, da concedersi su parere dell'Ufficiale Sanitario.

All'uopo i richiedenti trasmetteranno al Podestà il progetto sia della nuova costruzione, sia della trasformazione di locali ad uso di albergo.

Anche quando non si debba eseguire alcuna trasformazione di locali, sarà trasmessa al Podestà la pianta di tutti i locali da occupare.

Art.94

I locali destinati ad uso di albergo, oltre alle condizioni generali stabilite nel presente regolamento, avranno le camere destinate ad alloggiare una o più persone di un'altezza di metri 3 e della capacità di mc. 25 per ogni persona.

Art.95

L' esercente userà la massima nettezza nei locali e si uniformerà a tutte le prescrizioni igieniche che gli verranno imposte dall'Ufficiale Sanitario.

Art.96

Il Podestà, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o dell'Ente Nazionale per l'industria turistica, potrà ordinare la chiusura di quelli tra gli alberghi, i quali per la ubicazione, oppure per le condizioni intrinseche dei locali e dello loro dipendenze e relativi impianti ed arredamenti fossero giudicati insalubri e l' esercente non potesse o non volesse eseguire i lavori necessari, per rimuovere le cause d'insalubrità.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura oppure i lavori di risanamento, ritenuti indispensabili, è dato ricorrere al Prefetto che decide, sentito il Medico Provinciale.

Art.97

Gli alberghi dovranno essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato alla loro importanza.

Art.98

Gli alberghi, che fanno servizio di trattoria, dovranno essere forniti di adatti armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti di facile alterazione. La capacità di essi sarà proporzionata al servizio di cucina.

Art.99

Nelle camere di alloggio, nelle sale di trattenimento, nei pianerottoli, nei vestiboli si dovranno porre delle sputacchiere igieniche in numero adeguato; nei vestiboli non dovranno mancare i nettascarpe.

Art.100

Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereschi o arredi d'uso personale già usati, salvo quelli provenienti da altro albergo, che abbia smesso l'esercizio. Di questi

si potrà consentire l'acquisto, perché siano sottoposti ad efficace disinfezione che dovrà risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene.

Art.101

Le suppellettili di cucina e da tavola dovranno essere di sostanza innocua, con assoluta esclusione di quelle indicate dall'art. 125 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, modificato dal regio decreto del 23 giugno 1904 n. 369.

Art.102

Negli alberghi non potrà essere assunto in servizio alcuna persona se non in seguito ad accertamento, in base a certificato medico, debitamente legalizzato e di data recente, col quale si dimostri che non sia affetta da malattie contagiose.

Sopravvenendo al personale in servizio, o alle persone con esso convivente, un'infermità di tal genere, dovrà essere allontanato al più presto.

L'espulsione sarà definitiva quando trattasi di tubercolosi polmonare.

Art.103

I direttori di alberghi dovranno denunciare subito all'Ufficio Sanitario qualsiasi infermità degli ospiti o del personale di servizio che dia luogo a sospetto circa la natura contagiosa.

Art.104

I teatri, le sale cinematografiche ed altri locali chiusi, destinati a pubblici spettacoli dovranno essere ben aerati e ventilati. Saranno provvisti di latrine, costruite in luogo appartato e ventilate dall'esterno. Vi sarà curata in ogni tempo la massima pulizia, e vi verranno praticate delle ripuliture generali, con accurate disinfezioni, ogni qualvolta ne venga riconosciuta la necessità.

CAPO VI

Industrie e depositi insalubri e pericolosi. Stabilimenti industriali.

Art.105

A termini dell'art.68 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie 1° agosto 1907, e dell'art. 102 del regolamento generale 3 febbraio 1901, in base all'elenco compilato dal consiglio superiore di sanità, il Podestà procederà alla classificazione degli stabilimenti industriali e dei depositi di attività di esercizio nel Comune e determinerà di caso in caso, sentito l'Ufficiale Sanitario, se quelli compresi nella prima classe, siano sufficientemente isolati nelle campagne e lontani dalle abitazioni, o possano mantenersi nell'abitato (art.104 del regolamento sanitario succitato), e se per gli altri siano adottate cautele speciali atte ad evitare nocumento al vicinato.

L'accertamento fatto dal Podestà deve essere, a mezzo di agenti del Comune, notificato al proprietario (art.103 regolamento sanitario 3 febbraio 1901).

Art.106

Chiunque intenda aprire manifatture o fabbriche o istituire depositi, compresi nell'elenco suindicato delle industrie insalubri, dovrà a termini dell'art.68 del T.U. della legge sanitaria, darne avviso entro 15 giorni al Prefetto e il Podestà, in seguito alla relativa comunicazione, stabilirà, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, a quale classe la fabbrica, la manifattura o il deposito appartengono e se sono state osservate le disposizioni dell'art.68 precitato. (Art.105 Regolamento Sanitario 3 febbraio 1901).

Art.107

Spetta al Podestà, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di ordinare la chiusura delle manifatture e fabbriche e l'allontanamento dei depositi insalubri, salvo il disposto dell'art. 104 del

reg. 3 febbraio 1901 e nei casi di urgenza la facoltà attribuita al Podestà dall'art.151 Legge Comunale e Provinciale (art.94 Reg. Sanit. Idem).

Art.108

I locali destinati a uso di laboratorio o di stabilimento industriale, oltre ad avere le condizioni generali di salubrità stabilite dal presente regolamento per i locali di abitazione dovranno:

- a) Avere il pavimento e le pareti costantemente in stato di pulizia e ciò ove non sostituisca la natura dell'industria;
- b) Avere almeno 10 metri di spazio per ciascuna persona che vi sta lavorando;
- c) Avere attivata una sufficiente ventilazione anche ad ambiente chiuso;
- d) Essere illuminati in modo che tutti i lavoratori possano attendere al loro lavoro senza sforzo dell'organo visivo;
- e) Essere provvisti di acqua in quantità sufficiente e in condizioni tali da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti o rifiuti dell'opificio o per altra causa qualunque;
- f) Avere possibilmente un locale per tutto il necessario per i primi soccorsi d'urgenza;

Nei locali di lavoro dove si ha sviluppo di polveri o di moleste esalazioni, lo spazio minimo calcolato per ciascun operaio sarà di 15 metri cubi e l'aria vi dovrà essere opportunamente rinnovata. In ogni tempo potrà il Podestà. Sentito l'Ufficiale Sanitario, prescrivere innovazioni intese a migliorare le condizioni igieniche dei lavoratori e dei locali di lavoro.

TITOLO III IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO

CAPO I Disposizioni generali

Art.109

Tutti gli esercizi soggetti alla vigilanza sanitaria non potranno essere aperti senza la licenza del Podestà, il quale la concederà solo quando da apposita Commissione tecnico-sanitaria sarà dichiarato che detti esercizi trovano nelle condizioni volute dal presente regolamento.

La detta licenza sarà necessaria anche nel caso di mutazione del luogo o del genere di fabbricazione o di smercio.

Art.110

E' vietato fabbricare, vendere o ritenere per vendere un prodotto alimentare o una bevanda non rispondente per natura, sostanza o qualità alla denominazione con la quale viene designata o con la quale è richiesta.

Art.111

Questa disposizione non colpisce l'aggiunta a detti prodotti alimentari di quegli ingredienti che, essendo per loro natura innocui, servono solo a renderli commerciabili ed a facilitarne il consumo, salvo però il caso che ne aumentino a scopo di frode il volume o il peso, o ne mascherino la qualità scadente.

Art.112

I fabbricanti, depositari o venditori di prodotti alimentari o di bevande mescolate con ingredienti innocui e dotati di valore nutritivo, non a scopo di aumentarne fraudolentemente il peso

o il volume, o di celarne la cattiva qualità, sono esenti dalle contravvenzioni se muniscono i prodotti stessi di un cartello che indichi a chiare lettere la vera natura di questi prodotti e la segnalino al compratore.

Art.113

E' proibito di vendere, senza prevenirne il compratore, un prodotto alimentare o una bevanda qualunque da cui si sia sottratto in tutto in parte un costituente di valore alimentare.

CAPO II

Carni di animali da macello, carni di animali e selvaggina Pesci – Crostacei e molluschi

Art.114

E' proibito vendere, distribuire o anche soltanto tenere negli spacci.

- a) Carni macellate fresche che non abbiano subito la visita sanitaria e la relativa bollatura;
- b) Carni fresche o salate divenute insalubri per decomposizione, anche solo incipiente carni rosse fosforescenti, alterate per influenze atmosferiche o per la presenza di larve d'insetti.

Art.115

Tutti gli animali destinati all'alimentazione debbono essere macellati nel pubblico macello, salvo i casi previsti dall'art.1 R.D. 20 dicembre 1928 N. 3298, sulla vigilanza sanitaria delle carni e la macellazione di urgenza o di necessità.

Art.116

Chiunque intende aprire uno spaccio per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, deve farne domanda al Podestà, il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento del Veterinario Comunale, risulti che i locali, a ciò destinati, soddisfino alle esigenze dell'igiene, e cioè: essere ampi e bene ventilati; avere il pavimento con sufficiente declivio e fatto di materiale impermeabile e lavabile; avere le pareti, fino all'altezza di metri 2 dal pavimento, coperte da lastre di marmo, o da mattonelle smaltate bianche; essere provvisti di acqua abbondante per lavaggi, e di un condotto smaltito per le acque luride. Il banco per la vendita dovrà essere di marmo; le finestre e le altre aperture dovranno essere munite di reticelle metalliche la porta d'ingresso dovrà essere munita di tenda a bacchette pendule. Vi sarà infine un armadio refrigerante.

Art.117

Il trasporto delle carni e dei visceri dal macello agli spacci deve farsi con carri chiusi e trazione meccanica.

Saranno costruiti secondo il modello prescritto dall'Autorità Comunale, saranno rivestiti internamente di lamiera di zinco, e saranno tenuti costantemente con la massima pulizia.

Art.118

L'introduzione nel Comune della carne fresca macellata altrove, destinata agli spacci pubblici e stabilimenti industriali è permessa sotto le condizioni stabilite dall'art.40 del Regolamento approvato con R. Decreto 20 dicembre 1928 N. 3298 per la vigilanza sanitaria delle carni.

Art.119

Per quanto si riferisce ai laboratori delle carni insaccate saranno osservate le disposizioni degli art. 50 e seguenti del sopra citato regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.

Art.120

L'autorità comunale può ordinare la chiusura di un laboratorio di carni preparate quando l'esercente non ottemperi a tutte le disposizioni volute dalla legge.

Art.121

Nella stagione estiva le carni esposte in vendita saranno coperte da veli nettissimi, che dovranno avvolgerle completamente onde impedire l'avvicinarsi e il depositarsi su di esse degli insetti.

Art.122

Chi è addetto alla vendita delle carni dovrà indossare giubba e grembiule bianco, sempre puliti. Sarà motivo di contravvenzione qualsiasi segno evidente di sudiceria e la poco urbanità di modi verso il pubblico.

Art.123

La vendita al pubblico di carne di bassa macelleria verrà effettuata in un macello speciale, destinato esclusivamente per tale vendita, e sarà fatta sotto rigoroso controllo sanitario.

Art.124

A norma dell'art.59 del Regol. 20 dicembre 1928 N. 3298 anche gli animali da cortile (pollame, piccioni, conigli) sono sottoposti al controllo sanitario del Veterinario Comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione, l'assegnazione alla bassa macelleria si atterrà alle norme del regolamento stesso.

Art.125

Nel caso di sviluppo epidemico di una malattia infettiva tra gli animali da cortile, in una data località, l'Autorità può sospendere lo smercio delle carni o assoggettarlo a speciali disposizioni che ne assicurino la salubrità.

Saranno pertanto sequestrati e distrutti gli animali suddetti morti per malattia, in stato di incipiente putrefazione e molto deteriorati per il trasporto.

L'insufflare aria sotto la pelle di tali animali allo scopo di farli apparire più grassi, può essere punito a mente dell'art. 295 del Codice Penale.

Art.126

Tanto i mercati, quando le rivendite di pesce fresco, sono soggetti alla vigilanza sanitaria.

E' proibito perciò di mettere in vendita del pesce fresco senza la preventiva visita sanitaria.

Saranno sequestrati e distrutti i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche o altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, o infine quella specie notoriamente nocive, in particolare durante l'estate o nell'epoca della fregola.

Art.127

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

Art.128

I pesci conservati con la salagione, con l'affumicamento, quelli marinati od all'olio, che si presentino alterati o comunque deteriorati, dovranno essere sequestrati e distrutti.

CAPO III

Latte, burro, formaggi e latticini

Art.129

Chiunque intenda aprire una vaccheria per la produzione del latte destinato al consumo diretto, deve fare domanda al Podestà, indicando la esatta ubicazione della vaccheria, le principali caratteristiche dei locali che la costituiscono, il numero degli animali e la razza cui appartengono, nonché la consistenza e le condizioni dei locali per l'abitazione del personale addetto alla vaccheria.

Art.130

I locali da adibire a vaccheria devono possedere i seguenti requisiti.

- a) Ampiezza proporzionale al numero degli animali ricoverati, in ragione di non meno di mc. 30 per capo. Può essere consentita una capacità inferiore quando il veterinario giudichi che l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di canne di ventilazione;
- b) Sufficiente ricambio di aria a mezzo di finestre comunicanti direttamente con l'esterno;
- c) Pavimento di materiale ben connesso impermeabile, con pendenze e scoli regolari e adatti fognoli, muniti di chiusini, che consentano il facile e completo deflusso del liquame;
- d) Pareti in muratura intonacate e rivestite, fino all'altezza di metri 2 al suolo, di materiale liscio e lavabile. La parte non lavabile delle pareti deve essere colorata con tinta adatta a tener lontane le mosche (azzurro oltre mare, elettrico, ecc.);
- e) Mangiatoie di cemento o di altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Art.131

Della vaccheria devono anche far parte:

1. Un locale attiguo, destinato alla filtrazione e alla refrigerazione del latte. Detto locale deve avere il pavimento e le pareti con gli stessi requisiti prescritti per la stalla, e le finestre munite di reticelle metalliche contro gli insetti.
2. Un locale attiguo per il deposito e la lavatura dei recipienti.

I locali di cui ai precedenti numeri 1 e 2 possono anche essere ricavati dalla stalla, mediante la costruzione, ad uno degli estremi di essa, di un tramezzo in muratura.

3. Locali distinti dalla vaccheria per l'abitazione del personale di custodia, provvisti di latrina e lavabo.

Tutti i locali suddetti devono essere dotati di abbondante acqua potabile o, in ogni caso, riconosciuta idonea dall'Autorità Sanitaria, e tenuti costantemente con la massima nettezza.

La rinnovazione della tinta delle pareti non lavabili deve essere eseguita almeno una volta l'anno.

Nei casi in cui gli animali, adibiti alla produzione del latte per il consumo diretto siano in numero limitato (6 capi al massimo) e nello stesso locale, in cui sono tabulati, siano ricoverati anche animali destinati ad altro uso, può essere consentita la permanenza nello stesso locale, a condizione che gli uno siano separati dagli altri con adatto tramezzo e che lo spazio occupato dagli animali lattiferi sia sistemato in modo da soddisfare ai requisiti igienici prescritti per le vaccherie.

Ogni vaccheria deve essere dotata di adatta concimaia, situata a conveniente distanza.

Art.132

I proprietari e conduttori di vaccherie e, in loro assenza, le persone addette hanno l'obbligo di denunciare all'Autorità Comunale qualunque malattia febbrile del bestiame, anche se di natura non infettiva.

Il veterinario comunale decide sull'opportunità di separare l'animale malato dagli altri, e di permettere o meno l'uso del latte, dando per iscritto le necessarie disposizioni.

Art.133

Il personale addetto agli animali lattiferi, alle vaccherie e alle latterie deve avere subito, con esito favorevole, la visita da parte dell'ufficiale sanitario, che, a prova della visita, rilascia regolare certificato.

Detto personale, del quale saranno registrate le generalità, deve subire la vaccinazione antitifica, a norma delle disposizioni vigenti.

Art.134

I proprietari e conduttori di vaccherie e latterie hanno l'obbligo di denunciare all'Autorità sanitaria qualsiasi caso accertato o sospetto di malattia trasmissibile, verificatosi tra le persone addette alle vaccherie e latterie nelle rispettive famiglie.

Art.135

Quando fra le persone addette ad una vaccheria o ad una latteria si accertino casi di malattie infettive, coloro che ne sono colpiti devono essere immediatamente allontanati, ed il personale rimanente deve essere sottoposto a frequenti visite sanitarie, fino a quando sia cessato ogni pericolo.

Devono anche essere allontanate dalle vaccherie e dalle latterie le persone che vi sono addette, quando abbiano rapporti con persone colpite da malattie trasmissibili.

Art.136

Prima della mungitura deve provvedersi a fissare convenientemente la coda dell'animale e ad eseguire un'accurata pulizia della regione circostante alla mammella, della mammella stessa e dei capezzoli in modo particolare.

Il mungitore prima di accingersi alla mungitura, deve lavarsi con cura le mani e gli avambracci con acqua e sapone e bene asciugarsi.

Il personale addetto alla mungitura deve indossare una vestaglia a maniche corte, in modo da lasciare allo scoperto gli avambracci. Detta vestaglia deve essere di stoffa chiara, lavabile e costantemente pulita.

Le donne devono portare anche una cuffia, nella quale i capelli siano ben nascosti.

Art.137

Il latte deve essere filtrato e refrigerato subito dopo la mungitura.

La refrigerazione può essere eseguita anche con apparecchi ad acqua.

Quando la filtrazione e la refrigerazione del latte non può avere luogo nei locali di produzione, può farsi presso impianti privati, riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria, semprechè il latte possa esservi rapidamente trasportato.

La refrigerazione non è obbligatoria per il latte che venga consegnato alla Centrale entro due ore dalla mungitura nei mesi da maggio a settembre, ed entro quattro ore nei mesi da ottobre ad aprile.

Art.138

I recipienti per la mungitura, la raccolta, il trasporto e il commercio del latte devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria locale.

Essi devono essere mantenuti in stato di perfetta nettezza e non devono servire mai per altro uso. Devono inoltre, essere lavati dapprima con acqua potabile, poi con una soluzione calda di soda al 3 % o con latte di calce, preparato mescolando una parte di calce spenta con quattro parti d'acqua, e da ultimo sciacquati ripetutamente con acqua bollente.

Subito dopo la lavatura i recipienti devono essere capovolti, con la bocca poggiata sopra apposito scolatoio.

Art.139

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) debbono essere di metallo ed avere chiusura ermetica non suscettibile di manomissione, con coperchio munito di cerniere di gomma. Il coperchio deve essere collegato con adatto mezzo al recipiente. Avranno inoltre una scritta ben chiara, indicante il nome del proprietario e il luogo di provenienza del latte.

Art.140

Il trasporto del latte dal luogo di produzione a quello di vendita deve essere eseguito con veicoli tenuti ben puliti esclusivamente destinati a tale uso.

Art.141

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

Detti locali debbono avere:

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

Art.142

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

- a) Il latte che non sia stato preventivamente filtrato e refrigerato,
- b) Il latte che provenga da animali colpiti da febbre afosa, tubercolosi aperta clinicamente diagnosticabile, mastiti di qualsiasi natura, gastro-enteriti in genere, vaiolo, carbonchio, pleuropolmonite essudativa, infezioni setticemiche, idrofobia, itterizia, dissenteria o da qualsiasi altra malattia febbrile;
- c) Il colostro;
- d) Il latte sudicio;
- e) Il latte annacquato o comunque sofisticato;
- f) Il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione o correggerne i difetti;
- g) Il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione,
- h) Il latte che formi un sedimento di elementi anormali;
- i) Il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

Si considererà come annacquato il latte quando alla temperatura di + 15° abbia una densità inferiore a 1.029 e contemporaneamente un titolo di sostanza grassa inferiore a 3%, un residuo magro inferiore al 9% e la densità del suo siero alla temperatura di +15° sia inferiore a 1.027.

Si riterrà per annacquato e scremato il latte quando, avendo alla temperatura di +15° una densità compresa fra 1.34 e 1.29 abbia contemporaneamente un titolo in sostanza grassa inferiore al 3%, un residuo magro inferiore al 9% e la densità del suo siero, alla temperatura di + 15° sia inferiore a 1.027.

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

Art.143

Il latte di capra deve avere un peso specifico fra 1.028 e 1.038, ed una quantità di grasso non superiore al ½ %.

Art.144

E' permessa la vendita del latte di pecora, quando venga dichiarato con una scritta posta sui recipienti, e il peso specifico sia tra 1.035 e 1.041.

Art.145

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

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

Art.146

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

La latrina non deve avere alcune dirette comunicazioni con la latteria.

Art.147

Il nome di "burro" è riservato alla materia grassa ricavata, con operazioni meccaniche, unicamente dal latte di vacca.

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

Art.148

E' proibita la vendita del burro:

- a) Inacidito, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro o sudicio;
- b) Di quello fatto con latte o crema nelle condizioni indicate all'Art.142;
- c) Colorato con sostanze nocive;
- d) Misto a grassi non provenienti dal latte di vacca o ad altre sostanze estranee, come farine, fecole, sciroppi, creta, gesso, vetro solubile e simili;
- e) Con materiali di conservazione, ad eccezione del sale comune o del borato di soda (questo in proporzione non superiore al 2 ‰);
- f) Con meno dell'82% in peso di materia grassa.

Art.149

E' proibito vendere sotto il nome di burro le sostanze destinate a sostituirlo, come margarina e miscele di questa e di altri grassi, olii ecc, con burro, qualunque sia la proporzione nella quale la miscela è fatta. Tali prodotti si devono vendere col nome di margarina e olio o grasso di cocco, ecc. ed in recipiente portante a caratteri chiari la parola: margarina, grasso di cocco, ecc.

Art.150

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

Art.151

E' vietata la vendita di formaggi:

- a) Ottenuti da latte coi caratteri designati all'art.142;
- b) In stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata;
- c) Eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) Colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi;
- e) Nocivi per qualsiasi altra causa.

CAPO IV

Uova – Grassi animali e vegetali

Art.152

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive.

Art.153

Il nome di "olio" o di "olio di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.

Art.154

E' vietato preparare o smerciare miscele di olio di oliva con altri olii vegetali commestibili.

Art.155

E' proibito porre in commercio, per uso commestibile, olii di sansa ed olii sensibilmente difettosi o alterati, ovvero che rivelino odori disgustosi.

CAPO V

Cereali, farine – Pane e paste alimentari

E' proibita la vendita dei cereali:

- a) Oliati, umidi, contenenti lolla o sostanze minerali estranee;
- b) Imbrattati da semi di specie che rendono le farine nocive, o che danno prodotti di sapore od odore cattivo, come il loglio (lolium tenulentum), il niello (agrostemma Githago), il rafano selvatico (raphanus raphanistrum), il rinauto (rinantus maior et minor), il melampiro (melampirum pratens seu avvense);
- c) Invasi da crittogame come la segala cornuta (clavicepse purpurea), il carbone (ustillago carbo), il verde del granturco (ustillago maydis), la volpe o ruggine (tilletia carries, tilletia levis);
- d) Guasti da parassiti animali, o alterati per processi fermentativi, e comunque avariati.

Art.157

I grani impuri ed avariati per le cause anzidette, che si vogliono vendere per alimentazione di animali domestici, debbono essere annunziati come tali.

Art.158

E' proibita la vendita di farine:

- a) Ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni enumerate dall'art.156;
- b) Mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, silice creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) Alterate per fermentazione, inaridimento ecc., o invase da parassiti animali o vegetali.

Art.159

E' proibita la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'articolo precedente, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito o comunque alterato.

Art.160

E' proibita la vendita del pane che contenga una quantità di acqua maggiore di quella stabilita dal presente Regolamento, e cioè: il pane non dovrà contenere più del 35% di acqua, né più del 2% di sostanze minerali, astrazione fatta del cloruro di sodio per la salatura.

Art.161

I locali destinati alla panificazione saranno tenuti con la massima nettezza, saranno asciutti, ben ventilati e non comunicanti con cessi e stalle, né saranno adibiti a stanze da dormire. Le madie saranno di pietra levigata od anche di legno duro,

Art.162

Gli operai che attendono alla panificazione indosseranno sempre vesti pulite. E' proibito di eseguire tale lavoro essendo incompletamente vestiti.

Art.163

Ai termini dell'art.7 del R.D.L. 29 luglio 1928, n. 1848 sulla panificazione, è ammessa la vendita del pane in aziende che commercino promiscuamente anche gli altri generi alimentari, purché sia fatta in reparti separati e con l'osservanza delle norme igieniche da stabilirsi dall'autorità.

Art.164

E' proibita la vendita delle paste preparate con le farine di cui all'art 158, o tinte con colori nocivi enumerati negli elenchi pubblicati dal Ministero dell'Interno, od alterate per cattiva conservazione.

E' permessa la colorazione con sostanze innocue diverse dal rosso d'uovo, a condizione che vengano dichiarate al compratore.

Art.165

Le miscele di farine di qualità inferiori con quelle di qualità superiori, devono essere poste in commercio col nome della qualità inferiore.

CAPO VI

Frutta – Erbaggi – Legumi e funghi

Art.166

Non si possono vendere frutta, legumi e simili immaturi, guasti, fermentati, colorati artificialmente, e comunque alterati.

E' pure proibita la vendita di patate, o di altri tuberi germogliati, o che subirono congelazione, o affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

Art.167

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e delle verdure in acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, fortemente inquinate da materie luride, dovunque in vicinanza degli sbocchi delle fogne pubbliche.

Art.168

E' vietata la vendita di legumi invasi da parassiti.

Art.169

E' vietata la vendita dei funghi alterati, velenosi o sospetti di esserlo.

Art.170

La vendita dei funghi non può farsi che nei siti indicati dall'Autorità Comunale.

CAPO VII

Conserva – miele – zucchero – confetti – preparati di zucchero – sciroppi – paste dolci

Art.171

E' proibita la vendita di conserve alimentari:

- a) Preparate con sostanze animali e vegetali avariate;
- b) Che abbiano subito successivamente un processo di alterazione;
- c) Addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quello di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata;
- d) Addizionate di acidi minerali, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, di essenze nocive o di altre sostanze pure nocive.

Art.172

Le conserve preparate con prodotti naturalmente colorati, non devono contenere materie coloranti estranee. Sarà ammesso nelle conserve l'uso di sali di rame nella proporzione di un decigrammo per chilogrammo in peso.

Art.173

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

Art.174

Sotto il nome di zucchero è considerato solo quello estratto dalla canna o dalla barbabietola, che non contenga più del 5% di zucchero riduttore.

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

Art.175

E' proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini:

- a) Colorati con sostanze nocive;
- b) Dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero;
- c) Contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate, o altre impurità;
- d) Alterati o contenenti composti tossici.

Art.176

E' proibita la vendita di sciroppi, canditi, paste dolci, polpe marmellate e succhi vegetali:

- a) Alterati;
- b) Colorati con sostanze diverse da quella naturale del frutto col quale sono preparati;
- c) Contenenti composti di metalli tossici, saccarina, glicerina, acido ossalico, o agenti di conservazione, quali l'acido borico, salicilico ecc.;
- d) Falsificati per sostituzione del frutto come della sostanza gelatinosa, della materia colorante o dell'essenza del frutto stesso o del succo vegetale sotto la cui denominazione si vende il prodotto.

Art.177

E' permessa la vendita di sciroppi artificiali purché non contengano sostanze e colori nocivi, e non siano venduti sotto denominazioni che possano trarre in inganno il compratore circa la loro vera natura.

CAPO VIII

Caffè – The – Cioccolato – Droghe – Spezie

Art.178

E' proibito di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente del prodotto dell'albero da caffè (coffea arabica).

Art.179

E' proibita la vendita:

- a) Del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) Del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o miste con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee;
- c) Dell'infusione, degli estratti o altri preparati con caffè nelle condizioni dei due comma precedenti.

Art.180

I sucedanei del caffè e le miscele di questi col caffè, non devono contenere sostanze nocive, e non possono essere messe in vendita, se non con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con la forma dei semi di caffè.

Tali indicazioni dovranno essere ripetute sulle fatture, sui libri, polizze di carico ecc. ed affisse nei negozi.

Art.181

Le norme del R.D.L. 15 ottobre 1925 n. 1929 e il relativo regolamento 19 dicembre 1926, n. 2415 e per combattere le frodi nella torrefazione del caffè, è proibito impiegare nella torrefazione del caffè o in operazioni successive, sostanze estranee, che non siano state autorizzate dal Ministero. In ogni caso l'impiego di tali sostanze deve essere reso noto al pubblico con speciali indicazioni.

E' proibito inoltre aggiungere acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere posto in vendita, quando conservi una percentuale di umidità superiore al 5%.

A norma del D.M. 19 febbraio 1927 viene permesso nella torrefazione del caffè, l'impiego di olio di vaseline, però in misura tale che il caffè torrefatto non contenga, in peso, più del 0,5 % dell'olio predetto.

Art.182

E' proibita la vendita di the (foglie di thea – chinensis) colorato artificialmente o comunque od avariato, e la vendita col nome di the di foglie di altre piante.

Art.183

E' proibita la vendita di cacao o di cioccolato sofisticato con calce, cera o con altri materiali vegetali o minerali indigeribili o nocivi.

Art.184

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

CAPO IX
Igiene delle bevande – Vino – Birra –
Bevande alcoliche – Spiriti – Aceto – Acque gassose

Art.185

Il nome di “vino” è riservato al prodotto della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca leggermente appassita, in presenza o in assenza di vinacce. (art.13 R.D.L. 17 ottobre 1925 n. 2033 sui prodotti agrari, e artt. 43 e 63 del relativo regolamento 1° luglio 1926 n. 1361).

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

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

Tale divieto è esteso ai vini con grado alcolico inferiore al 9% in volume, se rossi, all’8% in volume, se bianchi. Però la vendita di questi vini è consentita quando ne ha indicata e documentata la provenienza, purché la loro composizione corrisponda a quella dei vini della medesima località e della stessa annata.

Art.186

E’ proibita la vendita di vino sensibilmente alterato per malattia (incerconimento, inaridimento, amarezze, vischiosità e simili), e così del vino avariato notevolmente per sapore di muffa o simili, o contenente sostanze nocive.

Art.187

E’ proibito di aggiungere al vino le materie qui appresso indicate, o le miscele che le contengono: i sali di bario, di magnesio, di alluminio, di piombo, la glicerina, l’acido salicilico, l’acido solforico, l’alcool etilico impuro, lo zucchero di fecola, la saccarina.

Art.188

Nel vino è proibito l’aggiunta di qualunque materia colorante artificiale.

Art.189

E’ parimenti proibita la vendita dei vini contenenti una quantità di solfato maggiore di quella corrispondente a 2 grammi per litro di solfato potassico.

Art.190

E’ proibita la vendita di birra fabbricata con altra materia che non sia il malto d’orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito, colorata con materia diversa da quella che proviene da malto torrefatto.

Art.191

E’ proibita la vendita di birra cui siano state aggiunte sostanze estranee per chiarirla o per conservarla (acido salicilico, acido ossalico, acido borico, glicerina ecc.).

Art.192

E’ proibita la vendita di birra sensibilmente affetta dalle malattie dell’incidimento, della vischiosità ecc. ecc. , o comunque avariata.

Art.193

Per lo smercio e la distribuzione minuta della birra, dalle botti che la contengono, quando si fa uso di pompe, o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido, devono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo. L'aria che serve alla pressione non si deve prendere da ambienti abitati o dalle cantine, ma dall'atmosfera libera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di un'apertura che ne permetta la visita e la ripulitura. Questa ripulitura si deve fare frequentemente.

Art.194

Il nome di aceto, o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino che contenga almeno il 4% in peso di acido acetico, senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

Art.195

E' proibito vendere a scopo alimentare aceto ottenuto da vino corrotto, oppure aceto guasto e contenente.

- a) Acido solforico, cloridrico, citrico, ossalico, oppure bisolfati;
- b) Sostanze vegetali di sapore forte, come pepe di Spagna, zenzero, timo ecc. ecc.

Art.196

Chiunque intenda aprire una fabbrica di acque gazzose ad uso di bevanda (compresa l'acqua di selz), deve darne comunicazione al podestà, trasmettendo i documenti riflettenti l'analisi chimica e l'esame batteriologico dell'acqua che intende adoperare (ove non siano altrimenti noti) e il metodo di fabbricazione adottato.

Art.197

E' proibita la fabbricazione e lo smercio delle acque gazzose preparate con acqua non pura o con processi capaci di comunicare ad esse proprietà nocive, o che per altra ragione contengano acque minerali, rame, piombo, saccarina ecc.

Le stesse disposizioni si applicano alle bevande gazzose, ai gelati ed alle limonate poste in vendita nei caffè, nei chioschi, o per le strade.

Art.198

Il ghiaccio artificiale e naturale messo in vendita per uso alimentare non dovrà mai pervenire da acqua impura od esposta ad inquinamenti.

La neve, quando ne sia fatta vendita per uso alimentare, è considerata come bevanda e soggetta perciò alle stesse disposizioni di legge di cui sopra.

CAPO X

Suppellettili da cucina – Recipienti metallici ed involucri metallici

Art.199

E' proibito di vendere o ritenere per vendere:

- 1) Suppellettili da cucina o da tavola, e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande:
 - a) fatti di piombo o zinco o con leghe contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
 - b) stagnati internamente o saldati con stagno contenente piombo al di sopra dell'1%;
 - c) fatti di leghe, o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo a contatto per 24 ore, con una soluzione dell'1% di acido acetico alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;

- d) fatti di rame o di ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del 10%.
- 2) Gli oggetti di gomma o caucciù, per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte e simili contenenti piombo o zinco, o antimonio, o arsenico o altri metalli nocivi;
- 3) Stagnole, o fogli metallici contenenti piombo al di sopra del limite dell'1%, e destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari;
- 4) Pompe per la birra e sifone per le acque gassose contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto con il liquido;
- 5) Gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (un centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

Art.200

Nelle fabbriche, negli spacci di derrate alimentari o di bevande gli utensili devono essere tenuti con la massima nettezza. Per preparare, avvolgere, contenere, travasare, misurare, pesare sostanze alimentari e bevande, non si possono adoperare recipienti ed oggetti non conformi alle disposizioni dell'articolo precedente ed a quelli contenuti nell'elenco dei colori nocivi pubblicato dal Ministero dell'Interno.

Art.201

E' vietato negli spacci di sostanze alimentari di avvolgere quelle sostanze con carta usata, stampata o preparata con gesso, allume, barite o altro che si presti a frode nel peso, o colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore.

TITOLO IV MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE, CONTAGIOSE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I

Misure contro le malattie infettive dell'uomo

Art.202

La denuncia di cui è fatto obbligo dall'art.123 del T.U. delle leggi sanitarie 1° agosto 1907 n. 636, a qualunque medico abbia osservato un caso di malattia infettiva e diffusiva, pericolosa o sospetta di esserlo, sarà scritta sopra un modulo a stampa che, a cura del Comune, verrà distribuita a tutti i medici esercenti nel Comune.

Art.203

Le malattie infettive, di cui la denuncia è obbligatoria sono:

- Il morbillo, la scarlattina, la varicella, vaiolo e vaioloide, la febbre tifoide, le infezioni paratifiche, la febbre mediterranea, la leishmaniosi, la dissenteria americana, la difterite e croup, la pertosse, la tubercolosi polmonare in collettività e per decesso in case private, l'influenza epidemica, la meningite cerebro-spinale epidemica, l'encefalite letargica, la febbre puerperale, la malaria, la pellagra, la sifilide (in collettività), l'anchilostomiasi, il tifo esantematico, il tifo ricorrente, la lebbra, il colera, la peste bubbonica, la febbre gialla, la rabbia, la pustola maligna, la morva.

Art.204

La denuncia in due copie, una al podestà e l'altra all'Ufficiale Sanitario, dovrà indicare:

- a) nome, cognome ed età dell'infermo, la sua abitazione e la provenienza e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- b) la diagnosi certa e presuntiva della malattia, o se si tratta solo di caso sospetto;

- c) tutte le altre osservazioni che il medico stimasse opportuno di fare per norma dell'Ufficiale Sanitario. Vi sarà pure indicato se il medico curante abbia preso le misure prescritte per prevenire la malattia, o se, per le condizioni dell'infermo o il suo stato di povertà, sia necessario intervenire d'ufficio.

Art.205

Nei casi di malattie più diffusibili e pericolose, e non si potesse ottenere un rigoroso isolamento dell'infermo nella propria abitazione, esso sarà trasportato al locale d'isolamento.

Anche le persone che eventualmente avessero avuto contatto con infermi delle malattie suddette, saranno isolate finché non sia interamente trascorso il presunto periodo d'incubazione. Prima di essere messi in libertà dovranno indossare abiti e biancheria non infette dopo un bagno o lavacro generale.

Trattandosi di bambini, qualunque sia stata la malattia da cui furono affetti, non potranno essere riammessi alle scuole, se non dietro parere favorevole del medico curante, e certificato dello stesso, nel quale si attesti che l'isolamento del malato e tutte le altre misure di prevenzione vennero attuate.

In ogni caso la riammissione non potrà concedersi se non dopo trascorso un periodo di tempo non inferiore a quello della probabile durata dell'incubazione della malattia, a mente dell'art.1 del regolamento 16 ottobre 1903 per la profilassi delle malattie contagiose nelle scuole.

Art.206

Il trasporto degli infermi di malattie infettive ai locali di isolamento dovrà eseguirsi con appositi carri o barelle, che saranno volta per volta disinfettati. Ove ciò non sia possibile ed il trasporto avvenga per mezzo di vettura, questa dovrà essere disinfettata.

Art.207

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci e personali appartenenti agli infermi delle malattie infettive e diffuse.

Art.208

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni dei malati di malattie infettive e diffuse. Essa sarà limitata alla camera del malato, o anche estesa a tutta l'abitazione, secondo sarà prescritto dall'Autorità Sanitaria.

Art.209

Gli alberghi, le locande e le pensioni, almeno una volta l'anno, saranno assoggettati a generale ripulitura, preceduta, occorrendo da disinfezione.

E' obbligatoria la generale disinfezione e ripulitura, almeno una volta l'anno, per gli ospedali, ospizi ed istituti in genere, di cura o di ricovero, pubblici o privati.

Art.210

Tutte le scuole, i convitti, asili ed istituti di educazione ed istruzioni in genere, dovranno essere disinfettati almeno una volta l'anno.

Art.211

I barbieri e parrucchieri debbono tenere gli strumenti e le suppellettili del loro esercizio con la massima nettezza, curando la sterilizzazione dei rasoi e delle forbici con prolungate immersioni nell'acqua bollente o in soluzione antisettica ogni volta che abbiano servito.

Art.212

E' proibito di vendere o tenere per vendere oggetti usati di vestiario e letteracci che non siano stati disinfettati, lavati e ben puliti.

CAPO II **Vaccinazione**

Art.213

I genitori di bambini nati o trasferiti nel Comune, o le persone a cui spetta la tutela legale dei medesimi, hanno l'obbligo di sottoporli, entro un anno dalla nascita, all'innesto vaccinicco, sia nei locali stabiliti di vaccinazione municipali, sia nella propria casa.

I bambini fra il 7° e 10° giorno dalla subita vaccinazione dovranno essere ripresentati ai medici vaccinatori comunali per farne constatare l'esito e ritirarne il certificato.

Se la vaccinazione avvenne privatamente, o ne fu verificato l'esito da altro medico, presenteranno all'Ufficio d'Igiene una dichiarazione, e ne ritireranno il certificato municipale che ha soltanto il valore legale per l'ammissione alle scuole.

L'Ufficio ha sempre, in tal caso, il diritto di far verificare l'esito da un medico vaccinatore comunale.

Art.214

Sono esclusi dall'obbligo della vaccinazione:

- 1) I bambini che abbiano nel frattempo sofferto il vaiolo;
- 2) Quelli che da certificato medico per iscritto risultino in condizioni speciali di malattie, da non poter subire, senza pericolo, tale operazione entro detto periodo d'età.

I bambini, che per constatata infermità, furono dispensati da inoculazione nel primo anno di vita, dovranno esservi assoggettati il secondo anno.

In casi di dubbio sul pericolo che possa esservi per la vaccinazione di un bambino, sarà esso risolto dal medico vaccinatore comunale su esame del bambino stesso.

I bambini vaccinati la prima volta senza risultato favorevole dovranno essere rivaccinati almeno nell'anno successivo, e la rivaccinazione dovrà essere ripetuta, in ogni caso, dal medico vaccinatore comunale.

Art.215

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private, o agli esami ufficiali, in istituti di educazione o di beneficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine od opifici industriali di qualunque natura, se avendo oltrepassato gli undici anni, non presenti un certificato della Autorità Comunale di aver subita la rivaccinazione non anteriore all'ottavo anno di età

I Direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine o chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui si ammettano o si trovino fanciulli al di sopra i 11 anni, sono tenuti all'osservanza di questa disposizione. Essi dovranno ad ogni richiesta dell'Autorità rendere estensibili i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli loro affidati.

Art.216

Verificandosi un caso di vaiolo, oltre le altre misure, si provvederà alla rivaccinazione di tutte le persone della casa, e se l'epidemia accenna a diffondersi, al gruppo di case ove si trovano gli infermi.

CAPO III

Misure speciali contro la diffusione di alcune malattie infettive –Febbre puerperale

Art.217

La levatrice che sia stata a contatto con una puerpera sospetta di febbre puerperale e di infiammazione uterina, dovrà astenersi dall'esercizio professionale, né potrà riassumerlo senza il permesso dell'Ufficiale Sanitario dato per iscritto.

Non appena lasciata l'assistenza, cambierà gli abiti e la biancheria che portava presso l'ammalata, li farà disinfettare e inoltre si laverà più volte e in diversi giorni le mani e gli avambracci in soluzione antisettica.

Tubercolosi

Art.218

Per la tubercolosi si osserverà: Regolamento 3 febbraio 1901, n. 45, art da 159 a 163.

Malattie celtiche e cutanee

Art.219

Per le malattie celtiche si osserverà: Testo Unico delle Leggi Sanitarie articolo 136 e Regolamento 3 febbraio 1901, n. 45, art. 168 e 186.

CAPO IV Epizoozie

Art.220

I proprietari e detentori sotto qualunque titolo di animali domestici, nonché gli albergatori e conduttori di stalle d'ogni sorta, devono denunciare al Podestà qualunque caso di malattia infettiva e diffusiva del bestiame, accertata o sospetta e qualunque caso di morte improvvisa di animale non riferibile a malattia comune già accertata.

Art.221

Sviluppata una malattia infettiva o contagiosa, o sospetta, il Veterinario Comunale prenderà immediatamente tutti i provvedimenti di polizia sanitaria richiesti dal caso, per impedire l'ulteriore diffusione e propagazione.

Art.222

La distruzione di bestiame di qualsiasi specie sarà fatta mediante l'apparecchio sterilizzatore e disseccatore negli appositi locali del Macello Pubblico.

I prodotti di detta trasformazione sono devoluti a favore del Comune, ed il proprietario dell'animale distrutto non ha diritto a compenso alcuno.

Solo la pelle gli sarà restituita, quando la morte non sia avvenuta per malattia contagiosa.

Art.223

In caso di malattia infettiva o contagiosa, la disinfezione delle stalle infette sarà fatta dall'Ufficio di Polizia Urbana del Comune.

Le spese saranno sempre a carico del proprietario della stalla, ma se questi è iscritto nell'elenco dei poveri, le sosterrà il Comune.

CAPO V Custodia dei cani

I cani vaganti, trovati senza la prescritta museruola, devono essere accalappiati e sequestrati in apposito locale. Trascorsi sei giorni dalla cattura, senza che i proprietari li abbiano reclamati all'Ufficio di Polizia Urbana, saranno uccisi o concessi ad istituti scientifici che ne facciano richiesta. A coloro poi che reclamano il cane catturato, verrà restituito l'animale contro il rimborso

delle spese, calcolate in ragione di £. 1,50 al giorno, senza pregiudizio del procedimento contravvenzionale.

Art.225

Di ogni animale, riconosciuto affetto da rabbia, il Podestà ordinerà immediatamente l'abbattimento e la carogna sarà trattata in conformità del disposto dell'articolo 7 (n.6) del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 n. 533.

Per tutti gli altri casi sospetti sarà provveduto a termini degli art. 51, 52, 53 del Regolamento suddetto.

TITOLO V POLIZIA MORTUARIA

CAPO I Norme relative ai decessi

Art.226

I capi di famiglia, i direttori di ospedali, di istituti e di qualunque altra collettività di persone conviventi, devono denunciare all'Ufficio dello Stato Civile ogni caso di morte che si verifichi per coloro che ne fanno parte, il più presto possibile, e non più tardi delle ore 24.00 dal presunto decesso, per ottenere l'autorizzazione del trasferimento del cadavere alla camera di deposito o al cimitero.

Art.227

Per tutti gli esercenti la professione di medico - chirurgo è obbligatoria la denuncia della morte di persone da essi assistite e della malattia che ne fu la causa.

Art.228

Chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso di persone prive di assistenza, o rinviene membra o pezzi di cadavere od ossa umane, è obbligato a farne denuncia al Podestà.

Art.229

Il medico incaricato di verificare i decessi, dovrà accedere nella casa del defunto, ed accertato il decesso con quelle ricerche ed esperimenti che sono suggeriti dalla scienza, consegnerà alla famiglia la dichiarazione dell'eseguito accertamento da esibirsi all'Ufficio di Stato Civile.

Ove vi sia un lontano sospetto di morte apparente, il medico metterà in opera i mezzi opportuni per richiamare in vita la persona, e ripeterà la sua visita più volte, finché non abbia avuto la certezza del decesso.

CAPO II Periodo d'osservazione - Trasporto di cadaveri

Art.230

Di nessun cadavere può, in via ordinaria, essere permessa l'autopsia, l'imbalsamazione e l'inumazione, prima che siano trascorse 24 ore d'osservazione, a partire dal momento del presunto decesso.

Art.231

In caso di morte improvvisa, o in cui si abbiano dubbi di morte apparente, sulla proposta del medico visitatore, dovrà essere autorizzata una più lunga durata di osservazione, che di regola non oltrepasserà le 48 ore.

Art.232

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia contagiosa, o il cadavere presenti segni di iniziata decomposizione, od altre ragioni speciali lo richiedano, sulla proposta dello stesso medico visitatore, potrà il Podestà ridurre il tempo di osservazione nel luogo del decesso o nel deposito mortuario a meno di 24 ore.

Art.233

Nel periodo di osservazione di un cadavere è proibito di porlo in condizioni tali da impedire eventuali manifestazioni di vita.

Art.234

I cadaveri di persone morte per vaiolo, scarlattina, tifo – esantematico, difterite, colera, si devono tenere in osservazione solamente nella camera mortuaria del Cimitero.

Art.235

E' vietato trasportare e seppellire cadaveri, se non racchiusi in cassa. Le casse saranno di legno. E' vietato l'uso di casse di piombo o di zinco, salvo per quei cadaveri che devono essere tumulati in luogo distinti dal campo comune.

Art.236

I cadaveri delle persone morte per vaiolo, tifo – esantematico, scarlattina, difterite, colera, o di altra malattia contagiosa che sarà indicata dall'Ufficio Sanitario, devono essere deposti nel feretro senza spogliarli dei loro indumenti, avvolti in un lenzuolo, inzuppato in soluzione di sublimato corrosivo al 2 ‰. Essi devono trasportarsi direttamente dal luogo del decesso al Cimitero, senza accompagnamento di persone estranee.

Art.237

Il trasporto dei cadaveri dall'abitazione al Cimitero sarà effettuato per mezzo di appositi carri. Questi saranno foderati internamente di lamiera metallica facilmente lavabile.

Art.238

Nel trasporto di cadaveri dall'abitazione al Cimitero la via da percorrersi sarà determinata dal Podestà. In qualunque modo sarà sempre la via più breve.

Art.239

Se il cadavere dall'abitazione viene portato in chiesa, non potrà rimanere in questa che il tempo necessario al rito religioso.

Art.240

Le persone incaricate del trasporto di un cadavere devono consegnare al custode del Cimitero un certificato di autorizzazione del Podestà, contenente nome, cognome, paternità, età e patria del defunto.

Art.241

In tutti i casi in cui si debba trasportare un cadavere fuori del Comune, o quando il cadavere dovesse essere provvisoriamente tumulato, per essere poi tumulato altrove, il cadavere stesso dovrà

essere rinchiuso, trascorso il tempo di osservazione, in cassa metallica saldata a fuoco e depositato in apposita nicchia nel Cimitero.

Art.242

Il permesso di trasporto di un cadavere da Comune a Comune sarà rilasciato, entro il primo anno dal decesso, solo in seguito ad accertamento che la morte non fu conseguenza di vaiolo, scarlattina, tifo – esantematico, difterite o di altra malattia contagiosa di origine esotica (colera, febbre gialla, peste bubbonica ecc.) che all'epoca e nel luogo del decesso tali malattie non dominavano in forma epidemica e che si è soddisfatto a tutte le misure di precauzione prescritte.

Art.243

Per trasporti in ferrovia, autocarri, automobili, a distanza di oltre 300 Km. , e, a qualunque distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, oltre l'esecuzione delle altre prescrizioni, si dovrà esigere che il cadavere sia iniettato nel torace e nella cavità addominale con un litro di soluzione di sublimato corrosivo al 3% o di acido fenico al 5% e avvolto con un lenzuolo imbevuto della prima delle stesse soluzioni.

Art.244

Nei casi in cui si deve tenere in deposito il cadavere, in attesa del trasporto fuori del Comune o di seppellimento definitivo nello stesso Cimitero, esso dovrà essere chiuso in cassa metallica a fuoco o collocato in apposita nicchia.

Art.245

Nel campo di inumazione ogni cadavere deve essere chiuso in cassa di legno e sepolto in fossa separata; soltanto madre e neonato morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una sola cassa e sepolti in una stessa fossa.

Art.246

Le fosse per le inumazioni di cadaveri di persone aventi oltre 7 anni di età, devono avere nella loro parte più profonda (due metri) la lunghezza di metri 1,80 e la larghezza di metri 0.80 e debbono distare l'una dall'altra per ogni lato di almeno 0,60 metri.

Art.247

Le fosse per inumazioni di ragazzi al disotto di 7 anni, devono avere nella parte più profonda (due metri) una lunghezza di metri 1,50 e una larghezza di metri 0,50, e debbono distare l'una dall'altra al almeno 0,50 metri per ogni lato.

Art.248

Per le inumazioni nei campi comuni è vietato l'uso di feretri di metallo o di altro materiale non facilmente decomponibile.

Art.249

Ogni fossa sarà contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno del seppellimento.

Art.250

La tumulazione in nicchia è permessa purché dette nicchie siano costruite con buona opera muraria, intonacate internamente con cemento e chiuse ermeticamente.

Lo spessore delle pareti delle nicchie non potrà mai essere inferiore a centimetri 40, a meno che non si impieghino all'uopo lastre di pietra unite fra loro con saldatura di piombo.

Art.251

Ogni nicchia sarà destinata per un solo cadavere.

Art.252

I cadaveri a tumularsi nelle nicchie devono essere, in ogni caso, chiusi in cassa metallica, saldata a fuoco.

La lamiera di zinco, adoperata per le casse destinate a contenere i cadaveri, non potrà mai essere inferiore al n. 11 vale a dire che lo spessore di detta lamiera non potrà essere inferiore e millimetri 0,580, da controllarsi con apposita misura.

Art.253

Per le esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale. A ciò provvede il custode del Cimitero sotto la propria responsabilità ed a seconda del bisogno, dopo decorso il decennio di inumazione del cadavere.

Art.254

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, sempre che coloro che vi avessero interesse non facciano domanda di raccoglierle per deporle in cellette particolari da esse acquistate nel recinto del Cimitero.

Gli avanzi degli indumenti, casse ecc. devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro al Cimitero.

Art.255

Le esumazioni straordinarie debbono essere ordinate dall'Autorità Giudiziaria, oppure autorizzate dal Podestà.

Art.256

Se l'esumazione è autorizzata dal Podestà si dovranno osservare tutte le precauzioni che verranno, caso per caso, dettate dall'Ufficiale Sanitario Comunale, prescrizioni che dovranno essere inserite nell'ordinanza stessa.

Art.257

All'esumazione devono sempre assistere il custode del Cimitero e due testimoni.

Art.258

Non potrà autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di persona morta per vaiolo, scarlattina, tifo – esantematico, difterite, colera, se non trascorsi tre anni dalla morte, sentito il parere del Consiglio Provinciale Sanitario.

Art.259

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dalla Autorità Giudiziaria, non sarà concessa una esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

Art.260

Il custode del Cimitero è responsabile dell'esatto adempimento delle disposizioni riguardante il ricevimento dei cadaveri nella sala mortuaria, e di tutte le altre disposizioni che riguardano l'inumazione, la tumulazione e l'esumazione.

TITOLO VI DISPOSIZIONI GENERALI E TRANSITORIE . PENALITA'

Art.261

Per tutto quanto non è previsto nel presente regolamento, valgono le norme contenute nelle leggi sanitarie in vigore, nelle leggi speciali dello Stato e negli altri regolamenti comunali.

Art.262

Per le contravvenzioni al presente regolamento saranno osservate le norme previste dall'art.199 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 1° agosto 1907, n. 636.

Art.263

Il presente regolamento entrerà in vigore due mesi dopo la sua approvazione; da quella data sono abrogate tutte le disposizioni in vigore contrastanti con le norme suddette.