

Regolamento Locale D'Igiene

(Testo adottato dall'Autorità Comunale nel 1924)

Modificato e integrato, per la parte concernente l'Igiene del Suolo e dell'abitato, con Delibera di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973 e n. 703 del 17/03/1982.

INDICE

Igiene del suolo e dell'abitato.

Cap.	I	Disposizioni generali
»	II	Fondazione degli edifici
»	III	Altezza delle case, numero ed altezza dei piani, cortili e chiostrine, strade e suolo pubblico
»	IV	Locali di abitazione
»	V	Fognatura domestica
»	VI	Abitazioni collettive e stabilimenti Pubblici
»	VII	Norme per gli edifici scolastici
»	VIII	Stabilimenti industriali
»	IX	Costruzione e abitabilità delle case rurali e dei loro annessi
»	X	Visita agli edifici in costruzione
»	XI	Demolizione degli edifici
»	XII	Depositi, fabbriche, industrie insalubri o moleste
»	XIII	Acqua condotta, acque potabili, fontane, pozzi, lavatoi e acque superficiali

»	XIV	Immissione di scoli di acque luride ecc. nei corsi d'acqua
»	XV	Ispezioni alle case abitate, alberghi, istituti ecc.
»	XVI	Disposizioni penali e generali
»	XVII	Inquinamento atmosferico
»	XVIII	Verniciatura a Spruzzo
»	XIX	Barbieri, Parrucchieri e mestieri affini
»	XX	Disciplina degli scarichi industriali e dell'attività zooagricola

Igiene degli alimenti e delle bevande

Cap.	I	Disposizioni generali
»	II	Carni da macello
»	III	Trasporto carni macellate
»	IV	Spacci e laboratori di carne
»	V	Introduzione delle carni macellate
»	VI	Polli e selvaggina
»	VII	Pesce
»	VIII	Latte, burro e surrogati, formaggio ed altri latticini Crema Burro Margarina e surrogati del burro Formaggi Altri latticini
Cap.	IX	Grassi animali e vegetali

»	X	Cereali e legumi secchi
»	XI	Farine, pane e paste alimentari
»	XII	Frutti, legumi freschi, erbaggi e simili Funghi
»	XIII	Conservate e salse
»	XIV	Miele
»		Zucchero e glucosio
»		Confetti, paste dolci e preparati di Zucchero
»		Sciroppi, canditi, marmellate, succhi vegetali ecc.
»	XV	Vino
»		Birra
»		Spiriti e bevande alcoliche
»		Aceto
»	XVI	Caffè e succedanea
»		Thè
»		Cacao e cioccolato Droghe e spezie
		Acque gazzose e limonate
Cap.	XVII	
»	XVIII	Ghiaccio
»	XIX	Suppellettili da cucina ed involucri Metallici
»	XX	Materie coloranti per sostanze alimentari e per carte o recipienti destinati a contenere sostanze alimentari
»	XXI	Profumerie, cosmetici e dentifrice
»	XXII	Giocattoli
»	XXIII	Oggetti di uso domestico
»	XXIV	Petrolio e gas per l'illuminazione
»	XXV	Disposizioni penali

Allegato	I	Elenco delle verdure delle quali è proibita la vendita, perché nocive alla salute
Allegato	II	Elenco dei funghi mangerecci

Polizia sanitaria

Cap.		I Norme relative alla diffusione delle malattie infettive e contagiose dell'uomo e degli animali
a)		Misure contro le malattie infettive dell'uomo Della denuncia Della Vaccinazione Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive Profilassi delle scuole Misure speciali e straordinarie in casi di minaccia o sviluppo di epidemie Misure speciali riguardanti la sifilide trasmessa per baliatico mercenario Tubercolosi
		Tigna ed altre dermatosi contagiose Oftalmie contagiose
	b)	Misure contro le malattie infettive e contagiose degli animali Carbonchio Tubercolosi Morva Rabbia
Allegati		moduli A. B. C. D. E.

Servizi di disinfezione

Cap.	I	Del personale
»	II	Del servizio
Allegati		moduli A. B. C. D. E. F. G. Consigli igienici Tariffa dello stabilimento di disinfezione Tariffa della lavanderia municipale

Disinfezioni a domicilio
Disinfezioni allo stabilimento

Polizia mortuaria

- Cap. I Norme relative ai decessi, denunce, verifiche deidecessi e disposizioni attinenti custodia, incassatura e trasporto dei cadaveri
Deposito di osservazione, camera mortuaria, ossario
- » II Consegna dei cadaveri al cimitero
Illuminazione, tumulazione,
cremazione, esumazione
- » III Impianto di cimiteri e di sepolture private

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAP. I

Disposizioni generali

Art. 1

Non è concesso intraprendere nuova costruzione od ampliamento di edifici esistenti se non quando risultino accertate tutte le condizioni che valgano a garantire la salubrità della progettata fabbrica, di quelle limitrofe e del sottosuolo, con speciale riguardo al regolare scarico delle acque meteoriche e di rifiuto.

Art. 2

Per gli effetti di cui sopra si esibisce all'Autorità comunale domanda corredata di disegni in doppio originale, indicanti ogni elemento necessario per stabilire che le opere progettate siano conformi, non solo alle prescrizioni del regolamento edilizio in vigore, ma altresì del presente regolamento d'Igiene. A tal fine la domanda deve contenere anche notizie su tutto ciò che riguardi i pozzi, o la distribuzione dell'acqua condotta, le latrine ed i pozzi neri, e il sistema di allontanamento di tutti i rifiuti domestici, delle materie immonde e delle acque pluviali secondo le norme di cui al presente regolamento.

L'Autorità comunale consente l'esecuzione delle opere di cui all'art. 1 sentito il parere della Commissione Igienico-Edilizia di cui fa parte l'Ufficiale Sanitario comunale. Una copia della pianta esibita all'ufficio edile, debitamente approvata, o con le eventuali osservazioni per modifiche da attuarsi nella costruzione, ecc. è trasmessa all'ufficio d'igiene.

Art. 3

Quando trattasi di costruzioni o di riforma di edifici esistenti, può il Sindaco, sentita la Commissione Igienico-Edilizia, approvare progetti di fabbrica che rappresentino evidenti ed importanti migliorie igieniche, quantunque in essi non siano state osservate rigorosamente tutte le prescrizioni del presente regolamento, salvo quanto stabilito dall'articolo 69 della legge sanitaria (Testo Unico).

CAP II

Fondazione degli edifici

Art. 4

Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che abbia servito per lo innanzi come deposito di immondezze, di letame, di residui putrescibili o di altre materie insalubri, che abbiano potuto inquinare il suolo, se non dopo di avere

completamente rimosso siffatte materie nocive, almeno ad un metro del piano del terreno circostante, e risanata il suolo corrispondente a giudizio dell'Autorità d'Igiene.

Art. 5

Se il terreno ove deve sorgere un edificio è attualmente umido, od esposto alla invasione delle acque per i movimenti della falda sotterranea, si munirà di sufficienti drenaggi, o si provvederà diversamente perché l'acqua non entri nei locali sotterranei.

CAP. III

Altezza delle case, numero ed altezza dei piani, cortili e chiostrine, strade e suolo pubblico

Art. 6

L'altezza delle case, dei piani; l'ampiezza dei cortili, delle chiostrine delle strade, è disciplinata dal regolamento edile.

Art. 7

I pozzi di luce o chiostrine sono permessi solo in caso di adattamento di vecchi edifici e sempre che sia provata l'impossibilità per ragione dello spazio fabbricato obbligatorio, di dare altrimenti in modo migliore aria e luce nell'interno di un corpo di fabbrica e quando siano riservati unicamente per illuminare o ventilare latrine, acquai, passaggi o corridoi e simili, e in nessun caso, potranno servire per illuminare stanze di abitazione.

I pozzi di luce devono essere accessibili al piano di pavimento, che sarà di materia impermeabile e munito di regolare canale di scolo per il naturale deflusso delle acque.

Art. 8

È proibito gettare, spandere o accumulare, anche momentaneamente, letame o immondizie di qualsiasi genere, nonché materiale di rifiuto di scavi o demolizioni ecc. sulle strade o piazze, nei cortili o su qualsiasi altra area di terreno scoperto nella città, pubblico o privato.

Tutti questi materiali devono essere portati fuori dell'abitato nei luoghi e depositi stabiliti dall'Autorità Comunale.

Art. 9

È proibito scuotere o battere dalle finestre, dai balconi, e sui pianerottoli delle scale, tappeti, soppedanei. Stuoje ed effetti lettereschi. Questa operazione deve essere fatta nei cortili. In questo caso l'operazione stessa deve farsi non dopo delle ore 7 in estate e delle ore 8 in inverno.

In ogni casamento devono tenersi nei cortili, od in ambienti a ciò destinati, uno o più

recipienti metallici coperti per raccogliere le immondizie domestiche. I recipienti devono essere quotidianamente sgombrati.

Art. 10

Lo spazzamento dei locali pubblici, dei cortili, delle strade, deve essere fatto previa bagnatura del suolo in modo da impedire il sollevarsi della polvere.

CAP. IV

Locali di abitazione

Art. 11

I muri di ambito delle case devono avere spessore tale, a secondo del materiale impiegato e del sistema di costruzione, da proteggere sufficientemente i locali dalle variazioni atmosferiche esterne.

Art. 12

Nessun locale, che in tutto o in parte della sua altezza si dentro terra, è adoperato per abitazione permanente di una o più persone.

Art. 13

Può solo essere, in via eccezionale, permessa la costituzione dell'abitabilità permanente in sotterranei, dove era ammessa prima, se abbiano l'altezza di almeno 3 metri e solo per un metro siano dentro terra: se siano separati con una intercapedine di almeno m. 1 dal terreno del cortile o della strada; se abbiano aperture sufficienti per ventilazione e illuminazione diretta degli ambienti.

Art. 14

L'uso di sotterranei per cucine, locali di servizio e simili è accordato quando rispondano alle condizioni seguenti:

- a) scarico regolare delle acque di rifiuto in collettori che non possono dar luogo a rigurgito;
- b) altezza netta minima del locale di m. 3 di cui non più di 1 metro sotto terra;
- c) pavimento e muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo mediante materiale impermeabile
- d) superficie di illuminazione come per i locali di abitazione;
- e) che sia provveduto allo smaltimento dei prodotti di incompleta combustione con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 15

Nei locali destinati ad abitazione permanente ed abituale, diurna e notturna, accezion fatta per i locali di stabilimenti industriali di cui al presente regolamento, devono assegnarsi almeno mq. 8 per ogni fanciullo sino a 10 anni di età e mq. 15 almeno per ogni persona di età superiore ai 10 anni.

In nessun locale di abitazione, anche per quelli preesistenti al presente regolamento, può essere tollerata la dimora permanente di un numero di persone sproporzionato alle condizioni di capacità e di aerazione dell'ambiente.

Art. 16

Ogni ambiente che debba servire per abitazione deve avere almeno una finestra che si apra direttamente all'esterno. La superficie di illuminazione di aerazione delle finestre deve raggiungere almeno un sesto della superficie della stanza a cui serve se trattasi di vie larghe o di piani elevati; 1/4 se trattasi di vie strette o pianterreni.

Per i *catodi* esistenti può essere tollerata una ampiezza di lume delle finestre uguale almeno ad un decimo della superficie del pavimento con un minimo di un metro quadrato escluso l'ampiezza dell'accesso al *catodio*.

Art. 17

Le portinerie si considerano come locali di abitazione e quindi soggette alle prescrizioni relative del presente regolamento.

Tutte le portinerie in atto esistenti che non hanno sufficiente aria e luce in proporzione delle persone che vi abitano, devono ridurli possibilmente in conformità alle prescrizioni sopra indicate per i locali di abitazione; e in caso diverso in conformità alle norme da stabilirsi secondo le prescrizioni dell'art. 3 e ciò dentro un termine da stabilirsi a criterio dell'Autorità Sindacale.

Art. 18

I pavimenti dei locali di abitazione devono avere una superficie unita cioè con fessure e giunti ben connessi.

Art. 19

Nella costruzione dei muri e nei rinterrati o riempimenti di pavimenti e coperture, è proibito l'impiego di materiali di demolizioni di vecchie pareti o di vecchi pavimenti inquinati o salnitri, come pure l'uso di terra proveniente da luoghi malsani.

Art. 20

L'altezza degli ambienti nei pianterreni deve essere di almeno 4 metri fra il pavimento e il limite inferiore del soffitto e di 3 metri almeno per qualunque piano abitabile.

Art. 21

Quando trattasi della costruzione di ambienti terreni non destinati ad abitazione, il Sindaco può permettere che l'altezza sia inferiore ai 4 metri.

Art. 22

Tutti i locali terreni destinati ad abitazione, che non siano cantinati debbono avere dei vespai di altezza non minore di 50 centimetri ed il loro pavimento non deve in nessun caso essere inferiore al punto più alto del piano stradale o cortile verso cui prostettato.

Art. 23

È assolutamente proibito di immettere nelle grondaie acque sporche o di lavatura domestica, proveniente da cessi, bagni acquai ecc.

Art. 24

Ogni fabbricato destinato all'abitazione deve avere un numero conveniente di latrine, opportunamente collocate e cioè una per ogni appartamento di 5 o 6 camere. I locali destinati a dormitori, a laboratori, a convitti, a educandati, a locande, ecc. devono almeno avere una latrina per ogni 12 persone separata per gli uomini e per le donne.

Art. 25

Gli ambienti delle latrine debbono essere orientati preferibilmente a Nord epperò giammai a Sud, devono, devono avere le dimensioni in pianta di almeno mq. 150 col lato minimo almeno di 90 centimetri. Il pavimento e il rivestimento delle pareti delle latrine, almeno fino all'altezza di m. 1,50 debbono essere fatte con materiale impermeabile e facile da lavarsi.

Art. 26

Le latrine devono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno, e non devono mai ricevere luce ed aria dalle cucine o da altre stanze di abitazione.

Negli stabilimenti industriali e nelle scuole le latrine, quando non siano isolate, oltre a rispondere a quanto sopra è detto per ventilazione ed illuminazione, devono avere almeno un anticesso ben illuminato e ventilato ove sono allocati i lavandini.

Art. 27

Tutti i vasi di latrina compresi gli orinatoi devono essere provvisti di chiusura idraulica permanente ventilata in corona e saranno dotati della quantità d'acqua che a giudizio dell'Autorità comunale, si reputerà necessaria.

Art. 28

Le condutture destinate per gli scarichi delle latrine, acquai, bagni, e scoli domestici in genere, debbono essere costruite con materiali impermeabili ed inattaccabili dalle materie di rifiuto ed avere giunture stagne, coordinate con la fognatura stradale. Tali condutture devono collocarsi in modo da potersi facilmente ispezionare ed essere prolungate in alto fin sopra i tetti colla bocca lasciata completamente libera.

Dove manca la fognatura stradale le condutture devono essere immesse in fogne fisse impermeabili, debitamente ventilate mediante canali che vanno fin sopra i tetti e debbono essere regolarmente vuotate a cura e spesa del proprietario.

Art. 29

È vietato di collocare latrine, orinatoi ecc. nelle cantine, se non è possibile il loro scarico nella fogna stradale o in altro modo regolare.

Art. 30

Ogni abitazione possibilmente è provvoluta di canna a parete liscia di sezione preferibilmente rotonda per il gettito della spazzatura e per i rifiuti delle cucine.

Apposito locale giudicato idoneo volta per volta dall'autorità sanitaria e sito a pianterreno o nell'ambito delle cantine è destinato a raccogliere temporaneamente (non più di 24 ore) questi materiali in modo che non si spandano o non diano cattive esalazioni. La canna per le immondizie deve essere prolungata in alto fin sopra il tetto. La chiusura delle bocche di gettito nei vari piani deve essere con cateratte a bilico di metallo e a perfetta tenuta.

Dagli immondezzai le spazzature devonosi poter asportare comodamente e senza pericolo di inquinamento del suolo circostante.

Art. 31

Quando si è dimostrata l'assoluta impossibilità di munire la casa di immondezzaio, le spazzature devono essere asportate ogni giorno nelle ore e con le norme prescritte dall'Autorità comunale.

Art. 32

1. Le case fornite di cucine con fornelli a legna o a carbone devono essere munite di cappa e canna fumaria costruita a norma delle Istruzioni Ministeriali 20 giugno 1896.

2. I focolai, gli apparecchi e gli impianti termici devono corrispondere alle norme fissate dagli art. 121 e seguenti del regolamento locale d'igiene.

(Il II comma dell'art. 32 è stato introdotto con Deliberazione di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973)

CAP. V

Fognatura domestica

Art. 33

Chi vuol costruire o modificare sostanzialmente casa o qualsiasi altro edificio, deve accompagnare il progetto con l'altro relativo alla fognatura del fabbricato. Se il fabbricato può usufruire della fognatura stradale, tutte le acque piovane, i residui dell'industria (purché non nuociano al materiale della conduttura) le acque di rifiuto e le materie fecali dovranno essere convogliate nella fognatura. Ove non esistesse fognatura stradale, le materie di cui sopra saranno raccolte entro fogne fisse avendo i seguenti requisiti:

- a) devono essere perfettamente isolate dal suolo e dalle pareti del sotterraneo in modo che sia evidente ogni loro infiltrazione e possa sollecitamente ripararsi. Le pareti interne saranno perfettamente rese impermeabili con cemento;
- b) il fondo deve essere costruito a forma di bacino concavo e tutti gli angoli saranno tolti mediante arrotondamento;
- c) ciascuna fogna fissa deve essere munita oltre del tubo di caduta delle acque nere, di un tubo di ventilazione che si elevi fin sopra il tetto delle case circostanti e di un tubo di votamento; il tubo di caduta della fognatura domestica deve immettere nel pozzo nero ad un livello tale che permetta in seguito il suo allacciamento con la futura fognatura stradale.

Art. 34

Le domande per costruzione di pozzi neri facenti parte anche del progetto di fognatura, devono essere corredate dei relativi tipi in piante ed in sezioni con tutti gli opportuni dettagli dimostrativi.

Art. 35

Ogni apparecchio in comunicazione con la condotta di fognatura della casa deve avere un sifone interruttore ventilato in corona.

Art. 36

I proprietari delle case sono obbligati a far vuotare le fogne prima che siano completamente piene a proprie spese.

Gli inadempienti sono deferiti all'autorità giudiziaria a norma di legge.

Art. 37

Per lo espurgo dei pozzi neri si usano delle pompe aspiranti e delle botti metalliche nelle quali sia stata preventivamente rarefatta l'aria. Non possono usarsi altri metodi che previa

l'approvazione dell'Autorità comunale con l'osservanza di tutte quelle prescrizioni che l'Autorità stessa crede necessarie. L'orario per l'espurgo dei pozzi neri è preferibilmente nelle ore notturne.

Art. 38

I pozzi neri nuovi e quelli riparati non possono mettersi in uso senza previo permesso dell'Autorità comunale e dietro visita dell'Ufficio d'Igiene. A tale scopo i proprietari sono tenuti avvisare l'Ufficio d'Igiene prima che i pozzi siano completamente chiusi.

Art. 39

Le materie estratte dai pozzi neri e dalle fogne possono utilizzarsi in luoghi distanti almeno 100 metri dall'aggregato urbano a meno che non siano rese innocue con mezzi riconosciuti adatti dall'Autorità sanitaria.

Art. 39 bis

Lo scarico di liquami domestici provenienti da case uni-plurifamiliari fino a 10 – 15 persone, nonché dei ristoranti ed alberghi di piccola capacità ricettiva ubicati lungo i litorali marini o nelle immediate adiacenze di impluvi naturali, dovrà essere effettuato, con esclusione assoluta di qualsiasi altro sistema, a mezzo di impianti di epurazione consistenti in: “fossa settica” a due – tre scomparti per sedimentazione e chiarificazione dei liquami con filtro percolatore incorporato costituito da pietrame calcareo o carbone coke con effluente da smaltire secondo una delle seguenti modalità:

1°) – A mezzo di impianto di subirrigazione del tipo “a drenaggio” semplice, nel caso che le aree circostanti l'edificio lo consentano per le loro superfici destinati a villette, giardini o semplici aiuole;

2°) – A mezzo di impianto di colorazione sull'affluente iperchiarificato e percolato in modo da assicurare un dosaggio non inferiore a due-tre p.p.m. sullo scarico anche a mare o lungo l'impluvio limitrofo.

(L'art. 39 bis è stato introdotto con Deliberazione di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973)

CAP. VI

Abitazioni collettive e stabilimenti pubblici

Art. 40

I convitti, gli ospizi, le caserme ed in generale tutti gli edifici destinati alla convivenza continua di molte persone, devono avere tutte le condizioni richieste dal presente regolamento ed inoltre devono avere i seguenti requisiti:

a) dormitori tali che il volume di aria assegnato per ogni letto non sia minore di mc. 25 per gli adulti e di 20 mc. Per i ragazzi ed il loro ambiente deve essere opportunamente ventilato.

b) locali per infermeria, camere di isolamento per gli ammalati contagiosi, e locali per i bagni.

I focolai, gli apparecchi e gli impianti termici devono corrispondere alle norme fissate dagli art. 121 e seguenti del regolamento locale d'Igiene.

(Ultimo capoverso introdotto con Deliberazione di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973)

Art. 41

Per aprire, convitti, ed in generale locali destinati alla convivenza di molte persone, occorre darne avviso al Sindaco almeno 15 giorni prima dell'apertura, la quale è accordata dopo che l'Ufficiale Sanitario ha accertato che furono adempiute tutte le condizioni volute dal presente regolamento.

Art. 42

Chi intende assumere l'esercizio di alberghi, dormitori, affittacamere e simili deve chiederne il permesso al Sindaco, che l'accorda dopo visita dell'Ufficio di Igiene il quale deve accertare la salubrità dei locali, la loro ampiezza in ragione al numero delle persone da alloggiare ed altre condizioni volute dal presente regolamento.

Art. 43

Negli alberghi, dormitori e stanze in famiglia, oltre alle condizioni di pulizia e di salubrità che devo essere rigorosamente mantenute, il volume d'aria da assegnare per ogni letto non deve essere minore di mc. 30 e per ogni 12 letti deve esserci almeno una ritirata.

I teatri, i locali destinati a cinematografi e quelli destinati a pubblici spettacoli o divertimenti, devono assicurare uno spazio cubico di mc. 5 per posto, devono essere ben aerati e provvisti proporzionalmente alla loro ampiezza di un numero sufficiente di porte di entrata ed uscita, aprentesi dall'interno verso l'esterno. Tali locali e quelli dove può verificarsi grande affluenza di persone (caffè, birrerie, osterie, ecc.) debbono essere provvisti di latrine e di oratori, posti in locale appartato e ubicati in modo da avere aria e luce sufficiente e di sputacchiere con relativi cartelli indicatori.

Art. 45

Gli stabilimenti balneari e idroterapici, oltre alle norme stabilite nel presente regolamento per l'abitabilità ed a quelle del regolamento edile, devono:

- a) fare uso di acqua dichiarata salubre dall'Ufficio d'Igiene;
- b) avere camerini con vasche da bagno sufficientemente aerati e illuminati; della superficie di almeno mc. 15 col pavimento di materiale impermeabile e liscio; le pareti intonacate con materiale impermeabile e liscio, per l'altezza di metri 2 almeno; gli spigoli laterali ed inferiori arrotondati;
- c) è proibito l'uso delle vasche di legno o di altro materiale assorbente.

Art. 46

È vietato l'impianto di stabilimenti balneari marini ad una distanza minore di 200 metri dallo sbocco di fogne o di canali in cui immettano acque immonde.

Art. 47

Non è permessa l'apertura di stabilimenti balneari marini se non provvisti sufficientemente di acqua potabile.

CAP. VII

Norme per gli edifici scolastici

Art. 48

1. Le scuole pubbliche e private, i convitti e gli altri istituti di educazione e d'istruzione devono venire costruiti in modo da rispondere a tutte le condizioni stabilite nel Regolamento Comunale per le abitazioni private e collettive.

2. I locali delle scuole devono inoltre informarsi a tutte le più fondamentali norme di igiene scolastica, attenendosi a quanto è stabilito nelle istruzioni ministeriali, annesse al Regolamento approvato con

R. Decreto 2 Dicembre 1906, n. 703, per l'esecuzione della legge 15 luglio 1906, n. 383 e successive disposizioni approvato con R. Decreto 11 gennaio 1912, n. 12.

3. Il Sindaco, udito il parere dell'Ufficiale Sanitario, può in ogni caso richiedere l'osservanza di quelle prescrizioni che eventualmente fossero necessarie a tutela della pubblica salute, estendendole anche agli edifici scolastici esistenti prima dell'approvazione del presente Regolamento.

4. Gli impianti termici, gli apparecchi di riscaldamento e le cucine debbono corrispondere ai requisiti fissati dagli art. 121 e seguenti del Regolamento Locale d'Igiene.

(Il comma 4 dell'art. 48 è stato introdotto con Deliberazione di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973)

Art. 49

Ogni edificio scolastico deve essere provveduto di abbondante acqua riconosciuta salubre e garantita da ogni possibile inquinamento.

La distribuzione dell'acqua potabile è fatta con le norme che indicherà l'Ufficio coso per caso.

Art. 50

I banchi ed il materiale scolastico sono conformi ai regolamenti od alle istruzioni tecnico-igieniche per l'esecuzione della legge 8 luglio 1888, numero 5516, sugli edifici scolastici, ed a tutte quelle altre disposizioni che potessero venire emanate in avvenire dall'Autorità

superiore.

Art. 51

Le scuole devono essere tenute costantemente pulite e la nettezza deve farsi dopo finita la scuola e non prima dell'apertura di essa.

I medici scolastici invigilano che i lavandini, le latrine e gli orinatoi siano sempre tenuti in uno stato di rigorosa pulizia e sottoposti a frequenti lavaggi e disinfezioni con quei metodi che vengono indicati dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 52

Le Autorità scolastiche superiori provvedono a che ogni scuola abbia un ambiente destinato al medico scolastico dove anche possano essere trasportati gli allievi colpiti da improvviso male.

Detto ambiente è corredato dell'indispensabile per le visite mediche e gli interventi d'urgenza.

Art. 53

I medici scolastici curano la compilazione di speciali cartelle per gli edifici scolastici ove vengono notate le caratteristiche igieniche e pedagogiche e le osservazioni relative.

CAP. VIII

Stabilimenti industriali ed Imprese Artigiane (Legge 25/07/1956 n. 860)

Art. 54

I locali destinati a Laboratorio od a stabilimento industriale oltre a contenere le disposizioni stabilite nel presente regolamento, devono:

- a) avere il pavimento e le pareti costantemente mantenuti in stato di pulizia, e ciò dove non ostacoli la natura dell'industria;
- b) avere almeno mc. 10 di spazio per ciascun lavorante;
- c) avere un'attiva e sufficiente ventilazione artificiale anche a finestre chiuse;
- d) essere illuminati in modo che i lavoratori possano attendere alle loro incombenze senza sforzo della vista;
- e) essere provvisti convenientemente di acqua potabile condotta in modo da escludere qualsiasi pericolo di contaminazione;
- g) nei laboratori dove avviene lo sviluppo di polvere o vi siano esalazioni puzzolenti, lo spazio libero assegnato per ciascun lavoratore deve essere al minimo di mc. 15 e l'aria deve attivamente rinnovarsi anche con ventilazione artificiale;
- h) l'impianto di fabbriche di industrie polverose è proibito in locali sottostanti ad abitazioni;

i) avere sempre le sputacchiere ed i cartelli indicatori con la dicitura, “qui si sputa”.

Art. 55

1. È proibito l'esercizio di qualsiasi stabilimento industriale ove avvenga spandimento di fumo od esalazioni, se l'esercente non provveda in modo che l'industria non riesca di molestia al vicinato. Le canne fumarie devono elevarsi almeno m. 1,50 sui tetti degli edifici e delle case circostanti e distarne per un raggio di 30 metri.

2. Gli stabilimenti industriali debbono uniformare gli impianti termici alle norme della legge 13/07/1966 n. 615 e relativo Regolamento di Esecuzione D.P.R. 15/04/1971 n.322. Essi devono possedere impianti, installazioni e dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti che il progresso della tecnica consente, le emissioni di fumi o gas o polveri o esalazioni che oltre a costituire comunque pericolo per la salute pubblica, possano contribuire all'inquinamento atmosferico.

Gli impianti di abbattimento dei fumi, gas, polveri o esalazioni devono avere caratteristiche idonee ad operare in base ai principi tecnologici di funzionamento specifici in relazione alle caratteristiche chimiche e fisiche degli inquinanti da trattare.

Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo un ciclo ad umido che comporta lo scarico anche parziale, continuo o discontinuo, delle sostanze derivanti dal processo adottato, sono consentiti solo se lo scarico liquido convogliato è trattato in un impianto di depurazione risponde alle norme vigenti

(Il secondo comma dell'art. 55 è stato introdotto con Deliberazione di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973

Art. 56

Le piccole industrie meccaniche con produzione di rumore, tremiti, oscillazioni delle pareti ove è impiantato il motore ecc., e che sono moleste al vicinato non possono funzionare che dalle 8 del mattino alle 18.

Art. 57

1. Le piccole industrie che sono causa di spandimento di fumo, di vapori velenosi, come: vapori nitrici, cloridrici, di rame ecc. devono compiere le operazioni o sotto apposite cappe con canne fumarie o nella pubblica strada in ore mattutine prime delle 7, mai negli atri, cortili, pozzi di luce e nell'ambito dell'opificio stesso.

2. I focolari, gli apparecchi ed impianti termici installati nelle imprese artigiane devono corrispondere alle norme degli art. 121 e seguenti del Regolamento Locale d'Igiene

(Il secondo comma dell'art. 57 è stato introdotto con Deliberazione di Giunta Comunale n. 344 del 16/02/1973

Art. 58

Gli stabilimenti industriali con un contingente normale di 500 o più operai, oltre alle condizioni di cui ai precedenti articoli, devono essere provvisti:

- a) di un locale per la refezione, corredato di mobili per la conservazione di dette refezioni, e di ambiente per riscaldare eventualmente il cibo;
- b) di un tavolo con un numero sufficiente di catinelle con sapone ed asciugamani;
- c) di docce e di camera per l'allattamento.

Negli stabilimenti o laboratori dove si lavorano materiali nocivi, anche con un numero di operai inferiore ai 50, sono obbligatorie le disposizioni dei commi a) e b): di cui sopra; ed è fatto obbligo di lavarsi le mani ed il viso prima di mangiare

Questi stabilimenti sono inoltre muniti di spogliatoi.

A giudizio delle Autorità locali, tecnico sanitarie, può farsi anche obbligo dell'impianto di bagni a docce in numero proporzionale agli operai.

Art 59

Gli stabilimenti industriali di cui all'articolo precedente deve trovarsi un locale apposito con tutto il necessario per i primi soccorsi di urgenza, con istruzioni, chiare, stampate ed ostensibili a tutti anche nei locali di lavoro.

CAP. IX

Costruzione e abitabilità delle case rurali e dei loro annessi

Art. 60

Le case rurali sono sottoposte alle prescrizioni alle quali è riconosciuto il carattere rurale e che si trovino fuori dei limiti del piano regolatore vigente all'epoca della costruzione.

Art. 61

Le case rurali di nuova costruzione, debbono essere collocate sopra un terreno asciutto, ed ove è necessario, il sottosuolo deve essere munito di drenaggio in modo che il pavimento si trovi al disopra del livello massimo cui può giungere l'acqua del sottosuolo. In questo caso il pavimento deve essere impermeabile.

Art. 62

Il piano di costruzione delle case è elevato di almeno 50 cm. Sul piano circostante di campagna e di un metro almeno sul più alto livello cui possano giungere i corsi d'acqua che si trovino nelle adiacenze della casa. I cortili, aje, orti o giardini annessi alla casa rurale, devono essere provveduti sempre di sufficiente scolo, così che non si verifichino mai impaludamenti.

Art. 63

Nei locali di nuova costruzione sono rispettivamente applicate le disposizioni dell'art. 22

del presente regolamento.

Art. 64

Ogni focolare deve avere un'apposita canna per il fumo protratta almeno un metro al disopra del tetto e terminata con fumaiuolo, e deve essere munito di cappa.

Art. 65

Ogni casa rurale deve essere provvista di acquaio e latrina, questa è provvista di finestra che si apra all'aperto e che non sia in comunicazione né con la cucina né con le camere da letto.

Art. 66

Le acqua domestiche sono condotte con tubi ben connessi ed impermeabili al pozzo nero e possibilmente con l'interposizione di un sifone interruttore ventilato in corona.

Art. 67

I pozzi neri debbono essere costruiti con quelle norme che stabilisce volta per volta l'autorità sanitaria, senza perciò derogare dalle esigenze dell'igiene per quanto concerne costruzione e vuotamento.

Si richiederanno sempre però pareti e fondo concavo con angoli arrotondati, e con bocca di estrazione del diametro minimo di 60 cm. chiusa con canna alta fin sopra i tetti.

Art. 68

Ogni casa di abitazione rurale deve essere provvista di buona acqua potabile. Quando ciò non sia possibile, o che sia troppo distante per essere utilizzata, si ricorre secondo i casi allo scavo dei pozzi od alla costruzione di cisterne a norma dell'Art. 84 del presente regolamento.

Art. 69

Nel perimetro della città e negli aggregati urbani è vietato di tenere scuderie per industrie di vetture e trasporti. L'industria può esercitarsi, previa licenza del Sindaco, al di fuori delle zone abitate alle seguenti condizioni:

- a) cubatura della posa non inferiore a 30 metri cubi;
- b) ventilazione assicurata con finestre di riscontro munite di reticelle metalliche mantenute integre e pulite, efficaci ad allontanare le mosche;
- c) pavimento reso impermeabile con adatta pendenza a scoli regolari ed imbocchi ai fognoli muniti di chiusura idraulica;
- d) pareti imbiancate a latte di calce, preferibilmente intonacate in guisa da essere impermeabili e lavabili almeno sino a m. 3 dal suolo;

e) mangiatoie in muratura rivestite in cemento e rastrelliere metalliche;

f) acqua sufficiente per lavaggio delle pareti e del pavimento.

Al divieto di tenere scuderie nel perimetro della città e degli aggregati urbani può essere fatta eccezione dal Sindaco quando se ne riconosca la convenienza sentito il parere degli uffici competenti.

Art. 70

Le stalle, gli ovili, i porcili, i pollai, ecc., non sono posti mai in comunicazione diretta con la casa, ma devono essere separati con muri di sufficiente spessore, o con soffitte impermeabili.

Art. 71

Le stalle private che non devono tenersi in locali sottostanti alle abitazioni debbono essere ampie, opportunamente ventilate ed illuminate, con l'altezza al pavimento non minore di 3 metri, con una cubatura almeno di mc. 30 per ogni capo di grosso bestiame e mc. 15 per ogni capo di bestiame minuto.

Il pavimento della stalla o delle rimesse ove si pratica la lavatura dei veicoli deve essere rivestito di Materiale impermeabile con i relativi canaletti di scolo, i quali devono immettere in pozzetti impermeabili. Il pavimento, le pareti, il soffitto, le mangiatoie e le rastrelliere devono essere fatte in modo da poter essere facilmente pulite e disinfettate. È vietato usare le stalle per dimora permanente eccezion fatta per le persone addette al servizio in esse.

La domanda della licenza di scuderia per cavalli di vetture pubbliche o private, deve essere corredata dal tipo e dai disegni del locale.

La licenza è rilasciata dal Sindaco dopo che dagli uffici tecnico sanitari, sia stata constatata l'osservazione delle norme prescritte, ed in essa sarà indicato il numero degli animali che si possono tenere nei singoli ambienti, nonché le condizioni igieniche di esercizio.

Art. 72

Le concimaie devono essere costruite in muratura con fondo e pareti impermeabili e tenute lontane almeno 20 m. dalle abitazioni e dai pozzi di acqua potabile e fognante a regola d'arte.

Art. 73

Il letame rimosso giornalmente dalla stalla e raccolto in aperta campagna ed alla distanza non minore di 50 m. da qualsiasi abitazione e dai pozzi di acqua potabile.

CAP. X

Visita agli edifici in costruzione. – Permesso di abitabilità delle case di nuova costruzione.

Art. 74

Le case di nuova costruzione o in parete rifatte non possono essere abitate se non dopo autorizzazione del Sindaco il quale l'accorda solo quando, previa ispezione dell'ingegnere sanitario, saranno riconosciute conformi al progetto approvato dalla Commissione Edile e idonei nei riguardi dell'igiene.

Le visite dell'Ufficio d'Igiene alle fabbriche di cui sopra sono eseguite in quattro periodi distinti e dietro domanda del proprietario. La prima visita verrà fatta quando il proprietario ha ultimata la fondazione.

La seconda visita è eseguita allorché è ultimata la costruzione dei muri grezzi, del tetto, delle volte di cantina, delle scale e delle impalcature fra piano e piano.

La terza visita si fa quando la fabbrica è quasi ultimata e siano condotte a termine le opere di abbellimento ed i pavimenti posati in malta. Devono inoltre essere completati:

- a) la collocazione delle condotte di scarico della casa incluse le pluviali ed il loro allacciamento alla condotta stradale;
- b) i pozzi neri quando non esista fognatura stradale.

Tutte le condotte suddette devono essere lasciate aperte o facilmente scopribili in maniera da potere essere ispezionate in tutte le loro parti e possa provarsi in perfetta tenuta dei gas.

La quarta visita viene praticata quando siano trascorsi almeno 6 mesi dalla seconda ed è rilasciato il certificato di abitabilità dopo il prelevamento della malta che all'esame igrometrico non ha una umidità superiore al 2%.

Art. 75

La mancanza di domanda da parte del proprietario, per l'espletamento di una delle visite di cui all'articolo precedente lo farà incorrere ad una multa non minore di L. 50, né maggiore di L.100.

Art. 76

L'Autorità comunale può visitare le fabbriche di nuova costruzione, quelle in parte rifatte sino dall'inizio dei lavori e tutte le volte che lo crederà necessario per invigilare l'osservanza dei regolamenti municipali.

Art. 77

Quando dalla visita dell'Ufficio d'Igiene non risulti sufficientemente provato il prosciugamento dell'edificio, la visita di abitabilità non può essere ripetuta che dopo un mese dall'ultima eseguita.

Art. 78

Quando le opere eseguite non rispondano alle prescrizioni dei regolamenti ed ai progetti approvati, il Sindaco può ordinare l'immediata sospensione delle opere, riservandosi ulteriori provvedimenti.

È facoltà del Sindaco ordinare lo sgombrò delle case che venissero abitate senza certificato, e di sottoporre a procedimento chi ha facoltà di abitare od abita locali costruiti o modificati prima che questi siano stati dichiarati abitabili.

Art. 79

Il rifiuto del Sindaco di autorizzazione che una casa di nuova costruzione od in parte rifatta sia abitata, deve essere notificato agli interessati per mezzo del messo comunale. Gli interessati, salvo il disposto dell'art. 1, n. 5 della legge 1 maggio 1890, possono entro il termine di un mese dalla data della notifica dell'ordinanza del Sindaco ricorrere al Prefetto.

Art. 80

Lo stabilimento comunale della Sardigna viene disciplinato per l'esercizio con speciali norme stabilite dall'Ufficio tecnico-sanitario.

Chi intende aprire esercizio di Sardigna (scorticotaio) deve regolarsi con le norme stabilite dall'art. 83 del presente regolamento.

CAP. XI

Demolizione degli edifici

Art. 81

Prima di eseguire qualsiasi demolizione, si deve procedere al vuotamento dei pozzi neri, smaltitoi, fognature e canalizzazioni. Durante la demolizione bisogna evitare il polverio con opportuni innaffiamenti.

CAP. XII

Depositi, fabbriche, industrie insalubri o moleste

Art. 82

Ai termini dell'art. 68 della Legge Sanitaria (Testo Unico) e dell'art. 102 del Regolamento 3 febbraio 1901, ed in base all'elenco delle industrie insalubri, compilato dal Consiglio Superiore di Sanità, la Giunta municipale, a richiesta dell'Ufficiale Sanitario, procede alla classificazione degli stabilimenti industriali e depositi in attività di esercizio del Comune e determina di caso in caso, sentito l'Ufficiale Sanitario, se quelli

compresi nella prima classe siano sufficientemente isolate nelle campagne e lontane dalle abitazioni, e se per gli altri siano usate tutte le cautele necessarie ad evitare nocimento ai vicini l'accertamento della Giunta municipale della classe cui appartiene uno stabilimento o deposito, deve essere notificato da un messo comunale al proprietario. Contro tale accertamento si può ricorrere al Prefetto, il quale deciderà sentito il parere del Consiglio Provinciale.

Art. 83

Chi intende aprire manifatture, fabbriche o depositi compresi nell'elenco su indicato delle industrie insalubri deve, ai termini dell'art. 68 della Legge Sanitaria, darne avviso al Prefetto ed alla Giunta Municipale, la quale, previa ispezione dell'Ufficiale Sanitario, stabilisce a quale classe la manifattura, la fabbrica, il deposito appartengano, e se sono state osservate le disposizioni dell'art. 68 di cui sopra.

Art. 84

Ai sensi del 5° capoverso dell'art. 68 della Legge Sanitaria, Testo Unico, spetta alla Giunta Municipale, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, permettere che sia mantenuta nell'abitato un'industria di prima classe quando da quest'ultima è accertato che per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, il suo esercizio non reca nocimento alla salute del vicinato.

Art. 85

Ai sensi dell'art. 94 del Regolamento Generale 3 febbraio 1901 spetta alla Giunta Municipale, dietro proposta dell'Ufficiale Sanitario, di ordinare la

Chiusura di manifatture o fabbriche e l'allontanamento dei depositi, salvo il disposto dell'articolato precitato e nei casi di urgenza le facoltà attribuite al Sindaco dell'art. 151 della Legge

C. P. – Contro tale ordine l'interessato può ricorrere nei modi e per gli effetti dell'art. 95 e 96 del Regolamento su citato.

Art. 86

I grandi depositi di formaggi ed i locali destinati alla salagione di questi ed alle successive operazioni dirette allo scopo della loro conservazione, nonché i depositi di salati, e degli stabilimenti ove essi si confezionano, debbono essere situati o al di fuori della città o nelle parti meno abitate e più lontane dal centro, distanti almeno 100 metri da qualunque abitazione.

Art. 87

Non è permesso allevare o tenere bestie bovine, maiali, capre, pecore e altri animali di

specie consimili se non negli edifici colonici, posti in borgata o in aperta campagna.
È vietato di tenere case di cura zoiatrica o stazioni di allevamento di animali, senza il permesso del Prefetto, che può concederlo previa ispezione

tecnica-igienica la quale accerti che tali esercizi o industrie possono funzionare con le condizioni volute dall'igiene, e senza danni per la salute dei vicini.

Art 88

È vietato tenere ammassi di concimi; di spazzature o di altre materie facili a fermentare e a putrefare se non alla distanza di almeno 400 metri dalle abitazioni agglomerate e di 50 metri dalle strade pubbliche. È altresì proibito rigorosamente stabilire depositi, accumuli di concimi e di spazzature in prossimità dei pozzi.

Art. 89

I depositi di cenci sono permessi nei luoghi esterni dell'abitato e sotto l'osservanza delle condizioni che vengono determinate dal Sindaco, inteso il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 90

Non è permessa la cernita dei cenci ed il deposito delle ossa, anche temporaneo, in luoghi vicini alle abitazioni, dalle quali devono distare almeno 400 metri.

Art. 91

Non è permessa in tutto il territorio la macerazione del lino se non ai sensi e nei modi determinati dalla legge e dal regolamento locale d'Igiene.

CAP. XIII

Acqua condotta, acque potabili, fontane, pozzi, lavatoi, acque superficiali

Art. 92

Tutte le sorgenti di acqua potabile sono provviste di zone di protezione demarcate con opportuni segnali. Entro queste zone è proibito il pascolo, la coltivazione e qualunque opera che a giudizio degli uffici tecnici possono essere ritenute capaci di diminuire la protezione della falda idrica.

Sono egualmente proibiti i depositi di concime.

Art. 93

Nelle sorgenti di acqua potabile destinate ad uso pubblico la zona di protezione, per gli effetti di cui sopra, viene determinata dall'Autorità Municipale.

Art. 94

Le botti di presa sono ermeticamente chiuse da ogni parte con muratura resa impermeabile. I vani di accesso sono muniti di controporta in metallo e chiusi a perfetta tenuta. Tutti i cunicoli devono essere inaccessibili e resi impermeabili alle acque estranee, se il volto di cunicoli è ad una profondità inferiore agli 8 m. dal piano di campagna, questo deve restare incolto per tutta la lunghezza del cunicolo e per la larghezza di m. 2,50 almeno. Il cammino sotterraneo dei cunicoli viene indicato da termini di pietra e muratura che indicano anche la profondità del cunicolo.

Art. 95

La zona di protezione dei cunicoli cui è parola nell'articolo precedente impedisce le fabbriche, e la piantagione degli alberi per un raggio di 10 m.

Se il cunicolo ha una profondità minore di 5 metri la zona di protezione deve estendersi a metri 3,50, rimanendo egualmente vietato per una zona di m. 10 le fabbriche e la piantagione degli alberi, depositi concime ecc.

Nei tratti di profondità minore di 2 m. è vietata anche la piantagione delle viti ed è vietato altresì di transitare con carri e bestie da soma, meno nei passi a ciò destinati, ove il suolo di campagna è opportunamente protetto con rivestimento impermeabile per una estensione giudicata utile volta per volta dall'Ufficio tecnico-sanitario.

Art. 96

L'Ufficio d'Igiene deve assiduamente invigilare sulle condizioni dell'acqua condotta in città, facendone eseguire l'esame batteriologico e l'analisi chimica e l'ispezione del corso sempre che lo riterrà opportuno. Le analisi devono eseguirsi su campioni prelevati ai singoli impianti dell'estrazione dell'acqua potabile e su campioni tolti dalla conduttura. Ogni sospetto o constatata alterazione di quest'acqua, e immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario al Sindaco per gli opportuni provvedimenti.

Art. 97

Al personale tecnico dell'Ufficio d'Igiene deve sempre permettersi l'ingresso per la vigilanza e per il prelevamento dei campioni di acqua nel recinto delle sorgenti, delle urne e castelletti.

Art. 98

Solo in campagna è permesso l'uso dei pozzi d'acqua per uso potabile. Questi devono:

- a) penetrare a profondità non minore di 20 metri e tale che l'acqua sia dichiarata pura dai laboratori municipali;
- b) essere costruiti con buona muratura rivestita interamente di uno strato di cemento o con pareti impermeabili per impedire infiltrazioni di acque inquinate superficialmente o profonde del suolo circostante;

- c) essere inaccessibili alle acque piovane e agli altri scoli;
 - d) essere lontani possibilmente 10 metri e non mai meno di 6 dai pozzi neri o fogne;
 - e) essere chiusi alla loro bocca e muniti di pompa per la presa dell'acqua.
- il colletto del pozzo deve elevarsi almeno 80 centimetri dal piano di campagna e deve essere circondato di una gettata in cemento della larghezza non inferiore ad 1 metro.
Non sono permessi i pozzi dentro le abitazioni, ma ne devono distare almeno 10 metri.

Art. 99

Se il pozzo è abbandonato deve essere ricolmo sino a livello del suolo e chiuso in modo da impedire la immissione di materie immonde.

Art. 100

Quando un pozzo, di seguito dell'analisi dei laboratori municipali, contiene acqua dichiarata insalubre, l'Ufficiale Sanitario, promuove dal Sindaco l'ordinanza di chiusura. È però concessa al proprietario la facoltà di eseguire tutte quelle opere che l'Ufficio Sanitario ritiene necessarie per rendere l'acqua potabile.

Art. 101

Le cisterne sono permesse dal Sindaco solo ove non sia possibile provvedersi di acqua in altro modo. Le pareti delle cisterne e dei condotti di alimentazione sono di materiale impermeabile e munite di appositi congegni di chiusura. È prescritto un deviatore di scarico per l'esclusione delle prime acque piovane. L'attingimento è fatto esclusivamente a mezzo di pompa.

Art. 102

Nessun tubo portatore di acqua potabile può essere posto o passato entro fognoli o pezzetti di smaltimento.

Quando ciò sia indispensabile è permesso solo:

1. Se trattasi di tubolatura in ferro.
2. A condizioni che venga munito di un involucro del pari in ferro che possa assicurare l'impermeabilità.

Art. 103

I tubi che portano acqua potabile nell'interno delle case devono:

- a) essere interamente di ferro o di altro metallo riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene;
- b) essere collocati in modo da riuscire facile verificarne o ripararne i guasti.

Art. 104

Tutti gli ambienti destinati alla dimora degli uomini o degli animali devono essere

provvisti di acqua potabile, la cui distribuzione per uso domestico è fatta, preferibilmente, col sistema del contatore direttamente dai tubi stradali.

Art. 105

Dove sia, per ragioni speciali, mantenuto il sistema della distribuzione per mezzo di serbatoi nelle case, questi devono essere costruiti con materiali che non possono alterare la purezza dell'acqua anche con una lunga permanenza: non sono mai rivestiti internamente di piombo, né ricoperte con vernici contenente piombo, devono essere collocati in luogo chiuso a chiave, ma di facile accesso per regolari e frequenti ispezioni e ripuliture; sono provvisti di coperchio e difesi, per quanto possibile, dai calori estivi e dal gelo invernale; l'acqua di sopravanzo non si scarica mai senza interruzione idraulica (sifone ventilato in corona) nelle canne delle latrine o nei pozzi neri.

Art. 106

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

Art. 107

È proibito inquinare in qualsiasi modo l'acqua delle condutture, delle fonti, dei pozzi, delle cisterne, dei canali, degli acquedotti, dei serbatoi di acqua potabile e della falda acquifera sotterranea.

Art. 108

È proibito lavare biancheria, indumenti od erbaggi in acque luride o comunque inquinate nei corsi superficiali scoperti, o nelle saie, o nei canali di irrigazione. Gli ospedali e le case di salute devono provvedere con lavanderie proprie alla lavatura della biancheria.

Art. 109

È proibito di cagionare ristagno di acque superficiali, invasandole in fosse od ostacolando il libero decorso od ostruendo aperture di scarico.

Se per scopi agricoli ed industriali, è necessario produrre invaso o rigurgito nei canali, si devono adottare tutti quei provvedimenti occorrenti per impedire impaludamenti nocivi alla salute pubblica.

Tutti i proprietari e fittuari di case, giardini ed altri poderi ove esistono vasche, conserve naturali ed artificiali di acque canali ecc., devono espurgarli ogni 15 giorni dal 15 maggio al 15 ottobre e mantenerli costantemente puliti.

Il materiale ricavato dalla pulitura e dallo sgombrò è interrato ad una distanza non minore di metri 50 dall'abitato.

Art. 110

Le fontanelle e le sorgive devono tenersi costantemente espurgate e pulite. Le acque di rifiuto devono essere convogliate in canali chiusi ed il suolo in prossimità delle fontanelle deve essere lastricato per m. 3 di raggio in modo da impedire la formazione di pozzanghere.

Art. 111

Tutti i proprietari o amministratori, curatori delle varie sorgenti esistenti nel territorio del comune devono ottemperare immediatamente alle richieste dell'Ufficio di Igiene municipale per il prelevamento dei campioni di acque da esaminare e per la vigilanza delle sorgenti e rispettivi corsi. Essi pertanto nelle ore e nei giorni che vengono stabiliti e notificati volta per volta a chi spetta con avviso raccomandato, devono presentarsi personalmente o mandare persona incaricata all'Ufficio di Igiene nei locali dei laboratori chimico e batteriologico. I contravventori sono puniti a norma di legge, in caso di recidiva e anche disposta la deviazione del corso o dei corsi di acqua rispettivi, fino all'accertamento della salubrità di essi.

Art. 112

È proibito aprire od esercitare cave di argilla senza il permesso dal Sindaco; quelle esistenti devono uniformarsi alla presente disposizione nel termine di un anno a datare dall'approvazione del presente regolamento.

Art. 113

I pubblici lavatoi devono essere areati, con pavimenti impermeabili con le bocchette di scarico e di sopravanzo. I lavatoi sono tenuti con la massima nettezza curando dopo ogni lavatura lo scarico delle acque sudice, lo spurgo e la disinfestazione delle vasche.

CAP: XIV

Immissione di scoli di acque luride ecc. nei corsi di acqua

Art. 114

È proibita l'immissione degli scoli e di acque luride nella falda di acque sotterranee, se non esiste fognatura stradale si può permettere l'immissione nei canali di acqua piovana stradale a condizione che le acque di rifiuto siano opportunamente depurate.

Art. 115

È assolutamente proibita l'immissione di residui solidi di qualunque natura nei sopradetti canali.

CAP. XV

Ispezioni alle case abitate, alberghi, istituti ecc. Dichiarazione di inabilità e di chiusura

Art. 116

Il personale tecnico sanitario ha diritto di eseguire ispezioni agli stabili di qualsiasi specie e destinazione allo scopo di rilevare se essi corrispondano a tutte le prescrizioni della legge e dei regolamenti sull'igiene e sanità pubblica ed al presente regolamento. Quando gli stabili suddetti sono giudicati in tutto o in parte insalubri e non vi si possano apportare miglioramenti, o i proprietari si rifiutano di apportarli nel termine stabilito, si procederà avverso i contravventori secondo le norme indicate dal presente regolamento, ed il Sindaco, in virtù dell'art. 71 della legge sanitaria, primo agosto 1907, n. 636, può dichiarare gli stabili in tutto o in parte inabitabili, ai sensi dell'art. 100 del regolamento 3 febbraio 1901, le norme stabilite dall'art. 85 di questo regolamento, per la facoltà ed il termine di ricorso al Prefetto, saranno applicabili al disposto del presente comma. In tale caso il ricorso avrà effetto sospensivo, qualora non si tratti di provvedimenti di urgenza, giusta l'art. 151 della legge C. e P.

Art. 117

Il personale tecnico dell'Ufficio d'Igiene ha la facoltà di eseguire frequenti visite negli ospedali, nelle case di salute, nei collegi, negli istituti educativi, negli asili, cinematografi, teatri, alberghi, stanze mobiliate, caffè, trattorie, dormitori, locali di pubblico divertimento, stabilimenti insalubri, fabbriche o depositi insalubri o pericolosi, casi di meretricio ecc. quando i proprietari, conduttori, o direttori non ottemperassero al disposto del presente regolamento, entro un termine stabilito dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, oltre le pene sancite per i contravventori nel regolamento attuale, potrà il Sindaco ordinare la immediata chiusura degli istituti, stabilimenti, ecc. e può la Giunta, ai sensi dell'art. 85 del presente regolamento, ordinare la chiusura e l'allontanamento delle fabbriche e depositi insalubri o pericolosi e ciò senza pregiudizio delle altre facoltà accordate al Sindaco dell'art. 151 della legge Comunale e Provinciale.

Art. 118

La prestazione di opera nell'interesse di terzi cioè i pareri per apertura di esercizi di alberghi, stanze in famiglia, scuole, convitti, vendite di liquori, opifici industriali, case di nuova costruzione, spacci pubblici ecc., sono dati previo pagamento da parte dell'interessato della indennità di L. 20 devoluta all'Ufficiale Sanitario.

CAP. XVI

Disposizioni penali e generali

Art. 119

Il presente regolamento va in vigore due mesi dopo la sua pubblicazione e da quel giorno è abrogata qualsiasi disposizione contraria al presente regolamento.

Art. 120

Le contravvenzioni alle prescrizioni del presente regolamento per le quali non siano comminate pene speciali dalle leggi o dai regolamenti sanitari, sono punite con ammenda da L. 5 a 500, salvo sempre le pene maggiori sancite dal codice penale per i reati da esso previsti.

CAP. XVII

Inquinamento Atmosferico Apparecchi termici con potenzialità inferiore alle 30.000 kcal.

Art. 121

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve comprendere un locale adibito esclusivamente a cucina. I focolari devono essere impiantati sopra solai o volti in muratura o comunque sopra materiale incombustibile. Tutte le cucine, siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, nonché le cucine elettriche, devono essere provviste di cappa, che conduca i vapori e i prodotti della combustione a canne murali prolungate fino al tetto e terminanti con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro e mezzo, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario a giudizio del Sindaco, perché l'escalazione ed il fumo non abbiano a recare danno o molestia o pericoli ai vicini.

Allo stesso fine anche le stufe per riscaldamento degli ambienti devono essere provviste di canne e fumaioli prolungatesi sino al di sopra del tetto dell'edificio.

Art. 122

Le canne dei camini dei caloriferi e simili devono essere costruiti con tubolature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta con pareti non trasudanti ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura con mezzi meccanici.

I tubi da fumo in metallo, in eternit o di altro materiale dovranno essere opportunamente raccordati e non potranno attraversare appartamenti destinati ad altre famiglie.

~~Ogni focolare o cucina di qualsiasi tipo deve essere collegata con una canna fumaria la quale si prolunghi oltre il tetto dell'edificio di almeno un metro per un raggio di 50 metri sui tetti di edifici circostanti.~~ **(capoverso abrogato dall'art. 87 bis commi 3 e 9 del Regolamento Tipo Edilizio Comunale di cui al Decreto Presidenziale n. 531 del**

20.5.2022 pubblicato in GURS 03.06.2022 e successive mod. e int. così riformulato:

(Vedi art. 87 bis comma 3) Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione di fumi, odori e vapori. Eventuali canalizzazioni in canne fumarie dovranno avere lo sfiato distante almeno 10 mt. dalle aperture degli edifici circostanti se poste alla stessa quota o soprastanti.

(vedi art. 87 bis comma 9) Gli impianti prospicienti la pubblica via dovranno essere direzionati in modo da non arrecare molestia ai passanti. Lo scarico in uscita del sistema dovrà essere posizionato a congrua distanza da finestre e/o affacci di terrazze e, comunque, in posizione tale da non creare disturbo o disagi al vicinato. Gli impianti dovranno essere conformi alla vigente normativa sul rumore. I punti cottura che determinano emissioni di vapori o fumi dovranno essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno metri 1,5 sopra il colmo del tetto degli edifici distanti metri 10,00.

La dove è impossibile collegare e realizzare una canna fumaria e la produzione di vapori o fumi è relativamente modesta può essere consentito che le cucine e i focolari siano dotati di cappa a filtro assorbente funzionale ed efficiente.

Sarà vietato inserire in un condotto già impiegato alla evacuazione di prodotti d'altro focolaio, una stufa, un fornello di cucina, una caldaia di riscaldamento centrale o uno scaldabagno.

Art. 123

È proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti è tollerata l'installazione di valvole di regolazione del tiraggio a condizione che lascino libera almeno per un quarto la sezione della canna.

Art. 124

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti, le cucine economiche e simili debbono essere convenientemente distanziati isolati dalle strutture di materiale combustibile.

Nei locali privi di regolare finestra (ambienti ciechi) è vietato installare apparecchi termici (di riscaldamento, di cottura ecc.) di qualsiasi genere e potenza e qualsiasi siano gli accorgimenti tecnici eventualmente adottati. Non è possibile alcuna deroga a tale divieto.

Art. 125

È proibito l'impiego di combustibili diversi da quelli elencati all'articolo 130, con le relative limitazioni.

Impianti termici con potenzialità superiore alle 30.000 kcal.

Art. 126

Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno, devono ottemperare alle norme di cui all'art.127 e seguenti del presente regolamento.

Per gli impianti di più elevata potenzialità valgono le norme vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.

Art. 127

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 kcal non inseriti in un ciclo di produzione industriale, devono essere uniformati alle norme della legge 13/07/1966 n.615 e relativo regolamento D.P.R. 22/12/1970 n.1391.

Sono in ogni caso compresi, tra gli impianti termici suddetti quelli aventi le seguenti

destinazioni:

- a) – riscaldamento di ambiente;
- b) – riscaldamento di acqua per utilizzazione civile;
- c) – cucine, lavastoviglie, sterilizzazione, disinfezioni mediche;
- d) – lavaggio biancheria e simili;
- e) – distruzione rifiuti (fino ad una tonnellata al giorno);
- f) – forni da pane ed altre imprese artigiani (legge 25/07/1956 n.860).

In caso di destinazione promiscua sono esclusi da queste norme e da quelle seguenti gli impianti la cui produzione termica venga impiegata prevalentemente per uso industriale. In materia di requisiti tecnici e costruttivi degli impianti termici sono da considerare facenti parte delle presenti norme quelle contenute negli articoli di cui al Capo 2° del Regolamento per l'esecuzione della legge 13/07/1966 n.615, D.P.R. 22/12/1970 n.1391 e successive.

Art. 128

Nei locali destinati a contenere focolari ed in quelli destinati al deposito di combustibile, dovranno essere assicurati livelli di illuminazione artificiale non inferiori rispettivamente a 100 ed a 40 lux uniformemente distribuiti.

A specificazione di quanto stabilito all'art.6.17 del regolamento D.P.R. 22/12/1970 n.1391, qualora si prevedano bocche di camini situate a distanza compresa tra i 10 e 50 metri da aperture di locali abitati quote inferiore a quella del filo superiore della apertura più alta, dovrà essere richiesta specifica autorizzazione al Sindaco che potrà concederla previo parere del competente Comitato Regionale contro l'inquinamento atmosferico.

La deroga del Sindaco potrà essere concessa in caso di edifici costruiti in data anteriore all' 08/03/1971 quando sia riscontrata l'impossibilità di uniformarsi alle presenti norme e comunque quando da ciò non derivi danno od incomodo al vicinato.

In ogni caso, dovrà essere rispettata la norma che i camini possano sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta diminuita di un metro di distanza orizzontale eccedente di 10 metri.

Art. 129

È vietato il passaggio in locali di abitazione di condotte da fumo che servono apparecchi di una potenza calorifera superiore alle 300.000 kcal/h (gradi calorie per ora).

I camini e i canali da fumo che attraversano locali di abitazioni debbono in corrispondenza di questi passaggi essere realizzati con idonea coibentazione, di modo che la temperatura effettiva si mantenga sempre entro le zone di benessere.

Combustibili – Limite delle Emissioni

Art. 130

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i seguenti combustibili, aventi le caratteristiche sotto indicate:

- combustibili gassosi (metano e simili);
- distillati di petrolio (kerosene, gasolio, ecc. con contenuto in zolfo non superiore all'1,10 %);
- coke metallurgico e da gas, con contenuto in materia volatili fino al 2 % e contenuto in zolfo fino all'1 %;
- antracite e prodotti antraciosi con materie volatili fino al 13 % e zolfo fino al 2 %;
- legna e carbone di legna;

Sono consentiti con le limitazioni appresso indicate i seguenti combustibili:

- olii combustibili fluidi con viscosità fino a 5 gradi Engler alla temperatura di 50° C. e contenuto in zolfo non superiore al 3 %, l'impiego è libero;
- olii combustibili con viscosità superiore a 5 gradi Engler e contenuto in zolfo non superiore al 4%,

consentiti previa domanda all'Amministrazione Comunale, per impianti industriali e per quelli di potenzialità superiore a un milione di calorie/h per unità termica, all'uopo l'Amministrazione Comunale rilascerà specifica autorizzazione previo accertamento da parte del Comando Vigili del Fuoco della piena efficienza della combustione.

- carboni da vapore con materie volatili fino al 23% e zolfo fino all'1%, consentiti previa domanda all'amministrazione comunale limitatamente alle caldaie con grosse camere di combustione ed a caricamento meccanico che, per le loro caratteristiche tecniche, richiedono l'uso di carboni a lunga fiamma.

All'uopo l'Amministrazione Comunale rilascerà specifica autorizzazione previo accertamento da parte del Comando Provinciale Vigili del Fuoco, della efficienza della combustione.

- agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie colanti fino al 13% e zolfo fino al 2% consentiti soltanto per stufe destinate al riscaldamento di singoli locali.

I fumi che gli impianti termici scaricano nell'atmosfera debbono avere caratteristiche e composizioni comprese nei limiti fissati dall'art. 13 del D.P.R. 22/12/1970 n.1391.

CAP. XVIII

Verniciatura a Spruzzo

Art. 131

Nei locali nei quali si abbiano esalazioni di vapori nocivi all'organismo umano, debbono essere scrupolosamente applicati tutti i mezzi e prese tutte le misure precauzionali di cui la scienza e l'esperienza hanno dimostrato l'opportunità del loro uso, al fine della salvaguardia della pubblica salute e di quella del lavoratore in ispecie.

A tal fine si ritiene di potere configurare le possibili evidenze in cui si può svolgere

L'attività di verniciatura a spruzzo nei seguenti tre casi:

1° - Attività di tipo artigianale con prestazioni a carattere non continuativo in cui impiego di personale non superiori n.2 unità;

2° - Attività di tipo artigianale con prestazioni di discreta entità, con impiego di personale addetto compreso tra due e cinque unità;

3° - Attività di piccole e medie industrie con prestazioni a carattere continuativo.

Nella prima evidenza è necessario che l'attività lavorativa venga effettuata con l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

– I locali di lavoro oltre a dovere presentare tutti i requisiti igienici voluti dalla legge D.P.R. 19/03/1956 n.303, dovranno, in particolare, essere ubicati i corpi edilizi bassi limitati al piano terra isolati da abitazioni, negozi ed altre attività affini e comunque da aperture di balconi finestre od altri vani non meno di mt. 20;

b) – Per la verniciatura a spruzzo, dovranno essere usati i cosiddetti “nebulizzatori senza nebbia” nei quali il getto di vernice, nebulizzata a bassa pressione viene guidato da un cono periferico di aria compressa, in modo da attenuare il rimbalzo e la dispersione;

c) – Gli addetti devono fare uso di mezzi preventivi individuali (idonei guanti protezione ed adatte maschere a filtro);

d) – gli addetti devono essere sottoposti periodicamente secondo le norme di legge, a controlli sanitari.

Nella seconda evidenza è necessario che l'attività lavorativa venga effettuata con l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

a) – I locali di lavoro oltre a dovere presentare tutti i requisiti igienici voluti dal D.P.R. 19/03/1956 n.303, in particolare non dovranno avere alcuna comunicazione diretta con altri ambienti di lavoro, con strade pubbliche o private, marciapiedi, cortili, spiazzi o edifici limitrofi ecc.;

b) – L'attività lavorativa specifica dovrà svolgersi in modo che l'allontanamento dei vapori nocivi avvenga nello stesso punto della formazione di esalazione facendo uso di adatte apparecchiature di abbattimento e successivo smaltimento (idonea cappa dotata di apparecchiature di aspirazione abbattimento e smaltimento);

c) – Gli addetti devono fare uso di mezzi preventivi individuali (idonei guanti di protezione ed adatte maschere a filtro);

d) – Gli addetti devono essere sottoposti periodicamente, secondo le norme di legge, a controlli sanitari.

Nella terza evidenza, è necessario che l'attività lavorativa venga effettuata con l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

a) – I locali di lavoro oltre a dovere presentare tutti i requisiti igienici voluti dal D.P.R. 19/03/1956 n.303 in particolare non dovranno avere alcuna comunicazione diretta con altro ambiente di lavoro, con strade pubbliche o private, marciapiedi, cortili, spiazzi od edifici limitrofi ecc.

b) – L'attività lavorativa specifica dovrà svolgersi in modo che l'allontanamento dei vapori nocivi avvenga nello stesso punto della formazione di esalazioni facendo uso di adatte cabine di abbattimento e successivo smaltimento (idonee

cabine a pelo d'acqua, depressione ecc.);

c) – Gli addetti devono fare uso di mezzi preventivi individuali (idonei guanti di

protezione ed adatte maschere a filtro);

d) – Gli addetti devono essere sottoposti periodicamente, secondo le norme di legge, a controlli sanitari.

Disposizioni Transitorie

Art. 132

Le persone che esercitano le attività di cui all'articolo precedente sformite della prescritta autorizzazione debbono entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento, presentare istanza in carta legale all'Autorità Comunale competente.

CAP. XIX

Barbieri, Parrucchieri per uomo e donna e mestieri affini

Requisiti dei locali

Art. 133

I locali ad uso bottega od accessori, debbono essere sufficientemente ampi, bene illuminati e

arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a metri 2 di altezza saranno formati di materiali continui ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

Il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente, per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori e per la pulizia delle mani del barbiere.

I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

Tutte le botteghe di barbiere e di parrucchiere devono essere dotate di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita.

Difesa dei locali contro le mosche

Art. 134

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli

annessi debbono essere muniti di dispositivi atti alla difesa contro le mosche, le porte d'entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mai mancare nella bottega una cassa a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

Arredamento dei locali

Art. 135

La bottega deve essere fornita di sedili con appoggiatesta da coprire con carta impermeabile e rinnovabile per ogni servizio; di un sufficiente numero di asciugamani ed accappatoi da ricambiare per i servizi; di rasoi, forbici, pennelli e accessori in proporzione dell'importanza della bottega.

Norme Igieniche

Art. 136

Il concessionario o titolare della licenza, è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente.

a) – Il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dall'Ufficio di Igiene (Ufficiale Sanitario Comunale) dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o deturpanti.

Le tessere delle persone delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio, per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'autorità Sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio d'Igiene, la quale visita è a carico del richiedente.

Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provviste del certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;

b) – La bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio d'Igiene Comunale;

c) – I rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato) mediante un batuffolo di cotone;

d) – La risciacquatura della faccia, dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante (possibilmente ai lavandini). Dopo la risciacquatura

la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcoolica al 50% anche se profumata, e occorrendo, cipria con polverizzatore a secco.

Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria e di preparati essiccatori o disinfettanti da applicarsi con contatto diretto sulla pelle;

e) – Le spazzole che servono per i capelli devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate.

Pulizia e requisiti del personale

Art. 137

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie, ed indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso. Prima di iniziare ciascun servizio ed alla presenza dei clienti, il personale deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Impiego dei solventi

Art. 138

Le operazioni di lavatura a secco mediante l'impiego di solventi clorati, bromati, iodati ecc. devono sempre essere seguite da rapidità ed abbondante aerazione dell'ambiente.

Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.

Le persone alle quali si pratica l'applicazione dovranno essere circondate da un paravento metallico di materiale ignifugato, quando l'applicazione medesima no avvenga in compartimenti individuali chiusi.

Norme per le botteghe già esistenti

Art. 139

Le botteghe esistenti al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni che non si trovassero nelle condizioni igieniche prescritte, dovranno essere opportunamente trasformate entro il periodo di un anno a cura del proprietario o conduttori di esse.

Eccezioni

Art. 140

A giudizio dell'Ufficiale Sanitario, nelle botteghe dei barbieri che si trovino in località eccentriche, dove manca la condotta dell'acquedotto possono essere tollerate alcune eccezioni, fermo restando il criterio della possibile massima pulizia dei locali e dei lavoratori.

CAP. XX

Disciplina degli scarichi industriali e dell'attività zooagricola

Art. 141

È vietato immettere nelle pubbliche fognature, in qualsiasi corso o corpo d'acqua, nelle falde idriche sia superficiali che profonde, acque di scarico provenienti da attività industriali, artigianali e zooagricole o da attività che comunque smaltiscono effluenti inquinanti senza che le acque predette siano state sottoposte a trattamenti depurativi riconosciuti idonei dell'Autorità Sanitaria Comunale.

Art. 142

È comunque vietato lo smaltimento delle acque di scarico di cui all'articolo precedente, qualora la presenza di inquinamenti nell'affluente risulti superiore ai limiti di accettabilità fissati dalla tabella allegata, che fa parte integrante delle presenti norme.

Art. 143

Il trattamento depurativo deve essere assicurato mediante impianto di tipo preferibilmente automatizzato, munito di apparecchiature di controllo o, ove possibile, di registrazione grafica delle caratteristiche più significative dell'affluente. Allo scopo di consentire il prelevamento di campioni, dovranno essere previsti appropriati pozzetti di ispezione a monte e a valle dell'impianto di depurazione.

Art. 144

È vietato lo smaltimento nel suolo o nel sottosuolo delle acque di cui all'art.141. Eccezionalmente e nel solo caso che la località non disponga di fognatura o di corpi idrici, tale smaltimento può essere di volta in volta consentito limitatamente ad attività zooagricole, purchè le acque di scarico siano state sottoposte ad efficaci trattamenti depurativi e l'effluente presente le caratteristiche di cui alla tabella prevista all'articolo 142.

Art. 145

Chiunque intende immettere le acque di scarico di cui all'articolo 141 in corpi idrici, nella fognatura comunale o, nei casi consentiti, nel sottosuolo, deve ottenere la preventiva autorizzazione del Sindaco affinché possa essere attuato quanto previsto dagli art. 226 e 227 del T.U. delle LL.SS. 27 luglio 1934 n. 1265. La predetta autorizzazione viene concessa su parere dell'Ufficiale Sanitario, che richiederà opportuni accertamenti tecnici al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi e, ove necessario all'Istituto Superiore di Sanità, agli Istituti di Ricerca, al Genio Civile all'Ufficio Tecnico Comunale, nelle parti di rispettive competenze.

Le spese per i sopralluoghi e le analisi saranno a carico degli interessati.

Allo scopo di ottenere l'autorizzazione di cui al presente articolo l'interessato dovrà presentare apposita domanda in bollo, corredata dal progetto dell'impianto di depurazione e da una relazione da cui risultino i seguenti dati:

- 1°) – Lavorazione praticata;
- 2°) – Composizione dell'effluente da trattare;
- 3°) – Trattamento depurativo prescelto;
- 4°) – Criteri di dimensionamento dell'impianto di depurazione;
- 5°) – Composizione dell'affluente trattato;
- 6°) – Modalità di smaltimento delle acque di scarico.

Per lo scarico diretto in acque pubbliche, l'interessato dovrà inoltre richiedere il permesso del Presidente della Giunta Provinciale previsto dall'Art. 43 del D.P.R. 10 giugno 1956 N. 987 e l'autorizzazione del Genio Civile, per le opere idrauliche, ai sensi della legge 25 luglio 1904 n. 523.

È fatta salva inoltre ogni altra competenza prevista dalla legge in materia di scarico in acque pubbliche e nel mare.

Per lo scarico in corsi d'acqua demaniali o privati (canali irrigui, di bonifica, ecc.), interessato dovrà ottenere altresì regolare concessione da parte dei titolari.

Art. 146

Le prescrizioni di cui agli art. 220 e 221 del T.U. delle leggi sanitarie riguardanti i progetti di edilizia, quando si tratti di edifici da adibirsi ad usi industriali, debbono essere integrate dalla progettazione dei sistemi di smaltimento delle acque di rifiuto.

Art. 147

Le prescrizioni di cui al presente regolamento, ivi compresi i limiti di accettabilità, possono essere modificate con decreto del Medico Provinciale, anche in senso più restrittivo, qualora se ne riscontrasse la necessità o la opportunità.

Gli eventuali nuovi limiti di accettabilità andranno applicati anche per gli esercizi ai quali sia stata concessa l'autorizzazione in base alle presenti norme.

Art. 148

L'ufficiale Sanitario, constaterà, dopo l'installazione dell'impianto l'efficacia del sistema di trattamento adottato e potrà chiedere le opportune modifiche, vigilando inoltre perché l'impianto stesso assicuri costantemente una efficace depurazione.

Il giudizio sul funzionamento degli impianti di depurazione dovrà essere dato sulla base di criteri stabiliti nel prospetto allegato.

Art. 149

In caso di inadempienza alle norme contenute negli articoli 141, 144, 145, e 151, salvo ed impregiudicate le altre sanzioni previste dalle leggi in materia, il Sindaco potrà disporre la sospensione dell'attività che provoca gli inquinamenti.

Disposizioni Transitorie

Art. 150

Il sindaco, entro sei mesi dell'entrata in vigore delle presenti norme procederà al censimento degli scarichi industriali zooagricoli ed artigianali esistenti nel territorio del Comune.

Art. 151

Per gli scarichi esistenti, gli interessati dovranno presentare la documentata domanda di cui all'art. 5 entro il termine massimo di tre mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento: gli impianti dovranno essere realizzati nel più breve tempo possibile e comunque determinato, sentito i pareri dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Correttori fognali in corso d'acqua ed in acque pubbliche in genere	
Caratteristica	Scarico limite accettabile
PH	6,5 – 8,5
Temperatura	30°C (1)
Odore	non deve essere causa di molestia
Colore	non riscontrabile dopo diluizione 1:10 su spessore di 10 cm.
Solidi grossolani	Assenti
Sostanze in sospensione	30 mg/l
Sostanze sedimentali (in 2 ore)	0,5 mg/l
B.O.D. a 20° C.	30 mg/l
C.O.D. (con K ₂ Cr ₂ O ₇ a 2 ore)	125 mg/l
Ossigeno consumato (.....? 4 ore a 27°C)	80 mg/l
Ossigeno disciolto	5 mg/l
Stabilità relativa a 20°C	5 giorni
N-ammoniacale	5 mg/l (2)
N-nitroso	1 mg/l
N-nitrico	30 – 50 mg/l (2)
Argento	0,1 mg/l
Arsenico	0,05 mg/l
Bario	?? mg/l
Boro	4 mg/l

Cadmio	0,05 mg/l
Cianuri	0,1 mg/l
Cromo (trivalente)	1 mg/l
Cromo (esavalente)	0,05 mg/l
Ferro + Manganese	2 mg/l
Mercurio	0,005 mg/l
Molibdeno	0,05 mg/l
Nickel	1 mg/l
Piombo	0,05 mg/l
Rame	0,5 mg/l (3)
Selenio	0,05 mg/l
?????	1 mg/l
??? metalli	1 mg/l
(Cu,Cr,Zn,Hg,Cd,Se,Ag,Pb,As)	300 mg/l
?????	10 mg/l
Fluoruri	5 mg/l (2)
Fosfati	250 mg/l
Solfati	1 mg/l
Solfiti	0,2 mg/l
Solfuri Mercaptani (come S)	2 mg/l (4)
Idrocarburi	10 mg/l
Grassi ed oli commestibili	0,05 mg/l (5)
?enoli	assenti
Solventi organici	2 mg/l
?????ioattivi (MBAS)	1 mg/l
Formaldeide	1 mg/l
Cloro libero	legislazione specifica
Radioattività	

(1) In ogni caso la temperatura del corpo idrico recipiente misurato a valle dello scarico in un raggio di 100 metri non deve superare di 3°C la temperatura misurata a monte.

(2) Per scarichi in acque lacustri i valori massimi di ammoniache, nitrati e fosfati dovranno essere rispettivamente di 2 mg/l, 5 mg/l e 0,5 mg/l.

(3) Per scarichi in acque marine: 0,05 mg/l.

(4) Per le stazioni di servizio: tollerabile un limite di 5 mg/l.

(5) Per scarichi in acque marine: 0,1 mg/l.

Nella tabella sono riportati i valori-limite per le caratteristiche più comuni da determinare sugli effluenti; ve ne sono altre che dovranno essere prese in considerazione quando se ne ravvisi la necessità (es: alluminio, stagno, contenuto salino, pesticidi, coliformi, saggio di tossicità per i pesci, ecc.). Per i cloruri ed i solfati si terrà conto del contenuto di questi nelle acque utilizzate per il ciclo industriale. Quando lo scarico avviene in fognatura munita di impianto finale di depurazione, i valori di accettabilità dovranno essere fissati in funzione del tipo di trattamento.

(Gli artt. da 121 a 151 sono stati modificati ed integrati con Deliberazione di Giunta Comunale n. 703 del 17/03/1982)

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAP. I. Disposizioni generali

Art. 1.

A norma dell'art. 52 del testo Unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 1 agosto 1907, n°363, sono sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità municipale tutti gli spacci pubblici e gli stabilimenti nei quali si compiano atti che hanno attinenza colla alimentazione pubblica.

A tale scopo tutti i preparatori di commestibili e i venditori di alimenti, di bevande e utensili da cucina e di oggetti di uso domestico, sono tenuti a denunciare, 15 giorni prima, l'apertura del loro esercizio al Sindaco, il quale l'accorderà in seguito a parere favorevole dell'Ufficio Sanitario.

Art. 2.

A norma dell'art. 114 del Testo Unico sopracitato e dell'art. 107 del Regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901, n°45, è proibito fabbricare, tenere in deposito, vendere o ritenere per vendere o somministrare come compenso ai propri dipendenti, sostanze alimentari o bevande, guaste o che presentino segni di decomposizione anche incipiente, infette, adulterate o in altro modo insalubri o nocive, sia immediatamente, sia per l'uso continuato.

In dipendenza di quanto sopra è proibito pure l'uso di acqua contaminata per la preparazione di generi alimentari e delle bevande.

Art. 3.

Ai termini dell'art. 108 del Regolamento generale 3 febbraio 1901 di considerano adulterati, anche se giudicati non nocivi, i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale sono designati o richiesti, come pure i prodotti alimentari e le bevande che siano stati o spogliati in parte delle proprietà nutrienti, eccitanti, aromatiche, ecc., mescolati a materie di qualità inferiore, o comunque trattati in modo da variarne la composizione naturale.

La vendita degli alimenti e delle bevande così modificati, è permessa quando portino scritta in modo evidente e nei loro giusti termini l'indicazione delle modificazioni subite e le segnalino al compratore

Questa disposizione deve essere applicata a tutti gli alimenti, droghe e bevande contemplati nel regolamento, anche quando non se ne faccia menzione nei rispettivi capitoli.

Non è permessa una sofisticazione in cui la sostanza sofisticante supera la proporzione del 50 per cento.

Nelle pubbliche friggitorie e in generale negli spacci di generi alimentari (bettole, bar trattorie, restaurants ecc.) non è permesso adoperare olio di oliva misto ad olio di semi, a meno che apposito avviso non ne renda edotto il compratore o il consumatore.

Art. 4.

Ai termini degli articoli sopracitati è proibito:

- a) di vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari e bevande colorate, imballate, pulite o polverizzate in modo da celarne la cattiva qualità;
- b) di fabbricare, vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari in forma eguale od analoga ad oggetti di uso comune, coi quali possano perciò essere scambiate per inavvertenza, così da derivarne pericolo o nocimento.

Art. 5.

A norma dell'art. 60 del Codice Penale le disposizioni contenute negli articoli precedenti sono applicabili, perciò che riguarda il deposito, la somministrazione, la distruzione e l'uso di sostanze destinate a cibo o bevanda, ad ogni capo, direttore, amministratore di società cooperativa od altro, di ospedali, di case di ricovero, di alberghi, di case ove si tiene a dozzina, convitti e consimili istituti e di stabilimenti industriali.

Art. 6.

Le fabbriche, gli esercizi pubblici, i locali di vendita e di deposito di derrate alimentari e di bevande debbono essere bene aerati e illuminati e tenuti sempre con la massima nettezza.

In detti locali è di tenere in vicinanza di derrate alimentari, o di bevande, sostanze che possano inquinare, adulterarle, o renderle in qualsiasi modo insalubri o nocive alla salute, a senso della legge e dei regolamenti sanitari.

Le sostanze alimentari come i dolci, il pane, i salami, le vivande cotte, ecc., potranno essere poste in mostra sempre che siano sufficientemente protetti dagli insetti, dalla polvere e da ogni altro facile inquinamento.

Tali sostanze debbono essere anche convenientemente protette nell'trasporto dai laboratori ai locali di vendita.

Negli spacci di pane è proibito vendere petrolio, carbone, o sostanze capaci di produrre cattivi odori o sapori sgradevoli alla derrata.

È proibito altresì l'abitazione privata o l'asilo degli animali nei locali anche contigui e comunicanti con lo spaccio.

È fatto obbligo agli esercenti trattorie, caffè, bar locali in genere di sostanze alimentari e di bevande in consumo, tenere ben puliti, protetti dal deposito della polvere e dal contatto delle mosche ed altri insetti, i bicchieri, i piatti, i cucchiaini ecc. destinati all'uso.

Nei locali, di cui all'articolo precedente per attendere alla preparazione, alla vendita o a qualsiasi manipolazione di sostanze alimentari, o di bevande è proibito l'impiego di persone che non curino la più scrupolosa pulizia della persona e degli abiti e che sieno affette da malattia infettiva e diffusiva.

L'apertura dei locali di pubblica vendita è soggetta ad una speciale licenza del Sindaco da rilasciarsi su conforme parere dall'Ufficio d'Igiene almeno 50 giorni prima dell'esercizio.

La licenza è sempre revocabile se le condizioni d'igiene dei locali non sono

rigorosamente mantenute dall'interessato.

CAP. II

Carni da macello

Art. 8.

Son considerati, come carini da macello, i muscoli e le parti molli appartenenti agli animali bovini, suini ed ovini che si macellano nel pubblico macello e nei macelli delle borgate.

Detti animali, prima della macellazione, devono subire una visita sanitaria allo scopo di constatare l'età, lo stato di nutrizione e le condizioni di salute.

Art. 10.

A tal'uopo vengono, da un registro speciale, staccate due bollette, nelle quali saranno segnati, oltre la specie ed il sesso dell'animale, il nome del proprietario: questi presenterà una bolletta agli agenti daziari per procedere al daziamento, l'altra l'esibirà al veterinario per la visita (post mortem), onde esprimere per iscritto il proprio giudizio.

Art. 11.

Eseguita la visita sanitaria, il veterinario farà applicare, in presenza dell'interessato o dei suoi dipendenti, sui quarti o sui visceri maggiori, quel numero di bolli che crederà necessario, nell'interesse della vigilanza igienica e garanzia del consumatore, maniera che le carni spezzate abbiano a portare l'impronta del medesimo.

Terminata la macellazione e la preparazione dell'animale, nessuna parte di esso potrà essere asportata dal macello, prima del bollo sanitario. La bollatura deve essere fatta secondo il sesso e la specie, quindi si useranno bolli con la dicitura: *Bue, Vacca, Torello, Giovenca, Toro Vitello, Vitella, Pecora. etc.*; i bolli vengono applicati a fuoco o a patina e in quel modo che crede l'Autorità Sanitaria.

Art. 13.

Non sono ammessi alla macellazione:

- a) i bovini, i suini e gli ovini che non abbiano raggiunto un'età ed uno sviluppo fisico tale da assicurare una conveniente nutritività delle loro carni;
- b) gli animali ammalati o febbricitanti;
- c) gli animali che siano stati sottoposti a maltrattamenti, come marce forzate od accelerate, digiuni, coercizioni e violenze, che li abbiano deteriorati, finché non si siano riavuti dalle alterazioni da quelli prodotte;
- d) gli animali molto vecchi e denutriti.

Art. 14.

Per la macellazione degli animali si adoterà il taglio del midollo allungato e quegli altri modi che possono per l'avvenire essere riconosciuti più atti ad ottenere una pronta ed istantanea morte degli animali.

L'insufflazione di aria nel connettivo sottocutaneo, allo scopo di facilitare il distacco della pelle, non potrà farsi che solo con mezzi meccanici.

Art. 15.

Le carni e i visceri degli animali bestinati alle *basse macellerie*, qualunque sia la loro specie sono bollati con marchio rettangolare a fuoco o a patina rossa, portante le lettere C.B.M. (Carne bassa macelleria).

Art. 16.

La vendita di carne di becco e di verro, l'odore dei quali dia segno che essi siano stati sino a poco tempo prima riproduttori, e delle carni provenienti da animali di infortunio, ed in genere tutte le carni dichiarante dall'ufficio sanitario di bassa macelleria, deve solo farsi in botteghe speciali ditte: *botteghe di bassa macelleria*, sotto la sorveglianza diretta dell'Autorità Sanitaria.

Art. 17.

A Comune appresta un locale di sua proprietà per lo spaccio delle carni di bassa macelleria, ed il prezzo di vendita di delle carni è affissato volta per volta, per disposizione d'Ufficio, inteso il parere del Direttore di Marcello.

Art. 18.

L'Ufficio Sanitario del Macello deve, volta per volta, avvertire l'Ufficiale Sanitario della macellazione dei sopradetti animali, e tali carni, regolarmente bollate, col timbro delle basse macellerie, debbono dal macello essere direttamente trasportate alle botteghe di bassa macelleria, per mezzo di carri chiusi e piombati dall'Autorità Sanitaria.

Art. 19.

È vietata la macellazione degli animali affetti da rabbia, da carbonchio, da vaiuolo o da altra malattia trasmissibile all'uomo.

Le carni appartenenti a detti animali, devono essere con quelle cautele che sono prescritte dall'ufficio.

È vietata del pari la macellazione degli animali colpiti da febbre puerperale, da peritonite, da pioemia, da saproemia, da sepliccoemia, da cancro diffuso, da itterizia grave, da cachessia itteroverminosa, da diflerite, da mal rossino dei suini, da peste suina, da idropisie, da affezioni gravi dei reni, da calcoli della vescica e dell'uretra, quando in

questi ultimi casi sia avvenuto l'intossicamento uremico ed ammoniemico del sangue; non che la vendita delle carni degli animali morti in seguito ad avvelenamenti, e di quelle che abbiano acquistato cattivo odore e sapore per l'uso continuo di medicinali (canfora, assafetida, etere, trementina e simili) somministrati a scopo curativo

Art. 20

Gli animali affetti dalle malattie sopracitate, come quelli morti per tifo bovino (peste bovina) o per altra malattia infettiva o infiammatoria, per esaurimento di forze, o per maltrattamenti, e quelli trovati affetti da trichina, da panicatura grave o da tisi diffusa diffusa, non possono essere usufruiti che a scopo industriale e non mai alimentare.

Art. 21.

Gli animali a cui vennero somministrati preparati arsenicati, a scopo di favorire l'ingrassamento, non sono ammessi all'alimentazione.

Art. 22.

Gli animali uccisi per meteorismo, quelli morti per emorragie interne o per lesioni traumatiche od accidentali (fulmini, scottature, etc.), o affetti da cancrena, da afta epizootica, da tetano, da pleuro- pneumonite essudativa contagiosa, da pericardite traumatica, da reumatismo muscolare od articolare, da pleurite, da polmonite, o da altre malattie, si possono ammettere alla macellazione previa accurata visita sanitaria, lasciando, in tali casi, al prudente giudizio del veterinario il determinare quali parti dell'animale possono destinarsi al consumo.

Art. 23.

Tali carni però avendo in parte perduto il primitivo valore nutritivo ed essendo facilmente alterabili devono essere vendute prestamente, ed in speciali spacci o *basse macellerie* come carni di 2^a qualità, e da non usarsi se non cotte e devono bollarsi colla scritta *bassa macelleria*.

Art. 24.

Sono pure messe al consumo le carni provenienti dagli animali trovati affetti da tubercolosi, purché la malattia sia a l suo primo stadio, interessi un organo, o visceri soltanto, e non sia quindi ancora avvenuta l'infezione secondaria del sistema ghiandolare linfatico. Tali sono vendute colle norme indicate nell'articolo precedente.

Art. 25.

Le stesse norme sono tenute per le carni degli animali uccisi dopo la morsicatura da animali affetti da rabbia, previa eliminazione e distruzione della parte morsicata.

Art. 26.

Le carni di animali stati alimentati con panelli rancidi di colza o con trigonella (foenum graecum) o con altra sostanza, per cui abbiano acquistato cattivo sapore od odore, senza essere nocive, devono pure essere vendute nelle macellerie, colla indicazione della qualità della carne.

Art. 27.

Negli animali affetti da actinomicosi, se questa è limitata ad un organo, deve solo questo essere distrutto: se è diffusa deve essere distrutto l'animale intero.

Art. 28.

Le carni ed il grasso dei suini, affetti da panicatura leggiera, non possono smerciarsi ad uso alimentare, se non previa cottura prolungata, da eseguirsi in locali adatti nei pubblici macelli.

Dette carni possono essere messe in commercio oltre che nei modi stabiliti come sopra, anche insaccate; e in tal caso la confezione di esse deve essere fatta nel pubblico macello, sotto la diretta sorveglianza dei sanitari locali.

I salami così ottenuti non possono essere licenziati per il consumo se prima non siano trascorsi 30 giorni.

Del pari, i lardi dei predetti suini, possono essere ammessi al consumo dopo una salatura di almeno tre mesi in locali adatti nel pubblico macello. Gli altri grassi possono essere utilizzati a scopo alimentare, previa fusione e filtrazione, eseguite nei locali suddetti e sotto vigilanza sanitaria.

Art. 29.

I visceri trovati affetti da malattie o invasi da parassiti, vengono distrutti in totalità, evitandone pure la somministrazione ad altri animali.

Art. 30.

La macellazione dei suini e la vendita delle loro carni fresche, è permessa soltanto dal 1 ottobre al 30 aprile. Per ragioni igieniche le Autorità Comunali possono sospendere o ritardare detta macellazione.

CAP. III

Trasporto delle carni macellate

Art. 31.

Il trasporto degli animali macellati, delle carni, delle trippe e in genere di qualunque alimento carneo, deve essere fatto in carri completamente chiusi, puliti e rivestiti internamente con lamiera e conformi al modello che l'Autorità Municipale crede opportuno di prescrivere; devono essere forniti di fondo perfettamente chiuso, in modo che il sangue non possa gocciolare lungo le vie durante il trasporto.

Nello stesso carro è vietato trasporto carni ed interiora uniti: come pure è proibito servirsi per altro uso dei carri destinati al trasporto delle carni

Art. 32.

I carri che servono al trasporto delle carni di *bassa macelleria*, alla loro uscita dal macello, sono chiusi con bolli a piombo, quali non possono essere tolti che dagli agenti municipali all'arrivo dei carri stessi agli spacci.

Art. 33.

Il trasporto degli agnelli e capretti dalle stazioni e dal macello, deve anch'esso essere fatto in carri chiusi, o coperti completamente di tele, in maniera che nessuna parte di detti animali sia esposta al pubblico.

Art. 34.

Le pelli fresche, le corna, le unghie, i grassi, le ossa ed altri residui animali devono essere tolti ogni giorno dai locali di deposito e di conservazione delle carni o dagli spacci, ed essere trasportati agli stabilimenti di prosciugamento, di concia e di depurazione, nelle ore e con l'itinerario che il Sindaco deve indicare.

I trasportatori di carne debbono indossare abiti puliti e preferibilmente cerali.

CAP. IV.

Spacci e laboratori di Carne

Art. 35.

Chi vuole aprire un deposito o uno spaccio di carne, deve a norma dell'art. 1. del presente regolamento darne avviso, almeno 15 giorni prima, all'Autorità Municipale, indicando, oltre il sito in cui intende aprire lo smercio, la specie di carne che si vuole smerciare.

Art. 36.

Gli esercenti ghiacciaie e frigoriferi per deposito di carni, devono farne dichiarazione alle Autorità Sanitarie e tali depositi sono soggetti alla vigilanza dell'Autorità Municipale. Detti locali devono essere ventilati, asciutti, impermeabili, con temperatura giammai superiore ai 4° C. ed umidità relativa 60%. Per il necessario controllo vi sono appositi termometri ed igrometri registratori. Le carni prima di essere ammesse al frigorifero devono aver subito la necessaria frollatura in locali appositi. In una cella frigorifera è permesso solo conservare carne della stessa specie.

Art. 37.

I locali di spaccio di carne debbono essere ampi, ben ventilati, ed avere il pavimento impermeabile; le pareti devono essere rivestite di marmo o di altro materiale impermeabile, liscio e lavabile, sino all'altezza non inferiore a 2 metri. Del pari la panca di vendita deve essere coperta con lastre di marmo o di materiale che non possa nuocere in alcun modo alla salubrità delle carni. La cubatura non deve essere inferiore a mc. 60. Debbono essere provvisti di acqua potabile abbondante, erogata preferibilmente a contatore, e se erogata con altri sistemi la quantità dovrà essere giudicata sufficiente caso per caso dall'Autorità Municipale. Gli spacci di soli visceri e di visceri e carne devono disporre di acqua potabile erogata esclusivamente a mezzo di contatore, di un condotto smaltitoio delle acque luride, munito di fognuoli provvisti di chiusi idraulici.

Le uncinaje e tutti gli utensili ed attrezzi che possono essere a contatto con le carni, non debbono avere verniciature con sostanze nocive, né essere stagnati con stagno non puro. Il personale impiegato negli spacci di carne, deve indossare giubba e grembiale di tela bianca, da tenersi sempre puliti.

Sono esclusi dal servizio coloro che presentassero segni di sudiciume o di malattie trasmissibili. È inibito abitare negli spacci di carne.

Art. 39.

Ogni spaccio di carne deve avere un'insegna sulla quale sia notato a caratteri bene evidenti, il nome e cognome dell'esercente e la specie della carne; cioè *Bovina, Ovina e Suina*. Con le garanzie di leggerezza è permessa la vendita della carne congelata purché dichiarata in apposito cartello ostensibile al pubblico. Così pure gli spacci devono tenere esposta al pubblico una tabella riguardante il prezzo di vendita a chilogrammo.

Art. 40.

Date le condizioni degli spacci e le consuetudini locali l'Autorità Municipale può permettere in un solo spaccio la vendita cumulativa di carne bovina e suina, come pure di agnelli e capretti.

Le carni che vi vendono negli spacci di bassa macelleria, debbono essere marcate dagli agenti preposti alla vigilanza della vendita con bolli speciali, oltre quelli che sono stati apposti nell'ammazzatojo per cura dei veterinari municipali.

Art. 42.

È proibito di vendere, distribuire o anche soltanto tenere negli spacci, carni divenute insalubri per decomposizione, anche solo incipiente; carni rosse, fosforescenti, alterate per influenze atmosferiche, o per la presenza di larve e di insetti (mosche, etc.).

Art. 43.

Nella stagione estiva, in ispecie, le carni negli spacci sono protette da vetrine o da armadi, con fine reticolato, sono tenute in locali ben puliti freschi aerati, ed oscuri, a fine d'impedire il depositarsi su di esse degl'insetti.

L'esposizione delle carni è autorizzata, sempre che non oltrepassi il filo interno del muro dello squarcio d'ingresso allo spaccio.

Art. 44.

Chiunque eserciti o intenda esercire un laboratorio speciale per la confezione di carni insaccate od altrimenti preparate, deve ottenere il permesso dall'Autorità Sanitaria Municipale.

Detti laboratori devono corrispondere alle prescrizioni stabilire per i macelli privati e per gli spacci di carne, non che a quelle altre che vengono indicate dall'Ufficiale Sanitario.

Nessuna carne può essere introdotta in detti laboratori, senza avere subita un'accurata visita sanitaria.

Art. 45.

Le intestina adoperale per l'insaccamento delle carni, devono essere sane, convenientemente lavate e disinfettate. Per la preparazione dei cosiddetti sanguinacci, non possono adoperarsi visceri o sangue stantio, al di là di 24 ore dalla estrazione dal corpo degli animali.

Art. 46.

Nella confezione delle carni in saccate non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali; nel caso ciò avvenga gli esercenti lo dovranno render noto al pubblico con appositi cartelli attaccati al genere esposto alla vendita.

Art. 47.

Il Sindaco può ordinare la chiusura di uno spaccio o laboratorio di carne preparata, quando l'esercente non ottemperi alle prescrizioni sui indicate, o vi abbia due volte contravvenuto, o che la contravvenzione sia di tale gravità per la quale l'Autorità è in obbligo di ordinare la chiusura.

Art. 48.

Il Sindaco può proibire la vendita girovaga di qualunque specie di carni preparate e macellate e d'ogni loro parte.

CAP. V.

Introduzione delle carni macellate

Art. 49.

È permessa l'introduzione nel Comune della carne macellata fresca destinata agli spacci pubblici o agli alberghi od altri istituti o stabilimenti alle seguenti condizioni:

- a) che i quarti e i pezzi staccati siano marcati con un timbro speciale dall'Autorità del luogo di provenienza;
- b) che siano muniti di un certificato di sanità, vidimato dalla stessa Autorità Municipale, col quale sia dichiarato che il quarto o i quarti, marcati col bollo speciale da indicarsi nel certificato medesimo, appartengano a bestia stata macellata nelle condizioni stabilite dagli articoli precedenti;
- c) che siano soggetti ad una nuova visita sanitaria per parte del veterinario locale.

Art. 50.

Possono introdursi senza certificato gli ovini e i caprini dell'età di almeno 20 giorni, purché portino attaccati i visceri (eccetto il tubo gastro-enterico) per i legamenti naturali: detti animali però devono essere soggetti ad una visita sanitaria per parte del veterinario locale.

Art. 51.

È permessa l'introduzione di carni insaccate, salate e preparate, da mangiarsi tanto crude che cotte, provenienti da altri comuni, o dall'estero, purché le medesime siano sottoposte alla visita sanitaria e siano accompagnate da certificato redatto nei modi prescritti dall'articolo precedente.

Art. 52.

L'introduzione di carni insaccate, salate e preparate, non eccedenti i Kg. 3, dirette a privati, che notoriamente non siano esercenti spacci di sostanze alimentari, albergatori, ecc. può tollerarsi anche senza la visita sanitaria, sempre che queste introduzioni non si ripetano così di frequente da indurre sospetto che l'introduttore faccia commercio fraudolento o presti il nome a qualche esercente.

CAP. VI

Polli e Selvaggina

Art. 53.

Agli effetti dell'art. 114 (Testo Unico della Legge Sanitaria) sono soggetti a vigilanza sanitaria, i mercati e gli spacci di polli in genere, allo scopo di sequestrare e distruggere i polli morti per malattia, quelli molto deteriorati pel trasporto o in istato di incipiente putrefazione.

Art. 54.

È vietato insufflare aria sotto la pelle degli animali da cortile, allo scopo di fari comparire in migliori condizioni di nutrizione, tenerli nell'acqua per conservarli o sottometerli a qualsiasi operazione che possa nascondere la iniziata decomposizione.

Art. 55.

Non si possono esporre in vendita conigli magri, vecchi od affetti da psorospermosi o da altre malattie e così pure le cavie (nelle stesse condizioni) destinate al consumo.

Art. 56.

Tanto il pollame in genere, quanto la selvaggina a pelo e a piuma, devono prima di essere introdotti in città, subire la visita sanitaria.

Detti animali devono sempre portare tracce evidenti dell'avvenuta uccisione, escludendo dal consumo gli animali morti per malattia o in incipiente putrefazione.

Art. 57.

Le botteghe e i depositi di pollame vivo devono essere tenuti fuori dell'abitato e sempre in punti che non rechino molestia. Detti locali devono essere bene ed illuminati e tenuti sempre rigorosamente puliti, provvisti di quantità sufficiente di acqua, di pavimenti impermeabili e fognati.

L'Autorità Municipale si riserva caso per caso di adottare tutti quei provvedimenti che crede opportuni a tutela dell'igiene.

Art. 58.

I tavolini ed i bianchi su cui posa il pollame morto debbono essere ricoperti di lastre di marmo. Il pollame esposto in vendita deve essere protetto dagl'insetti da un reticolato metallico o da vetrina, o in altro modo.

Art. 59.

Nel caso di sviluppo di malattie epizootico- infettive, tra gli animali da cortile, il Sindaco su proposta dell'Ufficio Sanitario, può sospendere l'introduzione e lo smercio delle carni e assoggettare queste a speciali disposizioni che ne assicurino la salubrità.

Art. 60.

È vietato vendere in pubblici spacci, polli, anitre e qualunque specie di pollame che non sia stato, precedentemente alla macellazione, sottoposto a visita sanitaria e controsegnato con speciale piombino ai piedi.

All'uopo il Municipio crea il macello dei polli, stabilendo una tassa per ogni capo di animale.

CAP. VII.

P e s c e

Art. 62.

Tanto i mercati quanto le rivendite di pesce, vanno soggetti a vigilanza sanitaria.

Art. 63.

È permessa l'introduzione in Città del pesce fresco e condizionato in ceste pulite, in modo che nessuna parte di esso sia deteriorata e che sia soggetto da parte dell'Ufficio d'Igiene ad una visita sanitaria, per accertarne lo stato di freschezza e di commerciabilità.

Esso appena arrivato dovrà immediatamente esser trasportato in ceste coperte e pulite nei locali di vendita.

Art. 64.

È vietata la vendita, e però sono sequestrati e distrutti, i pesci in istato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche o altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose o di macerazione del lino o della canapa, od infine quelle specie notoriamente nocive, in particolare durante l'estate o nell'epoca della fregola.

Art. 65.

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

Art. 66.

È vietato la conservazione, da un giorno all'altro, del pesce o mollusco in genere, e specialmente di quello pescato colle reti a strascico, tanto nei depositi privati che nei mercati, come nelle rivendite, fatta mercè l'uso della neve o del ghiaccio in modo inadatto cioè con l'azione diretta o immediato contatto di essere materie. Di tale divieto, è escluso il pesce da taglio quando si presenta in buone condizioni.

È permesso, fino a che il comune non è provveduto di mercati propri, nelle piazze Ballarò, Fieravecchia. Capo e via Francesco Crispi, la vendita del pesce in spacci speciali, situati in dette piazze o in altre vie che crede l'Autorità Comunale, perché detti spacci siano forniti di abbondante acqua potabile, abbiamo il banco di vendita e le pareti rivestite di marmo o di altro materiale impermeabile e lavabile, e che non vendono che solamente pesce fresco.

È proibita la vendita girovaga del pesce salvo specie licenza che rilascia l'Ufficio d'Igiene caso per caso.

Art. 68.

Detti spacci debbono inoltre essere provvisti di un condotto smaltitojo delle acque luride e di fongnuoli con chiusini idraulici. Debbono tenere a loro disposizione tinozzi per raccogliere le lisce e gli impuri del pesce.

Le vasche dove si ammolla o si mette in guazzo il merluzzo, il baccalà o lo siocco-fisso devono essere di marmo, di porcellana, di vetro o di altro materiale impermeabile.

L'acqua da servire per tale uso, deve essere pulita e potabile e fluente in modo che si possa continuamente rinnovare.

Art. 70.

I pesci conservati con la salagione o con la affumicazione o essiccazione, quelli marinati o all'olio, che si presentano alterati o comunque deteriorati, vengono sequestrati e distrutti.

Art. 71

In qualunque tempo è proibita l'introduzione in Città e la vendita del pesce: *Verdesca Vugghiu*.

Uova

Art. 72.

È proibita la vendita delle uova guaste, che presentino un contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa o che non tocchino il fondo in una soluzione di sal comune del peso specifico di 1,047 (7 ..?..). Le uova conservarsi in luoghi freschi, asciutti e puliti.

Art. 73.

Le uova conservate alla calce o con qualsiasi altro mezzo debbonsi vendere indicando il molo di conservazione.

CAP. VIII.

Latte – Burro e Surrogati – Formaggio ed altri surrogati

Art. 74.

Chiunque intende aprire una stalla di animali lattiferi, od una rivendita di latte, deve 15 giorni prima darne comunicazione al Sindaco che, entro 8 giorni dalla data dell'avviso, fa eseguire una ispezione, onde accertare le condizioni igieniche e la buona disposizione dei locali.

Art. 75.

Le stalle devono essere ampie e sufficientemente areate: nello stesso locale non si tiene che quel numero di animali determinato dall'Autorità municipale, coi criteri della più severa igiene.

Il pavimento della stalla deve essere lastricato in pietre ben connesse o fatto di altro materiale impermeabile e fognato a regola d'arte. Le pareti e il soffitto dei locali debbono essere tenuti costantemente puliti ed imbiancati.

Art. 76.

La Lettieria delle stalle deve essere fatta con paglia o altro strame asciutto e spesso rinnovato.

È assolutamente proibito di far lettieri col contenuto di pagliericci o altro strame già usato.

Art. 77.

Il letame deve essere rimosso giornalmente non più tardi delle ore 9, trasportato e deposto in sito lontano ed appropriato.

Art. 78.

Tutti gli animali destinati alla produzione del latte, sia che vengono condotti per la città, sia che vengono munti nelle stalle, debbono subire una visita sanitaria per lo accertamento dell'età, dello stato di salute e di nutrizione. Essi inoltre sono sottoposti a continua vigilanza.

Per nessuna ragione i vaccai ambulanti che vendono latte in città possono cambiare il posto loro assegnato dall'Ufficio di Igiene.

Art. 79.

In prova di tale visita è rilasciato dall'Ufficio d'Igiene un libretto di licenza, nel quale sono descritti gli animali sottoposti a visita e sarà presa nota delle visite sanitarie praticate. Viene inoltre apposta, nella parte dell'animale che si riconosce meglio adatta, un bollo a fuoco, portante l'indicazione dell'annata.

I libretti sono ostensibili ad ogni richiesta degli agenti municipali.

Art. 80.

Se un animale lattifero si ammalasse, il proprietario ne dà immediato avviso all'Ufficio di Igiene che fa tosto eseguire apposita visita da un veterinario municipale. Se trattasi di malattia non comunicabile, l'animale sarà tenuto in osservazione ed in cura sino a completa guarigione, lasciando in ogni caso al giudizio del veterinario l'opportunità di separarlo o no dagli altri animali e di permettere o9 meno l'uso del latte.

Art. 81.

Sviluppandosi in una stalla casi di malattie infettive, oltre ad impedire la vendita del latte, l'Autorità municipale, applica le misure profilattiche occorrenti.

Art. 82.

Gli animali lattiferi devono essere nutriti con foraggi di buona qualità e tenuti con la massima nettezza.

La mongitura non può farsi da persona ammalata o convalescente di malattia contagiosa o avente piaghe o lesioni qualsiasi alle mani.

Art. 84.

Deve osservarsi la massima pulizia nelle mongitura, specialmente per le mammelle e per le mani, nonché per i secchi e per gli altri utensili destinati a venire in contatto al col latte, quali devono essere di materiale adatto, conforme alle disposizioni legislative e regolamentari.

Art. 85.

I locali di deposito e di vendita del latte debbono presentare tutte le condizioni opportune per la buona conservazione del latte; tali locali non possono adoperarsi per camere da letto, né per deposito di effetti sudici, né vi si terranno sostanze, come il petrolio e simili, che possano alterare il sapore e l'odore del latte.

I recipienti che servono a portare il latte dalla campagna in città, oltre rispondere alle

condizioni di legge, debbono essere con buona chiusura e portanti una scritta fissa, ben chiara, indicante il cognome e nome del proprietario e il luogo di provenienza del latte.

Art. 87.

È permessa la vendita del latte sia intero che scremato purchè dichiarato al pubblico con cartello affisso sul recipiente che lo contiene.

Art. 88.

L latte intero deve avere alla temperatura di 15 gradi C. un peso specifico compreso tra 1,029-1,034 e una quantità di sostanza grassa non inferiore al 3 per cento, ed in residuo secco, scevro di grasso, non inferiore al 9%. Densità del siero non inferiore a 1,027 a 15°.

Art. 89.

È vietato di vendere, ritenere per vendere o somministrare per compenso ai dipendenti:

- a) il colostro;
- b) il latte di animali affetti da malattie alle mammelle o colpiti da febbre afosa, tubercolosi, vacuolo, carbonchio, pleuropneumonite essudativa, infezione setticemica, idrofobia, itterizia, dissenteria, o da altra malattia capace di alterare la natura del latte;
- c) il latte di animali alimentati con foraggi velenosi, alterati, o capaci di dare al latte un cattivo odore o sapore o curati con sostanze tossiche di azione generale;
- d) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido o con colore, odore, o sapore anormale; il latte che contenga tracce di sterco o comunque sudicio;
- e) il latte inacidito o che coaguli con acido carbonico o con la ebollizione;
- f) il latte al quale di siano aggiunte sostanze estranee come amido, destrina, ecc., o sostanze destinate a conservarlo o correggere i difetti, come acido salicilico, acido borico, carbonati alcalini, ecc. È fatta eccezione per il latte condensato, cui è permesso aggiungere dello zucchero;
- g) il latte annacquato, o comunque sofisticato.

Si considera come annacquato il latte che non essendo scremato abbia a 15° gradi C. un peso specifico inferiore a 1,029, ovvero contenga una quantità di materie estrattive (residuo secco) inferiore ai limiti stabiliti per il latte intero. Si ritiene come scremato il latte che contenga una quantità di grasso inferiore al 3% e contemporaneamente una quantità di materie estrattive non inferiore a quella stabilita per il latte intero ed abbia un peso specifico non inferiore a 1,029.

Art. 90.

Nel caso di contravvenzione in base all'articolo precedente, lettera g), se avvenisse contestazione, si procede, a spese del contravventore, all'esame del cosiddetto *campione di stalla*, ossia del liquido ottenuto dalla mescolanza del latte munto *completamente* da tutti i capezzoli degli animali lattiferi da cui è derivato il latte di composizione sospetta. Il prelevamento di tale campione deve essere fatto non più tardi di tre giorni dalla elevata

contravvenzione: badando che il regime degli animali non sia stato nel frattempo cambiato.

Art. 91.

La prova di stalla si considera favorevole allo interessato nel caso che la differenza fra il campione prelevato ed il latte sospetto non è maggiore di 2 gradi Quevenne per la densità, di 0,3% per la materia grassa e dell'1% per il residuo magro.

Art. 92.

Anche nel caso che la prova di stalla sia favorevole all'interessato, si può proibire la vendita del latte, ove per l'alimentazione incongrua o per altro motivo il latte abbia una composizione differente da quella sopra stabilita.

Art. 93.

È permessa la vendita del latte sterilizzato, omogeneizzato, purchè i metodi adoperati per la sterilizzazione siano approvati e controllati dall'Autorità Sanitaria; in qualunque caso il latte deve consumarsi nelle 48 ore dalla data della sterilizzazione. Questa data e il nome della latteria devono essere segnati in una etichetta attaccata a ciascun recipiente.

Crema

Art. 94.

È proibita la vendita della crema inacidita o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni dell'articolo precedente e della crema a cui si sia aggiunto albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivate dal latte od altre sostanze estranee.

Burro

Art. 95

Si dà il nome di *burro* alla materia grassa estratta esclusivamente dal latte genuino o dalla sua crema, mediante operazioni meccaniche.

Art. 96.

È proibita la vendita del burro:

a) irrancidito, amaro o con sapore od odore anormali, ammuffito, azzurro o sudicio. Si ritiene irrancidito il burro che abbia un grado di acidità maggiore di 6.

Si intende per grado di acidità il numero di cc.di soda normale che occorre per neutralizzare cento grammi di burro;

- b) fatto col latte o crema nelle condizioni indicate negli articoli precedenti;
- c) contenente metalli tossici o colorato con sostanze nocive;
- d) mescolato con grassi estranei o con altre sostanze come farina, fecola, sciroppi, creta, gesso, vetro solubile e simili;
- e) con materiali di conservazione, eccetto il sale comune in proporzione non superiore al 2% in peso e il borato di soda in proporzione non superiore al 2 per mille;
- f) con meno dell'82% in peso di materia grassa.

Art. 97.

Il burro ottenuto dal siero o dalla ricotta deve essere venduto colla denominazione di burro di siero.

Margarina e surrogati del burro

Art. 98.

La fabbricazione e la vendita della margarina o degli altri surrogati del burro sono disciplinate dalla legge speciale 19 luglio 1894, n°356, e dal regolamento 10 settembre 1895, n°625, che stabiliscono le norme dirette ad impedire le frodi nel commercio del burro e disciplinano la vendita del burro artificiale.

Formaggi

Art. 99.

È vietata la vendita dei *formaggi*:

- a) ottenuti dal latte coi caratteri designati all' articolo 89;
- b) in istato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata. Si considerano eccessivamente maturi (putrefatti) i formaggi con reazione alcalina, e quelli nei quali la metà dell'azoto totale non è più in forma di sostanza proteica;
- c) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- d) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi;
- e) colla crosta formata con creta, gesso o altre sostanze estranee al formaggio, ovvero coperti da stagnuola o vernice piombifera;
- f) nocivi per qualsiasi altra causa:

Art. 100.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte, con erbe, farine, patate, etc. si possono solo vendere colla designazione ben visibile delle sostanze che contengono.

Art. 101.

È vietato nell'interno dell'abitato il deposito di notevole quantità di formaggi, atti

produrre esalazioni moleste.

Negli spacci i formaggi molli debbono essere tenuti in modo da impedire qualunque esalazione incomoda.

Art. 102.

Negli spacci dei generi sopranotati è vietato il deposito di sostanze che possono imbrattare o con ferire un cattivo odore ai generi messi in vendita.

Altri latticini

Art. 103.

È proibita la vendita dei rimanenti latticini, come siero, ricotta, ecc. preparati col latte nelle condizioni di cui all'art. 89 o comunque alterati o contenenti sostanze estranee o nocive.

CAP. IX Grassi animali vegetali

Art. 104.

È proibito di vendere a scopo alimentare olii:

- a) non ottenuti colla pressione dai frutti o semi oleiferi;
- b) alterati per irrancidimento, segnando come limite di acidità tollerabile quanto si è stabilito a proposito di burro;
- c) provenienti da semi o frutti putrefatti;
- d) con aggiunta di sostanze estranee.

Art. 105.

Per l'olio d'ulivo vigono inoltre le disposizioni stabilite dalla legge 5 aprile 1908, n°136, e dal regolamento 7 settembre 1908, n°136 e dal regolamento 8 settembre 1908, n°620. V. alligato.

Art. 105 *bis*.

È proibito di vendere a scopo alimentare grassi animali:

- a) alterati per inacidimento;
- b) provenienti da animali ammalati di cui agli art. 19 e seguenti, salvo le garanzie specificate negli articoli stessi.

Art. 105 *ter*.

È proibito vendere col nome di sugna o strutto sostanza diversa dal grasso puro di animale; a meno che non sia esattamente indicata la miscela.

Art. 105 *quater*.

I grassi animali non devono contenere acqua, acido solforico, carbonati alcalini, albume, piombo, olii di resina, olii minerali, acido oleico o avere addizionati acidi grassi solidi.

CAP. X

Cereali e legumi secchi

Art. 106.

I depositi di cereali e legumi secchi devono essere in luoghi asciutti, ventilati, spaziosi e col pavimento impermeabile.

Art. 107.

È proibita la vendita di cereali e legumi secchi:

- a) oliati, umidi, sudici, contenenti lolla o notevole quantità di mondiglia, 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 loglio (*Lolium temulentum*), il niello (*Agrostemma Githago*), il rafano selvatico (*Raphanus raphanistrum*), il rinanto (*Rhinantus maior et minor*), il melampiro (*Melampirum pratense seu arvense*);
- c) invasi da crittogame, come la segala cornuta (*Claviceps purpurea*), il carbone o volpe (*Ustilago carbo*), (*Ustilago hordei*), (*Tilletia caries*, *Tilletia levis*) la ruggine (*Puccinia graminis*).
- d) guasti da parassiti animali o alterati per processi fermentativi o comunque avariati.

Art. 108.

I grani impuri od avariati, secondo l'articolo precedente, possono essere messi in vendita, in seguito a nulla osta dell'Ufficio d'igiene per l'alimentazione degli animali e per usi industriali, ma debbono essere annunziati come tali, cioè debbono essere muniti di un cartellino, che porti scritto o stampato in caratteri abbastanza evidenti ed indelebili la loro vera natura.

Farine, pane e paste alimentari

Art. 109.

È proibita la vendita di farina:

- a) ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni enumerale all'articolo precedente;
- b) con una quantità di acqua maggiore del 15% e con un quantitativo di materie minerali (ceneri) superiore a 1,85% con una quantità di glutine umido non minore del 25% ovvero non meno di 1,9 di azoto per cento di sostanza secca;
- c) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;
- d) alterate per fermentazione, inacidimento, etc. o invase da parassiti animali o vegetali. Si considerano come alterate per inacidimento quando hanno un'acidità maggiore di quella corrispondente a g. 0,25 di acido lattico per cento.

Art. 110.

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

Art. 111.

In ordine alle qualità delle farine di frumento (grado di finezza) vanno distinte le seguenti marche:

- 1) *granito o rimacinato*, cioè quella farina la quale non fornisca una percentuale di materie minerali (ceneri) superiore a 0,65%;
- 2) marca 00, (maiorea) cioè quella che non fornisca una percentuale di ceneri superiore a 0,65 per cento;
- 3) 1°fiore (marca 0), cioè quella che non fornisca una percentuale di ceneri superiore a 0,90 per cento;
- 4) 2° fiore, cioè quella che non fornisca una quantità di ceneri superiore al 1,35 per cento.

Art. 112.

Nei milioni e nei locali di deposito o spaccio delle farine, non si possono tenere delle sostanze che possano servire alla sofisticazione di esse o altre sostanze che possano comunicare odore o sapore sgradevole.

Art. 113.

I locali destinati alla panificazione devono essere asciutti, imbiancati, e permanentemente puliti; non debbono comunicare immediatamente con cessi o stalle o locali di abitazione; né contenere oggetti sudici o sostanze con odore comunicabile al pane; né qualunque sostanza che potesse destinarsi alla sofisticazione di esso, come allume, solfato di rame, etc. e devono essere forniti di buona acqua potabile. Ad ogni panificio deve essere

annesso un lavabo per gli operai, provveduto di sapone ed asciugamano a spese del proprietario o conduttore.

Gli operai che attendono alla panificazione devono indossare abiti puliti.

Art. 114.

È rigorosamente proibito di tenere qualsiasi animale nei locali destinati alla panificazione e di farvi permanere durante le ore di riposo gli animali destinati al movimento della impastatrice; tali animali devono essere allontanati, appena sospeso, anche per brevissimo tempo, il lavoro.

Gli apparecchi e gli utensili del panificio non debbono essere costruiti che coi metalli di cui all'articolo, e non debbono essere colorati con sostanze nocive.

Come combustibili non debbono essere utilizzate legna dipinte né altri combustibili impregnati di sostanze organiche, i cui prodotti di decomposizione siano capaci di alterare il sapore del pane.

Art. 115.

È vietata la vendita del pane proveniente da farine di cui all'articolo 108 e 109, mal lievitato o mal cotto, ammuffito, inacidito, o comunque alterato o sudicio o con odore o sapore ingrati.

Art. 116.

Il pane siciliano forte va distinto in tre qualità: la prima qualità deve contenere da 0,85 al 0,90 di materie minerali per cento di pane secco, dedotto il cloruro sodico e una quantità di acqua non superiore a 32%.

la seconda qualità deve contenere da 1, a 1,35 di materie minerali e una quantità di acqua non superiore a 3%;

Per il pane molle la quantità d'acqua tollerabile è del 36%.

Art. 117.

Il pane ottenuto con miscela di farina di frumento e mais bianco o con altri cereali può essere posto in vendita con un cartello che ne indichi la natura.

Art. 118.

La lavorazione delle paste alimentari per quanto riguarda i locali, gli attrezzi e il personale avrà luogo con tutte le stesse norme indicate nei locali di manipolazione del pane, usando le più rigorose cautele di nettezza.

Art. 119.

In ordine alla qualità o grado di finezza va distinta la pasta in prima e seconda qualità.

Quella di prima qualità non deve fornire una quantità di materie minerali (ceneri) superiore a 0,75%, quella di seconda qualità una quantità di ceneri superiore a 1,19%.
È vietata la vendita delle paste preparate con le farine di cui all'art. 108, alterate per cattiva conservazione, ammuffimento, inaridimento, alcalinizzazione, contenenti parassiti animali o comunque alterate o tinte con colori nocivi.

Art. 121.

Le paste provenienti da farina di frumento, mista con quelle di qualità inferiore (segala, orzo, granturco), o con amido o destrina, possono mettersi in vendita a condizione che per mezzo di apposito cartello sia dichiarata al compratore la natura della pasta così preparata.

Art. 122.

È permessa la colorazione della con sostanze coloranti innocue, e sempre a condizione che con cartellino sia dichiarata al compratore la natura della colorazione. Vanno esenti da ogni dichiarazione le paste all'uovo.

Frutti, legumi freschi, erbaggi e simili

Art. 123.

Non si possono vendere frutti immaturi, ammuffiti o comunque guasti o artificialmente colorati.

Art. 124.

È vietata la vendita di erbaggi e legumi appassiti, sudici, ammuffiti, o comunque guasti, commisti a parti di piante nocive, coltivati con concimi infetti e dei tuberi e bulbi germogliati (patate, cipolle, agli ecc.).

Art. 125.

È vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e delle verdure in acque esposte ad inquinamenti o comunque sospette di contenere materiali luridi fortemente inquinate da materie luride ed ovunque in vicinanza degli sbocchi delle fogne cittadine.

Art. 126.

È proibita la vendita di patate e di altri tuberi germogliati o che subiscono la congelazione, o affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

Art. 127.

Nei locali di vendita e conservazione delle suddette derrate alimentari non è permessa la permanenza, anche temporanea di animali, né vi possono soggiornare persone, ove a giudizio dell'Ufficio d'Igiene non si riscontrino adatte condizioni.

Art. 128.

Su proposta dell'Ufficio d'Igiene è approvato e pubblicato apposito elenco locale degli erbaggi velenosi o comunque nocivi alla salute, con le loro indicazioni caratteristiche, ed i nomi con cui sono comunemente conosciuti nella provincia.

Funghi

Art. 129.

La vendita dei funghi non può farsi che nei siti stabiliti dall'autorità municipale.

Art. 130.

È vietata la vendita dei funghi freschi o secchi velenosi, molto maturi bacati o fermentati, o altrimenti avariati.

Art. 131.

È solamente permessa la vendita delle specie designate come mangerecce e indicate dal Consiglio provinciale di Sanità, giusta l'art. 127 del regolamento 3 agosto 1890.

CAP. XIII.

Conserve e salse

Art. 132

È proibita la vendita di conserve alimentari e salse:

- a) preparate con sostanze animali e vegetali, di cui non è permesso il consumo, giusta il presente regolamento;
- b) che abbiano subito 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 si acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, di essenze o di altre sostanze dannose, contenenti composti tossici, come quelli di piombo, stagno, zinco, etc., o sostanze conservatrici, quali borico, salicilico, benzoico, solfati e simili.

Art. 133.

Le conserve preparate con prodotti naturalmente colorati possono contenere materie colorate estranee innocue ai termini del R.D. 7 gennaio 1923 n°76. Sarà ammesso nelle conserve a scopo di rivendimento l'uso dei Sali di rame, nella proporzione di un decigramma per chilogrammo di peso.

La colorazione e aggiunta di sale di rame deve essere dichiarata al pubblico con cartellino facilmente estensibile.

CAP. XIV.

Miele

Art. 134.

È 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. 135.

Il miele deve essere depurato da resti animali e da cera e deve essere conservato in recipienti appropriati, secondo le disposizioni speciali contemplate negli articoli relativi del presente regolamento.

Zucchero e glucosio

Art. 136.

Sotto il nome di zucchero è considerato solo quello estratto dalla canna o dalla barbabietola, che non contenga più del 3% di zucchero riduttore e più del 0,1 di ceneri.

Art. 137.

È proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, farina, amido saccarina, dulcinea e simili o con altre sostanze organiche, o con creta, spato pesante od altre sostanze minerali, e colorato artificialmente. È permesso solamente di vendere e adoperare nelle pasticcerie, glucosio depurato, ossia con almeno l'88% di glucosio puro, non più del 12% di acqua e del 1/2% di sostanze minerali e scevro di sostanze non fermentescibili, di sostanze conservatrici o di altri corpi estranei.

Confetti, paste dolci e preparati di zucchero

Art. 138.

I locali dove si preparano e si vendono confetti paste dolci e preparati zuccherini e gli

strumenti del mestiere, devono essere tenuti colla massima nettezza e corrispondere a tutte le condizioni stabilite pei locali destinati alla fabbricazione del pane e della pasta. I detti preparati debbono trasportarsi dai laboratori ai locali di vendita in casse coperte.

Art. 139.

È proibita la vendita di paste dolci preparate con farine, burro, uova, zucchero, crema, latte frutta, di cui non è permesso il consumo, giusta il presente regolamento; o con aggiunta di sostanze minerali (carbonato di ammonio ed allume) o preparate con sostanze nocive.

Art. 140.

È 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 od altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

Sciropi – canditi marmellate Succhi vegetali ecc.

Art. 141.

È vietata la vendita di sciropi, canditi, gelati, granite, bibite refrigeranti, polpe, marmellate e succhi vegetali:

- a) alterati;
- b) colorati con sostanze artificiali diverse da quelle elencate nel R. D. 7 gennaio 1923, n°76;
- c) contenenti composti di metalli tossici, saccarina, dulcinea, glicerina, acido assalico, o sostanze conservatrici, quali acido borico, salicilico, etc.;
- 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, salvo che non si rendono note al pubblico le modificazioni apportate.

Art. 142.

È permessa la vendita di sciropi, purchè non contengano sostanze o colori nocivi e non siano venduti sotto denominazioni che possano trarre in inganno il compratore circa la loro vera natura,

CAP. XV.

Vino

Art. 143.

La preparazione a scopo di vendita e il commercio di vini e vinelli sono disciplinati dalla legge speciale 11 luglio 1904, n°388 e dal Regolamento relativo per quanto riguarda la genuinità.

Art. 144.

È proibito di introdurre nel territorio del comune, di vendere o ritenere per vendere *vino o vinello* sensibilmente alterato per malattia (incerconimento, inaridimento, amarezza, vischiosità e simili), e così del vino o vinello avariati notevolmente per sapore di muffa o simili o contenenti sostanze nocive.

Art. 145.

I vini di cui all'articolo precedente, possono essere utilizzati per la preparazione dell'aceto e per la preparazione dell'aceto e per ricupero dell'alcool o in altro modo, a seconda i casi, e in seguito a parere dell'Ufficio d'igiene.

Art. 146.

È vietato di aggiungere al vino le materie qui appresso indicate o le miscele che ne contengono: i Sali solubili di bario, di magnesia, di alluminio, di piombo, la glicerina, l'acido salicilico, l'acido solforico l'alcool etilico impuro, lo zucchero di fecola, la saccarina, dulcinea e simili.

Art. 147.

Nel vino è proibita l'aggiunta di qualunque materia colorante artificiale anche se riconosciuta innocua.

Art. 148.

È proibita la vendita del vino che contenga una quantità di solfati, calcolata come solfato neutro di potassio, superiore a due grammi per litro, quando non siano vini di lusso che contengano non meno del 15% di alcool in volume.

I vini comuni contenenti una quantità di solfati calcolati come sopra, superiore al 2 per mille, possono essere posti in vendita soltanto quando portino scritto in modo evidente l'indicazione *Vini gessati*, questa indicazione deve essere apposta, e in modo evidente, anche sui recipienti con i quali si opera il trasporto del vino a domicilio.

Art. 149.

I locali destinati a trattoria, ristoranti o comunque a spaccio di vini al dettaglio, devono

essere mantenuti costantemente puliti. Non debbono trovare impiego persone affette da malattie trasmissibili. Devono essere forniti di regolare autorizzazione municipale la quale determinerà il numero dei tavoli e delle sedie ciascun esercizio può contenere. Assegnando 4-5 mc. per ciascuna persona a seconda del modo come si provvede alla ventilazione.

I pavimenti devono essere impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili e possibilmente anche le pareti saranno ricoperte da vernici a smalto lavabili sino all'altezza di metri 2.

Ogni locale inoltre deve essere fornito di cesso ed orinatoio a chiusura idraulica, facilmente accessibile e ben ventilato ed illuminato, di acqua potabile abbondante e preferibilmente a presa diretta; le cucine anche se a gas avranno la cappa e canna fumaria. Quando nello spazio di un anno allo stesso esercente uno degli esercizi sopra indicati vengono constatate più contravvenzioni per smercio di bevande o cibi che sono stati alterati, guasti, infetti, adulterati o comunque non rispondenti per natura o qualità a quelli richiesti od indicati, anche quando le sentenze sono passate in giudicato, o si sia avuto il bonario componimento, il Sindaco sul parere dell'Ufficiale sanitario può ordinare la chiusura dell'esercizio.

Birra

Art. 150.

Nella fabbricazione della birra non dev'essere adoperata altra materia prima che il malto d'orzo o di altri cerali, il luppolo e il lievito.

Art. 151.

Per la chiarificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue, come: trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana, la colla di pesce, la gelosa (agaragar), l'alluminio, il fosfato di calce, ect.

Per la colorazione della birra non deve impiegarsi altro che materia colorante proveniente dal malto torrefatto. Non è permessa l'aggiunta alla birra di sostanze estranee, (come per esempio: solfiti, acido salicilico, acido borico, acido ossalico, glicerina, etc.) sia a scopo di conservazione, che ad altro scopo; né è permessa una quantità di glicerina maggiore del 0,4 per litro.

Art. 153.

È vietata la vendita di birra sensibilmente affetta dalle malattie dell'inacidimento, della vischiosità, etc., o comunque avariata.

Art. 154.

Pel trasporto della birra si devono impiegare solo recipienti di legno, di vetro oscuro, non

piombifero, o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra stessa.

Art. 155.

Per lo smercio o la distribuzione al minuto della birra, delle botti che la contengono, quando si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido, debbono essere di stagno pur o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo.

L'aria serve alla pressione non devesi prendere da ambienti abitati o dalle cantine, ma dall'atmosfera libera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di una apertura che ne permetta la visita e la pulitura devesi fare frequentemente.

Spiriti e bevande alcoliche

Art. 156.

La fabbricazione e la rivendita degli spiriti e delle bevande alcoliche è soggetta a regolamento per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico, contenute nella legge sugli spiriti 26 febbraio 1899.

Art. 157.

È inoltre vietato di vendere acquavite, ruhm, cognac, Kirsch, arrac. liquori, tinture ed essenze contenenti acido cianidrico più g.0,10 per litro, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti nocive, alcol metilico, acido picrico, gomma gutta e droghe medicinali a dose di rimedio.

Art. 158.

È proibito vendere con nome di tintura od *essenza di*..... e simili, seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Aceto

Art. 159.

Il nome di aceto o di aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto colla 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. 160.

Gli aceti ottenuti colla fermentazione acetica della birra, del sidro, dell'alcool, si devono

vendere col nome di aceto di birra, aceto di spirito.

Queste stesse denominazioni devono essere segnate sopra i recipienti che li contengono e adottate nei libri, fatture, polizze di carico e di spedizione.

Art. 161.

È permesso di fabbricare aceto per diluzione dell'acido acetico puro e di buon gusto, purchè si venda col nome di *aceto artificiale*.

Art. 162.

È proibito di vendere a scopo alimentare aceto ottenuto da vino corrotto, oppure aceto guasto e contenente:

- a) acidi liberi, come acido solforico, cloridrico nitrico, ossalico, tartarico, oppure bisolfati;
- b) sostanze vegetali di sapore forte, come pepe di Spagna, zenzero, timo, ecc.
- c) aldeidi, sostanze empireumatiche, sale comune (in proporzione da costituire un'alterazione, cioè superiore a 1/2 grammo per litro), composti metallici tossici, quali quelli del piombo, rame arsenico, bario o sostanze coloranti nocive.

CAP. XVI Caffè e sucedanei

Art. 163.

È proibito di dare il nome di caffè o di vendere con questa designazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (*Coffea arabica*).

Art. 164.

È pure proibita la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè che ha subito la bagnatura con acqua di mare a segno che ceneri accusino oltre il 0,16% di cloro;
- c) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito e con polveri estranee;
- d) del caffè in bevanda con meno di gr. 20 di estratto secco per litro.

Si ritiene come avariato il caffè crudo quando i grani esalino odore di muffa o di rancido o presentino una tinta chiazzata o siano bacati o rosi dal tarlo.

- e) del caffè privato in tutto in parte della caffeina o del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee. Si ritiene esaurito il caffè tostato quando l'estratto che ne ottiene, operando col metodo di Trillich, è inferiore al 24%.

Art. 165.

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messi in vendita solo con scritti indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con altra forma di semi di caffè. Tali indicazioni devono essere ripetute sui libri, fatture, polizze di carico ecc.

Thè

Art. 166.

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

I recipienti per preparare e le stagnole per avvolgere il thè devono essere conformi alle prescrizioni del presente regolamento.

Cacao e Cioccolate

Art. 167.

Il nome di cacao è riservato ai semi di *Theobroma Cacao*, e al prodotto ottenuto dalla torrefazione, mondatura e macinatura di essi semi.

Art. 168.

I preparati del cacao di cui è permessa la vendita sono: la polvere di cacao, il cacao sgrassato, il burro di cacao e la cioccolata. Tali preparati non debbono contenere sostanze conservatrici o sostanze estranee alla composizione del cacao.

Art. 169.

Col nome di cioccolato s'intende il prodotto ottenuto con la polvere dei semi di *Theobroma cacao*, zucchero (saccarosio) e aromi.

Art. 170.

È proibita la vendita di cioccolato sofisticato con calce, ocra o con altri materiali vegetali o minerali indigeribili o nocivi.

Art. 171.

La mescolanza del cioccolato con fecola, amido, grassi ed altre sostanze innocue, deve essere posta in commercio con le indicazioni delle sostanze che lo compongono.

Droghe e Spezie

Art. 172.

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

Art. 173.

È vietata la miscela del pepe col frutto dello *Schinus molle*, volgarmente detto pepe selvatico.

Acque gazzose e limonate

Art. 174.

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

Art. 175.

È proibita la vendita di acque gassose preparate con acque insalubri, quelle che per difettosa preparazione o per altra ragione contengono acidi minerali (acido solforico, acido cloridrico, etc.) rame, piombo, saccarina, sciroppo di glucosio, miele glicerina ed altre materie edulcoranti diverse dallo zucchero di canna o di barbabietola.

Art. 176.

Le disposizioni contenute nel precedente articolo sono applicabili alle bevande gassose, ai gelati, od alle limonate poste in vendita nei caffè nei chioschi o per le strade.
È vietata la vendita di acque minerali che presentassero indizi di alterazione, esse devono essere condizionate in modo adatto alla conservazione della purezza e della proprietà originaria.

Art. 178.

L'anidride carbonica impiegata per gassificare le bevande di qualsiasi genere non deve contenere impurezze nocive o disgustose, non deve avere odore piccante acidulo. Non deve contenere ossido di carbonio, anidride solforosa, acido nitroso, né residui oleosi o catramosi, o acquosi con cattivo odore.

CAP. XVIII.

Ghiaccio

Art. 179.

Il ghiaccio destinato all'uso alimentare non deve mai provenire da acqua impura od esposta ad inquinamenti. L'acqua proveniente dalla fusione del ghiaccio, deve conservare i caratteri di purezza che si esigono per le acque potabili.

Art. 180.

È proibito di tenere il ghiaccio destinato alla alimentazione in casse che non siano costantemente pulite e di avvolgerlo in cenci o in altri panni sudici.

Art. 181.

È indicato con apposito cartello il ghiaccio che si vende per uso industriale.

CAP. XIX.

Suppellettili da cucina ed involucri metallici

Art. 182.

È vietato di vendere, ritenere per vendere, o mettere in uso:

1. Suppellettili da cucina e da tavola, e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentare o bevande che siano:

- a) fatti di stagno o zinco o con leghe contenenti più del 10% di impiombo;
- b) stagnati internamente o saldati con stagno contenente piombo al di sopra dell'1%;
- c) rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato che messo a contatto per 24ore con una soluzione all'1% di acido acetico alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;
- d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra fatta eccezione per le trafile adoperate per la preparazione delle paste alimentari e dei recipienti per la preparazione dei confetti, saldati con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del 10%.

2. Gli oggetti di gomma o cautchou per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte e simili, contenenti piombo o zinco o antimonio, od arsenico od altri metalli nocivi.

3. stagnole o fogli metallici contenenti piombo al di sopra del limite dell'1% e destinata a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari.

4. Pompe di birre e sifoni per le acque gassose, contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto del liquido.

5. gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi di un decimillesimo di arsenico (1 centig. per 100 gr.) fermo restando il divieto di cui al n°2 del presente articolo. Nelle fabbriche, negli esercizi pubblici e negli spacci di derrate alimentari e di bevande, gli utensili devono essere tenuti colla massima nettezza.

Per preparare, avvolgere, contenere, travasare misurare, pensare sostanze alimentari e bevande, non si possono adoperare recipienti ed oggetti non conformi alle disposizioni dell'articolo precedente ed a quelle contenute negli elenchi dei colori nocivi, pubblicati per cura del ministero dell'Interno e a termine dell'articolo di legge.

Art. 184.

Il divieto di cui all'articolo 112 (comma a) – non si applica alle scatole contenenti sostanze alimentari, sempre quando i pezzi di latta da congiungersi colle saldature, siano poggiati in modo che la saldatura stessa non possa assolutamente penetrare all'interno ed alterare eventualmente il contenuto della scatola.

Art. 184 *bis*.

Le sostanze alimentari confezionate in scatole devono rispondere per natura e qualità alla indicazione stampata sulla scatola stessa. Non devono contenere sostanze nocive né presentare segni, di fermentazione.

Materie coloranti per sostanze alimentari e per carte e recipienti destinati a contenere sostanze alimentari

Art. 185.

È permessa la colorazione delle sostanze alimentari con le norme di cui al R. Decreto 1 gennaio 1923, n°76.

Art. 186.

È vietato negli spacci di sostanze alimentari di avvolgere queste con carta usata, stampata o preparata con gesso, allume, barite, od altra materia che si presti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore, e di conservare dette sostanze in recipienti colorati che cedano il colore alla sostanza alimentare.

CAP. XXI.

Profumerie cosmetici e dentifrici

Art. 187.

È vietata la vendita di cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli

e della barba, preparati con composti metallici velenosi, quali il mercurio, il piombo, il rame, l'argento, l'arsenico o con composti organici velenosi, quali la parafenilendiamina (diamidobenzina, amidofenilamina), il paramidofenol, l'acido pirogallico, etc., quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunci al pubblico, non sia indicata la qualità delle sostanze velenose che entrano nella loro composizione, non abbiamo apposta la scritta bene evidente: *veleno*, e la quantità dichiarata riscontrata tale alle analisi, si ritenuta nociva per l'uso cui viene destinato.

Art. 188.

È permessa la libera vendita di polvere di cipria formata a base di solfuro di cadmio, ossido di zinco, talco ed altre sostanze non nocive, solfuro di zinco, come pure di rame, di stagno, di zinco e delle loro leghe.

CAP. XXII.

Giocattoli

Art. 189.

Nella fabbricazione dei giocattoli (comprese le immagini, le illustrazioni colorate, le scatole di colori all'acquarello per ragazzi etc.) è vietato lo impiego del piombo nelle condizioni vietate dal regolamento generale sanitario. Possono essere colorati con le sostanze di cui al R.D. 7 gennaio 1923, n°76.

Art. 190.

I giocattoli coloriti con cinabro, cromato neutro di piombo, osido di piombo, non possono tuttavia essere venduti se non soddisfano alla condizione di non reagire con lo idrogeno solforato; né dopo 3 ore di contatto al freddo, l'acqua acidulata col 2% di acido cloridrico, dovrà dare con l'idrogeno solforato le reazioni del mercurio e del piombo.

Art. 191.

Nella preparazione dei giocattoli è vietato lo impiego di sostanze infiammabili od esplosive, o che nella combustione producano gas o vapori nocivi.

CAP. XXIII.

Oggetti di uso domestico

Art. 192.

Sono proibiti i colori arsenicati nella colorazione:

a) delle stoffe per indumenti, per mobili, tende, arazzi tappezzerie e della carta per tappezzeria, delle foglie, dei fiori e dei frutti artificiali, delle candele, degli oggetti di cartoleria, dei paralumi, degli schermi da fuoco e delle stampe e litografie destinate agli oggetti menzionati all'art. 186;

b) delle vernici o patine per pavimenti, soffitti, parete, porte, finestre, persiane, imposte, etc., dei vani di abitazione o di soggiorno, per mobili ed altri oggetti di uso domestico.

Art. 193.

I filati e tessuti trattati con mordenti arsenicali a scopo di stampa o di tintura, non debbono contenere arsenico in forma solubile nell'acqua.

CAP. XXIV.

Petrolio e gas per la illuminazione

Art. 194.

Con la denominazione di petroli s'intendono il petrolio greggio e di suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio, che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21 gr. e pressione di 760 mm. (dimostrato coll'apparecchio di Abel), può solo essere tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta, sopra fondo rosso, in modo chiaro ed indelebile, la indicazione: infiammabile.

Art. 195.

La vendita al minuto di tale petrolio per usi industriali o terapeutici deve farsi pure con recipienti su cui sia indicato: *pericoloso per usi domestici*.

Art. 196.

Il gas della tubolatura stradale non deve contenere acido solfidrico né prodotti arsenicati.

CAP. XXV.

Disposizioni Penali

Art. 197.

Le contravvenzioni alle prescrizioni del presente regolamento, per le quali non siano comminate pene speciali dalle leggi o dai regolamenti sanitari, sono punite con ammenda

da L. 5 a L. 500, salvo sempre le pene maggiori sancite dal Codice Penale per i reati da esso previsti.

Elenco delle verdure delle quali è proibita la vendita perché nocive alla salute (art. 127 Regolamento Annonario locale).

Radicchia Mebora	(Cicoria selvaggia)
Madrangora	(Borragine selvatica)
Cicuta	(invece di Sedano)
Coloquintide foglie di zucca).	(Cucummareddu sarvaggia, invece di fiore e

Elenco dei funghi mangerecci in Sicilia, la vendita dei quali in Palermo è permessa solamente nelle piazze Nuova, Venezia e Caracciolo a norma degli articoli 127 e 128 Regolamento Sanitario 3 Agosto 1890 e articolo 129 regolamento Annonario locale.

Fungo – Tartufo bianco	(Ferfetia Leonis)
“ Spagnolo-bucherello	(Morchella esculenta)
“ Prataiolo maggiore	(Agaricus arvensis)
“ di Castagno	(Boletus Messanensis)
“ di Arancio	(Agaricus citri)
“ delle Madonie	(Agaricus Nebrodensis)
“ di Piopparello	(Agaricus Piopparello)
“ fungo di Caffè	(Agaricus Napolitanus)
“ di Ferula	(Agaricus ferula o Russula heterophylla)
“ di Ficodindia	(Agaricus Opuntiae)
“ di Levanzo	(Agaricus Ferulae)
“ Bubbola maggiore	(Agaricus Procerus)
“ Catanese	(Boletus Aetenensis)
“ Falso farinaccio	(Agaricus vaginatus)
“ Prorcino bastardo	(Boletus fragrans)
“ Vescia di lupo	(Lycoperdon gemmatum)
“ Vescia di lupo stellate	(Gaster hygrometricus)
“ Spugnolo tripetta	(Morchella esculenta)

- “ Gallinaccio (Chantarellus cibariun)
- “ Tartufino bianchi (v. catantuffuli)
- “ Riccione (Hydunn caraloides)

POLIZIA SANITARIA

CAP. I

Norme relativa alla diffusione delle malattie infettive e contagiose dell'uomo e degli animali.

a) Misure contro le malattie infettive dell'uomo

Della denuncia

Art. 1.

La denuncia di cui fatto obbligo all'art. 123, Testo unico, Legge Sanitaria, a qualunque medico abbia osservato un caso di malattia infettiva e diffusiva, pericolosa o sospetta di esserlo, è scritta sopra modulo a stampa conforme a quello allegato (mod. A) che a cura del Comune viene distribuito a richiesta a tutti i medici esercenti in Palermo.

Art. 2.

Agli effetti dell'articolo precedente, è obbligatoria per i medici la denuncia delle seguenti malattie:

a) il morbillo, la scarlattina, il vajuolo e vajoloide, la varicella, il tifo addominale, il tifo petecchiale, la difterite, la febbre puerperale, il colera, la febbre gialla, la peste bubbonica, la febbre di Malta, la meningite cerebro-spinale epidemica, il paratifo, la calibacillosi la poliomielite anteriore acuta ed altre forme infettive febbrili e diffuse, o sospette di esserlo;

b) la tubercolosi polmonare nei seguenti casi:

- 1) negli ospizi di mendicITÀ o di invalidi, negli orfanotrofi, nelle carceri, negli alberghi, scuole le e conventi;
- 2) brefotrofi ospedali e case di salute;
- 3) nelle latterie e vaccherie;
- 4) dovunque in seguito alla morte o a cambiamento di alloggio dello infermo.

c) la malaria;

d) la sifilide trasmessa per baliatico mercenario;

e) i casi di rabbia od anche di semplici morsicature inferte da animali rabici o sospetti di esserlo, ed i casi di carbonchio, morva o farcino nell'uomo.

Art. 3.

È obbligatoria i medici la denuncia della scabbia, della tinga favosa e tonsurante e della

sicosi tricotifica, nonché delle oftalmie contagiose e della tosse convulsiva. È obbligatoria per le levatrici la denuncia di tutti i casi di puerperio morbosso o di oftalmia dei neonati.

Art. 4.

La denuncia viene trasmessa al Sindaco, consegnandola direttamente all'Ufficio Sanitario del Comune (o nei locali che sono destinati dall'autorità comunale). I contravventori sono denunciati a norma di legge.

La denuncia tardiva è considerata come mancata denuncia. È proibito trasmettere denunce per via di posta, a meno che non sieno inviate come *espresso raccomandato*.

Della denuncia è rilasciata ricevuta in apposito dall'Ufficio Comunale quando ne sia fatta richiesta (Mod. B.).

Art. 5. La denuncia deve indicare:

- a) il denunciato, cognome e l'età dell'infermo, la sua abitazione e la provenienza;
- b) la diagnosi certa o presuntiva della malattia, o se si tratti di caso sospetto;
- c) tutte le altre osservazioni che il medico stimasse opportune di fare norma dell'ufficio sanitario;
- d) la indicazione se l'alunno frequenti la scuola e quale, e se le persone comunque conviventi la frequentino.

Vi sarà indicato se il medico curante abbia preso le misure prescritte per prevenire la diffusione della malattia, o se per le condizioni dello infermo o il suo stato di povertà sia necessario che intervenga l'ufficio.

Della vaccinazione

Art. 6.

I genitori dei bambini nati o trasferiti nel Comune, o le persone cui spetta la tutela legale dei medesimi, o che il ricevono in custodia, hanno l'obbligo di sottoporli, entro almeno il semestre solare successivo a quello in cui è avvenuta la nascita, all'innesto del vaccino, sia locali di vaccinazione municipali, sia nella propria casa.

Fra il settimo e il decimo giorno dalla vaccinazione i genitori o le persone responsabili suindicate, devono presentare i bambini vaccinati ai medici vaccinatori municipali, per farne constatare l'esito e ritirarne il certificato. Se la vaccinazione avvenne privatamente, e ne fu verificato l'esito da un altro medico presenteranno (immediatamente) all'Ufficio d'Igiene la dichiarazione medica legalizzata e ritireranno il certificato. L'Ufficio ha in Tal caso sempre il diritto di fare verificare l'esito da un vaccinatore municipale

Art. 7.

Sono dispensati dall'obbligo della vaccinazione i bambini che abbiano (nel frattempo) sofferto vacuolo; quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di malattia da non poter subire senza pericolo tale operazione.

I bambini che per constatata infermità furono dispensati dalla inoculazione nel primo

semestre dell'anno successivo alla nascita, devono (però) esservi assoggettati almeno entro il secondo anno.

In caso di dubbio sul pericolo che vi possa essere per la vaccinazione di un bambino, sarà esso risolto dal medico vaccinatore comunale, in confronto con un medico designato dalla famiglia, su esame del bambino stesso.

I bambini vaccinati la prima volta senza risultato favorevole, devono essere vaccinati un'altra volta dal vaccinatore comunale.

Art. 8.

Nessun fanciullo può essere ammesso alle scuole pubbliche o private o agli esami ufficiali, o 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 l'anno ottavo di età, non presenti un certificato dell'autorità comunale di avere subita la rivaccinazione in data non anteriore all'ottavo anno di età.

I direttori di scuole, d'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 di 11 anni, sono tenuti all'osservanza di questa disposizione.

Essi devono ad ogni richiesta dell'autorità rendere ostensibili i certificati delle vaccinazioni dei fanciulli loro affidati.

Le pubbliche e gratuite vaccinazioni vengono eseguite dai medici condotti dal 1 aprile al 30 giugno e dal 1 ottobre al 31 dicembre di ogni anno, nelle ore e nei locali indicati dall'autorità comunale in pubblico avviso.

I sanitari vaccinatori in base agli elenchi forniti dall'ufficio di stato Civile verificheranno volta per volta se tutti i nati del comune durante il semestre precedente sieno stati regolarmente vaccinati, invitando in caso contrario, con apposito avviso diffida (mod. C.), i genitori, o che ne fanno le veci, ad ottemperare al disposto di legge.

I contravventori sono passibili della pena sancita dagli art. 199 e 218 della legge sanitaria. Gli attestati di subita vaccinazione o rivaccinazione sono rilasciati gratuitamente in modulo speciale (Mod. D) dai sanitari dell'Ufficio d'Igiene sia accertando l'esito, sia in base alle annotazioni fatte nei registri.

Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive

Art. 9.

Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva diffusibile l'uff. Sanitario, o personalmente o per mezzo del personale tecnico dell'Ufficio, fa accertare, occorrendo, la diagnosi con quei mezzi che ritiene opportuni, esegue un'accurata indagine sull'origine della malattia, sui mezzi probabili di diffusione, raccogliendo tutte le notizie interessanti la profilassi, in apposito foglio di indagini (Mod. E).

Fra inoltre affiggere sulla porta della casa di degenza di infermi di malattie infettive più fortemente diffuse, un cartello annunziante, a chiari caratteri, la malattia constatata o

sospetta, e curerà slavi mantenuto per tutto quel tempo che è necessario (Mod. E).

Nei casi di malattie indicate all'art. 2, salvo le misure ulteriori e speciali, quando si tratti di malattie diffusibili e pericolose, il medico curante, deve sulla sua responsabilità:

a) provvedere all'isolamento dell'infermo e delle persone che lo assistono per il periodo che crederà necessario; prendere tutte le misure che giudicherà opportuna a seconda della gravità del caso. L'isolamento deve essere fatto negli appositi locali, eccezionalmente a domicilio, quando l'ufficio sanitario comunale ne riconosca la possibilità e l'opportunità e sempre sotto la sua continua vigilanza e responsabilità;

b) prescrivere alle persone che assistono lo infermo di lavarsi le mani ogni qualvolta hanno contatto con esso o con biancheria sudicia;

c) vigilare che le escrezioni dell'infermo si raccolgano in vasi adatti contenenti soluzioni antisettiche e solo dopo intima mescolanza e sufficiente azione di queste si versino nella latrina, al quale deve regolarmente disinfettata;

d) provvedere, lungo il corso della malattia, alla disinfezione degli oggetti di uso domestico o personale dell'infermo o do altri della casa, che giudicasse veicoli di infezioni, distruggere col fuoco gli oggetti di medicatura ed altri di poco valore;

e) fare immergere le biancherie in soluzioni antisettiche ravvolte in panni bagnati nelle stesse soluzioni, finché non siano asportate;

f) sorvegliare in corso di malattia che la pulitura del pavimento e dei mobili si faccia esclusivamente con panni bagnati in soluzioni antisettiche;

g) prima di mettersi in contatto con altre persone al di fuori, eseguire la regolare disinfezione della sua persona e dei suoi abiti.

Spetta sempre all'Ufficiale Sanitario o chi per esso invigilare la esatta osservanza delle superiori prescrizioni.

È proibito trasportare l'ammalata o convalescente di malattia infettiva diffusibile da uno in altro domicilio senza permesso dell'Ufficio d'Igiene.

L'isolamento a domicilio può, occorrendo, essere sorvegliato da guardie.

Il medico curante deve informare l'Ufficio di Igiene della guarigione dell'ammalato.

Art. 10

Il trasporto degli infermi si fa con apposite vetture e barelle tenute a disposizione dell'Autorità Municipale.

È solo tollerato il trasporto con le pubbliche vetture in casi d'imprescindibile necessità, e quando questi casi si avverino per le malattie di cui all'articolo 2, comma a), le vetture e il personale devono essere subito sottoposti a regolare disinfezione.

Art. 11

È sempre in facoltà del sindaco di applicare di ufficio le misure di cui all'art. 9 quando si tratti di malattie infettive di grave pericolo.

Il medico curante, ove sia richiesto il suo concorso dall'ufficiale sanitario o da che per esso, deve coadiuvarlo in tali misure d'ufficio.

Le persone che ebbero contatto con gl'infermi prima di essere in libertà, devono sotto vigilanza del medico curante, sottoporsi a bagni o lavacri disinfettanti ed indossare abiti

e biancheria non infetti.

Trattandosi di bambini, qualunque sia la malattia infettiva da cui furono affetti, non possono essere riammessi alle scuole se non dietro parere favorevole del medico curante e del medico ispettore delle scuole.

Art. 12.

La levatrice durante l'assistenza d'una puerpera infetta o anche sospetta di febbre puerperale o comunque affetta di forme contagiose generali o delle vie genitali non potrà assistere puerpere sane, dovrà poi sottoporsi a tutte le precauzioni di nettezza e di disinfezione che verranno prescritte dall'Ispettore sanitario, e non potrà proseguire il suo ufficio professionale senza autorizzazione rilasciata in iscritto.

Gli strumenti adoperati dalla levatrice saranno disinfettati.

Art. 13.

È obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali appartenenti agli infermi delle malattie infettive e diffuse, indicate dall'art. 2 comma a) e b). Può pure essere resa obbligatoria nei casi di cui ai commi d) ed e) dell'articolo stesso. La disinfezione deve eseguirsi preferibilmente nello stabilimento municipale.

In tali casi la famiglia o coloro che assisterono l'infermo, terranno nel modo indicato all'art. 9, tali effetti a disposizione degli agenti municipali che cureranno regolarmente la rimozione ed il trasporto.

Nei casi e nei luoghi ove possa eseguire la lavatura e la disinfezione senza pericolo di contagio, devono prendersi tutte le precauzioni necessarie, secondo le norme prescritte e sotto la sorveglianza dell'Ufficio sanitario.

L'abusiva lavatura, nei lavatoi pubblici e privati, nei corsi d'acqua superficiali ed irrigui, di panni infetti, è punita ai sensi di legge.

Art. 14.

È pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni dei malati di malattie infettive indicate nell'art. 2, comma a) e b), Essa sarà limitata alla camera del malato od anche estesa a tutta l'abitazione, secondo l'autorità sanitaria sarà per prescrivere. Il trasporto degli oggetti infetti allo stabilimento di disinfezione deve farsi con carri o recipienti speciali adibiti esclusivamente a questo uso, chiusi e facilmente disinfettabili, forniti dal comune.

Gli oggetti da trasportarsi saranno in tutti i casi avvolti in panni bagnati in una soluzione disinfettante.

Se in via eccezionale si usassero carri comuni, questi devono, dopo il trasporto, essere disinfettati.

Tanto il trasporto degli oggetti, quanto le disinfezioni degli oggetti e delle case, ordinate dall'autorità sono gratuiti.

Quando siano richiesti dai privati, il comune può farsi rimborsare, in base ad una tariffa stabilita, le spese incontrate per queste operazioni sempre che non si tratti di persone inscritte nello elenco dei poveri.

È permesso agli interessati di eseguire i trasporti e le disinfezioni direttamente a loro cura e spese ma sotto la direzione e vigilanza dell'ufficio sanitario.

Art. 15.

I locali con cui si provvede all'isolamento degli infermi, delle malattie di cui all'art. 2, lettera a), sono convenienti per ubicazione, per disposizione, arredamento, e soprattutto di capacità sufficiente per ogni concorrenza, e sempre pronti per essere esercitati.

Art. 16.

Sono obbligatorie la generale disinfezione e ripulitura, almeno una volta all'anno, per gli ospedali, opifici ed istituti in genere di cura e di ricovero, pubblici o privati, non che degli alberghi, locande, pensioni, etc.

Eccetto negli istituti che abbiamo i mezzi adatti per compiere le disinfezioni, queste sono fatte dall'ufficio d'igiene per mezzo del personale e degli apparecchi municipali.

Art. 17.

Per le disinfezioni di cui al precedente articolo è corrisposto il pagamento di L. 5 per ogni ambiente.

I cinematografi saranno disinfettati ogni 30 giorni, con rimborso di spesa applicando la tariffa come per gli ambienti delle case.

I tetri saranno disinfettati almeno una volta all'anno con indennizzato di L. 100 per volta. Qualora il proprietario dei locali di cui sopra si ricusa di fare il versamento, l'ufficio si riserva di interdire l'esercizio.

È obbligatoria almeno una volta all'anno la disinfezione generale degli opifici e di istituti in genere di cura e di ricovero privato, rimborsando il Comune a norma della tariffa per le disinfezioni.

È obbligatoria la disinfezione degli abiti, oggetti usati e letteracci posti in vendita, rimborsando il Comune a norma della tariffa annessa al Regolamento (essi saranno muniti di un piombino che attesi la subita disinfezione). Le richieste dai privati cade nel disposto dell'articolo.

Art. 18.

Tutte le scuole, asili ed istituti comunali di educazione o di istruzione sono disinfettati prima dell'inizio di ogni anno scolastico ed ogni qualvolta l'Autorità Sanitaria lo ritiene opportuno. Le scuole, i convitti, asili, istituti di educazione e istruzione privati sono tenuti alla stessa disposizione rimborsando le spese al Comune in base all'annessa tariffa.

Art. 19.

Per le disinfezioni eseguite a richiesta da privati non iscritti nell'elenco dei poveri, da Enti

privati, opere pie ed altri Enti sono rimborsate al Comune le spese in base alla tariffa speciale annessa al presente Regolamento per le disinfezioni. È permesso agli interessati il trasporto e la disinfezione a loro cura e spesa, ma solo la vigilanza e direzione di un Ispettore d'Igiene.

Art. 20.

È proibito di vendere o tenere per vendere abiti, oggetti usati di vestiario o letteracci che non siano stati disinfettati e puliti.

Art. 21.

È vietata la pesca e le bagnature in prossimità degli sbocchi delle fogne cittadine.

Art. 22.

Ogni insegnante elementare nei 30 giorni dopo il principio della iscrizione, deve compilare per i medici scolastici 'elenco degli allievi della propria classe con tutte le indicazioni opportune (nome, cognome, paternità, luogo di nascita, età professione, del padre, abitazione, scuola, classe).

I medici scolastici, visitando gli allievi, noteranno sulle cartelle biografiche, tutte le osservazioni sullo stato sanitario di essi e le eventuali variazioni nel corso degli studi.

Art. 23.

È obbligo principale del medico scolastico, durante il periodo dell'insegnamento, di visitare quotidianamente le scuole sia pubbliche che private della sua circoscrizione.

Art. 24.

Oltre i casi speciali che vengono indicati nel presente regolamento, tutte le scuole, conviti, asili infantili e istituti di educazione e d'istruzione devono di regola essere completamente disinfettate almeno una volta l'anno giusta l'art. 143 Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901.

Ogni qualvolta un edificio scolastico abbia servito temporaneamente di luogo di pubblica riunione, ed ogni volta che lo ritenga opportuno il medico scolastico, vengono fatte le necessarie disinfezioni prima che vi rientrino gli alunni.

Art. 25.

In ogni visita il medico scolastico procederà tanto allo esame dei quanto a quello degli allievi.

Nell'esame dei locali, se lo ritiene opportuno, accompagnato dal Direttore della scuola, al quale fa quelle osservazioni e raccomandazioni suggerite dalle circostanze o dallo stato dei luoghi.

I direttori, gl'insegnanti e le persone addette al servizio inferiore, debbono eseguire le prescrizioni e prestarsi ad ogni richiesta.

Art. 26.

Dopo ogni visita il medico appone la sua firma nel registro delle visite, e scrive, occorrendo, in apposito registro il risultato della sua ispezione, facendo quelle proposte che crederà del caso, sia in ordine agl'insegnanti, allievi e bidelli affetti da malattia, sia in ordine alle condizioni igieniche delle scuole.

Art. 27.

Il medico che ha riscontrato in un allievo i sintomi di una affezione costituzionale, ne dà conoscenza ai parenti per mezzo del Direttore ingiungendo loro di curare l'allievo, sia consentendogli, sia negandogli, la facoltà di frequentare la scuola durante la cura.

In caso di trascuranza dei parenti ne informa l'Assessore di Pubblica Istruzione per gli opportuni provvedimenti.

Art. 28.

Sono allontanati dalla scuola gli allievi affetti da malattia nociva per imitazione e quelli cui lo studio in una pubblica scuola possa riuscire dannoso.

Si ritengono dannose alla comunità, per la loro influenza psichica o per alte ragioni: l'epilessia, la corea, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, i tic nervosi ed altre forme psichiche, l'ozena etc.

Art. 29.

I medici scolastici rivolgono la loro attenzione alle condizioni delle facoltà visive ed uditive, a quelle del naso, della gola dei denti dell'alunno richiedendo all'Ufficiale Sanitario, ove occorra, lo intervento di specialisti.

Art. 30.

Per la difesa contro le malattie infettive o diffuse nelle scuole, il medico scolastico, il personale direttivo ed insegnante si attengono rigorosamente alle norme sancite dal Regolamento approvato con

R. Decreto 9 ottobre 1921, n°1981 Gazzetta ufficiale 25 gennaio, n°20; nonché alle altre disposizioni che possono essere emanate dall'Ufficio.

Misure speciali e straordinarie in casi di minaccia o sviluppo di epidemie

Art. 31.

All'infuori del periodo di età accennato nello art.6 la vaccinazione deve ripetersi nello stesso individuo ogni qualvolta, per condizioni speciali di pericolo di diffusione del vaiuolo, sia ritenuta necessaria dall'ufficiale sanitario.

Art. 32.

Ai sensi dell'art. 135 del Regolamento 3 febbraio 1901 e a norma dell'articolo precedente, tutte per le persone che abitano una casa nella quale siasi verificato un caso di vaiolo, sono obbligate a sottoposti alla vaccinazione (che viene praticata sul sito dai medici municipali) indipendentemente dell'essere state vaccinate altre volte, fatta eccezione di quelle che i predetti medici vaccinatori riconoscano, per ragioni speciali, dovrei dispensare. Le persone che abitano in dette case e che fossero assenti al momento in cui i medici vi praticano le vaccinazioni, hanno l'obbligo di presentarsi negli uffici sanitari mandamentali e farsi vaccinare nei giorni e nelle ore indicate dalla diffida che è loro intimata. Se la epidemia di vaiuolo accenna a diffondersi il servizio di vaccinazione sarà esteso al gruppo di case e ad interi rioni.

Art. 33.

Quando si tratti di malattie esotiche, facilmente diffusibili, come vaiuolo, colera, etc. o di altre giudicate similmente pericolose, l'isolamento, eseguito per l'infermo, è esteso alle persone che lo assistono, ed ove occorra, agli abitanti della stessa casa, ed anche al gruppo di case nelle quali si è manifestata la malattia.

Art. 34.

Se la casa o il gruppo di case suddette si trovino in cattive condizioni igieniche, si procederà allo sgombramento completo di tutti gli abitanti sani provvedendo al loro ricovero in luoghi appartati, ove sono tenuti in osservazione, mentre si procederà al completo risanamento delle abitazioni infette.

Questa misura è adottata, nelle stesse condizioni, particolarmente negli istituti educativi ed ospitalieri, caserme, carceri, etc.

Art. 35.

Al primo manifestarsi di casi di malattie di cui agli articoli precedenti, il Sindaco può obbligare le lavandaie di quella parte della città, in cui si verificano i casi suddetti, a non lavare che i lavatoi determinati, dove a cura del Comune, si tengono a disposizione mastelli contenenti soluzioni antisettiche per immergervi tutti gli oggetti prima di procedere alla loro lavatura.

Nelle lavanderie pubbliche esistenti, una vasca è destinata a quest'uso.

Art. 36.

Sono sottoposte alle ispezioni tecnico-igieniche, oltre alle condutture di acque dalle

sorgenti fino alla distribuzione nelle case o fontane, anche le fognature e le latrine pubbliche e private, per verificare le loro condizioni di chiusure, impermeabilità pulizia e disinfezione.

D'Ufficio viene periodicamente eseguito un controllo chimico-batteriologico delle acque d'uso potabili.

Art. 37.

Gli albergatori, o gli affittacamere, e chiunque altro riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti o sospetti di esserlo, devono farne immediata denuncia all'Ufficio sanitario del Comune; devono parimenti denunciare le persone affette la malattia infettiva e diffusiva, pericolosa o sospetta di esserlo.

Art. 38.

Nei casi di morte per malattie infettive diffusibili i cadaveri sono trasportati, dentro casse di legno, avvolti in lenzuoli bagnati con soluzioni antisettiche, nel più breve termine possibile, in apposita camera mortuaria, per essere tenuti in osservazione a norma del Regolamento di Polizia Mortuaria.

I becchini sono provveduti per lavarsi di una quantità sufficiente di soluzioni disinfettanti.

Misure speciali riguardanti la sifilide trasmessa per baliatico mercenario

Art. 39.

Quando sia denunciato un caso di sifilide trasmessa per baliatico mercenario, il Sindaco prescriverà che balia infetta, se non ha modo di provvedere alla cura e non offre sufficienti garanzie di rimanere isolata fino a guarigione completa, con l'assistenza e sotto la responsabilità di un proprio medico, venga trasferita negli ospedali e sottoposta alle norme stabilite per le donne infette da malattie celtiche ed inviate in altri luoghi di cura a termini del Regolamento sul meretricio R. Decreto 27 ottobre 1898 (art. 139 e seguenti del Testo Unico Leggi Sanitarie 1 agosto 1907 n°636).

Art. 40.

Se la trasmissione della sifilide fosse avvenuta dal lattante alla balia, la famiglia deve provvedere alla cura della balia insieme col lattante; qualora il bambino venisse separato dalla balia, è vietato di affidarlo ad altra balia che non sia sifilitica; si provvederà alla sua alimentazione con l'allattamento artificiale.

Art. 41.

Il medico curante del bambino e quello che assume la cura della balia infetta vigilano all'adempimento delle prescrizioni contenute nei due precedenti articoli.

Tubercolosi

Art. 42.

Salvo i disposti del Regolamento 3 febbraio 1901, n°45, per questa speciale malattia; nei casi di tubercolosi che si verificano nei collegi, convitti, negli ospizi etc., gl'infermi, sotto la responsabilità dei direttori dei suddetti istituti e dei medici addetti, *sono allontanati*, e si procede ad un'accurata disinfezione dei locali da essi occupati, che suppellettili e degli altri oggetti di cui avessero abitualmente usato.

Art. 43.

Nei casi di morte per tubercolosi nelle case private o del trasloco dell'infermo all'ospedale od in altra dimora, in seguito a denuncia del medico che l'ha assistito, si procederà alla disinfezione degli oggetti di uso domestico e personale e degli ambienti con le norme già prescritte per tutte le malattie infettive e si ordineranno caso per caso, le altre opere necessarie di risanamento.

Tigna ed altre dermatosi contagiose

Art. 44.

Nei casi di tigna constatata, il medico curante sotto la sua responsabilità, può assumersi l'onore delle seguenti misure di profilassi ove si trovi nella impossibilità di notificare il caso all'ufficio d'igiene:

- a) alla cura dei malati, ovvero al loro invio negli ambulatori od altri luoghi di cura; ed operando i mezzi adatti ad evitare il contagio;
- b) alla sterilizzazione delle vesti, biancheria ed effetti lettereschi, non che dei mobili e dello ambiente, ed alla distruzione dei capelli, berretti e di ciò che la potuto servire di copertura alla testa dell'infermo;
- c) all'allontanamento, uccisione e distruzione di animali domestici riconosciuti affetti dalla stessa malattia.

La famiglia o i conviventi col malato hanno l'obbligo di ottemperare alle suddette misure prescritte dal medico.

Art. 45.

Gli individui guariti sono assoggettati per un semestre ad una visita mensile di un medico incaricato di verificare se avvengono recidive. Durante questo tempo gli individui guariti porteranno la testa rasa: gli strumenti che hanno servizio a raderli, devono ogni volta essere accuratamente sterilizzati.

È vietato di ammettere nelle scuole pubbliche e private, nei convitti ed istituti di educazione alunni che risultassero affetti da tigna favosa, tonsurante e sicosi tricofitica, scabbia o da altre dermatosi ritenute d'indole contagiosa.

I direttori devono respingere gli alunni affetti da qualsiasi malattia cutanea, e richiedere, prima della loro ammissione, un certificato medico che ne escluda in modo assoluto la natura contagiosa.

Art. 47.

I barbieri e parrucchieri debbono tenere gli strumenti e le suppellettili del loro esercizio con la più scrupolosa nettezza, curando la sterilizzazione dei rasoi, delle forbici, etc., con prolungate immersioni in soluzione antisettica ogni volta li abbiano usati.

Oftalmie contagiose

Art. 48.

Nei casi di oftalmia dei neonati, le levatrici hanno l'obbligo di avvertirne la famiglia, che deve provvedere alla cura più sollecita affidando gl'infermi ad un medico.

È vietato di ammettere nelle scuole pubbliche e private gli intermi affetti da malattie oftalmiche di natura contagiosa.

Nelle scuole elementari e negli asili pubblici e privati gli alunni per l'ammissione devono presentare un certificato di sanità rilasciato da un medico comunale.

Lo stesso divieto si estende agli istituti educativi. L'Amministrazione municipale designerà gl'istituti e le condizioni sotto le quali i fanciulli poveri affetti da tali malattie possono essere ricoverati.

a) Misure contro le malattie infettive e contagiose degli animali

Art. 50.

La denuncia, di cui per l'art. 193 T.U. Leggi Sanitarie 1 agosto 1907, n°636 è fatto obbligo ai veterinari che hanno in cura animali colpiti da malattie infettive, è scritta sopra modulo a stampa conforme a quello allegato che a cura dell'Ufficio d'Igiene è fornito agli esercenti la veterinaria e depositato presso le farmacie.

Art. 51.

Le denunce di cui all'articolo precedente sono trasmesse all'ufficio d'Igiene, facendole pervenire per cura del proprietario del bestiame infetto, direttamente o per mezzo di qualunque agente municipale e ne è sempre rilasciata ricevuta al consegnatario.

Art. 52.

Le malattie infettive e contagiose, di cui è obbligatoria la denuncia, sono: il carbonchio ematico, il carbonchio sintomatico, il barbaro bufalino, la morva, il vaiolo degli ovini e

caprini (schiavina), la rogna la peste bovina, l'afra epizootica, il mal rosso dei suini, la pneumoenterite infettiva degli equini e suini, la pleuro pneumonite essudativa dei bovini, la tubercolosi, l'ematuria e l'ematuria epizzotica dei bovini, la peste suina, l'agalassia, la sifilide equina, l'idrofobia, il colera dei gallinacei, il farcino cripticoccio od altre che il Ministro o il Prefetto indicasse come oggetto di denuncia, con speciale ordinanza.

Art. 53.

Nella denuncia è indicata:

- a) la specie, la razza, il mantello e il numero degli animali;
- b) la diagnosi certa o presuntiva della malattia, o se si tratta di un caso sospetto, o di morte improvvisa, per causa ignota;
- c) la stalla, casa privata, stazione di allevamento o mandria o lo armento in cui il caso si è verificato, il nome e il domicilio del proprietario o detentore;
- d) le osservazioni che il veterinario stimasse opportuno di fare per norma dell'ufficio;
- e) se abbia prese le misure più urgenti prescritte dal presente Regolamento per impedire la diffusione della malattia, in attesa di ulteriori provvedimenti.

Art. 54.

I proprietari o detentori di animali per qualunque titolo hanno l'obbligo di fare immediatamente la denuncia, su carta libera, nei modi indicati all'art. 39, delle malattie d'indole infettiva o sospetta di esserlo, e dei conseguenti casi di morte che si verificassero nel bestiame da essi posseduto.

Quando chiamino il veterinario, spetta a questi l'obbligo della denuncia, limitato alle malattie di cui all'art. 41.

Art. 55.

Appena ricevuta la denuncia, a cura dell'Ufficio di direzione si procede, per mezzo dell'Ispettore veterinario, ad una visita sul luogo, per constatare la malattia e vigilare sulle misure da prendersi per impedirne la diffusione o ad applicarle di ufficio.

Queste misure consistono:

- a) nell'isolamento degli animali infetti, o, a seconda dei casi, di tutta la mandria od armento, in cui si è manifestata la malattia;
- b) nella disinfezione delle stalle, dei locali che servirono di ricovero all'animale infermo, e di tutte le loro suppellettili ed annessi;
- c) nella custodia dell'animale morto, se si deve procedere alla autopsia, al suo trasporto, ed al suo seppellimento;
- d) in quanto altro prescrive il regolamento di Polizia Veterinaria in vigore.

I proprietari ed veterinari curanti hanno l'obbligo di coadiuvare nell'applicazione di tali misure il Veterinario ispettore e di uniformarsi alle sue istruzioni.

Art. 56.

Gli animali morti per malattia infettiva e contagiosa, debbono di regola essere bruciati: quando ciò non sia possibile debbono alla presenza dello ispettore Veterinario o di persona appositamente designata dall'Ufficio essere sotterrati in profonda fossa praticata in terreno sodo, lontana almeno 200 metri da ogni abitazione, da sorgenti, serbatoi e condutture di acque potabili, e dalle pubbliche vie.

Vi si getterà sopra una sufficiente quantità di calce viva e si assoderà quindi la terra.

È compresa nel seppellimento qualunque parte dell'animale non esclusa la pelle, su cui sono in precedenza praticate lunghe *incisioni in più punti*:

Art. 57.

All'isolamento degli animali infetti o sospetti di esserlo, si provvede o colle infermiere private o con altri locali riconosciuti adatti, di cui proprietari potessero disporre a tale scopo, o col se questo temporaneo dei suddetti animali in tabulari municipali.

Art. 58.

Gli animali che sono ricoverati nella stessa stalla o locale coll'animale infetto, o che appartengono alla stessa mandria o allo stesso armento, vengono tenuti sotto sorveglianza, ed è vietato di farli comunicare con altri, per tutto il tempo che è prescritto dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 59.

La mandria o l'armento cui l'animale infetto fosse appartenuto, deve essere tenuto a pascolo in un terreno ad essi assegnato, ai confini del quale, quando non sia naturalmente limitato da ostacoli insuperabili al bestiame, è tracciato un solco; lungo questi confini sono collocati dei segni di allarme visibili a distanza

Art. 60.

Il *trasferimento* della mandria o dell'armento in altra località, quando sia reso necessario, ordinario o consentito dall'autorità competente, è attuato con le norme delle leggi in vigore e con le seguenti modalità:

Il trasferimento si fa di notte, previo avviso dato ai proprietari di terreni e di bestiame che fronteggiano la strada che deve percorrere la mandria o l'armento, e del giorno e dell'ora in cui avviene il passaggio.

Precede gli animali persona incaricata di avvertire i conduttori di bestiame che s'incontrassero lungo la via.

Art. 61.

È vietato procedere alla tosatura di ovini infetti delle malattie di cui all'art. 75 Regolamento 10 maggio 1914, n°533, senza speciale permesso del sindaco.

In tal caso il veterinario ispettore vigila che la lana ricavata dalla tosatura non sia posta in

commercio. Che dopo la tosatura i tosatori abbiano di disinfettare la loro persona, i loro indumenti e gli strumenti del mestiere.

Art. 62.

Gli animali, le mandrie o gli armenti, in cui siansi manifestati casi delle malattie indicate dell'art. 75 sopra citato, debbono abbeverarsi in veratoi privati, o anche negli abbeveratori pubblici indicati dal Veterinario ispettore. Essi abbeveratoi sono esclusivamente riservati per uso degli animali infetti, e, cessato questo uso, accuratamente disinfettati.

Carbonchio

Art. 63.

Gli animali morti per carbonchio, sono distrutti sul posto alla presenza del veterinario ispettore o di un delegato dell'Ufficio d'Igiene o quando ciò non sia possibile, per mezzo degli apparecchi di distribuzione negli stabilimenti indicati dal sindaco. Il loro trasporto si fa con carri speciali, muniti di presidi antisettici.

Art. 64.

In Sindaco ordina lo sgombrò delle stalle in cui si verificassero casi di carbonchio e si procede alla loro disinfezione mediante:

- a) rinnovamento del pavimento se permeabile, se impermeabile accurata disinfezione;
- b) rinnovamento della stabilitura ed imbiancatura delle pareti e delle volte;
- c) distruzione del foraggio, della lettiera e degli utensili ed effetti in legno e sterilizzazione alla fiamma diretta degli utensili in ferro;
- d) immersioni in soluzioni antiseptiche dei finimenti che hanno servizio all'animale infetto, e alla lavatura colle stesse soluzioni delle carrozze e dei carri, che saranno inoltre riverniciati nelle parti che furono ad immediato contatto dell'animale.

Il veterinario ispettore sotto la propria responsabilità deve sorvegliare il trasporto e la disinfezione di tutti i materiali provenienti dal rinnovamento del pavimento e dalla raschiatura delle pareti, ordinate dall'Ufficio.

Art. 65.

Gli animali di cui si è operato l'allontanamento, saranno tenuti in luoghi appartati, sotto la sorveglianza del veterinario ispettore e piantonati da agenti municipali.

Art. 66.

In caso di minaccia di enzoozia carbonchiosa generale o parziale, il Sindaco può anche prescrivere la vaccinazione anticarbonchiosa estendendola in proporzioni più o meno larghe a seconda delle esigenze che saranno del caso.

Art. 67.

Le spese per il piantonamento, e quelle di vaccinazione degli animali, sono a carico dei proprietari del bestiame.

Tubercolosi

Art. 68.

Tutti gli animali riconosciuti affetti da tubercolosi, se forniscono latte a carne da macello, saranno immediatamente inviati al mattatoio municipale per esservi uccisi; questi possono essere ammesse al consumo le carni degli animali nei quali non sia avvenuta ancora l'infezione secondaria del sistema ganglionaro linfatico; altri animali di qualunque specie essi siano saranno trasportati alle pubbliche sardigne.

Art. 69.

I veterinari municipali, sotto la diretta sorveglianza dell'Ufficio d'Igiene, procedono alle inoculazioni di tubercolina a scopo diagnostico nei casi di tubercolosi sospetta, per i quali l'Ufficio ritiene necessario lo accertamento. In questi casi il Comune appresta la tubercolina e l'opera del sanitario è gratuita, salvo l'applicazione delle disposizioni di cui agli articoli 110 e del regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901.

Art. 70.

Gli equini affetti da morva sono uccisi e distrutti nei e nei modi prescritti dalla legge e regolamento in vigore.

Se si tratta di un caso, i due animali che erano ai suoi lati nella stessa scuderia, sono considerati come sospetti, sequestrati in luogo appartato e sottoposti a sorveglianza sanitaria; se si tratta di più casi, tutti gli equini della stessa scuderia sono considerati come sospetti e sottoposti allo stesso trattamento.

Art. 71.

Se in una scuderia si riscontrato un solo caso do morva, sono adottate le misure di disinfezione di cui all'art. 53 lettere a) b) c) d) e) per la posta occupata dall'animale per le due laterali; se si riscontrano più casi di detta malattia si procede allo sgombro ed alla disinfezione completa di tutta la scuderia, a norma di quanto è previsto dalle leggi e regolamenti in vigore.

Le scuderie nelle quali si sono verificati casi di morva, e nelle quali dopo le disinfezioni siano ritornati gli animali, saranno sottoposte a vigilanza per sei mesi.

Art. 72.

Nei casi sospetti di morva l'ispettore veterinario nei locali della stalla di osservazione

provvede all'inoculazione della malleina a scopo diagnostico.
La malleina è per tale scopo fornita dall'Ufficio d'Igiene.

Rabbia (idrofobia)

Art. 73.

I detentori di cani a qualunque titolo devono farne denuncia all'Ufficio d'Igiene a norma del Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914 numero 533.

Art. 74.

Tutti i cani siano o no condotti al guinzaglio, devono essere continuamente muniti di museruola, nelle strade, nelle botteghe ed in qualunque altro luogo aperto al pubblico. I guardiani e proprietari di armenti devono tenere i cani di guardia solidamente legati ovvero muniti di museruola nelle ore del giorno.

Art. 75.

Ogni possessore di cani è rigorosamente tenuto a dare immediatamente denuncia al Sindaco di qualunque indizio che dia anche semplicemente il sospetto di sviluppo di rabbia in alcuno degli animali suddetti.

Art. 76.

I cani che mordono i cittadini vengono accalappiati d'ordine dell'ufficio e mantenuti in osservazione nello stabulario comunale (salvo il disposto dell'articolo seguente) per almeno 15 giorni dopo di che potranno essere riconsegnati ai proprietari su parere dell'ispettore sanitario.

Art. 77.

I cani che diano sintomi di rabbia sono sequestrati ed isolati nello stabulario municipale, sotto *OSSERVAZIONE*

Palermo, li
IL



MUICIPIO DI PALERMO

Mod. C

UFFICIO DI IGIENE

AVVISO

Il _____ Signor _____
_____ abitante in _____

_____ è
invitato a presentare nell'Ufficio sanitario mandamentale il figlio per subire la
vaccinazione, obbligatoria a norma dello art. 12 del Regolamento speciale 29 marzo 1892
ai termini dello art. 130 della legge sanitaria.

L'Ufficio, _____ sito _____ Via _____
_____ Resta _____ aperto

giornalmente dalle ore 14 alle ore 16.

In caso di non intervento, scorsi 10 giorni, sarà provveduto a norma di legge, come
contravventore.

Data

Il Sanitario Condotta

Chiunque contravviene agli ordini dall'Autorità competente per impedire l'invasione o la Diffusione di una malattia infettiva dell'uomo, è punito con pena pecuniaria estensibile a L. 500 e col carcere da uno a sei mesi.

N. _____
d'ordine
Mod. D

MUNICIPIO DI PALERMO

UFFICIO D'IGIENE

Certificata di ¹.....

Il sottoscritto Ufficiale Sanitario, ai termini del disposto dal regolamento speciale sulla vaccinazione e rivaccinazione obbligatoria, 29 marzo 1892,

CERTIFICA

che sotto il giorno _____ 19_
_____ il nominato

figlio d _____ e d.

nato il _____ è stato ²
_____ con esito
_____ come risulta dal registro delle
vaccinazioni dell'anno _____ al N.

addì _____ 19

L'Ufficiale Sanitario

- 1) Vaccinato o rivaccinazione.
- 2) Vaccinato o rivaccinato.

(Modello E)
MUNICIPIO DI PALERMO

Ufficio d'Igiene

Foglio individuale di indagini per la profilassi delle malattie infettive

Caso di _____ denunciato il

dal D.r. _____ Via _____ n. _____

_____ p.

Cognome e nome dell'ammalato paternità Maternità	
Età – stato civile – condizione – luogo di nascita.	
Luogo di cura -- Condizioni igieniche N° ambienti	
Vaccinazione – Ri- vaccinazione – esito	

Occupazione dell'ammalato
—
Scuola od opificio
frequentato dall'ammalato e
delle persone coabitanti

SERVIZI DI DISINFEZIONE

Articolo Unico

In conformità del Regolamento organico per la vigilanza igienica e assistenza sanitaria, è istituito un servizio di disinfestazione disciplinato delle seguenti norme:

Del Personale

CAP. I

Art. 1

Il personale si divide in ordinario e straordinario.

Il personale ordinario, e quello considerato nella tabella organica dei dipendenti comunali.

Il personale straordinario viene assunto con le norme più sotto indicate e nei momenti in cui ne sarà sentito il bisogno.

Art. 2

L'ispettore d'igiene ha le funzioni direttive ed ispettive di tutto il servizio. Vigila il servizio a domicilio ed allo stabilimento, fa compilare le inchieste sanitarie affidate ai disinfettatori. Stabilisce, a norma delle esigenze di servizio, il turno giornaliero. Esamina i rapporti che i disinfettatori portano a lui sulle disinfezioni compiute (Modulo A ed E). È chiamato a dare il suo parere sulle controversie che possono nascere tra i privati ed Ufficio, per quanto concerne danni presunti o arrecati ad oggetti disinfettati.

Informa i superiori dell'andamento del servizio suggerendo all'occorrenza i provvedimenti opportuni.

Art. 3

Ai disinfettatori spetta la responsabilità dell'esecuzione del servizio secondo le norme generali e le disposizioni speciali che caso per caso possono essere date dall'Ispettore o dall'Ufficiale Sanitario.

Di tutto riferiscono in relazione dettagliata secondo i mod. A-B e E. in casi dubbi possono richiedere l'intervento personale di un ispettore di igiene.

È assolutamente proibito ai disinfettatori e facchini il chiedere compensi, regalie, mance od altro dai privati.

Art. 4

Il custode e sorvegliante ha in consegna lo stabilimento di disinfezione e tutti gli oggetti ivi esistenti. Conserva copia dell'inventario esatto del materiale, dando avviso all'ufficio quando per ragioni di guasto o consumo bisogna scaricare qualche oggetto dall'inventario.

È responsabile delle disposizioni di servizio interno ricevute e sorveglia inoltre la lavanderia annessa.

Riferisce all'ufficio sugli inconvenienti verificati nei singoli servizi sul contegno del personale, ed in genere su tutto quanto interessa il buon andamento del servizio interno.

Trasmette giornalmente i fogli dei registratori Richard ed il bollettino degli oggetti disinfettati allo stabilimento, e quello della biancheria lavata con i dati che riguardano il consumo del materiale del combustibile (Mod. D).

Egli è tenuto inoltre alla scritturazione dei registri dello stabilimento e lavanderia annessa.

Art. 5

Il macchinista attende ai lavori di conduzione, esercizio, riparazione e manutenzione del macchinario dello stabilimento facendosi coadiuvare, ove occorra, dal facchino fuochista. Attende con questo al governo degli apparecchi a disinfezione, riceve in consegna il materiale da lavoro e di consumo e ne dà conto al custode e sorvegliante allo stabilimento. Egli ha inoltre la responsabilità del buon andamento delle disinfezioni con le stufe e dei possibili deterioramenti agli oggetti disinfettati.

Art. 6

Dovere principale del facchino fuochista è di attendere al governo delle caldaie, egli dipende direttamente dal macchinista e deve coadiuvarlo.

Art. 7

La pulizia dei locali dello stabilimento è affidata ai facchini per ciascun reparto interno, quello dei cortili e locali esterni allo spazzino.

Art. 8

Il personale assunto è tenuto a disimpegnare il servizio con le modalità stabilite dal

presente regolamento o a disposizioni che venissero in seguito emanate, a prestare ubbidienza ai superiori, ad adempiere con zelo e diligenza i singoli servizi affidati, a serbare contegno urbano e decoroso verso qualsiasi persona, e condotta incensurabile sotto tutti i rapporti.

Art. 9

Chi manca ai propri doveri va soggetto alle norme disciplinari sancite dal vigente Regolamento per gli impiegati del Comune, salvo quanto è disposto dall'articolo seguente.

Art. 10

Il facchino che si sostituisce al disinfettatore nella disinfezione ordinaria è passabile della sospensione dalla paga per 10 giorni, ed in caso di recidività per venti giorni.

Il disinfettatore che permette o incarica il facchino di eseguire in sue veci la disinfezione è punito con 15 giorni di sospensione di paga e se recidivo con trenta.

Qualora nel corso di un anno siano state inflitte due punizioni per detta mancanza, una terza recidività sarà punita con la sospensione da due a tre mesi, ed una quarta col licenziamento.

L'ubriachezza in servizio è considerata come mancanza gravissima la cui pena è la sospensione da uno a tre mesi, ed in caso di recidività del licenziamento.

Art. 11

In periodi di epidemia, qualora il bisogno lo richiedesse, può essere adibito del personale straordinario scelto preferibilmente fra quello delle scuole o corpi armati, appositamente istruito e per coadiuvare l'opera dei disinfettatori.

Detto personale sarà retribuito con compenso giornaliero, in relazione all'opera effettivamente prestata, e da fissarsi volta per volta, dalla Giunta Municipale, alla quale spetta anche nomina provvisoria di detto personale straordinario.

Art. 12

Nessuno può essere adibito come disinfettatore straordinario se non dimostri di aver frequentato con profitto uno speciale corso di preparazione ad aver sostenuto con buon risultato il relativo esame o essere stato dichiarato idoneo un concorso per disinfettatore effettivo ed avere eseguito un periodo pratico di disinfezione.

Art. 13

A detto corso di preparazione sono ammessi gli appartenenti al basso personale scolastico o dei corpi armati municipali, e gli estranei, che presentino al Sindaco apposita domanda accompagnata dalla prova di saper leggere e scrivere correttamente, dalla fede di nascita, dal certificato di buona condotta, e dal certificato penale.

Art. 14

Il corso è costituito di tre materie:

1. riconoscimento dei disinfettanti;
2. profilassi generale e speciale delle malattie infettive;
3. pratica delle disinfezioni.

Detto corso ha la durata di 15 giorni almeno ed è impartito ogni anno.

Art. 15

Gli esami finali sono sostenuti davanti una commissione, composta dai 3 incaricati dell'insegnamento dei corsi sopra indicati e per potere essere ammesso al periodo di pratica bisogna riportare una votazione complessiva non inferiore ai 24/30 e non meno di 18/30 in ogni singola prova.

Art. 16

Per il compimento del periodo di pratica, coloro che vi sono stati ammessi, saranno aggregati a turni, della durata di 15 giorni ciascuno, ad una delle squadre dei disinfettatori ordinari senza alcun compenso. Il periodo di pratica s'intenderà compiuto con regolare frequentazione di tre turni.

Art 17

L'aver disimpegnato le funzioni di disinfettatore straordinario in seguito alle modalità tutte indicate nei precedenti articoli, è considerato come titolo di preferenza a parità di merito nei concorsi per la nomina di disinfettatore.

Art. 18

Il personale straordinario assunto in servizio ai sensi dell'art. 22 è tenuto alla osservanza del presente regolamento.

CAP. II

Del servizio

Art. 19

Il servizio disinfezioni si esplica a domicilio ed allo stabilimento.

Art. 20

Le disinfezioni a domicilio si intendono come disinfezioni generali e preliminari. Generali sono quelle che si praticano ad esito della malattia, e riguardano la disinfezione

completa degli ambienti, delle suppellettili, delle lingerie. Le preliminari consistono invece nel rilascio a domicilio di tutti quei mezzi disinfettanti che nel corso di una malattia valgono a diminuire i pericoli di diffusione dei germi. Le disinfezioni sono obbligatorie ed eseguite di ufficio gratuitamente nei casi di malattie delle quali è obbligatoria la denuncia e tutte le volte che per ragioni speciali verranno ordinate dall'autorità sanitaria.

Art. 21

In tempi normali le disinfezioni generali a domicilio vengono disimpegnate da quel numero di squadre ritenute necessarie; ogni squadra è costituita da 1 disinfettatore e due facchini.

Ad ognuna di queste squadre è destinato un carro chiuso, fornito dei disinfettanti e degli attrezzi necessari e capace di trasportare allo stabilimento gli oggetti da disinfettare.

Art. 22

Per le disinfezioni preliminari, funzionano in tempi normali più squadre composte ciascuna di un disinfettatore ed un facchino.

Ad ognuna di queste squadre è destinata una adatta carrettella per il trasporto dei disinfettanti e degli attrezzi.

Art. 23

Due disinfettatori vengono destinati al servizio di scritturazione ed indagini (secondo il M. G.)

Art. 24

All'uscita ed al tramonto di ciascun carro o carrettella tanto i disinfettatori quanto il custode e sorvegliante allo stabilimento devono controllare:

- a) che nel carro vi sia la dotazione richiesta per il numero delle disinfezioni per cui esce il carro o la carrettella;
- b) che gli attrezzi o apparecchi siano integri e funzionino bene.

Art. 25

Per ogni rottura o guasto ad attrezzi o apparecchi causato per imperizia, disattenzione, ecc. sono responsabili i disinfettatori cui l'apparecchio o l'attrezzo in genere era stato consegnato.

Art. 26

I disinfettatori che all'atto della consegna del carro o carrettella trovano attrezzi, vestaglie ecc. non capaci di ben funzionare o comunque guasti o rotti ecc. devono ricusare di accettarli, informandone subito l'Ufficio d'Igiene, il quale eccerta la responsabilità del

danno.

Il custode qualora al ritorno dei carri allo stabilimento accerta guasti o mancanze di apparecchi ed attrezzi è tenuto ad avvisare subito il medico delegato alla disinfezione, indicando i nomi dei disinfettatori ai quali gli attrezzi erano stati consegnati giusta l'art. 24.

Art. 27

Secondo l'ordine di servizio ricevuto i disinfettatori si recano sul posto: essi devono ultimi deve essere redatta nota in triplo esemplare e su appositi moduli (M. C.). Delle tre copie controfirmate entrare nelle dimore infette indossando l'abito regolamentare.

Spetta a loro di preparare le soluzioni disinfettanti e di raccogliere ed inventariare gli oggetti da trasportare allo stabilimento.

Di questi dal disinfettatore e dal capo di famiglia, una va consegnata al proprietario degli oggetti, una resta all'ufficio, l'altra accompagna il sacco contenente gli oggetti.

Ciascuna nota è contrassegnata da un numero di matricola che trova riscontro in apposito numero stampato o inciso su medaglietta di rame che viene legata ed assicurata con piombini al collo del sacco.

I sacchi così condizionati, disinfettati allo esterno, vengono trasportati dai facchini nel carro apposito.

Art. 28

I facchini dipendono dai disinfettatori e li coadiuvano rimuovendo il mobilio, secondo le indicazioni che ricevono caso per caso.

Le disinfezioni vengono esclusivamente eseguite dai disinfettatori assumendo le responsabilità sia sul modo come è stata praticata la disinfezione, sia sui possibili danni che potrebbero arrecarsi.

I facchini sono adibiti al trasporto del materiale occorrente per le disinfezioni (acqua, mastelli, pompe, ecc.) alla rimozione dei sacchi con lingerie ed in massima ad ogni lavoro materiale.

Hanno il dovere delle disinfezioni delle scale e dei pavimenti, sempre sotto la sorveglianza dei disinfettatori, ma per nessuna ragione nelle disinfezioni i facchini possono sostituirsi ai disinfettatori neanche in presenza e sotto la personale vigilanza di questi ultimi.

Art. 29

Prima di abbandonare l'alloggio i disinfettatori ed i facchini svestiranno gli abiti speciali indossati, ne faranno un involto da chiudersi in sacco e depositarsi nel carro insieme agli oggetti infetti, dopo averne preso nota sulla parte anteriore del modulo C. Indi silaveranno con acqua saponata ed infine si risciacqueranno ripetutamente la bocca con acqua.

Dovendosi recare in altro alloggio per altra disinfezione i facchini ed i disinfettatori indosseranno nuovi abiti da lavoro.

Art. 30

Di ciascuna disinfezione i disinfettatori fanno relazione all'Ispettore. Ultimate le disinfezioni assegnate ad ogni singola squadra il carro per la via più breve fa ritorno allo stabilimento ove riconsegna gli oggetti e gli apparecchi a norma dell'art. 24.

Art. 31

Per le disinfezioni preliminari i disinfettatori, coadiuvati dai facchini, hanno l'obbligo di apprestare le soluzioni e di fornire alle famiglie tutti gli schiarimenti sui pericoli che può presentare la soluzione per quanto riguarda tossicità o corrosività, e nel contempo istruire i presenti sul modo di impiego delle soluzioni per la disinfezione delle lingerie, del pavimento, delle sostanze fecali, oggetti di medicature, ispettorati ecc. Il disinfettatore inoltre lascia alla famiglia uno stampato con delle norme elementari d'igiene. Di tutto redige rapporto che consegna all'ispettore.

Art. 32

Le disinfezioni preliminari sono rinnovate periodicamente, secondo le disposizioni dell'ufficio d'Igiene.

Art. 33

Ogni volta che il disinfettatore accede anche allo stesso domicilio per il ricambio delle soluzioni disinfettanti, fa presente alla famiglia le norme ed i pericoli di cui all'art. 31.

Art. 34

Durante le ore di servizio il personale addetto alla stufa vestirà gli abiti da lavoro e per nessuna ragione potrà passare da un reparto all'altro.

Art. 35

Arrivato il carro, il personale addetto alla Sezione infetta riceve gli oggetti da disinfettare e li controlla se corrispondenti per numero e genere a quanto è controsegnato nella nota, alla quale il custode appone la propria firma (M. C.), indi procede al caricamento della stufa.

Art. 36

Ultimata la disinfezione il personale addetto alla zona non infetta riceve gli oggetti disinfettati, li controlla per numero e genere se corrispondenti alla nota, li chiude in sacco cui viene adattato lo stesso numero che porta il foglio di notazione ed il tutto così confezionato viene affidato ai facchini addetti alla riconsegna degli oggetti.

Art. 37

Chi riceve gli oggetti disinfettati, deve firmare ricevuta. Non si accettano reclami se non fatti all'atto della consegna.

Per i materassi, guanciali, ecc., oggetti contenenti lana sciolta nelle note sia alla consegna che riconsegna devesi tenere conto del peso.

Art. 38

Tutto ciò che deve essere distribuito viene bruciato alla presenza del custode e del Medico delegato alla disinfezione.

Quest'ultimo può anche essere sostituito da un ispettore.

Della distruzione si redige apposito verbale dal quale risultano la descrizione degli oggetti e le firme di coloro che hanno presenciato.

Art. 39

I disinfettatori destinati alle disinfezioni generali e preliminari ed alle indagini iniziano il loro servizio alle ore 8 del mattino e vi restano ininterrottamente fino all'espletamento dei servizi giornalmente loro affiliati.

Quelli rimasti a disposizione dell'Ufficio prestano servizio nelle ore stabilite per l'Ufficio di Igiene.

Tutti i disinfettatori sono tenuti a recarsi in Ufficio dalle ore 17 alle 18 per rendere conto dei servizi eseguiti e per prendere visione di quelli loro destinati per il giorno seguente. E ciò sempre salvo disposizioni speciali che possono essere dati caso per caso.

Il personale addetto allo stabilimento per le disinfezioni presta servizio dalle ore 8 alle ore 16, salvo che in periodi epidemici.

Art. 40

Il servizio in tempi epidemici è distribuito con appositi ordini del Sindaco, o di chi per esso, da emanarsi su proposta dell'Ufficiale Sanitario.

MUNICIPIO DI PALERMO

Ufficio d'Igiene – Servizio delle disinfezioni

N° _____ d'ordine

addì

Disposizione di servizio

LOCALITÀ	MALATTIA
scala piano uscio	

(1)

OSSERVAZIONI

l'Ispettore

MUNICIPIO DI PALERMO

Ufficio d'Igiene – Servizio delle disinfezioni

N° _____ d'ordine _____ addì _____

Disposizione di servizio

LOCALITÀ	MALATTIA
scala piano uscio	

(1)

OSSERVAZIONI

Il Medico Delegato

Esecuzione del servizio

N _____ della pratica _____

Disinfettatore

Data Durata dalle ore alle ore

Ambienti disinfettati

Destinazione dell'ambiente (1)	Altezza	Lun- ghezza	-Lar- ghezza	Natura del		
				Soffitto (2)	Inton. (3)	Pavim. (4)

Disinfettanti Usati

Sol. Sublimato con acido cloridrico Lisoformio greggio Calce	Sol. Sublimato con cloruro sodico Acido fenico
---	---

Soda carbonato Formalina Ammoniaca Alcool
Biancheria asportata allo stabilimento per la sterilizzazione
Pezzi N° V. lista speciale N°

Abiti ed oggetti di vestiario asportati come sopra
Pezzi N° V. lista speciale N°

Materassi e guanciali asportati come sopra
Pezzi N° V. lista speciale N°

Oggetti diversi asportati come sopra
Pezzi N° V. lista speciale N°

Oggetti asportati per la distruzione o distrutti sul luogo		

OSSERVAZIONI

- (1) Da letto, lavoro, cucina, latrina, stalla, ecc. **Il Disinfettatore**
- (2) Volta tela, camera, canne, travi scoperte.
- (3) Imbiancato, verniciato, incartato.
- (4) Mattoni, cemento asfalto, tavolato.

Esecuzione del servizio

N _____ della pratica

Disinfettatore

Data _____ Durata dalle ore _____ alle ore _____

Disinfettanti Usati

Sol. Sublimato con acido cloridrico Sol. Sublimato con cloruro sodico Acido fenico
Lisoformio greggio Calce
Soda carbonato

Osservazioni

Il Disinfettatore

UFFICIO D'IGIENE	UFFICIO D'IGIENE	UFFICIO D'IGIENE
Servizio disinfezioni	Servizio disinfezioni	Servizio disinfezioni
l'ordine__del registro Addì Il Sig. domiciliato in via N ha consegnato per essere disinfettati gli oggetti specificati nell'elenco qui retro e distinti col N	l'ordine__del registro Addì Il sottoscritto dichiara di ricevere dal Sig. domiciliato via N gli oggetti specificati nell'elenco qui retro e distinti col N	l'ordine__del registro Addì Si inviano allo stabilimento per essere disinfettati gli oggetti specificati qui retro appartenenti al Sig. domiciliato in via N____e distinti con il N
Effetti del Comune		Effetti del Comune
Capi n Vest. n Sacchi n		Capi n Vest. n Sacchi n
Biancheria	Biancheria	Biancheria
Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg
Abiti	Abiti	Abiti
Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg
Effetti Letterecci	Effetti Letterecci	Effetti Letterecci
Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg
Oggetti da Bruciare	Oggetti da Bruciare	Oggetti da Bruciare
Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg	Capi n____Peso Cg
Osservazioni	Osservazioni	Osservazioni

Il Disinfettatore	Il Disinfettatore	Il Disinfettatore
Biancheria	Biancheria	Biancheria
Lenzuola grandi N	Lenzuola grandi N	Lenzuola grandi N
Lenzuola piccole N	Lenzuola piccole N	Lenzuola piccole N
Fodere N	Fodere N	Fodere N
Camicie da uomo N	Camicie da uomo N	Camicie da uomo N
Camicie da donna N	Camicie da donna N	Camicie da donna N
Camicie da ragazzi N	Camicie da ragazzi N	Camicie da ragazzi N
Bavaglioli N	Bavaglioli N	Bavaglioli N
Coperte bianche N	Coperte bianche N	Coperte bianche N
Coperte felpate N	Coperte felpate N	Coperte felpate N
Tovaglie N	Tovaglie N	Tovaglie N
Tovaglioli N	Tovaglioli N	Tovaglioli N
Fazzoletti N	Fazzoletti N	Fazzoletti N
Grambiuli N	Grambiuli N	Grambiuli N
Paia calze N	Paia calze N	Paia calze N
Asciugamani N	Asciugamani N	Asciugamani N
Copri guanciali N	Copri guanciali N	Copri guanciali N
Sottane N	Sottane N	Sottane N
Mutande N	Mutande N	Mutande N
Corpetti N	Corpetti N	Corpetti N
Abiti	Abiti	Abiti
Vesti N	Vesti N	Vesti N
Sottane colorate N	Sottane colorate N	Sottane colorate N
Busti N	Busti N	Busti N
Mutande colorate N	Mutande colorate N	Mutande colorate N
Soprabiti N	Soprabiti N	Soprabiti N
Pantaloni N	Pantaloni N	Pantaloni N
Panciotti N	Panciotti N	Panciotti N
Berretti N	Berretti N	Berretti N
Vestaglie N	Vestaglie N	Vestaglie N
Giacche N	Giacche N	Giacche N
Scialli N	Scialli N	Scialli N
Paia calze colorate N	Paia calze colorate N	Paia calze colorate N
Cuffie N	Cuffie N	Cuffie N
Mantelli N	Mantelli N	Mantelli N
Fazzoletti colorati N	Fazzoletti colorati N	Fazzoletti colorati N
Letterecci	Letterecci	Letterecci

Materassi lana N	Materassi lana N	Materassi lana N
Materassi vegetaliN	Materassi vegetali N	Materassi vegetali N
Guanciali lana N	Guanciali lana N	Guanciali lana N
Guanciali vegetaliN	Guanciali vegetali N	Guanciali vegetali N
Coperte lana N	Coperte lana N	Coperte lana N
Coperte colorate N	Coperte colorate N	Coperte colorate N
Trapunte N	Trapunte N	Trapunte N
Soppedanei N	Soppedanei N	Soppedanei N
Tende e tendine N	Tende e tendine N	Tende e tendine N
Oggetti Diversi	Oggetti Diversi	Oggetti Diversi
Oggetti da Bruciare	Oggetti da Bruciare	Oggetti da Bruciare
	Dichiaro che i	
	sopraelencati oggetti	
	Sono stati riconsegnati in	
	regola	

Addì Visto : _____
 Il Custode Il Disinfettatore

Visto Firma di chi riceve _____
 Il Custode Il Disinfettatore

MUNICIPIO DI PALERMO
Ufficio d'Igiene – Servizio Disinfezioni

Bollettino degli oggetti disinfettati allo stabilimento il

Domicilio	Nome e Cognome dell'ammalato	Quantità totale degli oggetti	Effetti di uso personale (1)			Effetti Letterecci (2)			Effetti di uso domestico (3)			osservazioni
			Disinfettanti			Disinfettanti			Disinfettanti			
			A vapore	Disinfet. Chimici	Distrutti col	A vapore	Disinfet. Chimici	Distrutti col	A vapore	Disinfet. Chimico	Distrutti col	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Il Sorvegliante allo Stabilimento

- (2) Materassi, guanciali, coperte, ecc.
- (3) Tappeti, mobili, utensili, altro.

MUNICIPIO DI PALERMO
Ufficio d'Igiene – Servizio Disinfezioni

Riassunto delle disinfezioni generali eseguite il _____ dai disinfettatori

I _____ Disinfettatori

N progressivo	Malattia	Nome e Cognome Dell'ammalato	Effetti disinfezioni a domicilio			Numero di ambienti disinfettati	Osservazioni
			Uso personale (1)	Lettere (2)	Uso domestico (3)		

Riassunto delle disinfezioni generali eseguite il _____ dai disinfettatori

L'Ispettore

N progressivo	Malattia	Nome e Cognome Dell'ammalato	Effetti disinfezioni a domicilio			Numero di ambienti disinfettati	Osservazioni
			Uso personale (1)	Lettere (2)	Uso domestico (3)		

<p>Persone coabitanti con l'ammalato Parenti</p> <p>Generalità – domicilio – occupazione - Isolamento nella casa infetta o nel locale di contumacia</p> <p>Notizie su casi precedenti nelle località e su eventuali contatti</p>	
<p>Provvedimenti</p>	

MUNICIPIO DI PALERMO
Ufficio d'Igiene

Foglio individuale di indagini per la profilassi delle malattie infettive Caso di _____ Denunciato il
Dal Dr. _____ via _____ n. _____ p.

Cognome e Nome dell'ammalato - Paternità - Maternità	
Età – stato civile – condizione – luogo di nascita	
Luogo di cura - Condizioni igieniche N° ambienti	
Vaccinazione – Rivaccinazione – Esito	
Occupazione dell'ammalato - Scuola od opificio frequentato dell'ammalato e dalle	
persone coabitanti	

OSSERVAZIONI

mondezzaio, lavate spesso le case con acqua abbondante, ma le acque di lavaggio fatele cadere nella fogna e non sulla pubblica strada. Spolverate sempre con stracci leggermente umidi. Imbiancatele almeno una volta all'anno. Conservate gelosamente pulite le vostre stoviglie. Tenete insomma pulita la vostra casa se volete rimanere sani. Specialmente date la caccia agli insetti: scarafaggi, formiche, mosche, zanzare, ecc. tenete puliti i letti dalle cimici e dalle pulci.

2. – *La Persona.* – Lavatevi spesso la faccia e le mani, ed almeno prendete un bagno generale ogni settimana. Ogni volta che vi sedete a tavola, e prima di prendere cibo, lavatevi abbondantemente le mani con sapone, spazzolino ed acqua corrente. Non mettete le dita in bocca senza necessità o senza che siano lavate. Lavatevi ogni volta che avrete toccato oggetti sudici, le scarpe, le verdure, il pesce, i cibi del mercato ecc.

ricambiate le biancherie personali spesso, non permettete lo scambio di fazzoletti tra persone della stessa famiglia.

Non bevete nei bicchieri comuni se non dopo averli abbondantemente lavati.

Non vi asciugate la faccia in tovaglie appartenenti ad altre famiglie.

Non spolverate i vostri abiti se non all'aria aperta e possibilmente al sole.

I vostri abiti anche se rattoppati, siano puliti.

Se acquistate abiti usati, assicuratevi che sia stati disinfettati.

3. – *Gli alimenti.* – Non mangiate alimenti guasti, malamente cotti, ammuffiti, inaciditi, conservati a lungo in recipienti di rame malamente stagnati, non fate abusi di alimenti indigesti o di frutta acerbe, o di verdure. Tenete il pane e gli altri cibi al riparo dalle mosche e dagli insetti in generale e dalla polvere mediante veli, salviette o copri-vivande. Non comprate frutta ed in genere alimenti esposti in vendita dove si sono posate le mosche.

Non fate uso di acque di saie, né di pozzi o cisterne che non siano ben garantite.

Sbucciate la frutta. Quando dominano le malattie intestinali mangiate solo cibi cotti e tenuti coperti.

Evitate le erbe crude (insalate, finocchi, ecc.) che sono sempre pericolose. Bevete acqua bollita a meno che non venga attinta a fontanelle o direttamente dalla tubatura stradale col sistema dei contatori.

Non bevete latte se non bollito in casa per 10 minuti, state attenti che non vi cadano mosche. Se consumate il latte nei locali pubblici, fatevelo servire caldissimo ed aspettate che si raffreddi davanti a voi. Se preferite il latte munto di fresco esigete che l'animale lattifero sia pulito, specialmente nelle mammelle, e che il lattaio abbia le mani ben pulite.

Non bevete smodatamente, specialmente fuori del pasto.

4. – *I bambini.* – Non lasciate i vostri bambini sulla strada dove si sporcano con la polvere e gli escrementi: ciò li espone a malattie, mentre essi riportano nella vostra casa tutte le sozzure della via. Badate a tenerli puliti, a vestirli con biancherie pulite, procurate che il loro alimento sia sano e assicuratevi che nella scuola si curi la pulizia e la buona educazione. Specialmente ciascun allievo abbia il proprio bicchiere, e sia evitato lo scambio delle salviette e delle posate individuali.

Non mandate a scuola i vostri bimbi quando a casa avete degli ammalati, a meno che il medico non ve lo autorizzi.

5. – *Gli animali domestici.* – Non dormite insieme ai cavalli, buoi, vacche, asini, ecc., se

in casa tenete il cane o il gatto procurate che non imbrattino il pavimento con escrementi, non abbiate molta domestichezza con questi animali che possono trasmettere le più terribili malattie infettive.

Le loro cicce siano tenute pulite, cospargetele spesso di razzia per ammazzare le pulci. Se avete dei polli teneteli fuori in modo che non producano fetori nell'abitazione e curatene la massima pulizia giornaliera.

6. - *Sputi, escrementi, ecc.* – I germi delle malattie infettive si trovano negli sputi, negli escrementi, nel muco nasale, ecc. delle persone infette. Dovunque vedete queste sostanze, ivi è sempre un pericolo di infezione: esse attirano le mosche che si posano poi sui cibi e li infettano. Sputate nelle sputacchiere che terrete in casa o troverete agli uffici pubblici, in mancanza sputate nel fazzoletto, ma ricambiatelo subito prima che l'espettorato si dissecchi. Non sputate mai a terra specialmente nei veicoli pubblici, nelle scuole, nelle chiese, nelle case altrui, nelle trattorie, caffè, cinematografi, ecc. Quando tossite portate il fazzoletto avanti alla bocca.

In casa non lasciate scoperti vasi con escrementi (feci ed ordine) o con biancherie sporche. Mantenete sempre puliti i cessi dentro e fuori. Disinfettateli con latte di calce o cloruro di calce o con lisciva calda. Evitate di sporcarvi le scarpe con gli escrementi degli uomini o degli animali.

7. - *Le malattie.* – Molte malattie che finiscono male, possono guarire se si chiede in tempo il consiglio del medico. Chiamate subito il medico ai primi disturbi e non tentate di curarvi da voi. Non abbandonate la vostra dimora se qualcuno cade ammalato, è viltà civile, ma non visitate per curiosità o per amicizia case altrui dove sono ammalati, se il medico non ha dichiarato la nessuna contagiosità del morbo.

Se l'ufficio vuole trasportare al lazzeretto l'ammalato, lasciare fare, è nel vostro interesse e per il bene dell'ammalato.

8. - *Gli ammalati.* – Devono essere assistiti con amorosità e cura seguendo le prescrizioni che indicherà il medico. L'infermiere vesta un camice pulito ed abbia la massima cura della nettezza dell'ambiente e delle sue mani. Impedite che le mosche ed altri insetti avvicinino l'ammalato, i suoi sputi, i suoi escrementi, ecc.

non vi affollate nelle camere ove sono ammalati in genere, e di malattie infettive in ispece. Gli ammalati vogliono riposare e stare tranquilli. Rispettate questi desideri, così avrete alleviato loro molte sofferenze e avrete fatto del bene.

9. - *La disinfezione.* – Se l'ammalato è in casa domandate la disinfezione preliminare, fate uso dei disinfettanti che l'Ufficio vi lascia seguendo le istruzioni che caso per caso vi indicherà il disinfettatore. Se l'ammalato è guarito o anche nel caso che sia morto chiedete subito la disinfezione generale. Così voi danneggerete il meno possibile i vostri parenti e li difenderete dalla diffusione della malattia infettiva. Se il vicino è ammalato di vaiuolo, fatevi subito vaccinare senza paura.

10. - *Lavaggio della biancheria.* – chi lava nei lavatoi insieme alle altre famiglie, nelle case dove si verificano malattie infettive, deve immergere le biancherie in un mastello con soluzione disinfettante, lasciandovele fino a tanto che vi sarà ingiunto dall'ufficio e sorvegliare gli altri perché lo facciano. Se lavate in casa le biancherie appartenenti ad un ammalato di malattie infettive, seguite le stesse norme sopra esposte, cioè immergetele prima nella soluzione disinfettante per il tempo che vi sarà consigliato dall'uffici. Questo preserverà di certo le famiglie dalle temute malattie. Non lavate mai

le stoviglie ed i pavimenti con acque saponose, dove avete lavato le biancherie sporche, perché quasi nessun germe muore nell'acqua e sapone a freddo.

TARIFFA DELLO STABILIMENTO DI DISINFEZIONE

Tariffa dello stabilimento di disinfezione

Per l'occupazione dell'intera stufa sterilizzatrice	L. 10,00
Per l'occupazione di ½ di stufa	L. 6,00
Per l'occupazione di ¼ di stufa	L. 3,00
Per l'occupazione minore di ¼ di stufa	L. 2,00
Per la sterilizzazione di un solo oggetto che occupa meno di ¼ di stufa	L. 1,00
Sterilizzazione di tappeti comuni da camera al Kg.	L. 0,25
Sterilizzazione di cortinaggi di seta peluche, velluto e stoffe di lusso al Kg.	L. 1,25
Sterilizzazione di tappeti di lusso al Kg.	L. 1,00
Sterilizzazione di mobili comuni al pezzo	L. 1,00
Sterilizzazione di sedie comuni, l'una	L. 0,25
Sterilizzazione di mobili di lusso, dorati, intagliati, ecc. al pezzo	L. 2,00
Sterilizzazione di stanze tappezzate con stoffe a m. c.	L. 2,00
Sterilizzazione delle pareti e lavaggio dei pavimenti delle abitazioni comuni a m. c.	L. 1,00
Sterilizzazione di poltrone e poltroncine, l'una	L. 0,75

Il sottoscritto richiede al Municipio la disinfettazione degli ambienti e degli effetti domestici, e presa cognizione dei prezzi della tariffa municipale si obbliga di rimborsarne a titolo di mano d'opera e di materiale consumato per la disinfezione.

FIRMA

Tariffa della Lavanderia Municipale (1)

Lenzuola per ogni tela	L.	1,00
Coperte per letto a 1 piazza	L.	1,50
Coperte per letto a 2 piazze	L.	2,00
Fodere per n. 1	L.	0,50
Fodere da materassi o di pagliericci	L.	1,25
Fodere di cuscini al paio	L.	0,50
Asciugamani al paio	L.	0,60
Canapaci, l'uno	L.	0,10
Tende da finestra (stores) per ogni tenda	L.	2,00
Tendine (brise-brise) per ognuna	L.	0,25
Tovaglie per 6 o meno persone	L.	0,70
Tovaglie per piu di 6 a 12 persone, l'una	L.	1,00
Salviette, il paio	L.	0,40
Mutande di cotone da uomo o donna	L.	0,40
Fazzoletti, n. 5	L.	0,75
Calze al paio	L.	0,20
Corpetti, l'uno	L.	0,25
Accappatoi semplice	L.	0,80

(1) Per gli oggetti non contemplati nella presente nota, prezzo a convenirsi col Direttore dell'Ufficio.

Accappatoi a spugna	L.	1,00
Gonne di filo	L.	0,50
Gonne di lana	L.	1,00
Gonne di panno	L.	0,80
Maglie di lana	L.	0,50
Maglie di colore	L.	0,40

Grembiali	L.	0,30
Giacche di lana per uomo	L.	2,50
Giacche di filo	L.	1,50
Calzoni di lana	L.	2,00
Calzoni di filo	L.	1,50
Gilet di lana	L.	1,00
Gilet di filo	L.	0,50
Abiti da bambino di filo	L.	1,00
Abiti da bambino di lana	L.	1,00
Cuffie per 5	L.	0,75
Busti da donna	L.	0,50
Fascie, ogni 2	L.	0,30
Quadrate di cotone o lino, per ogni tre	L.	0,75
Quadrate di fustagno per ogni due	L.	0,50
Scialli di lana grandi	L.	1,50
Scialletti	L.	1,00
Mutande di lana per uomo o donna	L.	0,50
Camicie di flanella	L.	0,50
Camicie di filo	L.	0,40
Giacche da donna	L.	1,50
Stracci, ogni 10	L.	1,00
Colli, ogni 5	L.	1,00
Polsi, ogni tre paia	L.	0,80
Pantaloni e giacche per bambini	L.	1,00
Lana per materassi al Kg.	L.	0,50

Il sottoscritto richiede al Municipio la lavatura delle biancherie ed a prezzi della presente tariffa, si obbliga di rimborsare la spesa.

FIRMA

Disinfezione a domicilio

Disinfezioni con soluzioni disinfettanti di locali e di tutti gli oggetti nei locali stessi contenuti che non si possono disinfettare nello Stabilimento di disinfezioni.

a) Per ogni locale (a qualunque uso destinato: scala, latrine ecc) della cubatura inferiore a mc. 20 L. 5,00.

b) Per ogni locale come sopra della cubatura di mc. 20 ai mc. 100 L. 10,00.

Per ogni 100 mc. O frazione in più il prezzo delle disinfezioni aumenterà di L. 6,00.

Disinfezioni coi vapori formaldeide di locali e di tutti gli oggetti nei locali stessi contenuti che debbano essere disinfettati allo Stabilimento.

Per ogni locale fino a mc. 100 L. 35,00

Per ogni 100 mc. o frazioni in più sino a mc. 150 L. 50,00

Disinfezioni allo Stabilimento

a) Per ogni veicolo L. 5,00.

b) Per ogni chilogrammo di biancheria disinfettata e sottoposta a lavatura L. 2,00.

La frazione di chilogrammo è calcolata come intero.

c) Per ogni quinto di metro cubo che il materiale occupa nell'apparecchio a vapore d'acqua o nelle camere di disinfezione chimica L. 0,60.

Le frazioni di quinto di mc. si calcolano come un quinto.

POLIZIA MORTUARIA

Norme relative ai decessi denunce, verifiche e disposizioni attinenti

Art. 1.

Ai termini dell'art. 55 della Legge Sanitaria, testo Unico, e dell'art. 3 del Regolamento speciale di Polizia Mortuaria 25 luglio 1892, gli esercenti la professione di medico devono in ogni caso di morte, denunciare al Sindaco la malattia che ne è stata la causa. La denuncia è consegnata direttamente, e sotto la loro responsabilità, per cura della famiglia, all'ufficio di Stato Civile.

Nei casi di morte per malattia diffusiva, della quale è obbligatoria la denuncia, i sanitari curanti debbono anche darne conoscenza all'Ufficio Comunale d'Igiene.

Art. 2.

La stessa denuncia, in mancanza del medico, è obbligatoria per i capi famiglia, i direttori di istituti, di ospedali e di qualunque altra collettività di persone conviventi, che devono trasmetterla, non più tardi di 24 ore dal decesso, all'Ufficio dello Stato Civile.

Nelle denunce di cui agli articoli precedenti, si deve indicare la età, il sesso, lo stato civile, il domicilio del defunto, la causa certa o presuntiva della morte.

Art. 4.

Ai termini degli art. 2 e 4 del regolamento di Polizia Mortuaria sopra citato, chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso, di persona priva di assistenza, o rinviene pezzi o membra di cadavere od ossa umane è obbligato farne denuncia al Sindaco, o all'Autorità di Pubblica Sicurezza. La denuncia può essere consegnata egualmente all'Ufficio dello Stato Civile, o a qualsiasi agente municipale, o negli altri luoghi destinati dal Comune.

Art. 5.

Sulla denuncia di un decesso all'Ufficio di Stato Civile, il medico incaricato della verifica necroscopica deve senza indugio accedere nella casa del defunto per adempiere a tutti gli obblighi del suo ufficio.

Art. 6.

Ove siavi un lontano sospetto di morte apparente, il medico necroscopo mette in opera i mezzi opportuni per richiamare in vita la persona e ripete la sua visita una o più volte, finché non abbia avuto la piena certezza del decesso.

Art. 7.

L'accertamento delle morti in città è un servizio spettante ai medici necroscopi, salvo negli stabilimenti sanitari nei quali è disimpegnato dai sanitari locali; nelle borgate l'accertamento è fatto dai medici condotti locali.

Art. 8.

Il medico necroscopo ha l'obbligo di sindacare la causa del decesso solamente quando:

a) siavi indizio che autorizzi il sospetto di morte per causa criminosa. In questo caso ne dà pronta denuncia all'Autorità Giudiziaria e ne fa speciale annotazione nella scheda di accertamento;

b) possa ritenere od abbia il sospetto che il decesso sia avvenuto per malattia infettiva. In questo caso ne dà avviso all'ufficio d'Igiene e suggerisce e adotta intanto quei provvedimenti di isolamento e disinfezione reclamati dalla circostanza.

Art. 9.

Nei casi di denuncia di morte di cui all'art. 4 è inviato a cura del Sindaco un medico a constatare il decesso; se questo fosse avvenuto sul pubblico suolo, è provveduto alla rimozione del cadavere. Occorrendo è informata l'Autorità di Pubblica sicurezza. Se si tratta di persona ignota, viene trasferito al deposito di osservazione municipale. Il trasporto è a cura del Comune.

Art. 10.

Nei casi rinvenimento dei resti umani di cui all'art. 4, a cura del sindaco, è inviato a visitarli un medico che ne dà avviso all'Autorità giudiziaria e poscia, avuto da questa il consenso, li fa trasferire al cimitero. Il trasporto è a cura e spese del comune.

Art. 11.

L'ufficio di Polizia mortuaria trasmette ogni giorno all'Ufficio d'Igiene l'elenco dei morti verificatisi con le indicazioni delle generalità complete (età, professione, stato civile), della malattia e sanitario curante. Esso inoltre, in modulo speciale, trasmette d'urgenza quello dei morti per malattie infettive diffusibili.

Custodia, incassatura e trasporto dei cadaveri

Art. 12.

I cadaveri, che vengono trasferiti alla sala di osservazione, sono guardati e custoditi a cura del comune. Tutti gli altri sono affidati per la custodia alle persone di famiglia o ai conviventi, che devono provvedere a che non siano lasciati in abbandono e usare tutte le precauzioni e i mezzi valevoli perché non siano impediti eventuali manifestazioni di vita.

Art. 13.

È vietato di applicare materia plastica sul viso del cadavere, per ritrarne l'effigie o la così detta *maschera*, prima che la morte sia accertata dal medico necroscopo.

Art. 14.

È proibito di rinchiudere nella cassa i cadaveri prima di 24 ore almeno dall'avvenuto decesso.

Quando questo tempo non possa essere consumato a domicilio, i cadaveri rimarranno depositati in casse aperte, nei locali appositi, a questo scopo destinati dall'Amministrazione.

Art. 15.

È vietato esporre, trasportare e seppellire cadaveri, se non nelle casse. Queste sono fornite gratuitamente a tutti quelli che non fanno richiesta di trasporto a propri mezzi e quando la loro morte non sia avvenuta in istituti ospedalieri od altri ricoveri a cui spetti tale somministrazione.

Per i cadaveri da inumare le casse sono di legno leggero e di giusta misura.

Per i cadaveri da tumulare la cassa è metallica e saldata a fuoco. La cassa metallica può essere chiusa anche in altra di legno forte.

Art. 16.

Il collocamento del cadavere nella cassa di legno e la chiusura di questa è eseguita, a richiesta della famiglia o dei conviventi, dai necrofori municipali.

Art. 17.

Il trasporto dei cadaveri è effettuato per mezzo di apposite vetture somministrate o autorizzate dal comune a termine di Legge e del Regolamento speciale di polizia mortuaria 25 luglio 1892 già. È vietato di servirsi di vetture di piazza e di qualsiasi altro mezzo di trasporto non rispondente ai requisiti di cui all'art. 21 del regolamento mortuario sopra citato.

Art. 18.

I carri funebri devono evitare nel loro percorso, per quanto è possibile, le vie principali e più frequentate, né possono fermarsi lungo la strada, se ciò non fosse richiesto da ragioni imprescindibili di servizio.

In casi speciali i trasporti possono aver luogo nelle ore e coll'itinerario che è prescritto dal Sindaco e mediante pagamento in base ad una tariffa fissata dal Comune.

Art. 19.

È vietata qualunque pompa funebre ai cadaveri di morte di vacuolo, difterite, scarlattina, tifo esantematico, colera, e di altre malattie esotiche che il Sindaco dovesse specialmente indicare. Detti cadaveri, non spogliati dei loro indumenti e avvolti in lenzuoli inzuppati nella soluzione di sublimato corrosivo al 2 per mille, sono trasportati direttamente dall'abitazione al cimitero col mezzo di apposito carro, nelle ore stabilite dal Sindaco, e senza accompagnamento di altre persone all'infuori di quelle strettamente necessarie.

Art. 20.

Ogni cadavere dall'ultima dimora deve essere trasporto direttamente al cimitero tranne il caso del trasporto fuori comune in base a decreto prefettizio. Solo il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario Comunale, può concedere che un cadavere, chiuso in cassa metallica e saldata a fuoco, dal luogo del decesso venga trasportato provvisoriamente alla chiesa vicina per essere, non più tardi di 24 ore, trasporto al cimitero.

Art. 21.

Per il trasporto di cadavere dal Comune di Palermo in altro o all'estero, devono essere eseguite le prescrizioni stabilite dagli art. 31 a 34 del regolamento di polizia mortuaria sopra citato.

La vigilanza per l'adempimento di dette prescrizioni è esercitata da un Ispettore dell'Ufficio d'Igiene, al quale viene dagli interessati corrisposta la indennità di L. 50.

Art. 22.

Allorché un cadavere venga trasportato in Palermo sia dall'estero, sia da altro comune del Regno, ne è dato avviso all'Ufficio d'Igiene per la parte che riguarda la occorrente vigilanza.

Art. 23.

Nei casi in cui si deve tenere in deposito un cadavere in attesa del trasporto del trasporto fuori del Comune o di seppellimento nello stesso cimitero, esso racchiuso in cassa metallica saldata a fuoco e collocato in apposita nicchia costrutta in buona opera muraria, intonacata internamente con cemento e chiusa ermeticamente.

Art. 24.

Tranne il caso di disposizione dell'Autorità giudiziaria, è vietato procedere ad autopsie, senza licenza del sindaco, che non la concede se non a richiesta dei parenti del defunto, i quali devono indicare il medico incaricato di eseguire l'autopsia e lo scopo di questa. La stessa domanda può essere fatta dal medico, e in questo caso deve essere accompagnata dal consenso dei parenti del defunto.

È fatta eccezione per gli istituti ospedali e per tutti gli altri casi contemplati all'art. 41 del

Regolamento speciale di polizia mortuaria già citato.

Art. 25.

L'autopsia richiesta da privati deve luogo nelle ore che saranno prescritte nella licenza, e per regola generale esclusivamente nella camera incisoria annessa al cimitero. Soltanto in circostanze assolutamente eccezionali può il Sindaco permetterla nell'abitazione del defunto, con le cautele indicate dall'ufficiale Sanitario.

Per le autopsie fatte nella sala incisoria municipale, a richiesta dei privati, è corrisposta al Comune una indennità di L. 100.

Art. 26.

È vietato asportare dopo la autopsia cadaveri o parti di essi, senza avere ottenuto prima l'autorizzazione scritta dal Direttore della scuola o dal Sindaco e previo consenso della famiglia dell'estinto, quando l'autopsia sia fatta di una scuola universitaria.

Art. 27.

È vietato procedere all'imbalsamazione di un cadavere senza averne chiesta l'autorizzazione al Sindaco, che la concede alle condizioni prescritte dagli art. 74 e 78 del Regolamento speciale di polizia mortuaria già citato.

Art. 28.

È vietato procedere ad autopsie o ad imbalsamazioni, se non dopo decorse 24 ore dalla morte nei casi ordinari, e 48 ore nei casi di morte improvvisa. Il Sindaco, inteso il parere dell'Ufficiale sanitario, può concedere una abbreviazione di questi termini, quando vi sia la putrefazione precoce del cadavere o la morte sia accertata da altri segni evidenti, e vi sia un alto interesse, perché ne venga eseguita la sezione.

Deposito di osservazione, Camera mortuaria Ossario.

Art. 29.

In ogni cimitero, comunale o privato, deve trovarsi un locale destinato a deposito di osservazione per ricevere i cadaveri che non possono rimanere nelle abitazioni il tempo necessario perché la morte sia accertata; in ogni caso l'osservazione è non meno di 24 ore.

Deve inoltre trovarsi la camera mortuaria per il deposito temporaneo di tutti gli altri cadaveri prima del seppellimento.

A questi locali è annessa la sala per le autopsie.

Art. 30.

Il deposito di osservazione, la camera mortuaria e la sala per le autopsie devono essere costruite colle norme degli art. 127 a 131 del regolamento speciale di Polizia Mortuaria sopra citato.

Art. 31.

L'ossario comune deve essere costruito in terreno asciutto e della capacità necessaria. Esso è destinato a raccogliere le ossa esumate dai campi d'inumazione.

Art. 32.

Nelle sepolture a tumulazione una delle nicchie preferibilmente centrale, nel fondo della sepoltura, può essere destinata ad ossario di famiglia.

CAP. II.

Consegna dei Cadaveri al Cimitero

Art. 33.

Nessun cadavere può essere ricevuto nel cimitero per essere inumato, tumulato, o cremato se non sia accompagnato dall'autorizzazione scritta rilasciata dall'Ufficiale dello stato civile.

Tale atto è richiesto dal custode del cimitero alla consegna di ogni cadavere.

Per i cadaveri destinati al deposito di osservazione è fatta menzione nella licenza dal medico necroscopo.

Art. 34.

Il custode del cimitero è responsabile del buon andamento dei servizi interni. Egli ha cura di adempiere regolarmente quanto è prescritto dagli art.

50 e 51 Regolamento speciale di Polizia Mortuaria sopra citato.

Trasmette alla fine di ogni mese all'Ufficio Comunale d'Igiene uno statino, contenente il numero delle inumazioni, delle tumulazioni e delle esumazioni straordinarie eseguitesi durante il mese decorso. Egli ha cura che gli operai addetti alle seppellizioni ed alle esumazioni provvedano alla pulizia ed, occorrendo, alla disinfezione personale.

Art. 35.

È permesso nel deposito di osservazione la vigilanza dei cadaveri da parte dei parenti o di chi ne fa le veci.

Art. 36.

Il custode, quando vi siano cadaveri in osservazione, ha l'obbligo di vigilare che non

siano abbandonati un solo istante e, quando ciò accada da parte di altre persone, dovrà provvedere sostituendo se stesso nella vigilanza.

Art. 37.

È vietato mandare al deposito di osservazione cadaveri di persone morte per vaiuolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera e di altre malattie esotiche che il Sindaco dovesse specialmente indicare, i quali sono inviati direttamente al cimitero e tenuti nella camera mortuaria il tempo strettamente necessario prima di essere sepolti.

Art. 38.

I medici necroscopi, oltre allo accertamento delle motri, devono invigilare sui mezzi di trasporto delle salme, condizioni dei cimiteri, specie seppellizioni e deposito di osservazione. Di qualunque inconveniente che posso notare, ne informeranno rapporto scritto l'ufficio Sanitario, da cui dipendono.

Art. 39.

Il Sindaco ordina, ove occorra, ispezioni tecnico- igieniche straordinarie, dirette a vigilare:

- a) che sia osservato il piano regolatore delle fosse nell'area destinata al seppellimento comune, e le norme di occupazione;
- b) che le fosse siano scavate alla profondità stabilita, e ricolme secondo le istruzioni contenute nel regolamento speciale di polizia mortuaria;
- c) che l'estensione dell'area destinata al seppellimento sia mantenuta ingiusto rapporto al numero dei morti da seppellirvi;
- d) che gli scoli d'acque meteoriche e i drenaggi siano sufficienti e regolarmente mantenuti;
- e) che le sepolture destinate a tumulazioni definitive o temporanee, siano costrutte e cementate in modo da impedire filtrazioni;
- f) che la camera mortuaria, la sala di osservazione e quella annessa per le autopsie a l'ossario, siano nelle condizioni volute dal suddetto regolamento speciale di polizia mortuaria;
- g) che la manutenzione delle tombe sia fatta con diligenze e siano riparati o rimossi i monumenti pericolanti.

Le suddette ispezioni tecnico-igieniche devono rivolgersi anche a rilevare:

- a) l'integrità e il buono stato del muro di cinta;
- b) il livello della falda d'acqua e se vi sia pericolo d'inquinamento per le falde acque di luoghi abitati;
- c) se le case che potessero sorgere all'intorno siano alla distanza dal cimitero voluta dalla legge.

Inumazione, Tumulazione, Cremazione Esumazione.

Art. 40.

La seppezzione nelle fosse comuni deve essere fatta in fossa separata per ciascun cadavere. Solamente madre e feto, morti nell'atto del parto, possono essere rinchiusi in una cassa e seppelliti nella stessa sepoltura.

Art. 41.

Nelle seppellizioni di cui all'articolo precedente i cadaveri debbono essere chiusi in casse di legno leggiero.
È proibito nelle inumazioni l'uso di casse metalliche o di altro materiale non facilmente decomponibile.

Art. 42.

Per la costruzione delle fosse comuni, per l'occupazione di esse nei campi inumazione, devono adottarsi le norme stabilite dagli art. 55 a 61 del Regolamento speciale di Polizia Mortuaria sopra citato.

Art. 43.

Nei campi di inumazione una zona di terreno deve essere appartata e destinata al seppellimento di cadaveri di individui morti per vaiuolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera o per altra malattia contagiosa di origine esotica.

Art. 44.

La tumulazione, definitiva o provvisoria, deve farsi in nicchie destinate per un solo cadavere costruite in modo essere da essere impermeabili, ai termini dell'art. 63 del citato regolamento di Polizia Mortuaria.
I cadaveri da tumularsi devono essere in ogni modo chiusi in casa metallica saldata a fuoco.

Art. 45.

È proibito nei cimiteri mantenere insepolti più di 24 le salme anche quando siano state chiuse in cassa metallica, salvo di richiesta dall'Autorità Giudiziaria o di necessità riconosciuta dal medico necroscopo.

Art. 46.

Nel caso di costruzione di ara crematoria entro il cimitero, la cremazione è disciplinata dagli articoli 65 e seguenti del Regolamento speciale di Polizia Mortuaria sopra citato e 198 della Legge Sanitaria (Testo Unico).

La cremazione allora è autorizzata dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 45.

Le esumazioni, che hanno luogo quando è scorso il decennio dal seppellimento, sono ordinate e fatte di ufficio. Per esse non occorre ordine né permesso speciale. Le esumazioni straordinarie, cioè quelle di cadaveri seppelliti da meno di 10 anni, tranne il caso di indagini nell'interesse della giustizia, debbono essere autorizzate dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario Comunale.

Art. 46.

Tranne il caso di speciale disposizione della Autorità Giudiziaria, o di ragioni necessarie nello interesse pubblico profilattico, non è permessa la esumazione di qualunque cadavere se non è trascorso un anno dal seppellimento. Se il decesso è avvenuto per malattia infettiva, l'esumazione è fatta con disinfezione e col pagamento delle indennità come nell'articolo seguente.

Art. 49.

Nelle esumazioni delle salme decesse per malattie infettive e chiuse in cassa metallico saldata a fuoco, se l'operazione è fatta entro l'anno del decesso, è obbligatoria la disinfezione. Per questa disinfezione gli interessati sono obbligati al pagamento di L. 10 versarsi alla Cassa Comunale e L.20 al disinfettatore designato a compiere l'operazione.

Art. 50.

Ad eccezione dei casi cui venga ordinata dall'Autorità Giudiziaria o richiesta da necessarie indagini dall'Ufficio d'Igiene, non è concessa una esumazione straordinaria nei mesi da maggio a tutto settembre.

Art. 51.

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto per vaiuolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera, o altra malattia contagiosa diffusibile di origine esotica, se non scorsi tre anni dalla morte, sentito il parere del medico Provinciale. In questi casi nelle esumazioni è obbligatoria la disinfezione a pagamento stabilita dall'art. 49.

Art. 52.

Durante una epidemia di una malattia di origine esotica, il Sindaco può ordinare, in qualunque epoca dell'anno, che venga sospesa qualunque esumazione e che vengano chiusi al pubblico i cimiteri fino a quando sarà riconosciuto necessario dall'Autorità

Sanitaria Comunale.

Art. 53.

Nel caso di cui all'articolo precedente il personale, addetto al trasporto ed al seppellimento dei cadaveri degli individui morti per malattie contagiose, resta direttamente ed esclusivamente alla dipendenza dell'Uff. Comunale d'Igiene.

Art. 54.

Il trasferimento di salma tumulata dalla sepoltura dove si trova in altra a tumulazione e il trasporto da un cimitero ad un altro del Comune o fuori Comune, può essere autorizzato entro il primo anno dal decesso solo in seguito ad accertamento che la morte non sia avvenuta per vaiuolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, o per altra malattia contagiosa di origine esotica (colera, febbre gialla, peste bubonica).

Art. 55.

Per il trasferimento l'anno di salma tumulata di individuo morto per una delle malattie contagiose di cui nell'articolo precedente, occorre il parere del medico Provinciale e la disinfezione.

CAP.III.

Impianto di cimiteri e di sepolture private

Art. 56.

Per quando riguarda l'impianto di cimiteri e di sepolture private entro e fuori di essi provvedono gli art. 88 e seguenti della parte relativa del regolamento speciale di Polizia Mortuaria sopra citato, in conformità delle disposizioni della legge sanitaria 1 agosto 1907, Testo Unico.