



REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

(ADOTTATO CON DELIBERA DI C.C. N. 38 DEL 21/04/1970)

(MODIFICATO CON ATTO DI C.C. N. 99 DEL 19/11/2004)

(RETTIFICATO CON DELIBERA DI C.C. N. 37 DEL 29/04/2005)

(MODIFICATO CON ATTO COMM. PREF. C.C. N. 02 DEL 04.01.2007)

TITOLO PRIMO
VIGILANZA E ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA

CAPITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Alla tutela della sanità e dell’igiene pubblica nel territorio del Comune provvedendo il sindaco e l’Ufficiale Sanitario nei limiti delle rispettive competenze, avvalendosi del personale dell’ufficio di Igiene, con il concorso, ove occorra, degli altri Uffici e servizi comunali.

L’attività dell’ufficio Veterinario Comunale è regolata dalle norme contenute negli art. 3 e 4 D.P.R. 21/2/1951, N. 264 e dal Regolamento locale.

Art. 2 – L’ufficiale Sanitario quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell’esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale col quale corrisponde.

Egli, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore:

Vigila nell’ambito del territorio comunale sulla salute pubblica, adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica, che non comportino impegni di spesa o conseguenze patrimoniali a carico del Comune;

Cura l’osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell’amministrazione comunale nella elaborazione e nell’esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

Dirige tutti i servizi comunali d’igiene e di sanità pubblica di sua competenza;

Impiega il personale di ogni ordine e grado facente parte dell’Ufficio d’Igiene e Sanità del Comune;

Interviene nel funzionamento e controllo di tutti i servizi aventi caratteri igienico – sanitari assistenziali che sono esercitati direttamente e indirettamente dal Comune;

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

CAPITOLO II
ASSISTENZA SANITARIA GRATUITA

Art. 3 – Il Comune provvede all’assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali, presidi medico-chirurgici, apparecchi di protesi, per tutte le persone che siano iscritte nell’elenco degli aventi diritto all’assistenza sanitaria gratuita.

Il Sindaco provvede ogni anno all’iscrizione nell’elenco predetto delle persone che ne facciano domanda e risultino in condizioni economiche disagiate, previa adozione di apposita delibera della Giunta Municipale.

Art. 4 – Gli ammessi all’assistenza gratuita è consegnato un libretto al capo famiglia e valevole per le persone in esso iscritte:

il libretto costituisce il titolo necessario per ottenere le prestazioni gratuite.

Ai richiedenti che ne abbiano speciale urgenza, viene rilasciata una carta provvisoria per ottenere le sole prestazioni medico-chirurgiche e farmaceutiche, ma non gli apparecchi di protesi né presidi ortopedici. Hanno diritto alla cura gratuita ed alla somministrazione dei medicinali gli illegittimi affidati ai privati ai sensi di legge.

Art. 5 - L’assistenza medico-chirurgica ed ostetriche è, dal Comune, fornita a mezzo dei medici e delle ostetriche condotte, i quali prestano la loro opera agli aventi diritto che abitano nella zona ad ognuno assegnata. Apposito regolamento, redatto ed approvato in conformità dell’art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici-chirurgici e delle ostetriche, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Art. 6 – Il Comune provvede alla somministrazione gratuita dei medicinali e presidi medico-chirurgici agli iscritti all’assistenza a carico del Comune. La prescrizione dei medicinali è

riservata ai medici condotti ed all'Ufficiale Sanitario, i quali devono attenersi alle direttive dell'Amministrazione comunale.

Art. 7 - Il Comune provvede al ricovero in ospedale degli assistiti che ne hanno diritto ai sensi delle vigenti leggi sull'assistenza e beneficenza. Il medico condotto invia gli ammalati acuti, che ne abbiano necessità, direttamente in ospedale. La ospedalizzazione di malati subacuti e cronici e di quelli che devono essere sottoposti ad interventi di elezione non urgenti deve essere preventivamente ratificata dall'Ufficiale Sanitario. L'Ufficiale Sanitario provvede al controllo delle necessità dei ricoveri, propone al Sindaco il declino nell'onere di ospedalità. L'Ufficiale Sanitario visiterà i malati ricoverati a carico comunale, per controllare il decorso della malattia, il suo trattamento e stabilire la durata del ricovero.

CAPITOLO III VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

Art. 8 - Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono fatte dall'Ufficiale Sanitario direttamente o a mezzo del personale dell'ufficio Comunale d'Igiene da lui appositamente incaricato di volta in volta. Detto personale è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco, laboratori, opifici ed ove si compie il lavoro in comune, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste e divertimenti ed ogni luogo nel quale si eserciti o si sospetti venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria e che possa influire sull'igiene e sanità pubblica o sull'igiene del lavoro.

Art. 9 - Chi provvede all'ispezione sanitaria, quando trova motivi di contravvenzione, deve redigere apposito verbale.

Art. 10 - I medici, le A.S.V., le ostetriche e tutto l'altro personale dell'Ufficio di Igiene, secondo le rispettive competenze, sono tenuti a riferire all'Ufficiale Sanitario quando loro risulti in ordine agli inconvenienti igienici ed alle manchevolezze che si verificano nell'ambito del territorio e dei servizi che essi si disimpegnano.

Art. 11 - Al personale addetto ai servizi di vigilanza è proibito:

- a) Di applicarsi o, comunque, di avere interesse direttamente od indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;
- b) Di comunicare ad altri i risultati o le conclusioni delle ispezioni o delle perizie.

CAPITOLO IV VIGILANZA SULLE PROFESSIONI E ARTI SANITARIE

Art. 12 - Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria o ausiliaria, o un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di persone, enti, istituti, ecc. deve far registrare il relativo titolo di abilitazione dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 13 - L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario. Non sono soggetti alla preventiva autorizzazione l'apertura e l'esercizio degli ambulatori privati dei medici annessi al loro studio, nonché degli ambulatori degli stabilimenti balneari limitatamente, per questi ultimi, al periodo di tempo stagionale alla loro attività.

Art. 14 - Le attività suddette possono essere autorizzate anche a favore di chi non sia medico, purché siano dirette da sanitari abilitati all'esercizio professionale.

Art. 15 - A norma delle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale d'Igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- a) Degli esercenti le professioni sanitarie;
- b) Degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
- c) Degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
- d) Delle esercenti il baliatico;

- e) Dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- f) Dei barbieri e bevande;
- g) Del personale addetto alla produzione e al commercio del latte;
- h) Dei panettieri, pastai e pasticciere.

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed i mestieri sopra elencati, hanno l'obbligo di richiedere le iscrizioni nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio comunale.

Art. 16 – L'orario delle farmacie per la somministrazione dei medicinali al pubblico è disposto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e in conformità delle norme stabilite dal Medico Provinciale.

Art. 17 – L'Ufficio di Igiene e Sanità esercita la vigilanza su droghieri, fabbricanti di prodotti chimici o chiunque in qualsiasi modo faccia commercio di veleni, di colori e di prodotti chimici per uso industriale ed agricolo, ai sensi degli art 146 e 147 del T.U. delle leggi sanitarie controllando:

- a) Che essi tengono sostanze velenose in armadi chiusi a chiave e in recipienti con l'indicazione del contenuto e il contrassegno del veleno;
- b) Che tengano aggiornato il registro delle vendite delle sostanze suddette annotandovi con precisione la generalità, il domicilio e la professione o qualità dei compratori e la quantità di prodotto venduto.

Art. 18 - La licenza di commercio per la vendita di presidi medico- chirurgici, viene rilasciata dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario, solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliare delle professioni sanitarie o proponga alla vendita altra persona che possieda il regolare titolo.

Art. 19 - Ogni ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri , che sono forniti dall'autorità sanitaria comunale, e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale abbia assistito. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica alla fine di ciascun mese all'Ufficiale Sanitario che vi oppone il proprio visto. Il contenuto del registro dei parti e quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 23 giugno 1927, n. 1070.

Art. 20 – Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e, qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, i familiari hanno l'obbligo di promuoverne l'intervento per far redigere l'apposito certificato di assistenza.

Art. 21 - I medici chirurghi e le ostetriche devono denunciare all'Ufficiale Sanitario, entro 2 giorni dall'avvenuta assistenza al parto, la nascita di ogni di ogni infante deforme o immaturo.

Art. 22 - Sono proibite sul suolo pubblico le attività, alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

Art. 23 - La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori e stabilimenti balneari diffuse a mezzo della stampa o con qualsiasi altro mezzi (targhe ecc.), debbono essere preventivamente autorizzate dal Sindaco a norma dell'art. 25 del D.P.R. 10 giugno 1955 n. 854. Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliare e le arti ausiliare delle professioni sanitarie.

CAPITOLO V VIGILANZA E ASSISTENZA NELLE SCUOLE

Art. 24 - I servizi per la vigilanza e tutela della salute della popolazione scolastica ed istituzioni affini, vengono espletati secondo le norme contenute nel titolo III del D.P.R. 11/02/1961, n. 264, che s'intendono qui integralmente riportate.

Art. 25 - Il personale addetto al servizio medico scolastico è espressione, nell'ambito della scuola, del Ministero della Sanità, di cui costituisce uno dei mezzi tecnicamente idonei e competenti

per il conseguimento dei fini di tutela della salute pubblica prevista dall'art. 3 della Costituzione della Repubblica Italiana.

Art. 26 – Il Medico scolastico rappresenta, nell'ambito della scuola, l'Ufficiale Sanitario nei riguardi dell'intera popolazione. Durante il servizio, il medico scolastico non può espletare attività professionali a titolo privato. Il medico scolastico risponde del suo operato all'Ufficiale Sanitario al Medico Provinciale ed al Sindaco.

Art. 27 - L'Amministrazione Comunale fornisce gli ambienti gratuitamente per il funzionamento dei servizi. Gli ambienti devono essere possibilmente ubicati nell'edificio scolastico. Essi devono essere dichiarati idonei allo scopo dall'Ufficiale Sanitario e devono rispondere ai requisiti di cui a successivi articoli.

Art. 28 – I locali di cui al precedente articolo, saranno appositamente attrezzati per il servizio sanitario, nonché dotati all'occorrenza per eventuali esigenze di soccorsi d'urgenza, per conto dell'Amministrazione Comunale. La sala di visita medica, deve avere almeno le dimensioni prescritte dal D.P.R. 01/12/1956 sull'edilizia scolastica e deve essere convenientemente illuminata e riscaldata. Essa è riservata al Medico ed al personale e deve consentire l'esame individuale degli assistiti e l'espletamento di ogni altra attività medica connessa con il servizio medico scolastico. Detta stanza deve comunque contenere:

- a) Mobili metallici (scrivania, 3 sedie, lettino per visita medica, armadio e tavolino) e arredamento accessorio;
- b) Sussidi per esami clinici (fonendoscopio, abbassalingua, sfigmometro, bilancia con altimetro, nastro metrico, tavolo ortopedico, termometro clinico);
- c) Strumentario per piccoli interventi (pinze, forbici, bisturi, vaccinostilo) inoltre, siringhe, aghi, sterilizzatrice elettrica, apparecchiatura per aerosolterapia, ecc...);
- d) Materiale di pronto soccorso e per piccole medicazioni, analgetici, analgesici, disinfettanti, cotone, garza, bende, cerotti, ecc..)
- e) Mezzi audiovisivi per lo svolgimento di attività di educazione sanitaria (proiettori), filmi, diapositive, pieghevoli di propaganda, cartelloni murali, ecc..

Inoltre deve disporre di cappe per il personale sanitario, di mezzi per raccogliere materiale di esame, di un porta rifiuti a chiusura automatica, di un lavandino ad acqua corrente e di un proprio servizio igienico. Presso la sala di visita medica devono essere tenuti:

Il registro delle visite ambulatoriali;

Il registro delle vaccinazioni, delle rivaccinazioni e delle operazioni immunitarie, eseguite nella scuola;

Il foglio sanitario di classe secondo modello allegato;

Il registro delle disinfezioni e disinfestazione;

Copia delle relazioni e delle proposte all'Ufficiale Sanitario ed al Capo dell'Istituto nonché delle annotazioni delle visite fatte dalle Autorità Sanitarie e delle loro osservazioni;

Copia dell'inventario dell'arredamento e del mobilio.

Nell'armadio a chiave saranno custodite dal Medico Scolastico le pratiche soggette a segreto professionale e propriamente:

Le cartelle sanitarie;

I rapporti delle indagini familiari;

I risultati degli accertamenti diagnostici;

I dati relativi alle visite fiscali, di esse nessuno potrà prendere visione senza l'autorizzazione del Medico Provinciale.

Art. 29 - Il Medico scolastico, oltre a quanto previsto dal regolamento 9 ottobre 1921, n. 1981 e dal precedente art. 26, assolve durante l'orario di servizio, che coincide con l'orario scolastico:

- a) A compiti di medicina preventiva, di cui al successivo art. 30;
- b) Compiti di vigilanza igienico-sanitaria, di cui al successivo art.31;
- c) Compiti di educazione sanitaria, di cui al successivo art. 32;
- d) Compiti di consulenza per questioni sanitarie, di cui al successivo art. 33;
- e) Ed infine a compiti organizzativo-direttivo scolastico, di cui al successivo art. 34.

Art. 30 – Per quanto attiene la medicina preventiva al Medico scolastico, fra l'altro;

- 1) Effettua all'inizio dell'anno scolastico una visita sommaria a tutta la popolazione scolastica selezionando i soggetti bisognosi di particolari accertamenti;
- 2) Sottopone ad accurata visita sia i selezionati di cui sopra sia i nuovi iscritti rispettivamente aggiornato e compilando le cartelle sanitarie;
- 3) Invita se necessario, tramite la Direzione della scuola, i familiari a presenziare alle visite di cui al precedente comma, informandoli dei risultati diagnostici e suggerendo gli eventuali provvedimenti da adottare onde portare gli alunni ad un miglior rendimento scolastico;
- 4) Visita, prima dell'ammissione, gli alunni che vengono iscritti alla frequenza durante l'anno scolastico;
- 5) Informa il Dirigente scolastico circa i rilievi diagnostici limitatamente a quello che può essere utile per migliore conoscenza dell'allievo al fine di facilitare l'attività scolastica;
- 6) Controlla lo stato immunitario dei familiari, esegue vaccinazioni, rivaccinazioni, iniezioni di richiamo nonché la ricerca di eventuali portatori e la loro bonifica, secondo le istruzioni ricevute dall'Ufficiale Sanitario.
- 7) Cura l'efficienza del pronto soccorso e certifica per gli eventuali infortuni verificatosi nell'ambito della scuola;
- 8) Propone al capo dell'Istituto l'esonero dalle lezioni di educazione fisica, l'assegnazione a scuole speciali od in classi differenziali, nonché l'invito in colonie climatiche agli Enti competenti;
- 9) Provvede alla registrazione delle operazioni indicate in ciascuno dei comma precedenti, la cura di tenere aggiornati i registri stessi, provvede alla compilazione, aggiornamento e custodia delle cartelle sanitario-scolastiche che sono conservate sotto il vincolo del segreto professionale;
- 10) Si accerta dell'esecuzione delle operazioni di disinfezione che si effettuano nell'ambito della scuola.

Art. 31 – Per quanto attiene la vigilanza igienico-sanitaria, il medico scolastico:

Vigila sulle condizioni igieniche dei locali scolastici, ed in particolare sulle condizioni di aerazione, di illuminazione, di riscaldamento e arredamento delle aule richiamando sulle eventuali deficienze l'attenzione del Capo dell'Istituto e dell'Ufficiale Sanitario.

A tal fine esegue almeno una visita al mese a tutto l'edificio scolastico. Dopo l'ultima visita dell'anno scolastico segnala al Capo dell'Istituto ed all'Ufficiale Sanitario gli inconvenienti rimovibili durante le vacanze affinché, ciascuno nella propria competenza possa provvedervi;

Sorveglia perché i cibi e le bevande, destinati alla popolazione scolastica siano rispondenti per qualità, quantità e preparazione alle norme igieniche. Sottopone il personale addetto alla refezione scolastica ai prelievi di materiale patologico diretti ad escludere la presenza di portatori di germi patogeni e, se nel caso, fa osservare le norme profilattiche previste dalla legge e dai regolamenti sanitari per gli addetti alle manipolazioni di alimenti;

Vigila sul funzionamento dei servizi assistenziali ascoltati nella scuola.

Art. 32 - Per quanto riguarda l'educazione sanitaria il Medico scolastico:

- 1) Collabora con il Dirigente scolastico sia all'azione di informazione e di aggiornamento in materia sanitaria del personale insegnante sia all'educazione sanitaria degli scolari;
- 2) Provvede a mantenere i rapporti tra la scuola ed i Centri di Educazione Sanitaria;
- 3) Si interessa perché l'azione di educazione sanitaria sia estesa dalla scuola alla famiglia.

Art. 33 - Per quanto riguarda i compiti di consulenza il Medico scolastico :

- 1) E' tenuto a prestare al Dirigente scolastico la sua competenza tecnica per questioni di medicina fiscale, d'igiene e di sanità ambientale e per tutti i problemi di natura sanitaria su cui può essere interpellato;
- 2) Si pone a disposizione degli insegnamenti per la soluzione dei problemi di competenza sanitaria che possono sorgere in ciascuna classe;
- 3) Si pone a disposizione dei genitori per quelle informazioni e quei quesiti che ritengono di rimuovergli per chiarire l'influenza degli studi sulla salute dei figli;
- 4) Presta la sua collaborazione ai Centri di orientamento professionale.

Art. 34 - Per quanto riguarda l'organizzazione e direzione del servizio di sua competenza, il Medico scolastico:

- 1) Propone al Dirigente scolastico gli orari di funzionamento del suo servizio e cura che intercorrono i migliori rapporti fra il personale, che da lui dipende, e il personale insegnante;
- 2) Dispone del personale dipendente in quanto gli è consentito, e lo impiega nel modo più redditizio per il conseguimento dei fini d'istituto, conformemente alle direttive, che riceve dalle competenti autorità superiori;
- 3) Cura la buona manutenzione dei locali, in cui ha sede il servizio, il loro arredamento e la loro attrezzatura, del cui inventario conserva copia;
- 4) Compila il rapporto statistico mensile, che invia: all'Ufficiale Sanitario ed al dirigente scolastico fornendo tutti gli elementi utili a rappresentare il servizio svolto.

Art. 35 - quando il Medico scolastico abbia il sospetto che qualcuno, facente parte del personale scolastico, è affetto da malattia trasmissibile o da una infermità che può essere di danno agli alunni, è tenuto ad informare, per lettera ed in modo riservato, il Dirigente scolastico e l'Ufficiale Sanitario per gli eventuali provvedimenti di competenza. Se motivi profilattici fanno ritenere necessario la chiusura della scuola o classi, il Medico scolastico avanza la proposta all'Ufficiale Sanitario. La chiusura della scuola deve essere considerata come un provvedimento eccezionale.

Art. 36 - Gli alunni non possono essere riammessi a frequentare la scuola, dopo un'assenza superiore a cinque giorni dovuta a motivi di salute, senza certificato medico rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. Il certificato deve essere annotato in apposito registro dal Medico scolastico. L'Ufficiale Sanitario, per esercitare la funzione di vigilanza sulle collettività infantili e giovanili degli istituti di istruzione privata, può avvalersi dell'opera del Medico scolastico.

Art. 37 - Il servizio di medicina scolastica specialistica comprende accertamenti diagnostici ed eventuali prescrizioni con finalità di medicina riguardanti:

1. le imperfezioni e le malattie dentarie;
2. le imperfezioni o malattie dell'apparato visivo;
3. l'adenoidismo e le malattie otorinolaringoiatriche in genere;
4. le malattie parassitarie, sia cutanee che intestinali;
5. il reumatismo e la cardiopatia;
6. i dimorfismi, i paramorfismi e le alterazioni dello sviluppo psicofisico;
7. le dislalie e i disturbi emendabili del linguaggio e dell'audizione;
8. l'igiene mentale;
9. la nutrizione;
10. le infermità ed imperfezioni che possono rientrare nell'elenco delle malattie sociali di cui al D.M. del 22/12/1961 (G.U. del 20/03/1962).

Art. 38 - Quando in ambiente al di fuori della scuola (dispensari, ambulatori, ospedali, centri diagnostici, ecc...) si procede ad operazioni diagnostiche profilattiche su intere classi, come ad esempio:

indagini di massa, schermografie, vaccinazioni, indagine sull'acutezza visiva ed acustica, ecc.. Il Dirigente scolastico dispone che un insegnante sia presente e vigili sulla scolaresca.

Art. 39 - Agli accertamenti diagnostici specialistici lo scolaro sarà inviato, su proposta del Medico scolastico, dopo che la famiglia ne sia stata informata ed abbia dato il suo consenso. Analoga norma si osserva per l'applicazione di misure profilattiche non obbligatorie per legge (rivaccinazioni - vaccinazioni - reazioni immunitarie, ecc..). Per le prestazioni di cui sopra, quando l'ambiente scolastico non offra possibilità, gli alunni saranno agli ambulatori specialistici, o in quelli convenzionati o comunque a disposizione del servizio medico scolastico.

Art. 40 - Il medico scolastico invita per scopi diagnostici e preventivi i bimbi che presentino imperfezioni previste dall'art. 37 agli specialisti convenzionati dal Comune negli orari stabiliti dall'Amministrazione Comunale. Gli specialisti inoltre sono tenuti a prestare la loro opera anche presso le scuole.

Art. 41 - In ogni scuola dovranno essere segnalati al Medico scolastico quegli alunni nei quali si sospettino difetti sensoriali, psichici o fisici. Per i sospetti minoritari psichici il Medico scolastico

richiederà, previa intesa con i genitori, la visita dello specialista del più vicino centro di igiene mentale, che deciderà sui provvedimenti da adottare e sull'eventuale intervento degli Enti tenuti in parte o totalmente all'assistenza medico-psico pedagogica. Per quanto riguarda i sensoriali e i minorati fisici saranno adottati caso per caso provvedimenti concordati tra insegnanti, medico scolastico e capo famiglia.

Art. 42 – Le scuole speciali dirette da Dirigenti scolastici specializzati, debbono avere un servizio sanitario proprio, disciplinato da un proprio regolamento. Il Medico, responsabile di tale servizio, deve poter seguire l'andamento dell'insegnamento, nonché gli effetti della vita scolastica sui singoli bambini, e caso per caso, deve suggerire per iscritto al Direttore quanto ritiene necessario per rendere efficace l'assistenza medico-pedagogica. Nel caso che gli insegnanti non si attengono ai suggerimenti del medico scolastico, questi segnala l'inosservanza all'Ufficiale Sanitario che invoca l'intervento del Provveditorato agli Studi.

Art. 43 – Collaborazione fra medici scolastici e capi Istituti. Il servizio medico scolastico, svolgendosi nell'ambiente della scuola, entra a fare parte integrale della scuola stessa. Il Dirigente scolastico favorisce l'espletamento dei compiti del Medico scolastico e del personale addetto ai servizi sanitari, e determina, rapporti di stretta e cordiale collaborazione e di reciproca integrazione per la più armonica e completa conoscenza fisico-psichica degli alunni. Il capo dell'Istituto può richiedere l'intervento del Medico scolastico sia per la necessità igienico-sanitaria sia per i controlli medico-legali, sia per i consigli e pareri su tutti i problemi di carattere igienico-sanitario riguardanti il suo Istituto. Il Dirigente scolastico, oltre a quelle facoltà derivategli si dalle norme contenute nei precedenti articoli.:

- a) informa il Medico scolastico di tutto ciò che può interessare il servizio e propone quanto a suo giudizio può renderlo migliore;
- b) concorda sulle proposte di provvedimenti profilattici avanzategli dal Medico scolastico e su qualsiasi indagine e ricerca di massa voglia farsi su tutta o su parte della scolaresca;
- c) può richiedere direttamente al Medico scolastico i dati dimostrativi del servizio medico scolastico.

Art. 44 – Segreto professionale. Il Dirigente scolastico non può richiedere al Medico scolastico notizie che comportino la violazione del segreto professionale, né può prendere visione delle schede biologiche e degli atti sanitari ed allegati; così pure non può richiedere al medico scolastico indagini diagnostiche o interventi sanitari che non abbiano interesse con l'attività scolastica e che non siano preventivamente autorizzati dai familiari o dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 45 – Il Dirigente scolastico alla fine dell'anno scolastico all'Ufficiale Sanitario una relazione sul servizio avanzando proposte per eventuale suo miglioramento del servizio che sarà esaminata dall'Ufficiale Sanitario e dal medico scolastico.

Art. 46 – Collaborazione fra medici scolastici e familiari degli alunni. Il Medico scolastico, nell'interesse sanitario degli alunni, può avere diretti rapporti con i familiari responsabili e pertanto può anche convocarli presso la sala di visita medica. Il medico scolastico stabilisce, d'intesa con il dirigente scolastico, i giorni della settimana e l'ora in cui riceve i familiari. Se dopo due inviti rivoltigli dal medico scolastico ne informa il dirigente scolastico perché questi, se crede, possa rinnovare l'invito o adottare altro provvedimento.

Art. 47 - Le risposte dei familiari, a richiesta di interventi diagnostici o di misure profilattiche nei riguardi degli alunni, debbono essere allegate alla cartella sanitaria.

Art. 48 - Il medico scolastico, sia a mezzo di rapporti diretti, sia a mezzo del personale posto alle proprie dipendenze, deve cercare di illustrare ai familiari le finalità del servizio medico scolastico e la necessità della loro collaborazione. A tal fine si possono promuovere riunioni familiari, proponendole al Dirigente scolastico. Tali riunioni debbono essere fatte possibilmente tra gruppi di classi ed il loro svolgimento deve essere invitato a partecipare alla riunione stessa.

Art. 49 - Il medico scolastico deve porre ogni cura affinché i familiari degli alunni abbiano la sensazione che nell'ambiente scolastico il segreto professionale è vincolante e che non vuole interferire negli interessi e nelle attribuzioni sanitarie della famiglia, ma solo consigliare ed agire per il comune bene dell'alunno.

Art. 50 – Per quanto non previsto nel presente regolamento sono da tenersi presenti le disposizioni contenute nel D.P.R. 11/02/1961, n. 264, le vigenti leggi sanitarie ed il regolamento organico del personale del Comune.

TITOLO SECONDO **PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE**

CAPITOLO I **MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO**

Art. 51 - Il Comune provvede alla profilassi delle malattie infettive con l'azione integrativa, se occorre, dell'Amministrazione Provinciale.

Art. 52 - L'Ufficiale Sanitario riceve le denunce di malattie infettive e diffuse o sospette di esserlo presentate dai medici o da altre persone cui competono e adotta o promuove le misure occorrenti per impedirne la diffusione.

Art. 53 - Le malattie, infettive, diffuse conclamate o sospette, soggette a denuncia e per le quali l'Ufficiale Sanitario interviene, sono quelle indicate nell'elenco approvato ai sensi dell'articolo 253 T.U. II.ss. Per altre forme infettive diffuse, che non siano comprese in detto elenco, l'Autorità Sanitaria Comunale può disporre le misure ritenute necessarie nelle particolari situazioni, considerati il pericolo di diffusione o altri elementi di danno per la salute pubblica.

Art. 54 - Tutti i medici chirurgici che, in ragione della loro professione, siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva diffusa o sospetta di esserlo, devono farne sollecita denuncia, per iscritto, all'Ufficio di Igiene e Sanità, aggiungendo tutte le indicazioni necessarie all'identificazione del malato, della sua dimora, e dei parenti e conviventi che frequentano a qualsiasi titolo scuole, uffici, opifici, o che attendono alla manipolazione o alla vendita di sostanze alimentari. La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'Ufficio d'Igiene. La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'Ufficio d'Igiene. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

Art. 55 – L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori delle scuole, collegi, educatori, istituti di ricovero e cure, opifici, industrie ai proprietari e conduttori di vaccherie e latterie, agli albergatori ed affittacamere, per i casi di malattie infettive che si verificano nelle rispettive collettività.

Art. 56 - L'Ufficio d'Igiene raccoglie, nell'interesse della tutela della salute pubblica, anche segnalazioni di cittadini non medici che si qualificano firmando uno scritto o dando altre indicazioni sulla loro persona e le mette in istruttoria per accertarne la consistenza e la necessità di eventuali provvedimenti sanitari.

Art. 57 – Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o per mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'accertamento diagnostico, all'inchiesta epidemiologica ed alla raccolta, quanto occorre, del materiale patologico da inviare per gli esami, al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi. Egli valuta, le condizioni igieniche ambientati ai fini della profilassi e dispone per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti; le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia. Segnala sollecitamente al Medico Provinciale i casi di particolare interesse ai fini profilattici.

Art. 58 - L'ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, ne informa i familiari dell'ammalato e invita ad uniformarsi. In caso di rifiuto o di altra eccezione, promuove i necessari provvedimenti d'urgenza.

Art. 59 – Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alla persona che lo assiste, che ne assumono la completa responsabilità. Tanto il medico curante quanto i familiari e la persona addetta all'assistenza, hanno l'obbligo durante la malattia ed

il periodo di convalescenza, cioè fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 60 – Il ricovero di reparto di isolamento viene disposto dal Sindaco, quando l'Ufficiale Sanitario ritiene inadeguato o inefficace l'isolamento fiduciario.

Art. 61 - Il periodo di isolamento o di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili e loro conviventi o contatti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le apposite istruzioni.

Art. 62 - Gli individui portatori di germi patogeni o di infezioni virali, batteriche o protozooarie, inapparenti o compatibili con l'ordinaria attività, nonché quelle persone che siano venute in contatto con materiale, animali e persone infette, possono essere sottoposte a particolari misure di profilassi che sono disposte dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 63 - Il trasporto di ammalati di forme infettive diffuse deve, di regola, essere fatto mediante autolettighe. In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata. Il mezzo di trasporto (autolettiga o vettura pubblica o privata) appena effettuato il servizio deve essere immediatamente disinfettata a carico del Comune.

Art. 64 – I morti per malattie infettive, diffuse appena trascorso il periodo di osservazione devono essere riposti nella cassa con gli indumenti dei quali sono rivestiti, ed avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzioni disinfettante .

Art. 65 - E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci e personali nonché di tutti gli altri oggetti che possono essere stati a contatto con ammalati di malattie infettive. Anche le acque di lavaggio, le feci, le urine, gli sputi, i prodotti di desquamazione, peli, capelli, ed ogni altra specie di materiale organico infetto, prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.

Art. 66 – E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di lavoro o di studio frequentati da detti ammalati.

Art. 67 - E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato di malattie infettive, biancheria, vestiario ed altri oggetti prima che siano stati disinfettati.

Art. 68 – E' vietato consegnare gli effetti personali e lettereci di ammalati infettivi al lavandaio o di passarli al bucato, prima che siano stati disinfettati.

Art. 69 - Le persone che frequentano collettività e che risultano infestate da ectoparassiti (acard, pulci, pidocchi) devono essere sottoposte a trattamento disinfettante, tanto della superficie corporea, quanto degli indumenti ed eventuali successive pratiche di pulizia. Anche gli ambienti e gli oggetti infestati devono essere sottoposti a bonifica.

Art. 70 – Il personale dell'ufficio d'Igiene vigila sulla completa e continua osservanza delle misure di profilasso ordinate.

Art. 71 – Per ragioni di profilassi è vietata la vendita e l'affitto di abiti usati, costumi e di difetti d'uso personale di qualunque genere che non risultino nuovi, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione. Il metodo di disinfezione da eseguire nei singoli casi in ragione della natura e dell'uso degli oggetti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario. Gli oggetti sottoposti a disinfezione porteranno un contrassegno numerato, apposto dall'Ufficio Igiene. Gli abiti che siano stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento di trielina e successiva essiccazione a caldo e stiratura, sono esentati dalla successiva disinfezione salvo nei casi in cui, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, ricorrano circostanze di particolare pericolo per la salute pubblica.

Art. 72 - Gli stracci, gli strofinacci ed il pezzate che vengono ceduti od impiegati per uso domestico, per la pulizia di macchine o per altri servizi industriali, devono essere prima sottoposti a liscivatura o a disinfezione. Il pezzate, però, deve sempre essere venduto, previa essiccazione o confezione, in pacchi non superiori a dieci chilogrammi che porteranno l'indicazione dello stabilimento al quale il materiale è stato sottoposto.

Art. 73 - Le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche devono essere ogni anno e tempestivamente richiamate all'attenzione del pubblico con apposito manifesto.

Art. 74 - Nei mesi di marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovino, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorino prodotti organici

suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, immondo e simili, nelle stalle e nelle scuderie, devono essere attuate misure di lotta contro gli insetti secondo schermi e con mezzi che siano riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario che si pronuncia anche sulla durata ed efficacia dei singoli trattamenti.

Art. 75 – Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi sono gratuite e vengono eseguite con materiale e personale dell'Ufficio d'Igiene, secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 76 - L'ufficio d'Igiene esegue, inoltre, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione e disinfettazione applicando un'apposita tariffa.

Art. 77 – E' obbligatoria la disinfezione e la disinfettazione almeno annuale degli istituti di cura e di ricovero, sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, del cinema ed in genere di tutti gli ambienti ad uso collettivo (camping, ecc...). Dette disinfezioni sono a carico degli interessati e, se eseguite dall'Ufficio d'Igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

Art. 78 - Coloro che usano o impiegano insetticidi di contatto, o comunque ad azione durevole, dotati di potere tossico nei confronti degli animali a sangue caldo e dell'uomo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

A tal fine devono in particolare curare:

- 1) che la distribuzione e l'applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto come le più adatte ai singoli impieghi;
- 2) che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone istruite e capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezione adeguata nel corso delle operazioni;
- 3) che le persone addette all'impiego degli insetticidi siano debitamente istruite sulla modalità, sui limiti e sui rischi d'impiego di ciascuna sostanza usata.

Art. 79 - Quando la frequenza di ratti e topo sia accertata dall'Ufficio d'Igiene e Sanità in un edificio cosicché possa temersi un danno alla salute pubblica o per contatti con topi infetti, o per diffusione di malattie delle quali ratti e topi possono farsi vettori anche passivi od indiretti mediante la diffusione di feci ed urine, il Sindaco ordina le necessarie operazioni di determinazione e spese degli interessati.

Art. 80 – La zona di derattizzazione viene delimitata dall'Ufficio di Igiene e Sanità tenuto conto delle necessità di disinfettare tutto il territorio compreso entro ostacoli e limiti invalicabili di ratti e topi. Nell'ambito della zona fissata possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto sono da ritenersi non infestabili.

Art. 81 - I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'Ufficio di Igiene per i controlli che riterrà necessari.

Art. 82 - Il piano di derattizzazione con il quale gli interessati intendono ottemperare all'ordine del Sindaco deve essere preventivamente approvato dall'Ufficiale Sanitario. Esso deve essere steso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero dei mezzi ratticidi e del luogo dove saranno posti in opera. Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve essere indicato il numero e la posizione e deve essere anche rivelato il numero delle esche non costumate dopo e ritirate dopo l'operazione.

Art. 83 - Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati delle date dell'operazione e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore e degli animali domestici.

Art. 84 - Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al titolo II del regolamento speciale per l'impiego dei gas tossici, approvato con R.D. 09/11/1927, n. 147.

Art. 85 - Il Comune, su parere dell'Ufficiale Sanitario, effettuerà derattizzazioni d'interi quartieri con i mezzi ritenuti più idonei.

Art. 86 – Chiunque intende impiantare o gestire una lavanderia pubblica, deve chiedere la preventiva autorizzazione al Sindaco che la rilascia dietro parere dell'Ufficiale Sanitario circa

l' idoneità dei locali e delle attrezzature. Le lavanderie in funzione alla data di entrata in vigore del presente Regolamento che non fossero ancora in possesso della prescritta autorizzazione dovranno richiedere l' autorizzazione stessa entro 60 giorni dall' attuazione del presente Regolamento.

Art. 87 - Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) quali acque verranno usate;
- 3) come si procederà al loro smaltimento;
- 4) gli impianti e gli apparecchi in dotazione.

Art. 88 - Le lavanderie, oltre che del reparto ove si effettuano il lavaggio, devono disporre almeno:

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

Art. 89 - I locali devono avere:

pavimenti impermeabili e lavabili, con angoli arrotondati e muniti di scarico delle acque;
pareti a tinta chiara, impermeabili e lavabili fino a m. 2 dal suolo;
illuminazione e ventilazione regolamentare.

Sui pavimenti devono essere messi dispositivi atti a proteggere il personale dall' umidità. Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e sciacquatura.

Art. 90 - Il personale addetto alle lavanderie deve essere sano e sottoporsi ogni anno alla vaccinazione contro la febbre tifoide. Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che ciò non avvenga in apposito locale.

Art. 91 - I veicoli che trasportano la biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

Art. 92 - E' vietato alle lavanderie di raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie infettive, prima che siano stati regolamentate disinfettati.

Art. 93 - Le lavanderie a secco devono disporre di almeno due locali, siti al piano terreno ampi, illuminati ed areati direttamente dall' esterno e possibilmente dotati di servizi.

Art. 94 - Durante la condizione devono osservarsi le seguenti norme:

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

Art. 95 - Anche l' impianto e l' esercizio delle lavanderie a secco devono essere autorizzati dal Sindaco previo parere dell' Ufficiale Sanitario.

Art. 96 - L' attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna, l' esercizio di scuole di acconciature, di istituti di bellezza e di attività affini (pedicure, manicure, callista), che abbiano luogo tanto in esercizi aperti al pubblico, quanto in locali ad uso privato, sono subordinati all' autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo parere dell' Ufficiale Sanitario, il quale accetterà l' idoneità dei locali, del loro arredamento e del personale addetto.

Art. 97 - I locali, oltre ad essere regolarmente illuminati e ventilati, devono avere:

- il pavimento munito di piastrelle impermeabili e le pareti lavabili fino a m. 1,80;
 - i lavabi con acqua potabile corrente (uno per ogni posto di lavoro) per l' uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavabi devono essere provvisti di adatto sistema di smaltimento delle acque di rifiuto o per la loro raccolta, nel caso che non vi sia possibilità di immissione delle stesse acque nella rete di fognature. Comunque in nessun caso potranno essere riversate sul suolo pubblico;
- negli esercizi di parrucchiere per uomo deve essere installato, per ogni posto di lavoro, un lavabo su parete piastrellata fino a m. 1,50 dal pavimento e sporgente lateralmente dai bordi del lavabo di m. 0,30, mentre in quelli di parrucchiere per signora ed affini deve essere installato almeno

un lavabo, con le stesse caratteristiche per quanto riguarda la parete. Ogni lavabo deve essere fornito di acqua corrente con dispositivo per lo scarico diretto nella tubazione. I sedili dei clienti dovranno essere muniti di appoggiacapo, il quale dovrà essere fornito di carta o di asciugamani da cambiarsi per ogni persona;

Le porte di accesso nell'interno devono essere munite di tende pendule contro le mosche, specie durante la stagione estiva;

Un retrobottega o, comunque, un locale separato per la conservazione delle sostanze volabili ed infiammabili, qualora fossero usate nell'esercizio.

In tal caso dette sostanze devono essere conservate in appositi recipienti ed adeguatamente areati con facile e rapido ricambio di aria. I nuovi esercizi devono avere il gabinetto di decenza fornito di rivestimento in piastrelle o materiale lavabile fino all'altezza di m. 1, 50.

Art. 98 - Tutti gli esercizi devono essere arredati dalle seguenti suppellettili:

Un armadio con sportelli per la conservazione della biancheria pulita;

Una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile atta a contenere biancheria usata;

Una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso;

Un armadio separato, armamentario speciale per persone che presentino malattie della pelle, della faccia e del corpo, i cui oggetti devono essere, dopo l'uso, bolliti in soluzione di soda. Il mobilio e l'arredamento dei locali devono essere semplici e tali da permettere una completa pulizia giornaliera e una periodica disinfezione;

Un adeguato serbatoio.

Art. 99 - Tutti gli esercizi devono essere inoltre forniti di asciugamani e di accappatoi in numero sufficiente per poter essere ricambiati per ogni servizio, onde assicurare la massima nettezza, nonché di rasoi, forbici, di pennelli ed accessori in proporzione al numero dei lavoratori e all'importanza dell'esercizio stesso.

Art. 100 - I rasoi e gli attrezzi taglienti del mestiere devono essere tenuti sempre accuratamente puliti, e, prima dell'uso alla presenza del cliente, devono essere immersi in alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante, riconosciuta idonea allo scopo dall'Ufficio comunale d'Igiene. Durante l'uso essi devono essere puliti su carta sterilizzata, o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere. Nelle attività di manicure e pedicure, la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone e accuratamente disinfettata. Dopo la rasatura della barba deve sempre essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcolica al 50% o con altri disinfettanti. E' vietato far uso del piumino per spargere la cipria; questa sarà applicata con polverizzatore a secco o con cotone idrofilo che dovrà essere gettato dopo l'uso. Le spazzole per i capelli devono essere ogni giorno accuratamente lavate e disinfettate. Tutti gli attrezzi, in genere, occorrenti all'attività dell'esercizio devono essere tenuti sempre con la massima pulizia e, ove la loro natura lo richieda, disinfetti. Ogni locale dell'esercizio deve essere munito di sputacchiera e di un cartello con la scritta "Non sputare sul pavimento". I rifiuti ottenuti dalle lavorazioni devono essere raccolti in appositi recipienti di materiale lavabile e disinfettabile, muniti di coperchio con apertura a pedale.

Art. 101 - Il personale deve costantemente osservare le più scrupolose norme di pulizia e di igiene, specialmente riguardo alle mani ed alle unghie e indossare una vestaglia bianca abbottonata e sempre pulita, con maniche chiuse al polso. Prima di iniziare ciascun servizio, ed alla presenza del cliente, l'addetto deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 102 - Ai fini di garantire la massima igiene nell'attività dell'esercizio, il personale di lavoro e di assistenza, compresi il proprietario e le persone di famiglia che eventualmente lo coadiuvassero nell'applicazione della sua professione, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, ai sensi dell'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283, dal quale risulti l'immunità di malattie infettive o diffuse. Detti libretti di idoneità sanitaria delle persone addette all'esercizio devono essere custoditi dal conduttore dell'esercizio stesso, pronti ad essere esibiti a richiesta dalle autorità sanitarie e rinnovati ogni anno, previa visita sanitaria di controllo da effettuarsi da parte dell'Ufficiale Sanitario.

VACCINAZIONI

Art. 103 – L'ufficio d'Igiene e Sanità provvede alle vaccinazioni di tutti coloro che abitano nel territorio del Comune. Le vaccinazioni sono gratuite e vengono di norma praticate in due sessioni: una primaverile e l'altra autunnale. Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'ufficiale Sanitario, il luogo, il giorno e l'ora in cui debbono avere luogo le vaccinazioni di ogni sessione e lo rende noto alla popolazione mediante pubblici avvisi.

Art. 104 - Le vaccinazioni antivaiolose ed antidifteriche devono essere effettuate entro il secondo anno di età. I bambini non prima di 21 giorni dopo aver subito l'innesto antivaioloso e la prima iniezione antidifterica, devono essere ripresentati al medico vaccinatore, per il controllo dell'esito della vaccinazione antivaiolosa e la seconda vaccinazione antidifterica. Se la vaccinazione vaiolosa ha esito negativo deve essere ripetuta. Possono essere esentati temporaneamente o definitivamente dalla vaccinazione antivaiolosa e antidifterica coloro che, a giudizio dell'ufficiale Sanitario, siano in condizioni fisiche tali da non poterle sopportare senza danno.

Art. 105 - La vaccinazione contro la poliomielite è praticata dopo il terzo mese di vita, secondo le istruzioni che vengono impartite dal Ministero della Sanità.

Art. 106 – La rivaccinazione contro il vaiolo è obbligatoria al compimento dell'ottavo anno di età e, ogni qualvolta sia ritenuto necessario per circostanze epidemiologiche speciali. Sono inoltre obbligati alla rivaccinazione antivaiolosa, quando l'Ufficiale Sanitario lo ritiene opportuno, tutti coloro che sono addetti alla produzione, preparazione e vendita di alimenti e bevande, sia in locali pubblici che in collettività private, il personale degli alberghi, dei mezzi pubblici di trasporto quello addetto ai servizi domestici, agli acquedotti ed ai servizi funerari e cimiteriali. La rivaccinazione antivaiolosa è obbligatoria, anche per coloro che chiedono il rilascio del libretto di lavoro e di apprendistato.

Art 107 – La rivaccinazione contro la difterite è obbligatoria per tutti coloro che, di età inferiore agli anni 12, frequentano la collettività di ogni ordine e natura. Essa viene praticata ogni due anni con il metodo (parenterale cutaneo, inalatorio) che sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario in relazione al decorso dell'endemia locale. Le persone al di sopra degli anni 12 e gli adulti possono essere sottoposti alla rivaccinazione antidifterica solo per via per cutanea.

Art 108 – L'Ufficio d'Igiene pratica, nei casi previsti dalle leggi, regolamenti e ordinanze sanitarie, anche le vaccinazioni contro la febbre tifoide, la pertosse, il tetano e tutte quelle malattie per le quali sia disponibile e autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

Art 109 – L'Ufficio d'Igiene tiene in nota in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite ed a richiesta ne rilascia, gratuitamente, la relativa certificazione. I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da enti, sono tenuti a dare comunicazione, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto: nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, oltre alla data in cui sono state eseguite. Le vaccinazioni e rivaccinazioni antivaiolose sono registrate solo quando l'esito viene controllato dai medici dell'Ufficio d'Igiene o dell'Ufficiale Sanitario.

Art 110 – L'Ufficio dello Stato Civile è tenuto a compilare, con i dati anagrafici, e trasmettere mensilmente all'Ufficio d'Igiene, la scheda di vaccinazione di ogni nato. L'Ufficio d'Igiene, le generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Art. 111 – Nessun bambino può essere ammesso a frequentare scuole, asili od altre collettività, se non dimostra con apposito certificato di avere ottemperato alle vaccinazioni prescritte. I Direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici ed altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma. La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dell'Ufficio d'Igiene.

ZOONOSI

Art. 112 – Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria, 08/02/1954, n. 320, il Veterinario Comunale segnala all'Ufficiale Sanitario i casi delle malattie infettive diffuse, trasmissibili all'uomo, che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano. L'Ufficiale Sanitario parimenti segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie, accertate nell'uomo, e che possono avere influenza sulla patologia animale.

Art. 113 – L'Ufficiale Sanitario, quando si verifica nell'uomo una delle malattie indicate nel precedente articolo, esegue, con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta i provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

Art. 114 - Quando sia fondato il sospetto che animali liberi o domestici allevati in schiavitù, per qualsiasi fine, possano divenire portatori di virus trasmissibili con infezione e danno anche in apparenza all'uomo, il Sindaco, sulle risultanze degli esami e delle richieste disposte, ordina le misure necessarie ad interrompere il contagio pericoloso, sentiti per le rispettive competenze l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario Comunale.

Art. 115 – Quando un cane, un gatto, o un altro animale ricettivo morsi una persona, il fatto deve essere denunciato, tanto dal proprietario detentore dell'animale, quanto dal medico che ha assistito la persona all'Ufficiale Sanitario, il quale provvede a:

- a) Segnalare l'animale morsicatore al Veterinario Comunale per eventuale osservazione e controllo;
- b) Ad indirizzare il morsicatore presso il Centro Antirabbico per eventuale trattamento profilattico. Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

Art. 116 – I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola. Nei locali pubblici o nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare la museruola ed essere tenuti al guinzaglio. Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, purchè non aperti al pubblico: i cani da pastore e quelli da caccia, quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e delle forze di polizia quando sono utilizzati per servizio. I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario, facilmente leggibili.

TITOLO TERZO IGIENE DEL SUOLO

CAPITOLO I CONDIZIONI DEL SUOLO

Art. 117 – I proprietari di terreni non ancora occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti. A tal fine devono provvederli di opere idonee e dar esito alle acque stagnanti in superficie e mantenerli in buono stato di funzionamento e di pulizia.

Art. 118 - I terreni liberi da costruzione non possono essere impiegati per uso di scarico di immondizie e di materie di rifiuto di origine umana e animale, di materiale putrescibile di qualunque origine, di residui industriali.

Art. 119 - L'irrigazione dei terreni è permessa solo a condizione che l'acqua abbia, durante l'operazione, un continuo deflusso. Sono vietate le irrigazioni di terreni contigui alle abitazioni e quando ne derivi umidità ai muri delle abitazioni stesse. I canali scorrenti in superficie ed in fregio alle abitazioni esistenti e previste dal piano regolatore devono essere sistemati in maniera da evitare il danneggiamento igienico e l'aumento di umidità delle abitazioni, nonché lo sviluppo di insetti. Le opere eventualmente necessarie vengono ingiunte dall'Autorità Comunale e comunque da queste approvate sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 120 - Quando l'Autorità Comunale accerti le esecuzioni di lavori ed opere che procurino ostacoli al naturale deflusso delle acque o che comunque modifichino il livello delle acque sotterranee in qualsiasi parte del territorio comunale, ingiunte le opere necessarie per assicurare in modo permanente il regolare deflusso delle acque ed evitare le variazioni di livello dannose.

Art. 121 - L'apertura di cave di prestito o qualunque altra forma di sfruttamento del sottosuolo che conduca a modificazioni del livello delle acque sotterranee o ad affioramenti ed impaludamenti o che comunque possa dar luogo ad inquinamento della falda dell'acqua superficiale, deve essere subordinata alle condizioni di esercizio previste dall'art. 327 T.U. II.ss

Art. 122 - La raccolta di acque a scopo agricolo od industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque recipienti di capacità non inferiore a mq. 2, deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale che la concederà quando, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, risulti:

Che il fondo e le pareti siano impermeabili;

Che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso;

Che sia attuabile, quando risulta necessario, l'impiego dei mezzi larvadici e insetticidi.

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

Art. 123 - Quando i terreni sui quali non esistono fabbricati siano impiegati per pascolo o passaggio (paddock) di animali da allevamento, o quando sulle aree libere vengano collocate gabbie od apparecchi mobili per allevamenti, di ghisa che attraverso la deiezione e gli scopi si abbia inquinamento con materiale putrescibile o nauseabondo o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso possa per dilavamento con acqua di pioggia essere inquinato o infestato il terreno a valle, l'amministrazione Comunale predetta senza danno o molestia per i terzi (Vedasi art. 295).

Art. 124 - Il deposito e lo spargimento sul suolo scoperto di materiale fermentabile o putrescibile di qualunque natura e di materiale polverulento, anche se costituito di elementi inerti a scopo di concimazione, è consentito purchè non ne derivi danno o molestia agli abitanti delle case vicine.

Art. 125 - Le aree scoperte non utilizzate per le attività descritte nei precedenti articoli, debbono essere recinte in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie e materiale putrescibile, nonché di residui industriali in quanto da tale scarico possono derivare molestia e danno ai vicini. Qualora questi scarichi abusivi si siano già costituiti, il sindaco ne ordinerà la rimozione a cura ed a spese del proprietario medesimo.

CAPITOLO II ACQUE CORRENTI IN SUPERFICIE

Art. 126 - Le acque meteoriche precipitate su terreni scoperti e non atti ad assorbire rapidamente, devono essere allontanate mediante idonee opere di convogliamento fino ad un recapito naturale, atto a riceverle. Qualora vi sia impossibilità di effettuare il predetto sistema di smaltimento, si provvederà impiantando nel punto più declive del terreno stesso un posso di raccolta da svuotarsi eventualmente con mezzi meccanici, o con un'opportuna rete di drenaggio sotterranea o con altro mezzo. Il sistema adottato deve essere approvato dall'Ufficiale Sanitario, che potrà prescrivere norme particolari di esecuzione e di esercizio.

Art. 127 - Le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili e comunque dalla zona fabbricata, devono essere allontanate a mezzo di canali idonei. In caso di constatata impossibilità di provvedere all'allontanamento e smaltimento a mezzo di idonea canalizzazione le acque piovane potranno essere smaltite per dispersione con sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 128 - I terreni fuori dell'aggregato urbano e degli aggregati rurali, qualunque ne sia l'uso e la destinazione si devono conservare costantemente liberi da impaludamenti, provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi in buono stato di funzionamento. E' vietato costruire qualsiasi opera sul corso di canali di acque superficiali, per cui, impedendosi il

normale deflusso delle acque, ne derivano impaludamenti dei terreni stessi e sulle sponde dei canali.

Art. 129 - Non sono permessi gli sbarramenti di corsi d'acqua a scopi agricoli od a scopi industriali, se non a condizioni che non determinino impaludamenti dannosi alla salute pubblica da giudicarsi dall'Ufficiale Sanitario. Così sono vietate le opere nel sottosuolo che cagionino ostacolo al regolare deflusso delle acque sotterranee, per cui queste si innalzino in modo da determinare umidità degli strati superficiali del terreno rendendolo paludoso o da cagionare umidità ai muri di edifici.

Art. 130 - Le irrigazioni a scopo agricolo sono permesse a condizioni che l'acqua su terreni abbia continuo ricambio e siano fatte in modo che i terreni non diventino paludosi. E' proibita l'irrigazione agricola con liquidi cloacali, a meno che questi non vengono sottoposti a depurazione chimica o biologica efficace. A meno che il terreno non sia di per se stesso impermeabile, le cave di prestito e l'escavazione di fosse devono essere provviste di mezzi per assicurare lo scolo delle acque. I bacini di raccolta di acque a scopo agricolo od industriale devono essere situati, costruiti e tenuti con conveniente ripulitura, in modo che non diventino nocivi alla salute pubblica. Non sono tollerate e devono al più presto essere esaurite e prosciugate le acque stagnanti nell'interno dei cortili o nelle vicinanze delle abitazioni.

Art. 131 - Chi intende esercitare un'industria agricola, che può modificare le condizioni igieniche del suolo, deve ottenere preventivamente l'autorizzazione dal Sindaco, che potrà concederla in base all'osservanza delle vigenti disposizioni di legge.

Art. 132 - E' vietata l'immissione di materiale di rifiuto qualsiasi nei corsi o canali d'acqua; ne è pure vietati il disperdimento, di natura industriale nelle falde acque sotterranee, sia per mezzo di pozzi assorbenti, sia con depositi sulla superficie del suolo, sia mediante spandimenti agricoli.

Art. 133 - E' consentito lo scarico delle acque di rifiuto domestico od industriale nelle tombinature stradali, purchè convenientemente deputate. Chiunque intende immettere tali acque nelle tombinature stradali o del Saline deve fare domanda al Sindaco, presentando un progetto di depurazione. La concessione potrà essere data, dietro referto favorevole degli uffici tecnico e d'igiene e fino a tanto no si verifichino inconvenienti.

Art. 134 - Lungo tutto il percorso del Saline e Fosso Mazzocco è vietata l'immissione di liquidi provenienti da fogne, latrine, secchiali o comunque inquinati. Potranno essere immesse le acque pluviali, quando non trasportano materiali sospesi, e quelli di rifiuto che, su parere dell'ufficio d'Igiene, risultino aver subito efficace depurazione biologica e siano del tutto inodore. E' vietato gettare nel Saline e Fosso Mazzocco di giorno e di notte, dalle finestre delle case prospicienti, dai cortili o giardini, dai ponti, dalle rive e dalle strade in qualunque quantità, materiale di rifiuto, liquidi o solidi, spazzature, immondizie od altro materiale.

Art. 135 - Le acque usate o residue di industrie che risultino convenientemente trattate e tali confermate da opportuni controlli, potranno essere immerse in corsi superficiali o nel fiume Saline o smaltite in altro modo, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 136 - Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nel periodo di piena. Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il deflusso delle acque anche in periodo di magra. Le rive, al bordo delle pareti dei canali, quando siano erbose, devono essere mantenute sgombrere da vegetazione, mentre dal lume dei canali deve essere periodicamente, almeno due volte all'anno, o comunque quando sia ordinato dall'autorità competente, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro e fatti putrefattivi. Quando i canali siano coperti dovrà essere disponibile un numero sufficiente di pozzetti alla visita e comunque prevista la possibilità di dragare ed espurgare i singoli tratti del canale coperto.

Art. 137 - Gli scarichi di acque usate o residue di lavorazione sono autorizzati dal Sindaco sentito l'Ufficiale Sanitario, salvo quanto previsto dall'art. 135 del presente regolamento. Dell'autorizzazione fa parte l'accertamento delle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche delle acque da versare e il limite massimo delle variazioni nella composizione dello scarico consentito. Quando le acque di uno scarico autorizzato risultino eccedenti per quantità o variate nella

composizione in maniera tale da compromettere il sistema dell'allontanamento e smaltimento delle acque stesse in maniera non tollerabile rispetto ai limiti concessi dell'autorizzazione, i responsabili devono eseguire immediatamente le misure del caso che saranno ingiunte con apposita ordinanza. Oltre alle spese per gli accertamenti necessari e alle altre che possono essere previste nel provvedimento di autorizzazione sono a carico dell'utente, che ha richiesto lo scarico, le spese di accertamento periodico del regolare funzionamento dello scarico concesso.

Art. 138 - Nella concessione degli scarichi di acque industriali l'Ufficiale Sanitario, qualora l'impianto di campionatori automatici ed analizzatori e registrazione continua le cui spese di installazione e funzionamento saranno ripartite fra gli utenti interessati.

Art. 139 - Per i corsi d'acqua di qualunque natura e portata che traversino il territorio del Comune, l'Ufficiale Sanitario accerta, con i mezzi disponibili, periodicamente e saltuariamente la natura e la composizione delle acque stesse all'atto dell'entrata in Comune. Similmente, con la frequenza periodica che sarà richiesta dalle varie circostanze di fatto, ma comunque almeno due volte all'anno, sarà accertata la composizione delle acque scorrenti nei canali originati in Comune. Le spese di accertamento per le acque di utenza privata sono poste a carico degli utenti, che le rimborseranno al Comune secondo le tariffe all'uopo stabilite.

Art. 140 - Qualora per la natura delle acque convogliate dai corsi d'acqua all'ingresso del Comune o per la qualità e quantità degli scarichi derivano, per la vicinanza dei corsi d'acqua, danni o molestie di carattere igienico sanitario, dispone i mezzi atti ad eliminare gli inconvenienti di cui sopra.

Art. 141 - In caso di inconvenienti igienici derivanti da allagamenti, intasamenti, ristagni ed altri eventi capaci di danneggiare lo stato di salute della popolazione o comunque di rendere penose e moleste le ordinarie attività dei cittadini, il Sindaco può far allestire dagli uffici comunali competenti un piano di risanamento che sarà sottoposto all'esame degli organi responsabili.

TITOLO QUARTO

IGIENE DELL'ABITATO E DELLE COSTRUZIONI IN GENERE

CAPITOLO I

IGIENE DEL SUOLO NELL'AGGREGATO URBANO

Art. 142 - Il suolo pubblico deve essere pavimentato, per quanto è possibile, con materiale impermeabile, non inquinabile, e di facile pulizia. Tutte le strade, piazze od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di facile e pronto scolo delle acque meteoriche possibilmente per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo. In essi a cura dei proprietari degli edifici costruiti in fregio al suolo pubblico, saranno convogliate le acque provenienti da appositi pluviali che devono essere prolungati fino al canale raccogliitore quando non siano direttamente recapitate in fognature.

Art. 143 - La larghezza delle vie e degli altri spazi pubblici e l'altezza dei fabbricati è quella risultante sulle indicazioni contenute nel piano regolatore vigente e dalle norme del regolamento edilizio e deliberate dal Consiglio Comunale, che si intendono a tal fine riprodotte in questo regolamento.

Art. 144 - Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee e raduni popolari vari, è subordinata dal Sindaco all'adempimento di norme sanitarie atte ad impedire l'inquinamento del suolo pubblico mediante feci, urine, residui alimentari e materiali comunque putrescibili e fermentabili. Le norme relative saranno caso per caso dettate dall'Ufficiale Sanitario e si riferiranno:

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

- c) Disponibilità di bidoni coperti per la raccolta di immondizie (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- d) Indicazioni e mezzi per lo sgombero di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

Art. 145 – Le norme dell'articolo precedente nei riguardi della disponibilità di acqua potabile e di mezzi per lo scarico dei liquami si applicano anche ai cantieri edili durante il periodo della costruzione.

CAPITOLO II

Art. 146 – Chiunque intenda procedere a nuove costruzioni o ricostruzioni, sopraelevazioni o modifiche di quelle esistenti, deve presentare domanda al Sindaco corredata da relazioni e disegni redatti secondo le norme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e dal presente regolamento. Dagli elaborati deve risultare:

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

Per gli edifici industriali devono essere anche indicate le lavorazioni che vi si effettueranno, gli scarichi (di ogni forma e natura) che ne derivano ed il modo come verranno allontanati o smaltiti ed eventualmente innocuizzati, secondo le indicazioni previste.

Art. 147 – Il Sindaco concede l'autorizzazione al progetto presentato e ne consente la realizzazione previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la commissione edilizia.

Art. 148 - Nel caso di ricostruzioni parziali o di riforma di edifici esistenti, il Sindaco può approvare progetti anche se non rigorosamente conformi al presente regolamento, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e sentita la Commissione Edilizia, sempre igieniche sullo stato precedente, e che non siano praticamente possibili soluzioni regolamentari.

Art. 149 – Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letami, di residui putrescibili, o di altre materie insalubri che abbiano potuto inquinare il suolo se non quando questo ultimi sia stato, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, convenientemente risanato.

Art. 150 - Quando in fregio alle costruzioni o attraverso il terreno da coprire con costruzioni, scorrano corsi d'acqua, devono essere previste opere atte a separare dal corso stesso ed a proteggere contro le inondazioni le fondazioni della casa mediante intercapedini, fondazioni su palafitte ed altri accorgimenti costruttivi vari, mediante i quali sia raggiunto il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Art. 151 - E' proibito nelle costruzioni il reimpiego di materiali inquinati provenienti da demolizioni di vecchie pareti e pavimenti malsani. Si deve evitare che i muri perimetrali delle case siano addossati a terrapieni o elevazioni del suolo, di guisa che ne risultino condizioni di umidità non favorevoli.

Art. 152 - Sui piani di spicco è obbligatoria l'adozione di uno strato impermeabile prima di iniziare la costruzione dell'edificio atto ad assicurare l'isolamento della parte superiore contro eventuali risalite per capillarità delle acque del sottosuolo.

Art. 153 – Là dove non si faccia luogo alla costruzione di scantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio direttamente arieggiato di altezza non inferiore a m. 0,50 e con superficie di aerazione non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso. Su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario possono essere adottati altri sistemi di intercettazione dell'umidità saliente, ma in ogni caso resta fissa la distanza del pavimento di tutti gli ambienti del piano terreno della superficie del suolo limitrofo di almeno cm. 50.

Art. 154 - Ai fini del presente regolamento i locali con pavimento inferiore al livello del marciapiede stradale che abbiano peraltro una quota netta fuori terra nella quale siano apribili finestre e di illuminazione e ventilazione prospettanti su spazi liberi regolamentari, sono indicati come seminterrati e ne è consentito l'impiego per forni, locali di servizio, laboratori artigianali, uffici, magazzini di vendita e simili, quando siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) Scarico regolamentare delle acque in modo che non si verifichino rigurgiti;
- b) Altezza netta minima del locale m. 3,50 con sporgenza minima sul piano della strada di m. 1,50 sempre con sottostante vespaio di m. 0,50;
- c) Pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo, superficie netta di diretta illuminazione pari ad 1/8 della superficie del locale con finestre apertesesi a non meno di m. 0,25 dal piano del marciapiede stradale e del piano di spiccato. Quando detti seminterrati devono essere impiegati come osterie, birrerie, caffè cinematografici, teatri, sala di spettacolo e di riunioni in genere, devono sottostare anche alle norme del successivo articolo. E' ammessa la costruzione di locali sotterranei che prospettino con un lato verso un intercapedine di non meno di m. 1,50 sul quale sia possibile aprire finestre di ventilazione non inferiore ad 1/8 del pavimento. I locali così ottenuti debbono rispondere agli altri requisiti per i locali seminterrati, e come tali essere considerati a tutti gli effetti.

Art. 155 - Nel caso in cui i locali immediatamente sotto il piano terreno sporgano fuori terra meno di m. 1,50 può essere consentito l'uso come di un sentimento conforme all'articolo precedente quando sia anche provveduto di impianto di condizionamento d'aria riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e adeguato all'uso cui il locale sarà destinato, atto comunque ad assicurare le migliori condizioni di temperatura e di umidità ai frequentatori.

Art. 156 - Quando, per trasformazioni del suolo pubblico, locali fuori terra vengono a perdere in parte questa loro condizione, il Sindaco può consentire sistemazioni ed emendamenti anche in deroga al presente regolamento per ripristinare in tutto o in parte il valore igienico di dette abitazioni, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 157 - Nessun locale seminterrato può essere adoperato per abitazione permanente di uno o più persone.

CAPITOLO III LOCALI DI ABITAZIONE E LORO ANNESSI

Art. 158 - Le abitazioni costruite prima dell'approvazione del presente regolamento e che erano regolamentari ai sensi dei regolamenti secondo i quali furono costruite, sono considerati tali fino a che, per inconvenienti di carattere igienico rilevati dall'Ufficiale sanitario, il Sindaco non ne ordini la trasformazione o il miglioramento con apposita ordinanza, che preciserà le norme tecniche da applicare, affinché le abitazioni stesse risultino igienicamente migliori.

Art. 159 - I muri perimetrali delle case devono avere coibenza termica sufficiente per proteggere i locali dalle variazioni atmosferiche. L'accertamento dell'effettiva coibenza delle pareti in caso di contestazione, viene mediante rilevazioni predisposte e fatte seguire con concorso dell'Ufficio d'Igiene Comunale e a spese dei ricorrenti.

Art. 160 - Gli intonaci applicati alle pareti dei locali di abitazione, non devono annullare la capacità delle pareti stesse per gas e vapori; di guisa che ne risultino precipitazioni di umidità per variazione di temperatura. L'uso degli intonaci impermeabili, quando sia esteso a tutte le pareti comporta l'impianto di mezzi di ventilazione sussidiaria.

Art. 161 - Non possono costruirsi locali ad uso abitazione che abbiano una cubatura inferiore a mc. 22, con una larghezza minima di m. 1,80 salvo quanto è detto per i cucinini all'art. 178.

Art. 162 - Nei fabbricati destinati ad uso di abitazione le stanze abitabili devono avere:

Cubatura minima di metri cubi 22;

Superficie minima delle finestre (aperte all'aria libera) di 1/10 della superficie della stanza ed in nessun caso inferiore a mq. 1,50;

Altezza minima netta di m. 3, per i piani terreni m. 3,50;

Ventilazione verticale o orizzontale, ovvero mezzi sussidiari di ventilazione limitatamente agli ambienti destinati a servizi.

Art. 163 - Le aree libere interposte tra i fabbricati, i cortili, aventi superficie minore di mq. 100 e le chiostrine, devono essere pavimentate. Quelle maggiori possono essere sistemate a giardino purchè lungo il perimetro dei fabbricati sia realizzata una zona pavimentata di larghezza non inferiore a metri uno. Ogni cortile o locale deve essere sistemato in modo che le acque di qualunque provenienza non abbiano a ristagnarvi e pertanto dotate di normale e idonea fognatura per il loro scolo. Le colonne di discesa dei pluviali devono essere immesse nelle fognature. I cortili pensili debbono essere accessibili onde provvedere alla loro pulizia e a tale scopo, anche nel caso di copertura a vetri, deve lasciarsi idoneo passaggio perimetrale.

Art. 164 - Le cucine debbono avere un'altezza non inferiore a quella degli altri ambienti, cubatura non inferiore a metri cubi 18 e almeno una finestra della superficie minima di metri quadrati uno e cinquanta, munita di arieggiatore.

Art. 165 - Ogni abitazione deve essere fornita di almeno un gabinetto con scarico a sifone. Le latrine ed i bagni debbono avere finestre all'aria libera della superficie minima di mq. 0,50 munita di arieggiatore. In casi speciali, possono essere consentiti bagni e latrine arieggiati, mediante ventilazione meccanica.

Art. 166 - I corridoi della lunghezza di oltre m. 10 debbono avere illuminazione ed aerazione diretta e almeno una finestra di superficie minima di mq. 0,50 munita di arieggiatore.

Art. 167 - I sottotetti abitabili debbono avere stanze con volume di almeno mc. 25, ed avere, tra il piano del pavimento ed il soffitto un'altezza non minore di m. 2, misurata alla parete verso l'imposta del tetto, purchè l'altezza media non sia inferiore a m. 2,50. Le camere di abitazioni situate immediatamente sotto il tetto o il terrazzo devono essere soffittate in modo che ci sia una camera d'aria per moderare gli effetti delle temperature esterne.

Art. 168 - Nelle coperture a tetto dei fabbricati l'altezza minima allo spiccatto non deve essere inferiore a cm. 30 rispetto all'ultimo solaio e risultare sufficientemente aerata. La camera d'aria tanto per il tetto quanto per il terrazzo può essere sostituita con l'autorizzazione preventiva del Sindaco, da uno spessore di idonea materia isolante e se compresa tra due pareti isolanti può essere ridotta a cm. 10 e sostituita da un solaio a camera d'aria di spessore compressivo non inferiore a cm. 30. Quando le coperture sono rivestite di asfalto questo dovrà essere protetto da un pavimento che lo difenda dal calore.

Art. 169 - I sotterranei ad uso cucina, magazzini, lavatoi e simili, debbono sporgere dal suolo di almeno una terza parte della loro altezza ed essere bene ventilati ed illuminati direttamente. I muri ed i pavimenti di tali locali debbono essere difesi dall'umidità del sottosuolo mediante isolante applicato alla superficie dei muri doppi e intercapedini ben fognate e ventilate. I sotterranei destinati ad uso cucina devono avere un'altezza minima di m. 0,80 dal pavimento esterno al soffitto.

Art. 170 - Le scale oltre il piano terranno debbono essere ventilate ed illuminate direttamente con finestre aperte all'aria libera o con idonei lucernai muniti di arieggiatori. Ogni scala non può servire più di quattro appartamenti per pianerottolo.

Art. 171 - Nei locali destinati ad abitazione permanente devono assegnarsi almeno mc. 12 di vano con mq. 4 di superficie di pavimento per ogni fanciullo sino a 10 anni di età e mc. 18 di vano con mq. 6 di superficie per ogni persona di età superiore.

Art. 172 - I pavimenti di locali di abitazione debbono essere costituiti da un fondo a superficie unita sul quale i materiali applicati come rivestimento dovranno essere disposti in modo da non costituire infrattuosità o alcune atte a recettare polvere, insetti e materiale putrescibile, ecc.. I materiali stessi non devono essere porosi, né produrre facilmente polvere.

Art. 173 - Le finestre dei sottotetti saranno pure di 1/10, ivi compresa la porzione di finestra al di sotto dei 60 centimetri. Le finestre dovranno essere munite di serramenti mobili suscettibili di perfetta chiusura. La collocazione delle finestre deve essere tale che la distanza tra la sommità della finestra e l'architrave della stanza sia la minima possibile.

Art. 174 - Le chiostrine sono consentite solo in caso di riadattamento di vecchi edifici e nelle zone ad edilizia intensiva semintensiva a palazzine e possono soltanto dare aria e luce a scale, stanze da

bagno, corridoi, cabine di cottura che abbiano una superficie non superiore a mq. 2 esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Nelle chiostrine la normale minima, misurata tra una finestra ed il muro opposto, dovrà essere di m. 3, se la chiostrina non supera m. 12 di altezza; di metri 3,50 se l'altezza è compresa tra m. 12 e 18 e di m. 4; se l'altezza è superiore a m. 18. La superficie delle chiostrine deve per lo meno essere uguale al quadrato della suddetta normale minima. Le chiostrine debbono essere areate dal basso, risultare in comunicazione diretta con vie e giardini per mezzo di passaggi facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

Art. 175 - L'altezza interna dei locali del piano terra destinati ad abitazione non deve essere inferiore a metri 3 e quelli destinati a negozi di metri 3,00, se non provviste di soli di isolamento. Gli ambienti del piano terreno non destinati a dimora continua diurna e notturna di persone non devono avere il pavimento a quota inferiore al punto più elevato del marciapiede stradale. Quando tali locali prospettano verso spazi aperti, devono avere il pavimento almeno cm. 20 più alto della superficie degli spazi medesimi. Quando detti ambienti sono invece destinati ad abitazione permanente, il pavimento deve essere sopraelevato di almeno cm. 50 dal piano del marciapiede e del cortile. I locali di piani superiori non possono avere un'altezza interna netta inferiore a m. 3. L'altezza netta dei locali si misura dal pavimento al soffitto quando questo sia piano; per i soffitti a volta si misura dal pavimento alla saetta. Negli edifici già costruiti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e non ancora muniti di autorizzazione sanitaria, i locali a pianterreno da adibirsi a negozi, uffici o magazzini possono avere un'altezza minima di metri 2,70 anziché di metri 3,00, così pure per le latrine connesse.

Art. 176 - Ogni impianto d'acqua viene collocato dagli Uffici competenti, quando risponde ai requisiti di cui in appresso:

- i tubi devono essere di ferro zincato, o di altro materiale idoneo;
- devono essere lontani dalle condutture delle acque immonde;
- devono essere evitati, quando sia possibile, i giri; tutti i gomiti saranno a curva.

I serbatoi devono essere chiusi in modo da evitare inquinamenti e disposti in maniera tale da essere ispezionabili e di facile pulizia.

Art. 177 - Ogni edificio abitato deve avere, in località opportuna che non sia latrina o antilatrina, un acquaio, con acqua corrente potabile per ogni alloggio anche se costituito da un solo locale.

Art. 178 - Il locale di cucina non può avere una cubatura inferiore a mc. 18; per i cucinini è consentita una superficie non inferiore a mq. 3, altezza uguale a quella degli altri locali. I locali debbono essere provvisti di una canna fumaria o di ventilazione autonoma sfociante liberamente sul tetto, coronata da fumaiolo e attivata, se è necessario, con aspiratore meccanico. La canna deve prendere origine verso l'interno da una cappa sotto la quale deve essere un sostegno per i fornelli oppure l'impianto di combustione (cucina economica, fornelli a carbone, camino, ecc.). L'impianto di fornelli elettrici o di altri apparecchi di riscaldamento non fumogeni non dispensa dall'impianto e dal perfetto funzionamento della canna fumaria. Le cucine ed i cucinini devono avere finestre regolamentari prospettanti su spazi liberi (strade o cortili) e pavimento con pareti fino a m. 1,50 di materiale lavabile ed impermeabile.

Art. 179 - Le cabine di cottura non sono considerate come locali e sono ammesse:

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

Art. 180 - I locali di ripostiglio, magazzino, sgombero o altro che si trovino nell'ambito di un appartamento non devono essere superiori a mq. 5.

Art. 181 - Le portinerie sono considerate come locali di abitazione e quindi soggette alle relative prescrizioni.

Art. 182 - Le guardiole, le cabine di vigilanza, ecc., non devono avere superficie superiore a mq. 4 né finestre inferiori a mq. 1 prospettanti su spazi regolamentari. Non devono contenere effetti di cucina, né focolari per riscaldamento, né letti, né mobili trasformabili in letto. Quando il posto di guardia sia sistemato in un atrio aperto o comunicante mediante la porta di ingresso con la strada,

esso deve, indipendentemente da questa, essere ventilato o con apertura regolamentare o con impianto meccanico. Deve essere pure, provveduto al riscaldamento del vano così ricavato ed alla sua illuminazione sussidiaria .

CAPITOLO IV VIGILANZA

Art. 183 – Nessun fabbricato nuovo o modificato può essere occupato, rioccupato, totalmente o parzialmente, senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo che il fabbricato sia stato visitato o riconosciuto conforme al progetto approvato e alle prescrizioni edilizie vigenti da un tecnico comunale e dichiarato igienicamente abitabile dall'Ufficiale Sanitario. La visita viene praticata a fabbrica completamente ultimata, quando cioè siano condotte perfettamente a termine tutte le opere in civile, i pavimenti, la plafonatura e gli intonaci, e siano già posti in opera tutti gli impianti, infissi ed apparecchi prescritti.

Art. 184 – Gli edifici non possono essere dichiarati abitabili in tutto od in parte, prima che siano trascorsi dieci mesi (i mesi da maggio a settembre si contano doppi) dall'accertamento dell'avventura copertura, dopo ultimate le parti integrali delle fabbriche ed i muri grezzi. Le domande di visita presentate prematuramente saranno ritenute, agli effetti del termine, come non presentate. Si considerano abitabili ai fini del prosciugamento i locali la cui malta, prelevata nello spessore dei muri, non contenga più del 3,50% di acqua. Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, sempre diretta domanda dell'interessato. Potrà essere fatta eccezione di termini, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, per i locali destinati esclusivamente a garage, depositi, ecc...

Art. 185 - Il rifiuto del Sindaco di autorizzare che un fabbricato di nuova costruzione ampliato o restaurato sia abitato, deve essere notificato agli interessati i quali potranno ricorrere al medico provinciale che deciderà, sentito il consiglio provinciale di sanità.

Art. 186 - Il sindaco può far eseguire dal personale tecnico o sanitario ispezioni ai fabbricati, di qualunque specie e destinazione, occupati, per riconoscere se corrispondono alle prescrizioni vigenti sull'igiene e sanità pubblica.

Art. 187 - Qualora i fabbricati predetti fossero giudicati dall'Ufficiale Sanitario in tutto od in parte insalubri, o non conformi alle norme vigenti, il Sindaco adotterà i provvedimenti necessari perché l'abitazione sia risanata e le cause di insalubrità eliminate.

Art. 188 - qualora non si potessero attuare i miglioramenti ritenuti necessari, oppure i proprietari si rifiutassero di effettuarli o non li attuassero nel termine all'uopo loro prefisso, si procederà, se del caso contro i contravventori in base al presente regolamento e i fabbricati stessi saranno, dal Sindaco, in tutto od in parte, dichiarati inabitabili e potranno essere fatti sgombrare ai sensi dell'art. 222 del T.U. leggi sanitarie 1934.

CAPITOLO V FOGNATURA DOMESTICA

Art. 189 – Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale o comunque sino a sei locali, deve essere provvisto di latrina ubicata nel corpo della fabbrica. Gli alloggi di un numero superiore ai sei locali devono aggiungere una latrina ogni tre locali. Per i locali destinati a negozio il numero delle latrine viene calcolato in ragione di una latrina per ogni singola unità commerciale. Nei locali adibiti ad esercizi pubblici, con sosta di persone, il numero delle latrine disponibili deve essere preventivamente stabilito su parere dell'Ufficiale Sanitario tenuto conto della capienza dell'esercizio e della durata media della sosta delle persone, le latrine devono essere incorporate nei locali dagli articoli appositi.

Art. 190 - Gli ambienti di latrina devono avere la superficie di almeno mq. 2 e larghezza di almeno 1 metro. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile liscio alla superficie e di facile lavatura; e le pareti devono essere rivestite di materiale maiolicato fino all'altezza di m. 1, 50. ogni

latrina deve essere a cacciata d'acqua, ventilata ed illuminata da una propria finestra prospettante su spazio libero di superficie non inferiore a 0,50 mq. Oppure forniti di areazione meccanica. I locali di latrina non devono avere altezza inferiore a m. 3,00. Le pareti, divisorie delle latrine di altri locali, non devono avere uno spessore murario inferiore a m. 0,13, più l'intonaco.

Art. 191 - E' vietato costruire le latrine in corpi sporgenti; quelle esistenti sono tollerate quando non siano visibili da spazi pubblici. Sono pure vietate le latrine a torretta, isolate, nei cortili o in altri spazi liberi.

Art. 192 - Le latrine non possono comunicare direttamente con locali di abitazione o cucine, ma devono essere separate da corridoi, banditi o disimpegni non abitati, oppure da appositi locali di antilatrina che riceva anch'esso aria e luce diretta o almeno sia ventilato come indicato nell'articolo seguente.

Art. 193 - Quando si tratta di latrine in soprannumero a quelle obbligatorie per l'appartamento, o che siano al servizio di singoli studi, uffici, su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario, può concedersi la ventilazione mediante finestre prospettanti su canne di ventilazione di almeno mq. 1,25 di sezione; oppure mediante canne di aspirazione del diametro di almeno cm. 12, attivate con ventilatore meccanico capace di assicurare su ricambio di aria di 15 vol/ora. In ogni caso, le canne devono sfociare liberamente sul tetto in alto a quelle di ventilazione anche su uno spazio libero in basso.

Art. 194 - I vasi di latrina e orinatoi devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata d'acqua di portata non inferiore a litri 8. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che ne impedisca il risucchio. I vasi di latrina devono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa ed indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Art. 195 - I tubi di scarico di acque lavandini, bagni ed ogni altro apparecchio per lo smaltimento di acque domestiche o di rifiuti liquidi in genere, devono essere muniti di chiusura idraulica permanente precedentemente approvato.

Art. 196 - Anche nelle case già esistenti, le condutture destinate a raccogliere gli scarichi delle latrine, degli orinatoi, dei pluviali, degli acquai, dei bagni e degli scoli domestici in genere devono essere di sezione proporzionata al numero degli scarichi allacciati, costruite con materiale riconosciuto impermeabile ed intaccabile dalle materie di rifiuto ed avere giunti ermetici.

Art. 197 - Le condutture, di cui al precedente articolo, devono essere collocate in modo da potersi facilmente ispezionare, essere prolungate sempre in eguale diametro fin sopra ai tetti delle case e lasciate a bocca completamente libera in alto. Ad ogni conduttura di scarico deve essere accoppiato un apposito condotto a bocca libera aperta sopra il tetto della casa per la diretta ventilazione di tutti i sifoni. L'ubicazione e la sopraelevazione delle condutture devono essere tali da evitare esalazioni verso luoghi abitati.

Art. 198 - Quando in fregio alla costruzione non esiste canalizzazione di fognatura pubblica collegata con un adeguato impianto di depurazione, lo smaltimento dei liquami e delle acque luride deve essere effettuato a mezzo di pozzo nero a tenuta (consentito solo nelle zone rurali eventualmente sprovviste di acqua corrente), o con altro sistema da riconoscersi idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 199 - I pozzi neri devono avere le pareti ed il fondo dello spessore di almeno m. 0,20 in calcestruzzo o in buona muratura di mattoni, essere intonacati a cemento, avere spigoli arrotondati e fondo concavo, copertura adeguata, con solaio lapideo ed un'apertura munita di doppio chiusino o d'altro mezzo che impedisca ogni esalazione. I pozzi neri devono distare almeno 25 metri da qualunque pozzo o cisterna o acquedotto di acqua potabile ed avere una capacità minima di mc. 0,5 per persona. Devono essere vuotati prima che siano pieni. In caso di esondazioni il Sindaco ne può ingiungere lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione di ufficio in caso di inadempimento, a spese dell'inadempimento.

Art. 200 - Le fosse settiche devono avere una capacità utile netta non inferiore a litri 200 per persona in abitazioni permanenti ed a litri 100 per persona nelle abitazioni temporanee (scuole, opifici, laboratori, ec..) Le vasche chiarificatrici di tipo bivalente devono avere una capacità utile

netta non inferiore a litri 150 per persona nelle abitazioni permanenti e a litri 50 per persona nelle abitazioni temporanee.

Art. 201 - Le fosse settiche devono essere costituite da almeno tre camere, di cui la prima di capacità doppia di ciascuna camera successiva. Esse devono essere vuotate dei fanghi almeno una volta ogni 6 mesi. Nelle vasche chiarificatrici la camera dei fanghi deve avere un volume almeno tre volte maggiore di quello della camera di decantazione. I fanghi devono essere asportati ogni 3 mesi.

Art. 202 - Gli impianti attualmente esistenti, nel caso palesassero deficienze od inconvenienti, devono essere sollecitamente adeguati alle norme indicate nel precedente articolo.

Art. 203 - E' vietato immettere nei pozzi neri, nelle fosse settiche e nelle vasche chiarificatrici, acque meteoriche o di superficie .

Art. 204 - I pozzi neri e le fosse settiche chiarificatrici non possono essere posti nel suolo coperto da fabbricato e devono distare almeno un metro dai muri di fondazione dell'edificio. Devono essere munite di esalatore indipendente dalle canne fumarie e dai pluviali.

Art. 205 - La vuotatura dei pozzi neri e delle vasche di chiarificazione deve essere fatta con sistema pneumatico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna né dispersione o esalazioni. Altri metodi su principi diversi, e l'idoneità dei mezzi sia di spurgo che di trasporto sono soggetti all'approvazione dell'Amministrazione che lo concederà su parere dell'Ufficiale Sanitario. La vuotatura può essere fatta solo dalle ore 5 alle ore 7 nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 6 alle 8 nei mesi dall'ottobre al marzo.

Art. 206 - L'effluente di entrambi i sistemi deve essere smaltito in corsi d'acqua o per subirrigazione, per infiltrazione o con altro sistema riconosciuto idoneo dall'Ufficiale sanitario.

Art. 207 - L'effluente semidepurato può essere scaricato in un corso d'acqua quando, in base agli accertamenti eseguiti, risulti che il potere di autodepurazione, la portata del corso d'acqua stesso, il suo decorso a valle e l'uso a cui le acque sono destinate, ne consentano l'accettabilità.

Art. 208 - Lo smaltimento con drenaggio tubolare sotterraneo deve avere le seguenti caratteristiche:

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

Lunghezza dei tubi di drenaggio mt. 10-20 per ambiente, con un diametro di cm. 10;

Posa in opera : distanza orizzontale fra i tubi m. 2: profondità cm. 50: pendenza media 3-4 per 100.

I campi di drenaggio devono distare almeno 25 metri dalle ubicazioni o dai pozzi per acqua.

Art. 209 - I pozzi nei quali vengono scaricati gli affluenti delle fosse settiche di chiarificazione devono essere ubicati all'esterno e ad almeno 10 m. di distanza dai fabbricati, ed a m. 25 dai pozzi per l'approvvigionamento di acque potabili tenendo anche conto dell'andamento della falda . Lo stesso dicasi per quelli di acque chiare o meteoriche. La superficie assorbente dei pozzi perdenti deve essere pari a mq. 1 per ogni abitante da servire con un massimo di mq. 30 per ciascun pozzo. Quando occorrono superfici assorbenti maggiori si devono approntare altri pozzi che distino tra loro di almeno 10 m. La costruzione dei pozzi perdenti è consentita quando sia accertata l'impossibilità di adottare altro sistema di smaltimento .I pozzi neri debbono essere tenuti sempre in perfette condizioni in modo da evitare rigurgiti e dispersione di materiale putrido.

CAPITOLO VI

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DELLE IMMONDIZIE SOLIDE

Art. 210 - E' proibito scuotere o battere dalle finestre e balconi verso strada, tappeti, soppedanei, stuoie ed effetti lettereci e personali in genere. E' anche proibita la battitura suddetta sui pianerottoli delle scale e verso le chiostrine, e potrà anche essere proibita a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, da finestre , da balconi ed in località ove possa tornare di pregiudizio alla salute delle persone. L'operazione stessa, quando sia eseguita nei cortili da finestre e balconi, deve effettuarsi non prima delle otto e non oltre le dieci.

Art. 211 - Lo spezzamento dei locali pubblici e privati, dei cortili, delle strade, deve sempre essere fatto in modo da impedire il sollevarsi della polvere o comunque il diffondersi di essa con molestia e danni dei passanti e dei vicini.

Art. 212 - E' vietato conservare nell'interno delle abitazioni e nei locali di lavoro o di vendita anche in adatta pattumiera i rifiuti solidi urbani (immondizie domestiche e simili) per un termine superiore alle 24 ore, salvo speciali deroghe da concedersi dall'Autorità Sanitaria. Le immondizie comunque raccolte dall'interno delle abitazioni, delle scale, corridoi, anditi e locali in uso e di accessi tanto comuni quanto riservati devono essere - a cura degli abitanti - conferite senza dispersione nel luogo di raccolta e ciò destinato, direttamente o per mezzo delle canne di caduta.

Art. 213 - In ogni edificio tanto destinato ad abitazione quanto a magazzino, bottega, opificio, deposito o simili, deve essere, a cura della proprietà e con l'approvazione dell'Autorità Sanitaria, predisposta un'area o un ambiente nel quale siano collocati recipienti mobili atti a raccogliere le immondizie conferitevi o convogliate ai sensi del precedente articolo. Tale luogo di deposito deve essere ubicato in modo da consentire la facile e sollecita asportazione dei bidoni contenenti i rifiuti stessi da parte degli incaricati del servizio di rimozione.

Art. 214 - I recipienti mobili o bidoni destinati a raccogliere le immondizie prodotte negli stabili, devono essere maneggevoli, muniti di coperchio e lavabili tanto all'interno, quanto all'esterno. La loro foggia, dimensione e peso, sono determinati dall'Autorità comunale, e così pure il numero occorrente per ciascun stabile, in modo che ogni utente possa deporvi almeno lt. 2 al giorno di rifiuti.

Art. 215 - I recipienti predetti, quando siano all'aperto, devono essere posti su di una platea lavabile di materiale consistente, a superficie omogenea e continua e possibilmente coperta o schermata. I mezzi di lavaggio e lo scarico delle acque impiegate devono essere assicurati mediante un impianto stabile di agevole uso. La platea deve distare almeno 5 metri da finestre e da porte di locali di abitazione e di lavoro.

Art. 216 - Quando i recipienti di raccolta siano collocati in un luogo chiuso, questo deve avere comunicazione diretta con l'esterno, essere munito di pavimento impermeabile e unito, di pareti lavabili sino a m. 2 di altezza dal suolo, di dimensioni sufficienti per l'agevole maneggio dei bidoni ed essere provvisto di esaltare di diametro proporzionato al volume della canna di raccolta con bocca prolungatesi fino al tetto ed ivi munito di torrino a mitra. Le camere dei recipienti devono essere facilmente lavabili e presentare adatta bocca di raccolta e scarico delle acque di lavaggio.

Art. 217 - Sono ammesse per la raccolta delle immondizie le canne di caduta quando siano in numero sufficiente e presentino le seguenti caratteristiche di struttura e di impiego:

- a) Sezione ovalare, rotonda o comunque a spigoli arrotondati;
- b) Andamento verticale privo di curve a gomito, superficie interna continua, liscia e lavabile e ispezionabile dall'altro;
- c) Dispositivo di caricamento a forma di tramoggia ai vari piani con doppi battenti, atto ad impedire la dispersione delle immondizie al suolo;
- d) Dispositivo al piede delle canne che consenta il riempimento ed il cambio del bidone senza dispersione di materiale al suolo;
- e) Essere indipendenti dalle canne di ventilazione dei vani cui fanno capo.

Art. 218 - I titolari degli stabilimenti per la produzione, lavorazione e distribuzione di sostanze alimentari, ivi comprese le osterie, trattorie, alberghi, ristoranti e stabilimenti balneari di ogni qualità e categoria, nonché gli esercizi nei quali si vendono generi alimentari capaci di dare residui putrescibili, devono procedere alla conservazione dei rifiuti solidi prodotti, in appositi recipienti con coperchio a tenuta, distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.

Art. 219 - I recipienti collettivi per la raccolta e trasporto delle immondizie devono essere sottoposti ad efficace lavaggio e disinfezione almeno una volta alla settimana a cura del concessionario del servizio.

Art. 220 - E' vietato negli alloggi la raccolta di materiale putrescibile o comunque capace di dare esalazioni o di richiamare mosche, nonché la dispersione di particelle di ossa, carte unte, capelli, crini, residui alimentari non utilizzabili direttamente, escrementi di animali e simili.

Art. 221 - E' pure vietato tenere o raccogliere nelle case, negozi, magazzini, edifici, spazi pubblici e privati di qualsiasi tipo: ceneri, ossa, materiale putrescibile o comunque di rifiuto, anche se contenuti in casse, sacche o pacchi.

Art. 222 - La costituzione di depositi e la cernita di cenci, cartacce, rottami, ossa, ecc. è vietata anche nei cortili delle case di abitazioni ed ovunque non siano posti in opera provvedimenti che consentano l'esistenza dei depositi stessi nell'interno dell'abitato, in conformità delle disposizioni ministeriali approvati l'elenco relativo alle industrie insalubri.

Art. 223 - Gli immondezzai sono consentiti solo negli aggregati rurali e solo quando non ci sia un servizio di vuotatura dei bidoni delle immondizie. Essi devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere vuotati prima che siano pieni. Gli immondezzai devono distare almeno m. 10 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione.

Art. 224 - La vuotatura degli immondezzai e simili depositi di materie soggette ad emanare esalazioni sgradevoli e nocive deve, nell'interno dell'abitato, effettuarsi dalle ore 6 alle ore 8. Nell'interno dell'abitati urbano:

- Il trasporto delle materie estratte dagli immondezzai e delle materie soggette ad emanare esalazioni sgradevoli e nocive, deve effettuarsi dalle ore 5 alle ore 7 nei mesi da marzo a settembre, e dalle ore 5 alle ore 8 negli altri mesi.

Nelle zone rurali il trasporto deve effettuarsi rispettivamente dalle ore 5 alle ore 7 e dalle ore 6 alle ore 8.

Per speciali servizi pubblici si potranno, dal Sindaco. Di caso in caso, accordare protrazioni di orario. I carri per trasporto delle materie di cui sopra devono essere costruiti e caricati in modo che non si abbia alcuna dispersione di materiale e che questo sia opportunamente coperto.

Art. 225 - L'attività del cenciaino, straccivendolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati è sottoposta a vigilanza sanitaria. Durante il lavoro gli esercenti tale attività devono indossare una tuta o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto diretto col materiale trattato ed essere muniti di attrezzatura di raccolta idonea, conformemente a quanto detto nell'articolo che segue.

Art. 226 - L'incetta dei materiali di cui all'articolo precedente può essere compiuta soltanto nelle ore del mattino, avendo termine non più tardi delle ore 9 nei mesi da aprile a settembre e delle ore 10 nei mesi da ottobre a marzo. Il materiale può essere trasportato al luogo di cernita e di utilizzazione non oltre le ore 11,30, purchè sia contenuto in sacchi impermeabili o in altri recipienti idonei ermeticamente chiusi e trasportati mediante veicoli comprendenti una cassa di raccolta chiudibile e costituita in modo da impedire ogni dispersione del materiale incettato, della polvere e di quanto deve presentare all'interno superficie unita lavabile e disinfettabile in maniera facile e completa.

Art. 227 - La cernita delle immondizie è vietata nelle case di abitazione. Le immondizie devono essere trasferite nei carri raccoglitori in maniera da evitare la dispersione, esclusa qualunque manipolazione e separazione degli elementi costituenti le immondizie stesse.

Art. 228 - Le pattumiere ed i recipienti comunque impiegati per la raccolta domestica delle immondizie e di altri rifiuti, le tramogge e le bocchette delle canne di caduta, le platee di deposito e le camere di raccolta dei bidoni, devono essere mantenuti dagli utenti in perfette condizioni di pulizia.

Art. 229 - Il personale che esegue la raccolta ed il travaso nei carri trasportatori delle immondizie provenienti da abitazioni, stabilimenti e simili, è tenuto ad evitarne, nei limiti di efficienza dei mezzi loro consegnati, la dispersione ed a raccogliere e allontanare quelle eventualmente disperse.

Art. 230 - La costituzione di depositi di immondizie per lo smaltimento diretto a scopo agricolo è consentita soltanto fuori dell'abitato, in località che siano riconosciute idonee dall'Ufficiale Sanitario e che distino almeno m. 1000 dagli agglomerati urbani e da pubbliche vie. Questi detta le norme sulla costituzione e sull'importanza dei depositi e sui modi con i quali deve essere fatto lo smaltimento definitivo delle immondizie.

Art. 231 - A valle delle località adibite a scarico delle immondizie è vietato l'attingimento di acqua dalla falda superficiale anche quando si debba far luogo all'approvvigionamento di case isolate e di edifici rurali sino ad una distanza di m. 500 dal deposito delle immondizie.

Art. 232 - La distruzione, mediante il fuoco, delle immondizie domestiche o di altri rifiuti solidi, deve essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria, dopo aver accertato che essa può avvenire in modo da non recare molestia o danno al vicinato.

Art. 233 - La destinazione delle immondizie raccolte al trattamento di smaltimento definitivo può essere fatta soltanto con metodi ed impianti situati in località approvata dall'Ufficiale Sanitario e secondo metodi che da questi siano ritenuti adeguati e igienicamente soddisfacenti.

Art. 234 - L'infossamento delle immondizie può essere consentito quando il materiale sia alloggiato in fosse o trincee di almeno cm. 60 di profondità con larghezza non superiore ai due metri nelle quali l'immondizia deve essere ricoperta giornalmente col terreno derivato dallo scavo.

CAPITOLO VII EDIFICI PER USO COLLETTIVO E DI CARATTERE PUBBLICO

Art. 235 - Sono considerati come oggetti del presente capo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad alberghi, pensioni, dormitori, uffici, luoghi di riunione o di svago, istituti sanitari, istituti di istruzione, impianti sportivi ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge un'attività temporanea o permanente di carattere sociale o collettivo o dove si abbia presenza o frequenza di più persone non costituenti nucleo familiare.

Art. 236 - Gli alberghi, le pensioni e le locande devono rispondere ai requisiti igienici, insieme con le altre caratteristiche nell'allegato del R.D.L. 5 settembre 1938, n. 1279. Inoltre:

- a) Tutte le stanze devono essere ventilate mediante finestre con rapporto regolarmente fra superficie finestrata e pavimento;
- b) I locali ad uso comune, soprattutto quelli destinati a servizio di ristorante o di refezione in genere, devono risultare illuminati e ventilati ai sensi del presente regolamento.
- c) Negli alberghi, dove siano servizi igienici (bagno, gabinetto) adibiti al servizio di una sola camera, la ventilazione del locale che contiene i servizi predetti, deve essere indipendente dalla ventilazione della camera cui sono annessi;
- d) Nella sistemazione dei servizi di cucina, lavanderia, stireria, guardaroba, dispensa, magazzini, frigoriferi e simili, deve porsi particolare riguardo agli impianti di illuminazione e ventilazione ed alla distribuzione dei servizi igienici.

Art. 237 - I locali da destinarsi ad alloggio di estranei nelle case private (affittacamere) devono avere superficie non inferiore a mq. 6 per letto, con una cubatura di mc. 18 per persona. Nell'interno dell'appartamento devono esservi accessibili agli ospiti, un lavabo con acqua potabile ed una latrina, possibilmente con bagno o doccia.

Art. 238 - I dormitori collettivi dovunque installati (asili notturni, alberghi per la gioventù, dormitori di fortuna per speciali ricorrenze o avvenimenti) devono avere:

- a) Una superficie minima di mq. 5 per convivente, aumentata a mq. 6 se si impiegano letti biposto;
- b) Una sala di spogliatoio e lardellerai facilmente disinfettabile;
- c) Una batteria di latrine e lavabi con una latrina ed un lavabo per ogni dieci posti, divisi per uomini e donne;
- d) Un impianto di bagni e docce con una installazione per ogni venti posti.

Art. 239 - I locali adibiti ad ufficio devono essere regolarmente illuminati e ventilati, provvisti anche di adeguato impianto di illuminazione artificiale e di una latrina con lavabo ogni 15 persone. Devono avere a disposizione un rubinetto di acqua potabile. Negli uffici destinati a più di venti impiegati, deve esservi un locale adibito a spogliatoio facilmente accessibile e ventilabile.

Art. 240 - I luoghi di riunione e di svago che non siano sotto il controllo della Commissione Provinciale dei teatri, devono corrispondere alle seguenti norme:

- a) I locali devono essere ventilati direttamente mediante finestre o muniti di impianto di condizionamento atto a mantenere la composizione dell'area entro i limiti precisati dall'art. 258, anche quando il locale sia frequentato dal massimo numero consentito dalla sua capacità calcolata in due persone per mq. Anche quando il locale sia illuminato e ventilato attraverso

finestre , deve essere disponibile un impianto da far funzionare estemporaneamente ai fini sopradetti;

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

Art. 241 - Gli ambulatori per l'esercizio della medicina e chirurgia devono essere sistemati in ambienti regolamentari, di sufficiente capacità, composti almeno di un locale di visita ed un locale di attesa, disimpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

Art. 242 - Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono avere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 01/02/1956, n. 1688). I collegi, convitti ed altre istituzioni, occupati con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite, devono disporre di :

- a) Dormitori con una superficie di mq. 6,00 per ogni pistoletto, è escluso ogni impiego di letti multiposto;
- b) Refettorio con una superficie di mq. 0,80 per convivente;
- c) Gruppo di servizi composto da una latrina ogni 15-20 persone ed un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 20. Le latrine devono essere disimpegnate da un'ampia antilatrina avente aria e luce diretta;
- d) Locale guardaroba per la biancheria pulita ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- e) I locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed una infermiera con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più di 4 letti e dotati di servizi propri.

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

Art. 243 - I campi sportivi, gli stadi, le palestre, le piscine ed ogni altro impianto destinato a manifestazioni sportive di carattere pubblico o sociale, devono disporre:

- a) Di sufficiente rifornimento di acqua potabile;
- b) Di uno o più gruppi di servizi, costituiti di latrine, lavabi e docce, divisi per sesso;
- c) Di un posto di pronto soccorso.

Art. 244 - Indipendentemente dalle prescrizioni della legge e di pubblica sicurezza vigenti al riguardo, chiunque intenda aprire o gestire alberghi, pensioni, locande, dormitori, camere in affitto, collegi, convitti, scuole, istituti di cura, case di salute, autoscuole, campeggi, campi sportivi, stadi, palestre, piscine, bagni e docce pubbliche, teatri e sale cinematografiche, altri locali di ritrovo e svago pubblico, deve essere autorizzato dall'Ufficiale Sanitario. Detta autorizzazione deve essere rinnovata per i passaggi di proprietà, i trasferimenti o modifiche a locali od impianti esistenti.

Art. 245 - Verranno, frequentemente, ispezionati i locali ove vengono svolte le attività indicate nel precedente articolo dall'Ufficiale Sanitario, che potrà imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminare eventuali inconvenienti o irregolarità riscontrate. Quando i proprietari, conduttori o direttori non vi ottemperassero entro il termine che sarà loro prefisso, l'Ufficiale Sanitario, salvo le pene sancite per i contravventori di cui all'articolo precedente.

CAPITOLO VIII

ESALAZIONI – FUMI – POLVERI

Art. 246 - L'esercizio dei focolari continui ed occasionali, e di qualunque impianto d'apparecchio e di strumento che dia luogo alla produzione di gas e vapori nocivi, di fumo, polveri, nebbie e fuliggini è sottoposto a controllo dell'Ufficio d'Igiene e Sanità nei riguardi dei pericoli e danni sanitari e delle molestie che ne possano derivare al pubblico.

Art. 247 - I focolari o impianti produttori di fumo devono:

- a) Essere alloggiati in locali sufficientemente ampi ed areati per le necessità della combustione;
- b) Essere di potenzialità adeguata alla produzione di calore richiesto;
- c) Essere muniti di dispositivi idonei alla combustione completa e razionale del combustibile impiegato;

- d) Essere alimentati da combustibile adatto;
- e) Essere dotati di preriscaldatore e funzionanti con olio combustibile;
- f) Essere collegati a canne fumarie di adeguato tiraggio;
- g) Essere condotti da personale idoneo.

Art. 248 - Gli apparecchi di combustione installati nelle abitazioni o dovunque vi sia presenza di persone, che risultino alimentati dalla combustione di gas o di combustibili liquidi o d'altro tipo che non diano luogo alla produzione di fumo, devono disporre di apposito esalatore (canna di ventilazione), che diano sicuro esito ai prodotti invisibili della combustione. Nelle comunità, nelle fabbriche, nei laboratori e negli esercizi pubblici, gli apparati di combustione devono anche essere muniti di apparecchi segnalatori dello spegnimento fortuito della fiamma.

Art. 249 - Nelle case di abitazione sono vietate le attrezzature e gli impianti che producono, nel caso di qualunque altra attività domestica o produttiva o di svago, esalazione di gas tossici, dannosi o molesti, tanto in dosi elevate, quanto anche in quantità minime per effetto di produzione prolungata o di proprietà e continua.

Art. 250 - Nelle case di abitazione le tubazioni di scarico di fumi, fulligini, polveri, gas, vapori, devono essere portate ad esalare fin sopra il tetto e la bocca di scarico deve trovarsi ad una distanza, misurata orizzontalmente, non inferiore a m. 3 dalla verticale innalzata di ciglio stradale o dal limite di altri spazi pubblici o di proprietà di terzi. In ogni caso il camino deve superare il colmo del tetto dell'abitazione e non inferiore alla linea di gronda delle abitazioni esistenti nel raggio di m. 8. E' però tollerato, nella conduzione di stabilimenti, laboratori e simili, di esalare inferiormente al tetto, verso spazi liberi, gli scarichi di ventilazione e quelle pulitrici a sabbia, delle verniciatrici a spruzzo e di altre operazioni del genere, sempre che detti spazi non siano rappresentati da vie, piazze o da altre zone pubbliche per una distanza di almeno m. 30. In ogni caso devono sempre essere osservate le norme del seguente articolo.

Art. 251 - Le industrie, gli opifici ed i laboratori di qualunque genere e tipo che danno luogo anche occasionalmente a produzioni di gas, vapori, polveri o altro materiale dannoso e molesto, devono essere dotati di sistemi di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture che siano comprensivi di cappa di aspirazione, dalle dimensioni almeno adeguate a circondare con la propria protezione verticale le apparecchiature dalle quali fumi, vapori ed odori originano, nonché di canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente purchè a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo a norme UNI; il sistema di aspirazione dovrà essere funzionante durante lo svolgimento dell'attività produttiva, assicurare almeno 5 ricambi/ora e garantire una condizione di costante depressione in maniera da evitare la diffusione di fumi, vapori ed odori al di fuori del locale ove essi sono generati. I nuovi locali, ad esclusione di quelli lontani dagli agglomerati urbani, dovranno essere dotati di idoneo sistema di abbattimento dei fumi e/o odori. La suddetta attrezzatura dovrà essere oggetto di continua manutenzione atta a garantire una costante efficienza. Le attività esistenti che subiscono sostanziali ristrutturazioni dei locali e degli impianti, dovranno dotarsi di abbattitore dei fumi come indicato al comma precedente. Le attività esistenti che siano causa di inconvenienti igienici o di molestie per gli abitanti delle zone circostanti accertati dal competente personale dell'AUSL debbono anch'esse adeguarsi alle disposizioni dei commi precedenti.

Nei casi di dimostrata impossibilità tecnica della costruzione e/o e del posizionamento di canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente purchè a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo a norma UNI, anche determinata da vincoli urbanistici particolari del fabbricato ove si trovano gli esercizi interessati, possono essere ammessi sistemi alternativi rispetto alle prescrizioni di cui sopra.

L'ammissione di tali sistemi alternativi è vincolata al previo parere dell'Ufficio Igiene e degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della AUSL di Pescara, circa l'idoneità dell'impianto di abbattimento proposto e le modalità previste per assicurare costanti e puntuali operazioni di pulizia e manutenzione degli impianti alternativi stessi.

Art. 252 - Il fumo emesso dai camini deve essere di densità inferiore al n. 2 della scala dell'apparecchio rilevatore tipo Ringelmann. E' tollerata l'emissione di fumo di densità pari a quelli di cui al n. 2 della scala dell'apparecchio Ringelmann durante la carica e la pulizia del focolare per non oltre 10' e per un insieme di emissioni di durata complessiva non superiore a 110' in un'ora. L'emissione di fumi di maggiore densità, ma non superiore a quella di cui al n. 3 della scala indicata, è tollerata per 5' consecutivi e per 5' complessivi in un'ora. Quando un focolare sia condotto in modo non regolare e dia luogo alla produzione continua di fumi di densità molesta, oppure quando risulti che il cattivo funzionamento dell'impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'Autorità comunale potrà ingiungere la messa in opera di quanto necessario a eliminare gli inconvenienti assegnando un termine per l'esecuzione. In relazione alla gravità dell'inconveniente riscontrato potrà essere anche vietata l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente. Inoltre il Sindaco, sentito il parere degli uffici competenti, potrà prescrivere l'adozione di apparecchi idonei e modifiche agli impianti atte ad assicurare una perfetta combustione; potrà proibire l'uso di combustibili non adatti al tipo di focolare o comunque che possano essere causa di molestia o danno, come pure imporre l'adozione di apparecchi di depurazione o neutralizzazione dei fumi, polveri, gas nocivi o molesti, nonché apparecchi di tiraggio meccanico, e prescrivere quant'altro ritenuto volta a volta necessario al fine di assicurare il regolare funzionamento degli impianti.

Art. 253 - In tutti gli edifici, a qualunque uso destinati, gli impianti termici devono essere muniti di adatti apparecchi di depurazione. Tale organo deve essere preferibilmente sistemato nel primo tratto orizzontale del camino, subito dopo l'uscita dei fumi dal generatore termico. Gli impianti di potenza superiore inoltre devono essere corredati da un'idonea camera di calma. Il progetto della camera di calma dovrà essere presentato unitamente al progetto dell'edificio.

CAPITOLO IX VIBRAZIONI – SUONI – RUMORI

Art. 254 – Oltre a quanto prescrivono le norme di legge relative al turbamento della quiete pubblica, è vietata la produzione di vibrazioni, rumori e suoni che possano riuscire di molestia o di danno alle persone che per ragioni di abitazione o di lavoro debbano subirne l'effetto.

Art. 255 - Le vibrazioni trasmesse ai pavimenti, pareti, palchetti e dispositivi fissi e mobili di qualunque genere che disturbino gli abitanti di un edificio, devono essere annullate o intercettate mediante opportuni provvedimenti da coloro che sono responsabili del prodursi di esse.

Art. 256 - Non è consentita l'installazione di motori o macchine aventi parti in movimento che non siano sistemate su fondazioni indipendenti da quelle della casa o che siano solidali con pavimenti, pareti, pilastri e punti d'appoggio atti a trasmettere le vibrazioni dannose.

Art. 257 - E' vietata ogni rumorosità di qualsiasi origine e natura che superi all'esterno del luogo ove si produca i 60 decibel di densità.

CAPITOLO X RISCALDAMENTO , CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA

Art. 258 – Gli impianti di riscaldamento centrale e collettivo devono assicurare nei locali di abitazione una temperatura di 18° interni, qualunque sia la temperatura esterna.

Art. 259 - I locali aventi ubicazione sotterranea privi di finestre o comunque con finestre insufficienti per essere usati come ritrovi notturni, sale cinematografiche, di conferenza, di riunioni ecc.. dovranno essere forniti di condizionamento d'aria in modo da assicurare le seguenti condizioni ambientali:

- a) Aria filtrata mc/ora 25/30 per persona;
- b) T. 18°, U.R. 50% valori minimi invernali;
- c) T. 27°, U.R- 50% valori massimi estivi;

- d) Comunque assicurati tanti ricambi d'aria in modo che il contenuto di CO₂ non superi 0,45 per mille;
- e) Il movimento d'aria della zona occupata da persone non deve essere superiore a mt. 0,25 al minuto secondo, con bocchette di immissione tangenti al soffitto e pannelli che dirigono la corrente in senso orizzontale.

E' vietata anche la ricircolazione dell'aria. Le stesse condizioni ambientali dovranno essere assicurate anche nei locali non sotterranei che sono dotati di condizionamento d'aria.

Art. 260 - Nei locali pubblici o per uso collettivo, che sono serviti da impianto di condizionamento d'aria, devono essere installati apparecchi registratori scriventi della temperatura e dell'umidità, perché il personale dell'Ufficio d'Igiene possa controllare se vengono assicurate le condizioni ambientali previste dall'articolo precedente.

CAPITOLO XI IGIENE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 261 – Le disposizioni del presente capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc.. indicati nell'art. 1 del regolamento generale per l'igiene del lavoro, approvato con D.P.R. 19/03/1956, n. 303, nonché a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore al giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.

Art. 262 - Chiunque intenda attivare, rievolvere, trasformare o ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura qualsiasi, deve darne comunicazione al Sindaco prima dell'inizio dell'attività. La comunicazione, anche ai fini di quanto è previsto dagli art. 216 e 217 T.U. Leggi Sanitarie, deve essere corredata da una dettagliata relazione nella quale devono essere descritti:

- a) La lavorazione effettuata;
- b) Gli scarichi (gassosi, liquidi e solidi) che ne derivano;
- c) L'eventuale sistema di innocuizzazione di detti scarichi (gassosi, liquidi e solidi);
- d) La consistenza quantitativa di essi (gassosi, liquidi e solidi) dopo il trattamento di innocuizzazione;
- e) Il sistema di smaltimento che si intende adottare.

Nonché da una planimetria con l'indicazione dell'ubicazione e distribuzione degli impianti, degli effluenti di scarico e degli eventuali recipienti terminali. Il Sindaco, in base ai documenti sopra indicati e su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, quando lo ritenga necessario nell'interesse della pubblica salute, vieta l'attivazione dell'industria o la subordina a determinate cautele. Prima dell'attivazione sarà provveduto al collaudo di consistenza delle opere eseguite e della funzionalità degli impianti, fermi restando i controlli di esercizio che dimostrino l'efficacia delle previdenze adottate. Le spese relative ai sopralluoghi e controlli sono a carico della ditta interessata.

Art. 263 - E' concesso il termine di sei mesi, dall'entrata in vigore del presente regolamento, perché tutti gli esercizi, industria, opifici, laboratori già esistenti precedentemente si adeguino alle norme di cui all'articolo precedente.

Art. 264 - Le costruzioni industriali devono uniformarsi alle norme di attuazione del piano regolatore; alle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P.R. n. 303 del 19/03/1956, ed alle disposizioni contenute nel presente regolamento. In particolare gli ambienti di lavoro degli opifici, laboratori artigianali ed altri locali adibiti ad attività industriale, nonché all'imballaggio, alla spedizione ed alla distribuzione di merce già fabbricata, e che non rientrano nella categoria dei negozi, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) Altezza netta non inferiore a mt. 3;
- b) Cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore;
- c) Superficie non inferiore a mq. 2 per lavoratore;
- d) Pavimento e pareti con superficie sistemata in modo da permettere una facile pulizia;
- e) Devono disporre di :

1. almeno un lavandino ogni 5 dipendenti, con uno spazio di cm. 60 per posto;

2. latrine ed orinatoi, distinti per sesso, in ragione di una latrina ed un orinatoio ogni 30 operai; ed una latrina ogni 25 donne; in locali non comunicanti con quelli di lavoro, disimpegnati da antilatrina, tutti direttamente illuminati e ventilati e quando prescritti;
3. spogliatoi distinti per sesso, in locali ben illuminati, ventilati e riscaldati durante la stagione fredda;
4. docce con acqua calda e fredda, una per ogni 20-25 dipendenti, distinte per sesso.

Art. 265 – I camini delle caldaie a vapore o per altri usi industriali, non possono essere collocati in prossimità del suolo pubblico e di abitazioni, dai quali devono distare non meno di m. 10. Essi devono avere un'altezza sufficiente per assicurare la diluizione e la dispersione dei prodotti della combustione. L'altezza comunque non deve essere inferiore a m. 5 ed in ogni caso deve superare di almeno m. 3 il culmine dei tetti delle case di abitazioni esistenti nel raggio di 30 metri.

Art. 266 - I rifiuti industriali di ogni tipo (solidi, liquidi e gassosi) , sono sottoposti alle norme contenute nel presente regolamento.

Art. 267 - I rifiuti solidi devono essere allontanati per cura e spese dell'industria e conferiti in località predisposte e considerate idonee dall'Ufficiale Sanitario, il quale prescriverà le norme per evitarne la dispersione o la commistione con altro materiale che venga poi impiegato in modo da poter uscire molesto e nocivo alle persone. Quando questo materiale possa in qualunque modo alterare, intossicare o inquinare le falde acquee con le quali venga in contatto, la concessione degli scarichi è consentita soltanto quando gli inconvenienti predetti siano sicuramente ovviati a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 268 - E' comunque vietata la dispersione indiscriminata dei residui industriali sulla superficie di terreni liberi anche di proprietà, quando l'operazione non sia stata innocua ed ammissibile dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 269 - Per lo scarico dei rifiuti liquidi, sono richiamate le norme stabilite dagli art. 135 e 137 del presente regolamento.

Art. 270 - Gli scarichi liquidi dell'industria non devono provocare l'intossicazione e l'alterazione chimica o comunque la denaturazione delle acque scorrenti in superficie e delle falde sotterranee. I rifiuti liquidi sopraindicati devono essere depurati e resi innocui nel senso sopraindicato a cura dell'industria produttrice.

Art. 271 - Le misure di cui sopra si applicano agli eventuali inquinamenti di natura batteriologica presentati agli effluenti in esame.

Art. 272 - Nelle autorimesse, nei laboratori e nelle officine dove vi sia dispersione di olii minerali, le acque di scarico debbono essere convogliate in appositi dispositivi atti a separare la fase acquosa da quella oleosa. Quest'ultima non può essere scaricata in fognature, né versata sul suolo pubblico o in corsi d'acqua di qualunque genere, ma deve essere raccolta in recipienti metallici asportabili e smaltite secondo le indicazioni ed istruzioni dettate dall'autorità comunale. E' esclusa inoltre la combustione di detto materiale in forni comuni o comunque in modo da produrre fumi pesanti e molesti versati nell'atmosfera.

Art. 273 - Entro tre mesi dall'approvazione del presente regolamento le industrie o assimilabili aventi allacciamento alla fognatura comunale devono presentare la domanda di cui all'art. 137 ed entro un anno, sempre dall'approvazione del presente regolamento, avere provveduto alla normalizzazione dei propri scarichi.

Art. 274 - I rifiuti gassosi e polverosi devono essere sottoposti ad idoneo processo di innocuizzazione o di abbattimento e comunque resi tali da non costituire danno o molestia. Per il loro scarico all'esterno si applicano le disposizioni previste dall'art. 251.

Art. 275 - La ventilazione delle autorimesse anche private, deve essere sistemata in modo da evitare l'accumulo di ossido di carbonio e di altri gas nocivi, di miscele infiammabili ed esplosivo. A tal fine , indipendentemente dalle eventuali finestre, nel caso che le finestre stesse non siano capaci a fornire un'adeguata ventilazione e areazione del locale, gli ambienti dell'autorimessa devono essere provveduti di una canna di ventilazione per ogni 50 metri quadrati di superficie la cui sfoci nell'atmosfera libera ed altezza sufficiente a disperdere i prodotti gassosi senza danno e molestia agli abitanti dello stabile. Può essere ingiunto dall'Ufficiale Sanitario che la canna di

ventilazione sia dotata di attivatore meccanico. Similmente può essere ingiunto di praticare controcopertura in basso per l'evacuazione di vapori pesanti.

Art. 276 - Nelle autorimesse a piani sovrapposti, siano esse sotterraneo o fuori terra, l'introduzione e l'estrazione delle macchine deve essere fatta a mezzo di ascensori e impianti che consentano la manovra a motore spento.

Art. 277 - Le officine e gli uffici annessi all'autorimessa devono essere conformi in tutto alle disposizioni del presente regolamento.

Art. 278 - L'Ufficio d'Igiene vigilerà a che l'esercizio delle aziende industriali, commerciali o artigiane non siano causa di diffusione di malattie, oppure di danno o molestia al vicinato. A tale scopo il personale dell'Ufficio d'Igiene ha facoltà di accedere nell'interno delle aziende, laboratori ed opifici per eseguire le necessarie verifiche.

TITOLO QUINTO IGIENE DELL'ABITATO RURALE

Art. 279 - Sono soggette alle norme di questo titolo le costruzioni che servono all'abitazione temporanea o permanente degli addetti all'agricoltura, al ricovero del bestiame, ed alla conservazione dei prodotti agricoli, compresi i magazzini annessi all'azienda rurale e le officine.

CAPITOLO I ABITAZIONI - MAGAZZINI - LABORATORI

Art. 280 - Per la costruzione, ricostruzione e modifica di una casa rurale e dei suoi annessi e per il loro uso o riattivazione, dovrà essere richiesta l'autorizzazione e dell'Autorità Comunale a norma degli art. 220 e 221 del T.U. Leggi Sanitarie e dal presente regolamento.

Art. 281 - Il terreno in cui si costruisce una casa deve essere asciutto o reso tale mediante drenaggio colmata ad arginatura in modo che il pavimento si trovi ad almeno 2 metri al di sopra del massimo livello delle acque sotterranee, a m. 1 da quello dei corsi d'acqua adiacenti alla casa, a m. 0,40 dal piano di campagna e dal piano del terreno adiacente non coltivabile (cortili, strade ecc...).

Art. 282 - Non è permesso di addossare muri di locali di abitazione a monti, colline, terrapieni, ne dovranno essere scostati di almeno m. 3 per agevolare la ventilazione attorno ad essi, costruendo, ove occorrono, delle intercapedini munite di muri di sostegno e conduttore di suolo delle acque filtranti. Qualora le sopraindicate cautele non riuscissero sufficienti allo scopo, è in facoltà del Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, l'imporre come condizione di abitabilità gli ulteriori provvedimenti atti ad impedire il diffondersi dell'umidità.

Art. 283 - I locali di abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le abitazioni urbane del presente regolamento. A parziale deroga a quanto disposto dall'art. 175 le abitazioni rurali costruite in aperta campagna possono avere un'altezza minima dal pavimento al soffitto di m. 3 al piano terreno e di m. 2,90 al primo piano, con rapporto minimo di illuminazione di un ottavo e purchè abbiano:

- a) sopraelevazione dal pavimento del piano terreno dal piano circostante di cm. 50 mediante cantina o vespaio areato;
- b) disponibilità minima per nucleo familiare di n. 3 vani d'abitazione oltre la latrina con vano di disimpegno, doccia e vano di acquaio;
- c) superficie minima della camera di soggiorno ,q. 20, delle camere da letto di mq. 6 a persona e con u minimo di mq. 8.

Art. 284 - Ogni alloggio dovrà avere acqua riconosciuta potabile e possibilmente distribuita sotto pressione (da una conduttura, o da un serbatoio riempito mediante motore o da un'autoclave), un focolare con apposita canna fumaria che si prolunghi oltre il tetto in fumaiolo, acquaio di cucina con acqua corrente, latrina ed impianti idrico-sanitari di toletta con sifone intercettatore a cacciate d'acqua nel corpo di fabbrica, magazzino per le derrate e rustici per deposito di legna ed attrezzi di lavoro.

Art. 285 - Le acque meteoriche devono essere condotte in pozzi perdenti o corsi d'acqua mediante canali di gronda o pluviali, con marciapiede impermeabile attorno alle case, con adatte pavimentazioni di condutture di scarico nei cortili, aie, orti, giardini, in modo da permettere un facile scolo e rapido smaltimento.

Art. 286 - I sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque nere devono avere caratteristiche costruttive, capienza e funzionalità corrispondenti ai tipi previsti dal presente regolamento. E' vietato l'uso dei liquami da pozzo nero per la concimazione di ortaggi e sulle colture o su terreno nudo a distanza inferiore a m. 50 dalle case di abitazione.

Art. 287 - I vani di deposito e di conservazione dei cereali, delle farine e degli altri prodotti agricoli, devono essere asciutti ed areati, con pavimento in cotto o gettata di cemento, pareti ad intonaco civile ed imbiancati, soffitti con plafone o in tavellatura del tetto. Detti vani debbono avere caratteristiche atte a consentire le disinfezioni con gas tossici.

Art. 288 - I locali ad uso lavanderia devono essere con pavimento e pareti impermeabili e le vasche a sufficiente distanza da pozzi di acqua potabile ed alimentare con questa. I pavimenti, o platea di protezione, saranno in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti impermeabili ed idonei sistemi di smaltimento, fino alla distanza minima di m. 50 dai pozzi di acqua potabile.

Art. 289 - Ogni podere o casa rurale in cui si eserciti l'industria degli ortaggi, deve essere provvisto di apposito locale con vasca in muratura alimentata da acqua potabile per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi. Le vasche per lavanderia e per lavatura degli ortaggi dovranno essere a scomparti multipli con bocche di alimentazione e scarichi singoli e tali da impedire l'inquinamento dell'acqua degli scomparti attigui.

Art. 290 - I caseifici ed i burrifici aziendali, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per :

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) sanatorio e stagionatura;
- f) confezioni e magazzino.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

CAPITOLO II RICOVERI PER ANIMALI

Art. 291 - E' vietato utilizzare i ricoveri degli animali come locali di dimora umana, temporanea o permanente.

Art. 292 - Le scuderie, le stalle, gli ovini, i porcili, i pollai, non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione umana, sia essa temporanea o permanente. Nei soli casi di stalle per il ricovero di un massimo di n. 3 capi di bestiame grosso; di pollai ad uso domestico (massimo di n. 12 capi); di porcili per allevamento domestico (un capo adulto); le stalle, gli ovili, i pollai ed i porcili, possono essere attigui alle abitazioni dei conduttori, purchè ne siano isolati con intervano sufficientemente ventilato e non abitabile o con muri divisorii e soffitti impermeabili anche ai gas, resistenti al fuoco e non abbiano aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre delle abitazioni e dei dormitori dei conduttori, a distanza minore di m. 3 in linea orizzontale e di m. 10 da altre abitazioni.

Art. 293 - E' consigliabile che tutti i vani sovrapposti alle stalle non siano utilizzati come ambienti di dimora umana; lo è vietato in caso di stalle, ovili, pollai e porcili per un numero di capi di bestiame superiore a quella sopra indicato. Nei casi non previsti dall'art. 292 le stalle, gli ovili, i pollai ed i porcili devono essere costruiti in edifici separati dalle abitazioni umane ed a distanze umane che saranno di volta in volta stabilite dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario, tenendo

presente la capienza di dette stalle, la loro ubicazione rispetto al complesso delle costruzioni vicine e la possibilità di sistemazione dei servizi di stalla. Per preservare l'integrità del soffitto nelle stalle per capi grossi dovranno essere previsti dei fori di ventilazione in alto e su pareti contrapposte libere.

Art. 294 - Lungo le vie e strade nazionali, provinciali e comunali racchiuse nel perimetro compreso tra le seguenti vie: Salara, provinciale per Montesilvano Colli, Via Arno, Lungomare, Corso Umberto Nord, Sede ferroviaria ex FEA travers. 208 di Via Vestina, S.S. n. 16 bis, Via provinciale per il Cimitero, strada comunale Via Chiarini tra Via G. D'Annunzio e Cimitero; strade private aperte e percorribili entro il perimetro sopra citato e non a fondo cieco, è vietata la costruzione o l'esercizio di stalle, ovili e porcili di qualsiasi tipo e capacità, nonché l'allevamento dei polli e di qualsiasi altro animale da cortile (conigli, oche, piccioni, ecc...) per una fascia di ml. 50 dal ciglio stradale conteggiata da ambedue i lati delle vie medesime.

Art. 295 - Lungo le vie comunali e private esterne al sopraccitato perimetro è consentito solo l'allevamento di polli ad uso domestico (non più di 10 capi) quando siano tenuto in vani con pareti e soffitto in muratura, pavimento in cemento di facile pulizia ed in spazi cintati di esclusiva disponibilità del detentore dei polli e che abbia una pavimentazione tale da evitare pantano o ristagni d'acqua. I pollai ed i recinti devono inoltre distare almeno m. 15 dalle abitazioni vicine e debbono essere autorizzati dall'Autorità Sanitaria.

Art. 296 - I ricoveri per animali devono avere un' altezza dal pavimento al soffitto non inferiore a m. 3; essere sufficientemente illuminati ed areati occorrendo anche a mezzo di canne di ventilazione, devono avere una cubatura di almeno mc. 30 per ogni capo grosso. Il pavimento, di materia facilmente lavabile e disinfettabile, deve consentire un facile scolo dei liquidi in opportune cabalette o savanelle. Il suo piano sarà più alto del piano di campagna circostante e gli scoli devono essere condottati in pozzi impermeabili muniti di chiusura idraulica, collocati all'esterno delle stalle e nei quali non possono essere convogliati agli scarichi delle latrine. Il soffitto deve essere in muratura ed intonaco, le pareti intonacate per intero e rivestite di materiale lavabile fino a m. 2; le rastrelliere e le mangiatoie facilmente pulibili e disinfettabili. La lettiera dovrà sufficiente, asciutta e rinnovata di frequente. Tanto la stalla quanto il bestiame devono essere tenuti puliti. E' vietata la mungitura durante la foraggiata o durante la pulizia della stalla.

Art. 297 - Le stalle all'aperto sono consentite al di fuori dell'abitato su spazio proprio ad uso esclusivo delle aziende ed a distanza tale da non recare danno o molestia alle abitazioni vicine. Tale distanza sarà stabilita di volta in volta a norma degli art. 293 e 294 in rapporto all'entità dell'allevamento e alle condizioni ambientali.

Art. 298 - Le stalle all'aperto saranno costituite da una parte in muratura coperta per il ricovero temporaneo del bestiame e da una parte scoperta per la libera sosta del bestiame stesso, la somministrazione del foraggio potrà essere fatta sia all'interno che all'esterno delle stesse. La parte coperta dovrà avere pavimentazione, scolo e raccolta del liquame come all'art. 296; la parte scoperta con pendenze adeguate, dovrà essere pavimentata per almeno la metà, con possibilità di poter interdire il passaggio alla zona non pavimentata in caso di pioggia ed essere munita di canalizzazione condotta per il convogliamento delle acque luride in pozzi di raccolta.

Art. 299 - Le porcilaie ad uso commerciale od industriale sono consentite solo alla periferia dell'abitato, a distanza minima delle abitazioni, laboratori ed opifici, da stabilirsi caso per caso a norma degli articoli 293 e 294 in rapporto all'entità dell'allevamento ed alle condizioni ambientali. Sono costituite da un certo numero di porcili e dal complesso dei servizi (abitazione del custode – magazzino del mangime) e devono avere le caratteristiche edili previste dal presente regolamento. Le acque luride saranno condottate con canalizzazione coperta in uno o più pozzi di raccolta esterni e con le caratteristiche dei pozzi nei distinti da quelli per rifiuti umani.

Art. 300 - Le acque luride delle stalle all'aperto o delle porcilaie multiple potranno essere smaltite:

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

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

Art. 301 - L'allevamento di polli, animali da cortile e selvaggina ad uso commerciale è vietato nell'abitato urbano delimitati dall'art. 294 del presente Regolamento. Nell'abitato rurale gli allevamenti di polli, ecc. dovranno essere fatti in ambienti separati dai locali di abitazione e ad una distanza non inferiore a m. 30 dalle altre abitazioni vicine.

Art. 302 - I locali destinati all'allevamento dei polli ad uso commerciale devono essere autorizzati dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario. Inoltre, devono avere pareti e soffitto in muratura od in materiale equivalente, con intonaco a superficie lavabile fino a m. 2 dal pavimento, pavimento in materiale lavabile ed impermeabile inclinato verso una bocchetta di raccolta delle acque di lavaggio, buona illuminazione e ventilazione forzata prolungatesi oltre il tetto, pozzetto esterno per la raccolta delle acque di lavaggio, recipienti metallici con coperchio per la raccolta degli escrementi che dovranno essere trasportati in aperta campagna.

Art. 303 - Se presso l'azienda si provvede all'uccisione e spennatura dei polli si dovranno allestire idonei locali per l'uccisione, spennatura e deposito. Detti locali, separati fra di loro, dovranno avere pavimenti e pareti impermeabili, buona illuminazione e ventilazione ed essere muniti di armadio frigorifero ed acqua potabile.

Art. 304 - Le stalle per vacche lattifere saranno munite di appositi locali per la raccolta del latte e deposito dei recipienti, per il personale di custodia e mungitori. Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto R.D. 09/05/1929 n. 994 sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un piano esterno munito di chiusura idraulica, pareti ad intonaco lavabile ed impermeabile per tutta altezza, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti. Il locale per l'abitazione temporanea del custode e spogliatoio dei mungitori avrà le caratteristiche dei locali d'abitazione e sarà provvisto di latrina, di lavabo e di doccia.

Art. 305 - Le persone addette alla mungitura ed ai servizi di stalla dovranno essere di sana costituzione fisica, immuni da malattie trasmissibili e con superficie cutanea delle mani integra da piaghe o da altre lesioni. L'idoneità fisica sarà accertata ogni anno dall'Ufficiale Sanitario che rilascerà apposito certificato. Detto personale, del quale saranno registrate le generalità, deve subire la vaccinazione santifica a norma delle disposizioni vigenti. Compete al titolare dell'azienda la richiesta, la custodia ed il rinnovo del presente certificato.

Art. 306 - Ogni azienda agricola dovrà essere provvista di buona acqua per abbeverare il bestiame e questa sarà distribuita nella stalla con apposita condotta alimentare adatte vaschette o in abbeveratoio con vasca divisa in scomparti con bocche di alimentazione e scarichi separati. L'acqua dovrà provenire:

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

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

Art. 307 - Le stalle per bovini, equini ed ovini, costruite nelle zone rurali, debbono essere dotate di una letamaia. Questa, di qualunque tipo essa sia, dovrà avere capienza e caratteristiche sufficienti a contenere il letame e ad impedire il disperdimento dei liquami. Le letamaie saranno sistemate in apposite aree distanti almeno m. 25 dalle abitazioni, strade pubbliche e dai pozzi per acqua potabile per il tipo infossato e non meno di m. 50 da qualunque abitazione o pozzo per acqua potabile per quelle costruite da semplice platea con letame coperto sopra terra.

Art. 308 - Le letamaie ed i cumuli di letame saranno irrorati con idonei prodotti larvicidi o coperti con uno strato di terra. Le stalle, i porcili ed i servizi annessi saranno trattati con insetticidi di contatto. Le letamaie con platea in superficie e le infossate senza coperchio di chiusura possono essere soltanto a distanza di m. 50 da strade e spazi pubblici e da abitazione.

Art. 309 – L’Autorità comunale potrà esentare dall’obbligo delle letamaie quelle aziende che provvedono all’immediato allontanamento del letame dalle stalle trasportandolo sui campi dove viene ammucchiato e coperto di terra, osservando le norme degli articoli del presente regolamento.

Art. 310 - Con o senza letamaia non vi deve essere presenza nelle corti e nelle adiacenze delle stalle e di fabbricati rurali, della pur minima quantità di letame o di liquami dispersi.

Art. 311 - Nel caso che il letame debba essere trasportato per strade comunali, occorre che il trasporto venga effettuato con carri coperti e ben difesi da ogni parte in modo che sia evitato il disperdimento di materiale e liquame nelle strade stesse. Il trasporto del letame per strade, salvo casi di assoluta necessità e con permesso speciale del Sindaco, è vietato nei giorni festivi. Esso dovrà avvenire nei giorni feriali, dalle ore 6 alle ore 8 nei mesi da marzo a settembre e dalle ore 7 alle ore 9 negli altri mesi.

Art. 312 - Le scuderie e le stalle in genere, la cui tenuta nel centro di popolazione agglomerata sia stata consentita prima dell’entrata in vigore del presente Regolamento, devono essere mantenute pulite ed avere le aperture munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche. E’ vietato ammassare nelle scuderie e nelle stalle il letame, questo deve essere giornalmente asportato con le modalità e nelle ore prescritte dall’art. 311 del presente Regolamento. La lettiera permanente nelle stalle cosiddette aperte dovrà essere tenuta asciutta.

Art. 313 - E’ permesso il transito brado del bestiame solo per vie periferiche limitatamente per il periodo di transumanza. E’ vietata la sosta del bestiame nel centro urbano erimetrato nell’art. 294.

Art. 314 - Spetta al proprietario delle case coloniche, abitate dalle persone addette alla coltivazione di fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte dal presente regolamento, o in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche. In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall’Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Medico Provinciale e, avuta da questi la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa fissandogli un termine per l’esecuzione dei lavori. Nel caso di locali non riparabili il Sindaco, sentito l’Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche ed ordinare lo sgombero (T.U. 222).

Art. 315 - L’Amministrazione Comunale, sentito l’Ufficiale Sanitario, stabilirà, entro il termine di sei mesi dall’entrata in vigore del presente Regolamento, i termini entro cui:

- a) nelle case rurali esistenti dovranno essere attuate le disposizioni del presente Regolamento;
- b) i ricoveri per animali esistenti nella zona dell’agglomerato urbano indicato nell’art. 294, devono essere allontanati o soppressi, fino ad un massimo non superiore ad anni due.

TITOLO SESTO IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 316 – La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare o bevanda sono soggetti a vigilanza da parte degli Organi ed Uffici previsti dalla legge 30/04/1962, n. 283 e dal regolamento per l’applicazione di detta legge.

Art. 317 - Tale vigilanza si esercita in qualsiasi luogo di produzione, deposito, vendita e consumo; sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti; sui locali, sui macchinari, sugli utensili; sui recipienti; sui materiali d’imballaggio; sui mezzi di trasporto e sul personale.

Art. 318 - Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità, l’autorità sanitaria competente impone i provvedimenti atti ad eliminarli. Se i proprietari, conduttori o direttori non li attuassero nel termine loro ingiunto, l’autorità competente, salvo le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l’autorizzazione rilasciata ai sensi dell’art. 319.

Art. 319 - Chiunque intenda impiantare, rilevare o gestire una fabbrica, un deposito o una rivendita, anche all'ingrosso, in sede fissa o ambulante di sostanze alimentari o di bevande di ogni specie, deve chiedere il rilascio dell'apposita autorizzazione al Sindaco, il quale la concede previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario o, ove di competenza, del Veterinario comunale. La stessa procedura deve essere seguita anche per i passaggi di proprietà, i subingressi, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano modifiche e trasformazioni a locali o ad impianti già autorizzati. Le mense e gli spacci aziendali o di enti ed istituti sia pubblici che privati, sono anch'essi soggetti alle presenti norme.

Art. 320 - Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto o vendita di alimenti e bevande, devono sottoporsi a visita preventiva dell'Ufficiale sanitario, il quale rilascia un apposito certificato di idoneità. Detta visita deve essere ripetuta entro il mese di giugno di ogni anno.

Art. 321 - Coloro che sono addetti alla produzione, preparazione, distribuzione o vendita di latte, latticini freschi, panna, burro, ghiaccio, gelati, cibi cotti, pasticceria fredda, acque gassate, industrie alimentari, devono, inoltre ogni anno, essere vaccinati contro la febbre tifoide e risultare non portatori di agenti patogeni, che possano contaminare alimenti e bevande.

Art. 322 - Il personale deve curare la perfetta pulizia della propria persona, avere costantemente le mani e le unghie pulite, lavarsi all'inizio di servizio e dopo ogni uso di latrina. Durante il lavoro deve indossare casacche, vestaglie, grembiuli e quanto altro il perfetto stato di pulizia.

Art. 323 - E' vietato l'impiego di carta usata, stampati o che ceda facilmente il color, o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite, o che si presti a frode nel peso, per avvolgere le sostanze alimentari.

Art. 324 - I fogli di carta destinati ad involgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari, devono essere tenuti in appositi cassetti o apparecchi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie. I fogli di carta, nella parte che va a contatto diretto ed immediato delle derrate alimentari, non devono essere stampati o manoscritti e devono essere estratti dagli apparecchi o cassetti protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

Art. 325 - Le merci e derrate alimentari che si impiegano senza cottura, sbucciatura, o da consumarsi normalmente senza preventivo lavaggio, devono essere, al fine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, palette, forchette, cucchiai, ecc...A seconda dei casi. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare a scegliere le merci con le mani.

Art. 326 - Agli incaricati del maneggio di moneta o carta moneta è vietato di attendere promiscuamente anche alla vendita, se non ottemperando alle norme dell'articolo precedente.

Art. 327 - Ogni esercizio di vendita e commercio di alimenti e bevande ha una sua propria caratteristica commerciale e merceologica che non può essere alterata, per cui nessuno può vendere nel proprio negozio alimenti o bevande non autorizzate dalla licenza commerciale di cui è in possesso.

Art. 328 - Ogni singola licenza commerciale deve esercitarsi in un locale a sé stante. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque negli altri negozi nei quali può effettuarsi la vendita di generi tra loro molto diversi per natura (es. generi di salumeria con generi di panetteria) o che possono impartire odore e sapore agli altri alimenti (es. droghe, petroli, saponi, ecc. con generi alimentari) queste diverse sostanze devono essere tenute e commerciate in reparti tra loro ben distinti, usando scaffalature, attrezzature, banchi e personale appositi.

Art. 329 - Nei negozi di prodotti alimentari è vietati vendere sostanze corrosive caustiche od infiammabili se non in confezioni originali chiuse e che non richiedano operazioni di travaso.

Art. 330 - Finchè l'Amministrazione Comunale non avrà approvata un'apposita tabella di classificazione di generi alimentari, di bevande e di altre sostanze di cui ogni singola licenza autorizza il commercio, le licenze rilasciate si intendono valide solamente per il commercio delle sostanze elencate, per ogni tipo di esercizio, nella tabella merceologica della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura della Provincia di Pescara, accettandosi di essa anche le eventuali future variazioni.

CAPITOLO II LOCALI DI PRODUZIONE – DEPOSITO – VENDITA

Art. 331 – Qualora le leggi, i regolamenti speciali e il presente Regolamento non dispongono diversamente, i locali di produzione, di deposito, di vendita delle sostanze alimentari e bevande devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione, i macchinari, gli arredi, gli strumenti e quant'altro occorra, a seconda dei casi, per la produzione o per il deposito o per la vendita e siano tali da consentire agevolmente la circolazione ed il lavoro del personale addetto, e se trattasi di negozi, anche la circolazione del pubblico;
- b) pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo, non polveroso, nonché soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite fino all'altezza di m. 2 dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto e di una presa di acqua potabile;
- c) non abbiano comunicazione diretta con locali di abitazione o con latrine e non siano impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone, né diurne né notturne, né ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati e siano ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e di inquinamento;
- d) non contengano arredi, oggetti, sostanze ed altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta;
- e) dispongono di latrina regolamentare con vaso a cacciata d'acqua e di antilatrina con lavabo ad acqua grondante, nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone ed asciugamano in buono stato di pulizia. E' tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi di produzione o di deposito o di vendita, in cui non vi sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore o non vi sia sosta di clienti.

Art. 332 - Oltre alle precedenti norme si stabilisce, per gli ambienti di produzione (laboratori):

- a) il rispetto delle disposizioni sancite dal D.P.R. 19/03/1956, n. 303 anche quando vi siano occupati meno di 3 persone per cui, salvo speciale deroga, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, i laboratori non possono essere ubicati in vani sotterranei o semi sotterranei;
- b) abbiano pavimento inclinato con sufficiente pendio verso una bocchetta di scarico, corredata di chiusino, raccordata, mediante sifone idraulico, alla fognatura per l'allontanamento delle acque di lavaggio e dispongano di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio e getto in locali costituenti il laboratorio;
- c) siano ben ventilati da aperture sistemate nel sovrapporta (vasistas) e da finestre prospettanti uno spazio regolamentare e forniti degli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di nessuna molestia al vicinato;
- d) siano dotati di appositi servizi (spogliatoi, lavabi, docce) per il personale addottovi.

Art. 333 – Per i magazzini di deposito e di conservazione:

- a) non siano situati nei locali di abitazione od in locali posti a piani diversi dal terreno e dal seminterrato, a meno che l'edificio non faccia parte di un unico complesso industriale o commerciale. L'uso eventuale di locali al primo piano in edifici diversi dai predetti può essere consentito quando la comunicazione con l'esercizio o con altri magazzini sia stabilita con scale o montacarichi o comunicazioni interne e non vi siano prospetti del magazzino su ballatoi o corridoi di uso promiscuo;
- b) siano asciutti e ventilati in maniera continua e permanente con porte e finestre, e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungatesi fino al di sopra del tetto della casa. Possono a tale scopo servire le comunicazioni fumarie quando sia applicato un attivatore meccanico o termico della corrente ascensionale;
- c) l'altezza della zoccolatura lavabile ed impermeabile può essere ridotta ai due terzi dell'altezza nei locali inferiori ai 3 mt. ;
- d) dispongono di una derivazione di acqua potabile per il lavaggio a getto dei locali costituenti il magazzino e di una bocchetta di scarico, raccordata mediante sifone idraulico, alla fognatura;

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

Art. 334 - Per gli esercizi di vendita e di distribuzione al dettaglio (negozi):

- a) siano ventilati da aperture sistemate nel soprapporta (vasistas) o da finestre prospettanti su uno spazio regolamentare e, quando necessario, da una apertura di ventilazione comunicante con l'esterno o raccordata con una canna di ventilazione di almeno 2,5 mq. Di sezione e dotata di aspiratore meccanico;
- b) abbiano accesso diretto dalla pubblica via e siano dotati di un retro, ventilato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua corrente potabile. In casi del tutto particolari, legati alle condizioni ambientali, l'esercizio può essere autorizzato anche se privo di retro purchè abbia un rubinetto con lavabo ed acqua potabile disponibile nel negozio.
- c) Abbiamo suppellettili sempre in ottimo stato di conservazione, comprendenti un banco di vendita con ripiano in materiale unito, inalterabile ed impermeabile sul quale la merce deve essere deprezzata, pesata o contata e distribuita e scansie e scaffali per la mostra della merce stessa che deve essere riparata dal contatto del pubblico e delle mosche e mai esposta all'esterno del negozio;
- d) Dispongono, quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande facilmente putrescibili e fermentabili, di un congruo spazio, di armadi o vetrine tenute a bassa temperatura a mezzo di opportuno impianto refrigerante;
- e) Siano dotati, quando nei locali si servono e si consumano alimenti o bevande, di recipienti per il lavaggio di stoviglie forniti di acqua grondante potabile e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

Art. 335 - I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti, a mano a mano che si producono. Detti recipienti devono essere tenuti lontani e separati dagli alimenti. Le fabbriche, i magazzini o negozi nei quali, per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, si producono scarti apprezzabili di materiale putrescibile o di residui sudici esalanti, devono provvedere giornalmente al loro allontanamento.

Art. 336 - I locali di produzione, gli esercizi di vendita, i magazzini e le loro dipendenze, nonché le attrezzature e le suppellettili, devono essere mantenuti sempre in accurato stato di pulizia. In essi è vietato tenere od introdurre animali e deve effettuarsi la lotta contro le mosche.

CAPITOLO III VENDITA FUORI DEI NEGOZI

Art. 337 – La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dei negozi, in occasione di fiere, feste, ecc.. su spazi pubblici, a posto fisso è consentita alle seguenti condizioni:

- a) Uso di banchi mobili costituiti da una plancia sollevata almeno un metro dal terreno, di materiale unito, inalterabile ed impermeabile, (sulla quale la merce deve essere deprezzata, pesata e contata) dotata di corea di protezione su tre lati, costituita pure di materiale unito, lavabile ed inossidabile, che lasci libero il lato verso il venditore e sia di altezza non inferiore a cm. 30 sul piano della plancia. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo, da una tenda a doppio telo di colore chiaro;
- b) Uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere una plancia come sopra descritto.

Art. 338 - L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo negli imballaggi originali o in altri recipienti od in vetrine di custodia atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento,

dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti e dal contatto del pubblico. Le vetrine di custodia devono avere libera soltanto la faccia con fronte verso il venditore cosicché questi possa fare il prelievo del materiale da vendere.

Art. 339 - La vendita di generi alimentari e di bevande fuori dei negozi nell'ambito del territorio comunale può essere permessa mediante l'uso di chioschi da installarsi in un posto fisso (su spazio pubblico o su area privata) autorizzato dall'Autorità Comunale. Tale vendita può essere di carattere stagionale o permanente e viene limitata ai seguenti generi:

- a) Frutta;
- b) Biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carta, cellofan o simili (preconfezionati);
- c) Bibite analcoliche preparate estemporaneamente qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e di vaschetta di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, solo quelle preparate in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego;
- d) Gelati preconfezionati;

Art. 340 - I chioschi devono essere costruiti in muratura o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e devono essere lontani da cause di insalubrità e di insudiciamento. Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento e di insudiciamento. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili. Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito, per le operazioni di distribuzione, conta, pesatura o miscela dei generi in vendita. La frutta deve essere tenuta in cestelli possibilmente metallici o di plastica e comunque non a contatto con il pavimento. I biscotti ed i dolci vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi. E' proibito tenere esposta la merce all'esterno dei chioschi.

Art. 341 - La vendita ambulante girovaga delle bevande analcoliche, dei biscotti e dei dolci è permessa solo in occasioni di fiere, feste o presso teatri o cinematografi o luoghi di riunione. Il trasporto di detti generi deve essere eseguito esclusivamente con appositi apparecchi portabili, lavabili e non suscettibili di insudiciamento. Con detti apparecchi portatili e nelle predette occasioni possono vendersi anche i gelati preconfezionati.

Art. 342 - Sulle pubbliche vie, sui mercati, sulle piazze anche in occasione di fiere e feste è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o a cuocere generi alimentari o dolci (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc..) ad esclusione delle castagne. Tali operazioni devono sempre essere eseguite in locali riconosciuti idonei e con attrezzature igienicamente rispondente. Solo in particolari casi l'Ufficio Sanitario potrà autorizzare tale tipo di vendita.

Art. 343 - Tutti coloro che effettueranno la vendita di generi alimentari fuori dai negozi (ambulant o a posto fisso) devono dimostrare di possedere locali di deposito, preparazione o cottura dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento.

CAPITOLO IV LATTE – PANNA – FORMAGGIO

Art. 344 – Nel territorio del Comune è ammesso al consumo diretto soltanto in latte pastorizzato, sterilizzato od uperizzato o comunque bonificato e deve essere contenuto in recipienti sigillati (bottiglie di vetro o contenitori a perdere) della capacità di 1 litro, ½ litro e ¼ di litro.

Art. 345 - Le capsule di chiusura delle bottiglie ed i contenitori devono portare in modo chiaro ed indelebile la data del confezionamento e l'indicazione dello stabilimento che l'ha effettuato. E' fatto divieto assoluto ai distributori di lasciarsi il prodotto e i castelli che lo contengono sulla pubblica via e, comunque, all'esterno degli esercizi di vendita.

Art. 346 - I titolari degli spacci per la vendita di latte non debbono tenere il latte pastorizzato fuori dal frigorifero. Le bottiglie vuote debbono essere consegnate pulite alle latterie. Conseguentemente, è fatto divieto alle latterie di ritirare bottiglie non pulite. La distribuzione del latte a domicilio, limitatamente ai mesi di aprile-ottobre, deve essere effettuata solo la mattina dalle ore 6 alle ore 9, 30 ed il pomeriggio dalle ore 16 alle ore 20.

Art. 347 - Il personale addetto alla distribuzione del latte deve indossare una giacca di tela bianca tenuta sempre convenientemente pulita e chiusa. I mezzi di trasporto per la consegna a domicilio devono essere ben puliti, verniciati a smalto bianco ed adibiti solo per tale uso, riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria.

Art. 348 - La validità per il consumo del latte pastorizzato imbottigliato è di 24 ore. La carica batterica non dovrà essere superiore di 40.000 per c.c. e non contenente B. coli in 1 cc.

Art. 349 - E' fatto divieto assoluto di vendere latte non trattato (o bonificato) sfuso, in bidoni, ecc., ed in forma ambulante.

Art. 350 - Il latte da potersi consumare crudo ed i latti interni sottoposti ad altri trattamenti di bonifica devono presentare le stesse caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche del latte pastorizzato. Il latte sterilizzato intero deve possedere le sole caratteristiche fisico-chimiche.

Art. 351 - Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio, i modi della conservazione dei recipienti riempiti, sono sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario che si vale del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi. L'Ufficiale Sanitario pertanto controlla tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti di risanamento igienico e di trattamento industriale del latte mediante ispezioni, ed il prelevamento di campioni nella misura necessaria ad accertare la regolarità di ogni operazione.

Art. 352 - La consegna del latte a domicilio del cliente deve sempre essere effettuata con recipienti integri e originali.

Art. 353 - Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in recipienti chiusi. Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte scremato" deve contenere appena tracce di sostanza grassa e comunque non superiore a 0,50%. Il latte prodotto e venduto con la denominazione di "latte parzialmente scremato" non deve contenere una percentuale di grasso superiore all'1,80%. Tali latti, se non sterilizzati, devono avere i requisiti batteriologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste. I recipienti che li contengono, qualunque sia la denominazione assunta per i prodotti, devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili "Latte scremato" o "Latte parzialmente scremato". In quest'ultimo caso è obbligatorio anche la dichiarazione della percentuale di grasso contenuta nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul recipiente o sulla capsula o sul tappo di chiusura. Le capsule o i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato) sia per il latte scremato che per il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule od i tappi dei recipienti contenenti latte intero.

Art. 354 - Le latterie possono vendere latte scremato o parzialmente scremato, però devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi recanti ben visibile l'indicazione "latte scremato".

Art. 355 - La panna posta in vendita deve essere pastorizzata. La panna pastorizzata deve presentare una carica batterica non superiore a 200.000 germi per 1/10 di cmc. del prodotto e l'assenza del B. coli in un cmc.

Art. 356 - La panna pastorizzata deve essere contenuta in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, sterilizzabili al calore e lavabili con miscele detergenti e disinfettanti. Essi devono essere consegnati sigillati al rivenditore con certificati di accompagnamento numerato dal quale risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data di essa. Il destinatario è impegnato alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerante con temperatura non superiore a 5° C., ad estrarre la panna con strumento metallico sterilizzato munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con la panna. La preparazione della panna montata deve essere, per quanto possibile, estemporanea sia mediante

battitori a propulsione automatica non manuale, sia mediante l'emulsione con gas apposito (protossido d'azoto).

Art. 357 - La panna montata deve essere conservata in armadio refrigerato a temperatura non superiore di 5° C. e non può essere disposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio regolarmente refrigerato delimitato da pareti trasparenti e lavabili. Le razioni di panna montata devono essere allestite al momento della vendita con cialde conservate in recipienti riparati dalla polvere, o su piatti e coppe di rigorosa pulizia, o su supporti nuovi di materiale non recuperabile. E' consentita l'addizione alla panna di aromatizzati e condimenti vari nonché la vendita di panna acida quando sia richiesta e dichiarata tale con appositi indicatori.

Art. 358 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente. E' ammessa la vendita di formaggio grattugiato in sacchetti sigillati contenenti non più di 100 grammi di prodotto. Sul sacchetto deve essere indicata la ditta preparatrice e la qualità del formaggio impiegato.

CAPITOLO V FABBRICAZIONE E VENDITA DEI GELATI

Art. 359 - Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere prodotti gelati, è tenuto a provvedersi di apposita autorizzazione che viene rilasciata dal Sindaco annualmente, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 360 - L'autorizzazione può essere concessa per la sola produzione, per la produzione e la vendita, compresa la somministrazione diretta, e per la rivendita di prodotti sia sciolti che preconfezionati. La rivendita è consentita solo quando il laboratorio risulta regolarmente autorizzato.

Art. 361 - I gelati devono essere confezionati con latte pastorizzato e l'uso della panna è consentito solo se pastorizzata. Le sostanze che entrano nella preparazione dei gelati debbono rispondere ai richiesti caratteri di tenuità e buono stato di conservazione. La miscela dei vari costituenti, tenuta presente la loro composizione chimica, deve essere preventivamente sottoposta a riscaldamento sufficiente per ottenere la completa uccisione di germi patogeni. Inoltre le miscele, dopo il riscaldamento, devono essere raffreddate rapidamente al riparo di ogni causa di inquinamento e, subito dopo, sottoposto a congelamento.

Art. 362 - Il rigoverno dei recipienti e degli utensili in genere, adibiti alla preparazione dei gelati, deve venir fatto, subito dopo l'uso, con acqua e con sostanze detersive.

Art. 363 - L'acqua, sia per il lavaggio degli utensili e stoviglie, sia per la manipolazione vera e propria deve rispondere ai requisiti di potabilità. Le campane, le sorbette, gli stampi, i mestoli e tutti gli altri utensili adoperati nella lavorazione dei gelati debbono essere preferibilmente di alluminio o di altro metallo inossidabile; per lo meno devono essere stagnati e conservati in modo tale che la stagnatura permanga sempre integra. Le macchine per la fabbricazione di gelati devono essere completamente lavabili in tutte le loro parti.

Art. 364 - Il latte e la panna pastorizzati dovranno essere conservati, fino al momento dell'uso, nel frigorifero a temperatura non superiore a 5° C. Le miscele gelate residue alla fine della vendita di ciascun giorno, dovranno essere mantenute a temperatura sotto zero fino alla ripresa della vendita del giorno successivo.

Art. 365 - La salubrità dei prodotti gelati viene accertata anche mediante la determinazione della carica batterica e della polimetria. La carica batterica massima consentita è di 200.000 germi. Il bacterium coli deve essere assente in 1/10 di cc. (massimo 10 coli in 1 cc.). E' vietato vendere o detenere per vendere prodotti gelati che non abbiano i predetti requisiti minimi di salubrità.

Art. 366 - I locali di preparazione, manipolazione, congelamento e vendita devono essere strutturalmente idonei, rispondenti a tutti i requisiti igienici richiesti dalle vigenti disposizioni di legge e protetti dalle mosche e da qualunque altra causa di inquinamento e di insudiciamento. Essi,

inoltre, devono essere assolutamente distinti ed indipendenti da ambienti destinati ad abitazione. Le pareti dei laboratori devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di m. 2 dal pavimento.

Art. 367 - Il commercio ambulante dovrà essere limitato alla sola vendita di gelati chiusi in involucri originali, con le indicazioni della ditta produttrice. I veicoli per la vendita ambulante (tricycli, carretti, motofurgoncini, ecc..) devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e dovranno essere verniciati e tenuti costantemente puliti.

CAPITOLO VI PANE E PASTA

Art. 368 – La vendita del pane e della pasta al pubblico può essere fatta solo nei negozi autorizzati; in essi il pane e la pasta alimentare devono essere conservati al riparo della polvere e fuori del contatto degli acquirenti, in appositi scaffali, scanzie o vetrine sempre perfettamente puliti e con tanti scomparti quante sono le qualità del pane e della pasta poste in vendita. I venditori devono distribuire il pane con le mani pulite e di recente lavate. Il pane deve essere maneggiato con pinze a molla ogni qual volta sia fatto dal venditore anche il servizio di cassa e di cambio delle monete o vendita di altri generi che imbrattano le mani. La vendita o la rivendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle imprese in possesso di licenza commerciale con la specifica indicazione della voce "pane".

Art. 369 - Quando il pane e la pasta siano venduti promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scanzie e le vetrine usati per il pane e la pasta non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelle degli altri generi. Il pane e la pasta devono essere pesati in bilance apposite e venduti in apposito banco.

Art. 370 - E' vietata la vendita del pane in forma ambulante. La consegna del pane a domicilio del cliente deve essere effettuata con idonei involucri di carta, cellofan, sacchetti di tela, ecc.. preconfezionati e chiusi in negozio e trasportati con appositi gerli e corbelli, rivestiti di tela pulita. Presso gli esercizi che facciano distribuzione di cibi crudi e cotti, presso i bar, ecc.., in cui si conserva pane per la distribuzione in luogo, la conservazione deve essere fatta in apposite scanzie o ceste o casse coperte.

Art. 371 - Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, alle rivendite, ristoranti, comunità ecc.. deve essere effettuato con casse od appositi furgoncini chiusi, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile in modo che il pane risulti completamente al riparo dalle polveri e da ogni altra causa di insudiciamento e riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria.

Art. 372 - E' vietato esporre il pane e le paste alimentari all'aria aperta in maniera che possano essere contaminati da agenti microbici. Il pane crudo per la lievitazione e le paste alimentari per le essiccazioni vanno tenuti in apposito locale. Il pane cotto va tenuto in idonei recipienti e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

CAPITOLO VII FRUTTA – VERDURA – FUNGHI

Art. 373 – Non si possono vendere frutta, legumi, erbaggi e simili, che siano sporchi, ammuffiti, guasti, fermentati, colorati artificialmente e comunque alterati e, per la frutta destinata all'alimentazione immediata, che sia anche soltanto immatura.

Art. 374 - E' vietata la vendita di patate e di altri tuberi con germogli o che abbiano subito la congelazione o che siano affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

Art. 375 - Sono vietati in ogni tempo il lavaggio e l'aspersione degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

Art. 376 - I cocomeri in fette o comunque tagliati devono essere venduti con apposito banco ricoperto da materiale impermeabile ed inalterabile e dotato di vetrina, di derivazione di acqua potabile e di un recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti. Le fette devono essere prese e

consegnate al cliente con forchetta metallica o pinza. Il venditore deve indossare una idonea sopravveste bianca pulita. Il ghiaccio impiegato per la refrigerazione deve essere di uso alimentare.

Art. 377 - La vendita dei funghi e tartufi può essere esercitata solo da chi è provvisto di apposita licenza rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e da rinnovarsi annualmente.

Art. 378 - La vendita dei funghi e dei tartufi può avere luogo soltanto negli esercizi e nei chioschi autorizzati e mai in forma ambulante. I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata ogni promiscuità.

Art. 379 - I funghi ed i tartufi comunque posti in vendita, devono essere corredati da una dichiarazione di commestibilità rilasciata da un Laboratorio Provinciale qualificato.

Art. 380 - E' vietata la vendita di funghi freschi ultra maturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati, nonché di funghi sminuzzati o spezzati, quando non sia possibile riconoscere la specie cui appartiene ciascun pezzo o frammento.

Art. 381 - E' permessa la vendita solo dei seguenti tipi di funghi freschi in cassette dal peso massimo di Kg. 10 contenenti una sola specie di essi:

NOME VOLGARE

- 1) Prataiolo
- 2) Chiodini – famiglia buona
- 3) Porcino
- 4) Pinarolo, Caldarella fi pimo
- 5) Ditola gialla
- 6) Gallinaccio, galletto
- 7) Prugnolo, spinarolo
- 8) Vescia maggiore, Vescia
- 9) Vavosi
- 10) Agarico imbuto
- 11) Gelone
- 12) Agarico conglobato
- 13) Agarico cenerognolo, calice
- 14) Agarico buono

NOME TECNICO

Agaricus Campestris
Armillaria Mellea
Bpleuts Edulis

Clavaria Flava
Cantharellus cibarius
Tricholoma Georgici
Ljcoyperdon bovista

Clitocybe Infundibuli formis
Pleurotus Ostreatus
Clitocybe conglobata
Clitocybe Cinerascens
Tricholoma vaccinum

Art. 382 - La vendita di funghi secchi è consentita solo in sacchetti di cellofan o altro materiale trasparente, suggellati e muniti delle indicazioni prescritte dalla legge 30 aprile 1962, n. 283. Possono essere venduti soltanto i funghi secchi, appartenenti alla specie del porcino comune o bolato edule, che siano in buono stato di conservazione e di essiccamento.

CAPITOLO VIII

BAR – PASTICCERIE – TAVOLE CALDE

Art. 383 - Gli spacci al minuto di bibite analcoliche, di vino, birra, liquori ed altre bevande, devono essere dotati di banco di vendita con ripiano di materiale unito, lavabile ed inossidabile, con acqua potabile corrente con sottostante vaschetta per il lavaggio delle stoviglie, muniti di regolare scarico. Il ripiano deve essere sufficientemente ampio per rendere agevole il movimento delle stoviglie e di bicchieri.

Art. 384 - Gli sciroppi, i concentrati di frutta, gli estratti, le tinture, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati a temperatura conveniente e diluiti solo al momento dell'impiego, con acqua potabile o gassata o minerale.

Art. 385 - Le acque naturali minerali devono essere sempre conservate nei recipienti originali che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscita.

Art. 386 - Anche i vini, di qualsiasi specie, la birra, i liquori devono essere conformi alle norme di legge e conservati tali fino al momento della consegna al consumatore. Non è consentita la preparazione anticipata di miscela di alcolici, questi devono essere preparati estemporaneamente partendo dai prodotti genuini aventi i requisiti di legge.

Art. 387 - Il latte usato per bibita o per miscela nei caffè e bars deve essere pastorizzato e sterilizzato e conservato a bassa temperatura (+ 5° C), anche quando il contenitore di tubazione di metalli inossidabili esenti da piombo:

- a) Aria aspirata dall'atmosfera e non da ambienti abitati o cantine;
- b) Oppure anidride carbonica pura.

Tali apparecchi devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente ripuliti.

Art. 389 - L'impianto di apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi di acque di seltz o di soda deve essere autorizzato dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Gli apparecchi da banco fissi o mobili, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, devono risultare atti alla dissoluzione di anidride carbonica, preformata o compressa in bombole e cartucce ed assolutamente pura. Gli apparecchi da banco devono essere impiegati esclusivamente per la produzione estemporanea di bevande gassate, per la diretta miscita al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio con divieto di riempire bottiglie, sifoni e qualsiasi altro recipiente. Le acque usate per la preparazione di acque gassate devono essere sicuramente potabili.

Art. 390 - Quando si preparano bibite per spremitura di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpe di frutta mescolate al latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, ciò deve essere fatto partendo da prodotti maturi, da latte pastorizzato e sterilizzato e da ghiaccio artificiale salubre e soltanto ad opera di appositi apparecchi senza concorso di manualità.

Art. 391 - Gli infusi di tè e di caffè e le preparazioni di cioccolato devono essere preparate con prodotti originali rispondenti ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti, esclusa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, ad eccezione del saccarosio puro, latte pastorizzato o sterilizzato, succo di agrumi e liquori. I residui delle materie prime estratte, ancorché non esaurite, saranno raccolte a parte o disperse, ma comunque non utilizzati nel locale stesso.

Art. 392 - Le bibite analcoliche contenute in recipienti sigillati ed in ragione di prodotto da consumarsi estemporaneamente, possono essere vendute o distribuite anche negli spacci senza speciali attrezzature, purché siano sistemate o trasportate in appositi contenitori decenti e puliti come previsto dall'art. 341 del presente Regolamento. La consumazione deve avvenire mediante cannucchia di aspirazione individuale, pulita e nuova o bicchieri o tazze di carta od altro materiale da non recuperare, che devono essere consegnati al compratore insieme con il recipiente contenente la bibita. Il vuoto di ritorno non può essere riutilizzato in alcun modo.

Art. 393 - I prodotti in vendita (dolciumi, pasticceria, pani ecc..) devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dalle mosche in ogni stagione dell'anno. La pasticceria deve essere presa o consegnata al cliente con pinze o altro materiale idoneo. L'allestimento di panini imbottiti, tramezzini, toasts e simili, deve essere fatto con apposito strumentario pulito ed in presenza dell'acquirente.

Art. 394 - La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli altri alimenti che possono andare incontro a fermentazione o dar luogo a moltiplicazioni microbiche, debbono essere tenuti in apposito ambiente refrigerato ed a temperatura non superiore ai + 5° C.

Art. 395 - Stoviglie, bicchieri, cucchiali, ecc.. nei caffè, bars, osterie, ecc, devono essere conservati in stato di estrema pulizia, al riparo della polvere e fuori della portata del consumatore al quale devono essere distribuiti dopo lavaggio estemporaneo con acqua o vapore.

Art. 396 - I locali per la vendita al pubblico di vino, birra e liquori da asportarsi, devono avere le caratteristiche stabilite per i negozi e devono essere dotati di un retro o di una cantina, aventi i requisiti igienici previsti per i magazzini di generi alimentari (art. 333); ove deve essere effettuato il riempimento delle bottiglie e dei fiaschi e dove devono essere disponibili, in un reparto a sé stante, mezzi idonei per la pulizia di tutti i recipienti. Il vino, la birra ed i liquori devono essere comunque venduti in fiaschi od in bottiglie previamente tappati e ne è vietato il consumo sul posto.

Art. 397 – Negli esercizi per la preparazione e vendita di cibi cotti, nelle pizzerie, tavole calde, la zona assegnata alla preparazione e cottura dei cibi deve essere distinta da quella dove sosta il pubblico acquirente e consumatore. La zona di preparazione deve essere raccordata a una dispensa con zona refrigerata (o armadio frigorifero) e ad un deposito di stoviglie e posate pulite e ad un banco di confezione per i cibi da consumare fuori dell'esercizio. Quando posate e stoviglie siano lavate in luogo, l'acquaio o la macchina lavastoviglie siano lavate in luogo, l'acquaio o la macchina lavastoviglie devono essere sistemati in un locale o appendice apposita. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine, i forni, eventualmente necessari, devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti.

Art. 398 – Il banco per la distribuzione e per il consumo dei cibi in luogo, deve essere abbastanza largo per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri. Il banco deve essere lavabile, di materiale unito ed impermeabile. Le portate devono essere posate su di una tovaglietta di materiale non riutilizzabile né lavabile, che all'atto della messa in opera deve risultare pulitissima e nuova. Viene parimenti fornita una salvietta pulisci bocca a ciascun cliente, anch'essa di materiale non recuperabile.

CAPITOLO IX TRATTORIE – RISTORANTI – MENSE

Art. 399 – Gli esercizi di trattoria o ristorante e le mense collettive devono avere i locali di ciascuna, dispensa ed acquaio distinti da quelli dove sono sistemate le tavole per la consumazione dei pasti. Nella cucina deve esservi spazio sufficiente alla preparazione dei cibi indipendentemente dalla zona degli apparecchi di cottura. Le dimensioni minime della zona di cucina non devono essere inferiori a mq. 15, per una presenza massima contemporanea di 10 persone e devono essere aumentate di mq. 5 per ogni 10 persone.

Art. 400 - La sistemazione della cucina e degli annessi deve essere approvata dall'ufficiale Sanitario che tiene conto della buona ventilazione del locale e della presenza degli appositi servizi, (lavabi, latrine e spogliatoi) riservati al personale addetto all'esercizio.

Art. 401 - L'Ufficiale Sanitario deve esprimere il suo giudizio sulla qualità e sul numero dei pezzi del pentolame e vasellame di cucina, nonché sulle macchine utensili ritenute necessarie e sulla loro sistemazione nei riguardi del loro controllo igienico e di pulizia. Tutte le trattorie ed i ristoranti devono disporre di un adeguato impianto di refrigerazione con reparti regolati alle varie temperature adatte alla miglior conservazione dei vari generi.

Art. 402 - La sala dei pasti deve essere in facile comunicazione con la cucina sistemata con tavolini e sedie in ragione di 4 persone per ogni mq. 3 con posti mensa di mq. 0,25 e corridoi di un metro attorno ad ogni tavolino da 4 posti. In ogni sala deve esservi un mobile per la provvista del vasellame, bicchieri e posateria pulita adeguata al numero degli ospiti. Ad ogni ospite deve essere assegnato un corredo di piatti, posate, bicchieri e tovagliolo di perfetta pulizia.

Art. 403 - Negli esercizi con capacità di ricreazione superiore alle 50 persone contemporaneamente deve essere disponibile uno spogliatoio guardaroba opportunamente ventilato in aspirazione e per quanto è possibile sistemato presso l'ingresso del ristorante.

Art. 404 - Ogni esercizio di trattoria, ristorante, mensa, deve avere, ogni 30 posti-mensa, una propria latrina con antilatrina regolamentare in comunicazione con i locali in uso, ma non direttamente con la cucina. Nell'antilatrina deve essere sistemato un lavabo con acqua potabile corrente dotato di sapone e di asciugamani individuale. Per un numero di posti superiore ai 30 i servizi devono essere distinti per esso.

Art. 405 - I locali di cucina, refettorio, dispensa ed i servizi delle mense aziendali devono possedere i requisiti igienici prescritti per le trattorie ed i ristoranti. L'autorizzazione di esercizio viene rilasciata dal Sindaco su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e deve essere rinnovata, su richiesta degli interessati entro i 31 gennaio di ogni anno.

CAPITOLO X STABILIMENTI BALNEARI

Art. 406 – Le cabine degli stabilimenti balneari devono avere adeguata aerazione ed illuminazione e devono essere tenute costantemente pulite. Esse devono essere fornite di impianti di doccia e di servizi igienici (latrine distinte per sesso) un W.C. per ogni 10 cabine. Ogni stabilimento balneare deve avere una cassetta di pronto soccorso e quanto necessario per un immediato intervento.

Art. 407 - L'arenile della concessione deve essere tenuto sempre pulito e vi devono essere disposti dei cestini adatti per porta rifiuti. Il personale addetto agli stabilimenti balneari deve essere sottoposto a visita sanitaria annuale.

TITOLO SETTIMO DISPOSIZIONI FINALI E PENALITA'

Art. 408 – Il presente regolamento entra in vigore dopo che, approvato dalla giunta Provinciale amministrativa, sarà stato pubblicato per 15 giorni consecutivi all'albo pretorio del Comune. Con la sua adozione, il precedente regolamento comunale di igiene e sanità ed ogni altra contraria disposizione comunale, si intendono abrogati.

Art. 409 - Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27/07/1934, n. 1265, e nelle altre leggi e regolamenti generali in vigore.

Art. 410 – Le trasgressioni alle norme nel presente regolamento quando non costituiscono un reato contemplato dal codice penale o da altre leggi e regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli art. 106 e 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvato con R.D. 3 marzo 1934, n. 383 e successive modificazioni, con ammende fino a L. 200.000. Le contravvenzioni al presente regolamento sono versate all'Ufficio comunale competente e ripartite secondo le norme stabilite dall'art. 131 di R.D. 1 luglio 1926, n. 1361.

Art. 411 - Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingenti ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente regolamento, può agire con provvedimento d'ufficio a norma della legge comunale e provinciale (art. 153 del T.U. del 1925 e art. 55 del T.U. del 1934), su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale per quanto di specifica competenza.

Art. 412 - E' in facoltà del Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere proroghe, non superiori però ad un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.