

**COMUNE DI PIETRASANTA**  
(Provincia di Lucca)

**REGOLAMENTO**  
**D'IGIENE**  
(TESTO VIGENTE)

<b>ADOZIONE:</b>	<b>Deliberazione consiliare</b>	<b>n.43</b>	<b>del</b>	<b>14/04/1949</b>
------------------	---------------------------------	-------------	------------	-------------------

**MODIFICHE SUCCESSIVE:**

- **Deliberazione consiliare n.106/50**
- **Deliberazione consiliare n. 29/60**
- **Deliberazione consiliare n. 40/93**
- **Deliberazione consiliare n.109/94**
- **Deliberazione consiliare n. 44/97**
- **Deliberazione consiliare n. 51/98**
- **Deliberazione consiliare n.117/98**

# TITOLO I

## VIGILANZA SANITARIA

### CAPO I      **DISPOSIZIONI GENERALI**

art. 1	Autorità ed organi sanitari .....	pag. 1
art. 2	Tenuta dei registri delle arti e professioni .....	pag. 1
art. 3	Ufficiale sanitario .....	pag. 2

### CAPO II      **SERVIZI DI VIGILANZA**

art. 4		pag. 3
art. 5	Medici condotti e veterinari .....	pag. 3
art. 6	Vigile sanitario .....	pag. 3
art. 7	Verbal di contravvenzione .....	pag. 3
art. 8	Sequestri per contravvenzioni .....	pag. 4
art. 9	Sostanze sospette e prelievo dei campioni .....	pag. 4
art. 10	Relazione sulle analisi delle sostanze sospette .....	pag. 5
art. 11	Ispezioni sui luoghi di provenienza delle sostanze adulterate .....	pag. 5
art. 12	Divieti per il personale di vigilanza .....	pag. 5

### CAPO III      **VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI**

art. 13	Registrazione del titolo degli esercenti professioni sanitarie .....	pag. 6
art. 14	Registro dei parti e degli aborti .....	pag. 6
art. 15	Assistenza ai parti .....	pag. 7
art. 16	Denunce di deformità, lesioni, immaturità .....	pag. 7
art. 17	Vendita di oggetti sanitari sul suolo pubblico .....	pag. 7
art. 18	Datori di sangue .....	pag. 7

### CAPO IV      **VIGILANZA ZOOIATRICA**

art. 19	Autorità e organi di vigilanza .....	pag. 9
art. 20	Macellazione animali .....	pag. 9
art. 21	Denunce di malattie infettive e morte di animali .....	pag. 9
art. 22	Trasporto animali morti .....	pag. 9
art. 23	Mandrie e greggi .....	pag. 10
art. 24	Mercati di bestiame .....	pag. 10
art. 25	Permessi per pubblici stallaggi e scuderie, stalle di sosta, case di cura, mascalcie e circhi equestri .....	pag. 10
art. 26	Mascalcie .....	pag. 10

# TITOLO II

## VIGILANZA SANITARIA

**CAPO I SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI**

COMUNE DI PIETRASANTA  
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

art. 27	Depositi di rifiuti sul suolo pubblico .....	pag. 12
art. 28	Pulizia del suolo pubblico .....	pag. 12
art. 29	Battitura e sorveglianza degli oggetti .....	pag. 12
art. 30	Scolo delle acque meteoriche .....	pag. 13
art. 31	Immissione nei corsi d'acqua e nei fossi stradali .....	pag. 13
art. 32	Gettito di materiali nei corsi d'acqua .....	pag. 13
art. 33	Deflusso delle acque .....	pag. 13
art. 34	Scarichi pubblici .....	pag. 14
art. 35	Irrigazioni a scopo agricolo .....	pag. 14
art. 36	Cave .....	pag. 14

**CAPO II      NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE**

art. 37	Nettezza Urbana .....	pag. 15
art. 38	Acque luride e rifiuti .....	pag. 15
art. 39	Depositi di immondizie .....	pag. 15
art. 40	Immondezze .....	pag. 16
art. 41	Vuotatura degli immondezzai .....	pag. 16

**CAPO III      PERMESSI PER COSTRUZIONI**

art. 42	Domande per lavori edilizi .....	pag. 17
---------	----------------------------------	---------

**CAPO IV      SPAZI DI RAGIONE PRIVATA**

art. 43	Vicoli e passaggi privati .....	pag. 18
art. 44	Pulizia degli spazi di ragione privata .....	pag. 18
art. 45	Pulizia e risanamento delle cantine .....	pag. 18

**CAPO V      LOCALI D'ABITAZIONE**

art. 46	Locali sotterranei .....	pag. 20
art. 47	Manutenzione e pulizia dei locali .....	pag. 20
art. 48	Scale .....	pag. 20
art. 49	Camini, fumaioli .....	pag. 21
art. 50	Canne fumarie e caloriferi .....	pag. 21

**CAPO VI      SCUOLE**

art. 51	Igiene delle scuole .....	pag. 22
art. 52	Aule .....	pag. 22
art. 53	Finestre delle aule e disposizione dei banchi .....	pag. 22
art. 54	Latrine .....	pag. 23
art. 55	Lavatoi ed acqua potabile .....	pag. 23
art. 56	Spogliatoio .....	pag. 23

**CAPO VII      ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO**

COMUNE DI PIETRASANTA  
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

art. 57	Permesso del sindaco .....	pag. 24
art. 58	Camere d'albergo .....	pag. 24
art. 59	Latrine e bagni .....	pag. 24
art. 60	Sputacchiere .....	pag. 25
art. 61	Biancheria ed arredi .....	pag. 25
art. 62	Personale .....	pag. 25
art. 63	Abitazioni collettive .....	pag. 26
art. 64	Laboratori .....	pag. 26
art. 65	Esercizio laboratori .....	pag. 27
art. 66	Requisiti degli esercizi pubblici e dei locali di riunione .....	pag. 27
art. 67	Pulizia e disinfezione dei locali di pubblico ritrovo .....	pag. 28
art. 68	Lavatura delle stoviglie nei pubblici esercizi .....	pag. 28
art. 69	Pulitura dei pubblici esercizi e locali di riunione .....	pag. 29
art. 70	Cucine .....	pag. 29
art. 71	Acquai .....	pag. 29
art. 72	Stoviglie .....	pag. 29
art. 73	Personale delle cucine .....	pag. 30
art. 74	Scansie .....	pag. 30
art. 75	Chiusura di esercizi pubblici .....	pag. 30
art. 76	Farmacie, depositi di prodotti chimici ed articoli sanitari, ambulatori .....	pag. 30

**CAPO VIII STABILIMENTI BALNEARI, LATRINE PUBBLICHE E LAVANDERIE**

art. 77	Stabilimenti balneari .....	pag. 32
art. 78	Latrine pubbliche .....	pag. 32
art. 79	Lavanderie .....	pag. 32
art. 80	Divieti di lavare .....	pag. 33

**CAPO IX ACQUE POTABILI**

art. 81	Vigilanza sulle acque .....	pag. 34
art. 82	Conduzione pubblica .....	pag. 34
art. 83	Acque nelle case .....	pag. 34
art. 84	Fontanelle .....	pag. 36
art. 85	Protezione degli acquedotti, pozzi e condutture di acqua .....	pag. 36

**CAPO X STALLE E RIMESSE, ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI**

art. 86	Permessi per stalle .....	pag. 37
art. 87	Località in cui è vietata la costruzione di stalle .....	pag. 37
art. 88	Condizioni delle scuderie e delle stalle .....	pag. 37
art. 89	Letamai .....	pag. 38
art. 90	Vuotatura dei letamai .....	pag. 39
art. 91	Allevamento di bovini, suini ed ovini .....	pag. 39
art. 92	Depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali .....	pag. 39
art. 93	Divieto di tenere stalle nell'agglomerato urbano .....	pag. 40
art. 94	Depositi ed esercizi di vendita di animali .....	pag. 40
art. 95	Pulizia di animali e veicoli .....	pag. 40
art. 96	Rimesse .....	pag. 41
art. 97	.....	pag. 41
art. 98	.....	pag. 41
art. 99	.....	pag. 42
art. 100	.....	pag. 42
art. 101	.....	pag. 42

COMUNE DI PIETRASANTA  
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

art. 102		pag. 42
art. 103		pag. 43
art. 104		pag. 43
art. 105		pag. 43
art. 106		pag. 43
art. 107		pag. 44
art. 108		pag. 44
art. 109		pag. 44
art. 110		pag. 44
art. 111		pag. 45
art. 112		pag. 45
art. 113		pag. 45
art. 114		pag. 45
art. 115	Norme transitorie .....	pag. 45
art. 116	Soppressione dei pozzi neri, fognature, ecc. ....	pag. 45
art. 117	Manutenzione degli scarichi, riparazioni .....	pag. 46

**CAPO XI CASE COLONICHE E LORO ANNESSI**

art. 118	Ambienti .....	pag. 47
art. 119	Acquai .....	pag. 47
art. 120	Scoli delle acque .....	pag. 47
art. 121	Stalle .....	pag. 48
art. 122	Concimaie .....	pag. 48
art. 123	Distanza delle concimaie da pozzi neri, ecc. ....	pag. 48
art. 124	Porcili .....	pag. 48
art. 125	Pollai, forni, essiccatoi, tinaie .....	pag. 49
art. 126	Abbeveratoi .....	pag. 49
art. 127	Vasche per il bucato e per la lavatura degli ortaggi .....	pag. 49
art. 128	Manutenzione delle case coloniche .....	pag. 50

**CAPO XII**

art. 129	Autorizzazione del sindaco .....	pag. 51
art. 130	Visite a case di nuova costruzione o riattate (vedi istruzioni ministeriali del 20.6.1896, pag. 718) .....	pag. 51
art. 131	Ingiunzioni .....	pag. 52
art. 132	Rilievi sulle abitazioni .....	pag. 52
art. 133	Vigilanza sanitaria sugli ospedali, convitti, laboratori, alberghi, ecc. ....	pag. 52
art. 134	Decreti di inabitabilità .....	pag. 53

**CAPO XIII STABILIMENTI INDUSTRIALI (MODIFICAZIONI D.P.R. 19.3.1956, N.303 - P.M. N.105 DEL 30.4.1956)**

art. 135	Igiene del lavoro .....	pag. 54
art. 136	Determinazione degli stabilimenti industriali .....	pag. 54
art. 137	Vigilanza industriale .....	pag. 54
art. 138	Locali .....	pag. 55
art. 139	Ventilazione naturale ed artificiale .....	pag. 56
art. 140	Sale di ristoro .....	pag. 56
art. 141	Spogliatoi .....	pag. 56
art. 142	Sale di allattamento .....	pag. 56
art. 143	Bagno degli operai .....	pag. 57

art. 144	Locali in cui si spargono liquami .....	pag. 57
art. 145	Stabilimenti con emanazioni sgradevoli .....	pag. 57
art. 146	Provvedimenti contro la diffusione del fumo e di emanazioni moleste .....	pag. 58
art. 147	Lavorazione di materie grasse .....	pag. 58
art. 148	Industrie con materie putrescibili .....	pag. 58
art. 149	Attività che comportano emissioni di polveri, ga e altri inquinanti atmosferici .....	pag. 59
art. 150	Stabilimenti pericolosi .....	pag. 59
art. 151	Attività produttive rumorose .....	pag. 60
art. 152	Rumori molesti .....	pag. 60
art. 153	Installazione di macchine che producono vibrazioni .....	pag. 60
art. 154	Materie infettive .....	pag. 61
art. 155	Essiccazione di bozzoli .....	pag. 61
art. 156	Depositi di residui .....	pag. 61
art. 157	Deposito di materiali lapidei sui piazzali .....	pag. 61
art. 158	Deposito di cenci .....	pag. 64
art. 159	Deposito di ossa, pelli, ecc.....	pag. 65
art. 160	Raccolta di stracci e di residui .....	pag. 65
art. 161	Raccolta e vendita di pezzame, strofinacci e simili .....	pag. 66
art. 162	Autorizzazione per le attività insalubri .....	pag. 66
art. 163	Strumenti urbanistici generali .....	pag. 67
art. 164	Nuovi insediamenti produttivi, installazione di macchinari e modifiche d'impianti esistenti .....	pag. 67
art. 165	Norma transitoria .....	pag. 68
art. 166	Lavorazione di materie nocive .....	pag. 68
art. 167	Sostanze tossiche .....	pag. 69

## **TITOLO III**

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI, DELLE BEVANDE E DEGLI OGGETTI DI USO DOMESTICO**

#### **CAPO I      NORMATIVA GENERALE**

art. 168	Oggetto della vigilanza .....	pag. 70
art. 169	Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria .....	pag. 70
art. 170	Irregolarità delle merci .....	pag. 71
art. 171	Sequestro di merci, attrezzature e locali .....	pag. 71
art. 172	Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione .....	pag. 72
art. 173	Conservazione dei prodotti alimentari deteriorabili in regime di temperatura controllata .....	pag. 72
art. 174	Mezzi di lotta contro animali ed insetti nocivi .....	pag. 72
art. 175	.....	pag. 73
art. 176	Libretto idoneità sanitaria, rilascio e rinnovo .....	pag. 73
art. 177	Segnalazioni di casi sospetti di malattie contagiose ed infettive .....	pag. 74
art. 178	Igiene e abbigliamento del personale addetto alla manipolazione e somministrazione di sostanze alimentari .....	pag. 74
art. 179	Autorizzazione sanitaria .....	pag. 75
art. 180	Domanda di autorizzazione .....	pag. 76
art. 181	Istruttoria sulla domanda .....	pag. 77
art. 182	Termine per la conclusione del procedimento .....	pag. 78
art. 183	Proroga dei termini .....	pag. 78
art. 184	Contenuto dell'autorizzazione sanitaria .....	pag. 78

art. 185	Esercizi pubblici e commerciali, individuazione .....	pag. 79
art. 186	Requisiti generali, comuni a determinati tipi di esercizio .....	pag. 81
art. 187	Divieto di detenzione di animali negli esercizi .....	pag. 84
art. 188	Vigilanza e controllo .....	pag. 84
art. 189	Accesso agli atti sul procedimento .....	pag. 84
art. 190	Accesso alle informazioni sul procedimento .....	pag. 85

**CAPO II ESERCIZI PUBBLICI STAGIONALI ESTIVI POSTI NEGLI STABILIMENTI BALNEARI**

art. 191	Bar con sola somministrazione di alimenti e bevande .....	pag. 86
art. 192	Bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili e somministrazione di precotti monoporzione .....	pag. 87
art. 193	Bar con preparazione e somministrazione di panini ed assimilabili, di cibi crudi e alimenti precotti, escluse carni fresche e prodotti ittici .....	pag. 88
art. 194	Autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione presso stabilimenti balneari .....	pag. 90
art. 195	Autorizzazione sanitaria per attività di ristorazione con sola preparazione di primi piatti .....	pag. 92

**CAPO III ESERCIZI PUBBLICI BAR-RISTORANTE**

art. 196		
art. 197	Requisiti igienico-sanitari minimi per l'attività di bar aggiunta a laboratorio artigianale esistente (pizzeria a taglio - pasticceria gelateria) .....	pag. 95
art. 198	Autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione .....	pag. 96
art. 199	Autorizzazione sanitaria per ristorante limitato alla preparazione di soli primi piatti .....	pag. 98
art. 200		pag. 98
art. 201	Requisiti igienico-sanitari per l'attività di laboratorio di gelateria annesso al punto vendita .....	pag. 99
art. 202	Somministrazione in pertinenze esterne .....	pag. 100

**CAPO IV SOMMINISTRAZIONI PARTICOLARI**

art. 203	Distributori automatici o semiautomatici di sostanze e bevande caratteristiche .....	pag. 101
art. 204	Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici .....	pag. 102
art. 205	Autorizzazione sanitaria per mensa "a ristorazione differita" .....	pag. 102
art. 206	Autorizzazione sanitaria per mensa "a ristorazione convenzionale" .....	pag. 103
art. 207	Criteri indicativi - artt. 205 e 206 - per individuare il numero massimo di pasti da produrre giornalmente .....	pag. 104
art. 208	Somministrazione riservata a particolari categorie di utenti .....	pag. 104
art. 209	Requisiti per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria a locali utilizzati temporaneamente ed occasionalmente per la somministrazione di alimenti e bevande .....	pag. 104
art. 210	Somministrazione di alimenti e bevande a domicilio del consumatore .....	pag. 105
art. 211		pag. 106
art. 212	Laboratorio per la produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande - miele, olio, formaggi, vino, marmellate etc. ....	pag. 106
art. 213	Preparazione e somministrazione di pasti presso aziende agrituristiche .....	pag. 107

**CAPO V ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO**



art. 214	Nulla osta sanitario per vendita di generi alimentari, escluse macellerie e pescherie .....	pag. 108
art. 215	Autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari .....	pag. 109
art. 216	Autorizzazione sanitaria per laboratorio di generi di gastronomia annesso all'esercizio di vendita di generi alimentari .....	pag. 109
art. 217	Autorizzazione sanitaria per la vendita delle carni .....	pag. 110
art. 218	Autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale anche annesso ad esercizio di macelleria .....	pag. 110
art. 219	Autorizzazione sanitaria per la vendita dei prodotti della pesca freschi, congelati e surgelati .....	pag. 112

## CAPO VI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI

art. 220	Requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e la somministrazione su aree pubbliche di prodotti alimentari .....	pag. 113
art. 221	Punti critici .....	pag. 113
art. 222	Caratteristiche delle strutture fisse .....	pag. 114
art. 223	Caratteristiche dei veicoli .....	pag. 115
art. 224	Caratteristiche dei banchi removibili .....	pag. 116
art. 225	Prescrizioni particolari .....	pag. 117
art. 226	Attività di somministrazione .....	pag. 118

## CAPO VII DEPOSITI ALL'INGROSSO

art. 227	Requisiti dei locali dei depositi all'ingrosso .....	pag. 121
art. 228	Divieto di movimento veicoli all'interno dei depositi .....	pag. 121

## CAPO VIII MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

art. 229	Mezzi di trasporto di prodotti alimentari .....	pag. 122
art. 230	Autorizzazione sanitaria dei mezzi adibiti al trasporto terrestre .....	pag. 122
art. 231	Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni per i mezzi di trasporto .....	pag. 123
art. 232	Validità delle autorizzazioni sanitarie .....	pag. 123
art. 233	Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto .....	pag. 123
art. 234	Requisiti delle cisterne e dei contenitori, dei mezzi di trasporto carni e prodotti ittici .....	pag. 124

## CAPO IX SOMMINISTRAZIONE IN OCCASIONE DI FIERE, SAGRE ED ALTRE RIUNIONI STRAORDINARIE DI PERSONE

art. 235	Autorizzazione sanitaria per preparazione e somministrazione alimenti e bevande in occasione di sagre e simili .....	pag. 125
----------	--	----------

## CAPO X DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

art. 236	Norme di rinvio .....	pag. 128
art. 237	Abrogazione di norme .....	pag. 128
art. 238	Adeguamento alla normativa prevista nel regolamento degli esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria .....	pag. 128
art. 239	Individuazione punti critici .....	pag. 129
art. 240	Adeguamento alle nuove norme igienico-sanitarie di esercizi già operanti senza obbligo di autorizzazione sanitaria .....	pag. 129

## TITOLO IV

### *MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI*

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

art. 241	Obblighi dei medici per le malattie infettive .....	pag. 130
art. 242	Denuncia di malattie infettive .....	pag. 130
art. 243	Malattie soggette a denuncia .....	pag. 131
art. 244	Casi in cui si deve procedere alla denuncia di malattia infettiva diffusa .....	pag. 131
art. 245	Malattie infettive nelle scuole .....	pag. 132
art. 246	Moduli per le denunce .....	pag. 133
art. 247	Consigli del medico per casi di malattie infettive diffuse .....	pag. 133
art. 248	Provvedimenti contro le malattie infettive .....	pag. 134
art. 249	Esame batteriologico .....	pag. 134
art. 250	.....	pag. 134
art. 251	Disinfettori .....	pag. 135
art. 252	Divieto di alloggiare in locali non disinfettati .....	pag. 135
art. 253	Trasporto degli infermi per malattie infettive .....	pag. 136
art. 254	Biancheria degli infermi per malattia infettiva .....	pag. 136
art. 255	Isolamento degli infermi .....	pag. 136
art. 256	Periodo contumaciale per esigenze profilattiche .....	pag. 137
art. 257	Vigilanza case infette .....	pag. 140
art. 258	Obblighi dei cittadini .....	pag. 140
art. 259	Tubercolotici in abitazioni collettive .....	pag. 140
art. 260	Disinfezione di oggetti usati messi in circolazione .....	pag. 140
art. 261	Biglietti del tram e spugne per francobolli .....	pag. 141
art. 262	Padiglioni per pubblici spettacoli .....	pag. 141
art. 263	Sputacchiere .....	pag. 141
art. 264	Tessera sanitaria a domestici ed affini .....	pag. 142

#### **CAPO II BARBIERI E PARRUCCHIERI**

art. 265	Permessi di apertura di un esercizio .....	pag. 143
art. 266	Licenza di esercizio per barbieri già esercenti .....	pag. 143
art. 267	Esposizione della licenza nell'esercizio .....	pag. 143
art. 268	Requisiti dei locali .....	pag. 143
art. 269	Difesa dei locali contro le mosche .....	pag. 144
art. 270	Arredamento dei locali .....	pag. 144
art. 271	Norme igieniche .....	pag. 144
art. 272	Pulizia e requisiti del personale .....	pag. 145
art. 273	Impiego dei solventi .....	pag. 145
art. 274	Sputacchiere .....	pag. 145

art.	275	Norme per le botteghe già esistenti .....	pag.	146
art.	276	Eccezioni .....	pag.	146

### CAPO III MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

art.	277	Divieto di fumare e di sputare .....	pag.	147
art.	278	Disinfezioni pubbliche e private .....	pag.	147

### CAPO IV MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

art.	279	Norme generali .....	pag.	148
art.	280	Isolamento degli infetti .....	pag.	148
art.	281	Persone provenienti da luoghi infetti .....	pag.	148
art.	282	Oggetti provenienti da luoghi infetti .....	pag.	149
art.	283	Divieti di fiere e pubbliche riunioni .....	pag.	149
art.	284	Casi sospetti .....	pag.	149

### CAPO V MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO

art.	285	Malattie celtiche .....	pag.	150
art.	286	Tutela del baliatico .....	pag.	150
art.	287	Sifilide da baliatico .....	pag.	150

### CAPO VI MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE TUBERCOLOSI

art.	288	Cautele contro la diffusione della tubercolosi .....	pag.	151
art.	289	Morte o cambiamento di alloggio di un tubercolotico .....	pag.	151

### CAPO VII VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI ECC.

art.	290	Vigilanza nelle scuole .....	pag.	152
art.	291	Doveri del medico scolastico .....	pag.	152
art.	292	Riammissione degli alunni .....	pag.	153
art.	293	Obbligo dei parenti degli alunni .....	pag.	153
art.	294	Allontanamento dalla scuola di insegnanti ed inservienti .....	pag.	153
art.	295	Allontanamento dalla scuola di conviventi .....	pag.	154
art.	296	Riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi .....	pag.	154
art.	297	Malattie contagiose in famiglie residenti in edifici scolastici .....	pag.	156
art.	298	Misure per impedire la diffusione di malattie parassitarie .....	pag.	156
art.	299	Pulizia dei locali scolastici .....	pag.	156
art.	300	Chiusura di classi .....	pag.	157
art.	301	Disinfezione di scuole .....	pag.	157
art.	302	Orario per la pulizia dei locali scolastici .....	pag.	157

### CAPO VIII VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA

art.	303	Vaccinazione antivaiolosa .....	pag.	158
art.	304	Obbligo delle vaccinazioni .....	pag.	158
art.	305	Registrazione delle vaccinazioni .....	pag.	158
art.	306	Responsabilità dei genitori .....	pag.	159
art.	307	Vaccinazioni nelle collettività .....	pag.	159

**CAPO IX VACCINAZIONE ANTITIFICA E ANTIDIFTERICA**

art. 308	Obbligo della vaccinazione antitifica .....	pag. 160
art. 309	Comunicazione scritta dell'ufficiale sanitario .....	pag. 160
art. 310	Modalità per la vaccinazione antitifica .....	pag. 160
art. 311	Vaccinazione antidifterica .....	pag. 161
art. 312	Registri delle vaccinazioni antidifteriche .....	pag. 161
art. 313	Vaccinazioni antidifteriche eseguite da medici privati .....	pag. 161
art. 314	Accertamenti batteriologici per infezioni difteriche .....	pag. 161
art. 315	Gratuità degli accertamenti batteriologici .....	pag. 162

**CAPO X LOTTA CONTRO LE MOSCHE**

art. 316	Accumulo o gettito delle immondizie .....	pag. 163
art. 317	Immondizie degli stabilimenti industriali .....	pag. 163
art. 318	Deposito di letame, concime e simili .....	pag. 163
art. 319	Carri per il trasporto delle immondizie .....	pag. 164
art. 320	Lotta contro le mosche nelle scuderie, stalle e simili .....	pag. 164
art. 321	Tenuta dei polli ed animali da cortile, conigli .....	pag. 165
art. 322	Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici .....	pag. 165
art. 323	Cartellini per la lotta contro le mosche .....	pag. 166
art. 324	Stallaggi a carattere industriale e commerciale .....	pag. 166

**CAPO XI MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI**

art. 325	Disposizioni sulla vigilanza veterinaria .....	pag. 167
art. 326	Obblighi di denuncia delle malattie infettive del bestiame .....	pag. 167
art. 327	Malattie infettive del bestiame .....	pag. 167

**CAPO XII MISURE DI PROFILASSI GENERALE**

art. 328	Misure di profilassi per le malattie del bestiame .....	pag. 168
art. 329	Distruzione di animali morti .....	pag. 168
art. 330	Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame .....	pag. 168
art. 331	Vigilanza sulle stalle di sosta e di deposito .....	pag. 169
art. 332	Vigilanza sui mercati e sulle fiere .....	pag. 169
art. 333	Trasporti animali (veicoli) .....	pag. 170
art. 334	Requisiti degli abbeveratoi .....	pag. 170

**CAPO XIII MISURE DI PROFILASSI SPECIALE**

art. 335	Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo .....	pag. 171
----------	--	----------

**CAPO XIV MISURE PER LA PROFILASSI DELLA BRUCELLOSI**

art. 336	Denuncia dei greggi ovini e caprini .....	pag. 172
art. 337	Prove diagnostiche negli animali .....	pag. 172

COMUNE DI PIETRASANTA  
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

art	338	Divieto di sosta nelle aree abitate .....	pag.	172
art	339	Denunce delle stalle e degli ovili .....	pag.	172
art	340	Denuncia degli aborti e parti prematuri .....	pag.	173
art	341	Trattamento del latte e dei latticini .....	pag.	173
ar.	342	Disinfezione dei ricoveri, attrezzi ed effetti .....	pag.	173

**CAPO XV MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA**

art	343	Disposizioni per la detenzione di cani .....	pag.	175
art	344	Denuncia di casi di morsi di cani e gatti .....	pag.	175
art	345	Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia .....	pag.	176

# **TITOLO I**

## **VIGILANZA SANITARIA**

### **CAPO I**

#### **DISPOSIZIONI GENERALI**

##### *Art. 1*

#### **AUTORITA' ED ORGANI SANITARI**

1. Alla tutela della Sanità Pubblica ed all'osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia Sanitaria, nel territorio Comunale, provvede il Sindaco a mezzo dell'Ufficiale Sanitario Medico Capo del Comune.
2. I servizi Municipali d'Igiene sono espletati dall'Ufficio Sanitario e dal personale dell'Ufficio d'Igiene, col concorso ove occorra, degli altri Uffici Municipali.

##### *Art. 2*

#### **TENUTA DEI REGISTRI DELLE ARTI E PROFESSIONI**

1. A norma delle vigenti disposizioni di Legge, l'Ufficio d'Igiene provvede alla tenuta dei seguenti registri:
  - degli esercenti le professioni sanitarie;
  - degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
  - degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
  - delle esercenti di baliatico;
  - dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
  - dei barbieri parrucchieri;
  - del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar; laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
  - del personale addetto alla produzione e al commercio del latte;
  - dei panettieri, pastai e pasticceri.
2. Gli esercenti di professioni, arti, le industrie ed i mestieri sopra elencati, hanno l'obbligo, di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare il proprio esercizio o mestiere nel territorio Comunale.

##### *Art. 3*

#### **UFFICIALE SANITARIO**

1. Il Direttore dei servizi d'Igiene e Sanità, nella sua qualità di Ufficiale Sanitario, oltre a quanto è obbligato a termine dell'art. 40 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27.07.1934, n. 1265, e dei vari regolamenti statali deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia Sanitaria e d'Igiene;
- b) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza alla Igiene e alla Sanità;
- c) soprintendere al personale addetto all'Ufficio d'Igiene e Sanità, destinandolo all'esplicazione dei diversi servizi a seconda dei bisogni;
- d) promuovere le denunce dell'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;
- e) riferire al Sindaco per tutto quanto riguarda l'Igiene e la Sanità pubblica nel Comune e proporre i f) provvedimenti opportuni;
- g) vigilare su tutti i servizi sanitari comunali, estenderne il relativo controllo sul personale addetto.

## CAPO II SERVIZI DI VIGILANZA

### *Art. 4*

1. Le ispezioni per la vigilanza igienico - sanitaria sono fatte dall'Ufficio Sanitario direttamente o a mezzo del personale dell'Ufficio d'Igiene.
2. Il personale che compie le ispezioni igienico - sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti, laboratori, abitazioni ed in luogo di pubblico trattenimento.

*Art. 5*

**MEDICI CONDOTTI E VETERINARI**

1. I Medici condotti ed il Veterinario Consorziabile coadiuvano, nell'espletamento delle pratiche sanitarie e nelle ispezioni per la vigilanza igienico - sanitaria, l'Ufficiale Sanitario.

*Art. 6*

**VIGILE SANITARIO.**

1. Il Vigile Sanitario compie le ispezioni per la vigilanza igienico - sanitaria ordinatagli dall'Ufficiale sanitario, redige i verbali di contravvenzione, procede ai sequestri di sostanze, preleva campioni per recarli al Laboratorio di Analisi, vigila sull'applicazione del Regolamento d'Igiene e delle leggi d'Igiene e Sanità, controlla l'Igiene del suolo e dell'abitato, coopera alla profilassi diretta e indiretta delle malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed esegue quant'altro sia lui ordinato in materia d'igiene e Sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferirà quotidianamente sul lavoro svolto.
2. Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel Regolamento organico del Comune, nonché tutte le altre eventuali disposizioni di legge o locali che possono concernergli.

*Art. 7*

**VERBALI DI CONTRAVVENZIONE**

1. Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore, del cui eventuale rifiuto a firmare deve farsi menzione nel verbale, con la indicazione dei motivi adottati per il rifiuto.

*Art. 8*

**SEQUESTRI PER CONTRAVVENZIONI**

1. Le sostanze oggetto di contravvenzione sono, quando occorra, sottoposte a sequestro chiuse e suggellate con l'apposizione delle firme tanto di chi redige il verbale quanto dell'esercente. Se questi rifiuta di firmare se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi adottati.
2. Qualora le sostanze sequestrate siano putrefatte o in stato di incipiente putrefazione, e non se ne possa permettere l'utilizzazione, è promosso d'urgenza l'ordine del Sindaco per la loro distruzione a norma dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale.
3. Se le sostanze sequestrate non siano nocive, il Sindaco può ordinare la distribuzione ad Istituti di Beneficenza, quando non esistono speciali disposizioni legislative.

*Art. 9*

**SOSTANZE SOSPETTE E PRELIEVO DEI CAMPIONI**

1. Le sostanze sospette di essere nocive devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e l'Autorità Comunale adotta le misure necessarie per impedire che siano smerciate.
2. Nelle sostanze da sottoporsi all'analisi si preleva il numero dei Campioni prescritti dalla legge e dai regolamenti in vigore.



3. Di ogni prelevamento deve compilarci il verbale con norme e domicilio del proprietario, prezzo di vendita e provenienza della merce sospetta, firma del funzionario municipale, del proprietario o detentore.
4. Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati ed uno di questi deve essere consegnato al proprietario o detentore, nel caso che questi si rifiuti di riceverlo, se ne fa nota nel verbale.
5. Il proprietario stesso può, quando lo voglia, apporre i suggelli e la firma sui campioni prelevati.
6. Nel caso che questi si rifiuti di firmare se ne fa menzione nel verbale, indicandone le ragioni addotte.
7. Di tutti i campioni non facilmente alterabili si conserverà per almeno un mese una parte sufficiente per un eventuale esame ulteriore.
8. Quando trattasi di sostanze soggette a rapida decomposizione come ad esempio latte, carne, pesce, ed altro, sarà prelevato un solo campione e non sarà rilasciato il campione controllo al proprietario se non a sua richiesta, ma in tal caso se ne farà menzione nel verbale. Nel caso speciale del latte al campione che fosse richiesto dal contravventore ed a quello che resterà in deposito si potrà aggiungere a scopo di conservazione, facendone menzione nel verbale, acido fenico puro, in soluzione alcolica nella dose di 8 o 10 gocce per ogni campione di 250 a 300 grammi. Nulla si aggiungerà al campione che si porta in laboratorio la cui analisi viene eseguita nel più breve tempo.

*Art. 10*

**RELAZIONE SULLE ANALISI DELLE SOSTANZE SOSPETTE**

1. I capi del laboratorio provinciale nelle relazioni delle analisi devono indicare la natura qualitativa delle sostanze ( se genuine o falsificate ) la loro composizione quantitativa, quando occorra, e la natura ed il grado della adulterazione. Le relazioni debbono essere trasmesse all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulle nocività o meno delle sostanze analizzate.
2. Ogni interessato può, dietro pagamento, avere copia della relazione con i risultati degli esami compiuti dai laboratori e con l'indicazione dei metodi di analisi eseguiti.
3. L'Ufficiale Sanitario trasmette al Sindaco, per i provvedimenti di legge i risultati delle analisi, con l'aggiunta delle conclusioni e delle osservazioni che crede opportune.

*Art. 11*

**ISPEZIONI SUI LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE SOSTANZE ADULTERATE**

1. Quando dall'analisi dei campioni sospetti prelevati d'ufficio o portati da privati risulti che le sostanze alterate od adulterate, come pure in tutti i casi nei quali l'Ufficio sanitario abbia notizia della vendita dei prodotti alterati, falsificati, o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procede o fa procedere immediatamente all'ispezione della fabbrica, del magazzino o dello spaccio da cui il rivenditore dichiara di aver acquistato le sostanze, se tale luogo si trovi nel territorio del Comune.
2. Qualora il luogo di provenienza sia fuori dal Comune, l'Ufficiale Sanitario ne dà avviso al Medico Provinciale per gli ulteriori provvedimenti.
3. L'Ispezione e l'avviso suddetti devono farsi prima che sia comunicato alla persona interessata o all'Autorità Giudiziaria il risultato dell'analisi stessa.

*Art. 12*

**DIVIETI PER IL PERSONALE DI VIGILANZA**

1. Al personale addetto ai servizi di ispezione è proibito:

- a) di applicarsi direttamente o indirettamente per proprio od altrui conto a qualsiasi commercio o industria soggetta a tale vigilanza;
- b) di comunicare i risultati e le conclusioni delle ispezioni o delle perizie a persone estranee.

### CAPO III

#### VIGILANZA SULL'ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE ED AFFINI

##### *Art. 13*

#### **REGISTRAZIONE DEL TITOLO DEGLI ESERCENTI PROFESSIONI SANITARIE**

1. I medici - chirurghi, i veterinari, le ostetriche, i farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere diplomate, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione, devono a termine dell'art. 100 del T.U. delle leggi sanitarie 27.07.1934 n. 1265, dell'art. 65 del Regolamento Generale 03.02. 1901, n. 45 e dell'art. 3 del R.D. 31.05.1928, n. 1334, fare registrare il titolo all'Ufficio di Igiene, entro il primo mese di residenza nel Comune.
2. L'Esercente arti ausiliarie delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare un certificato del Sindaco del Comune di provenienza, attestante la cancellazione dal Registro di quel Comune.
3. I Sanitari che vogliono esercitare, anche temporaneamente, la loro professione nel Comune e quelli che esercitano solo presso gli stranieri, devono presentare alla Autorità Comunale i titoli di abilitazione o dimostrare la loro identità personale.
4. Sono soltanto eccettuati gli esercenti professioni sanitarie chiamati, in casi speciali contingenti, ad esercitare la loro professione presso privati.
5. E' fatto pure obbligo ai Sanitari di apporre la propria firma in uno speciale Registro, che l'Ufficio Sanitario terrà ostensibile al pubblico ad ogni richiesta.
6. L'Ufficiale Sanitario denuncerà al Medico Provinciale chiunque eserciti professioni sanitarie ed affini.

##### *Art. 14*

#### **REGISTRO DEI PARTI E DEGLI ABORTI**

1. Ogni Ostetrica esercente deve annotare i parti e gli aborti in separati registri, che le sono forniti dall'Autorità Sanitaria Comunale, e deve farvi le annotazioni richiestevi subito dopo ogni parto od aborto al quale essa abbia assistito.
2. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese all'Ufficiale Sanitario Comunale, che vi appone il proprio visto.
3. Alla fine di ciascun trimestre l'Ostetrica consegna i due registri all'Ufficiale Sanitario Comunale, che trattiene il registro dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale.
4. Il contenuto dei registri dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto è disposto dall'art. 5 della legge 23.06.1927, n. 1070.

*Art. 15*

**ASSISTENZA AI PARTI**

1. Il parto deve essere assistito da un' ostetrica o da un medico - chirurgo e qualora per cause di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre od altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.
2. In ogni caso l'ostetrica o il medico - chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato all'Ufficiale Sanitario da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

*Art. 16*

**DENUNCE DI DEFORMITA', LESIONI, IMMATURITA'**

1. I Medici - Chirurghi e le Ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario sull'apposito modulo la nascita di ogni infante deforme.
2. Devono pure denunciare all'Ufficiale Sanitario i casi di lesione, da cui sia derivata o possa derivare un' inabilità al lavoro, anche parziale di carattere permanente.
3. Devono altresì denunciare d'urgenza ( in loro assenza la denuncia verrà fatta dal capo famiglia ), per gli opportuni provvedimenti assistenziali e per le deduzioni di ordine sociale, la nascita di ogni neonato immaturo, considerando tale, ogni neonato di peso inferiore ai 2500 grammi, indipendentemente dalla durata della gravidanza.

*Art. 17*

**VENDITA DI OGGETTI SANITARI SUL SUOLO PUBBLICO**

1. Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, ed annunziate come tali, tanto di uso interno come esterno, che rimangono di competenza delle farmacie, e nei casi di libera vendita, dei depositi di prodotti chimici, articoli sanitari e drogherie.

*Art. 18*

**DATORI DI SANGUE**

1. Chiunque intenda fare donazione di sangue dovrà essere iscritto, previa domanda munita di un certificato di visita medica preliminare rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, nell'elenco dei datori di sangue, volontari o professionali, tenuto dal Comitato Provinciale Datori di Sangue; un esemplare di detto elenco dovrà essere trasmesso all'Ufficiale Sanitario. A cura dello stesso Comitato il richiedente sarà sottoposto a rigorosi esami chimici e di laboratorio i quali dimostrino:
  - la sana costituzione fisica dell'individuo;
  - il gruppo sanguigno del datore con l'indicazione della classificazione adottata ( Moos Iasky);
  - l'assenza di malattie trasmissibili, particolarmente sifilide, tubercolosi, malaria.
2. A cura del Comitato il datore dovrà essere munito di speciale tessera di riconoscimento e dovrà sottoporsi almeno ogni trimestre a ulteriori visite di accertamenti; rifiutando questi adempimenti periodici o nel caso di accertata esistenza di una malattia trasmissibile, specialmente se sifilide, tubercolosi o malaria, l'Ufficiale Sanitario procederà al ritiro della tessera.

**CAPO IV**  
**VIGILANZA ZOOIATRICA**

*Art. 19*

**AUTORITA' E ORGANI DI VIGILANZA**

1. Il Sindaco, nel territorio del Comune, per la parte che gli compete, provvede alla vigilanza Zoiatrica con Veterinario Comunale che è tenuto ad informare il Sindaco sull'andamento del servizio e su tutto quanto riguarda la salute e l'Igiene degli animali nel Comune in rapporto alla salute pubblica.

*Art. 20*

**MACELLAZIONE ANIMALI**

1. Per la macellazione degli animali bovini, equini, ovini, suini e caprini, il Comune esercisce un pubblico macello, a cui sono preposti Veterinario Comunale, Direttore del macello stesso.
2. La macellazione e l'ispezione delle carni verranno eseguite nelle ore in cui potrà utilizzarsi la luce naturale

*Art. 21*

**DENUNCIE DI MALATTIE INFETTIVE E MORTE DI ANIMALI**

1. I Veterinari esercenti nel Comune, i proprietari e detentori, a qualunque titolo, di animali domestici, i capi delle stazioni ferroviarie, nonché i conduttori di stallaggi o di stalle sono obbligati, a norma del Regolamento Governativo di Polizia Veterinaria, a denunciare immediatamente al Sindaco, a mezzo del veterinario Comunale, qualunque malattia infettiva del bestiame accertata o sospetta.
2. Sono pure obbligati alla denuncia di ogni caso di aborto epizootico, d' ogni parto prematuro e di qualsiasi caso di morte, indicandone la causa.

*Art. 22*

**TRASPORTO ANIMALI MORTI**

1. Avvenuta la constatazione della morte degli animali per parte dei Veterinari condotti, questi debbono rilasciare certificato sull'apposito modulo dell'Ufficio d'Igiene e gli animali stessi devono essere interrati a cura e spese del proprietario, previa assistenza del Vigile Sanitario il quale dovrà cospargere con sostanze chimiche ( creolina, sublimato, ecc.) l'animale.

*Art. 23*

**MANDRIE E GREGGI**

1. Le mandrie e le greggi non possono entrare nel territorio comunale, anche se solo per passaggio, senza autorizzazione del Sindaco.

*Art. 24*

**MERCATI DI BESTIAME**

1. I mercati di bestiame debbono essere tenuti nella località a ciò adibita dal Comune, con le norme sancite da apposito regolamento comunale e sotto la sorveglianza del Veterinario Comunale.
2. Le spedizioni degli animali ed il loro arrivo, effettuate a mezzo ferrovia, auto, sono disciplinate volta per volta da disposizioni prefettizie.

*Art. 25*

**PERMESSI PER PUBBLICI STALLAGGI E SCUDERIE, STALLE  
DI SOSTA CASE DI CURA, MASCALCIE E CIRCHI EQUESTRI**

1. Chi intenda attivare un esercizio di pubblico stallaggio o aprire scuderie destinate a servizio del pubblico, stalle per animali equini, case di cura zoiatrica e mascalcie e far funzionare circhi equestri, serragli e simili, deve ottenere l'autorizzazione comunale che viene concessa solo quando l'Ufficiale Sanitario o il Veterinario, nel campo delle rispettive specifiche competenze, abbiano emesso parere favorevole.

2. Non sono consentiti stallaggi per bovini, suini ed ovini nell'abitato dell'aggregato urbano e degli agglomerati frazionali.

*Art. 26*

**MASCALCIE**

1. L'autorizzazione all'esercizio di una Mascalcia deve essere data dal Sindaco, sentito il Veterinario Comunale ed è subordinata alla osservanza delle seguenti condizioni:
  - che la Mascalcia sorga al di fuori dell'agglomerato urbano;
  - che i locali siano provvisti, oltre che di pavimento impermeabile, di un numero sufficiente di porte e finestre per assicurare ampia e costante ventilazione, nonché della cappa di tiraggio o di altro impianto idoneo a dare sfogo al fumo;
  - che le dimensioni dei locali e la loro disposizione interna siano tali da impedire che gli animali riescano a offendere le persone.
2. Nelle Mascalcie gli animali non possono sostare oltre il tempo necessario alle operazioni di ferratura.
3. Se vi si compiono cure, dovranno osservare le prescrizioni di cui all'articolo precedente.
4. E' vietato introdurre animali affetti da malattie infettive.

## **TITOLO II**

### *IGIENE DEL SUOLO E DELLE ABITAZIONI*

#### **CAPO I**

#### **SUOLO PUBBLICO E ACQUE SUPERFICIALI**

##### *Art. 27*

#### **DEPOSITI DI RIFIUTI SUL SUOLO PUBBLICO**

1. E' vietato di spargere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili, o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo. I materiali di rifiuto suddetti debbono essere ammassati oltre 500 metri dall'aggregato urbano, nei luoghi che l'Autorità Comunale indicherà, sentito l'Ufficiale Sanitario.
2. La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.
3. Nei depositi e nei luoghi di cernita ed utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche.

##### *Art. 28*

#### **PULIZIA DEL SUOLO PUBBLICO**

1. La spazzatura delle strade e del suolo pubblico nella stagione estiva deve essere sempre fatta previo abbondante annaffiamento con acqua riconosciuta idonea allo scopo.

##### *Art 29*

#### **BATTITURA E SORVEGLIANZA DEGLI OGGETTI**

1. Sul suolo pubblico o aperto al pubblico è vietato di battere o spolverare qualsiasi oggetto di uso domestico.

*Art. 30*

**SCOLO DELLE ACQUE METEORICHE**

1. Le strade, le piazze e tutto il suolo pubblico devono essere provvisti di facile scolo delle acque meteoriche mediante chiaviche o fossi stradali.

*Art. 31*

**IMMISSIONE NEI CORSI D'ACQUA E NEI FOSSI STRADALI**

1. Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonché nei fossi stradali, non possono essere immesse quelle acque meteoriche. Resta perciò vietata l'immissione delle acque nere o materie derivanti dagli scolatoi dei pozzi neri o da qualunque impianto di depurazione.
2. Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti o nei fossi stradali, devono aver subito una conveniente depurazione.
3. La scelta del processo di depurazione è lasciata ai privati, salva però l'approvazione dell'Autorità Sanitaria Comunale e salva la sorveglianza sul regolare funzionamento degli impianti.
4. E' vietato il disperdimento delle acque residuali delle industrie nelle falde acque sotterranee sia per mezzo di ponti assorbenti sia con depositi nella superficie del suolo o in qualsiasi altro modo.

*Art. 32*

**GETTITO DI MATERIALE NEI CORSI D'ACQUA**

1. Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spandere o depositare lungo le loro sponde materiali di rifiuto, di qualunque genere.

*Art. 33*

**DEFLUSSO DELLE ACQUE**

1. Ferme le disposizioni della legge sulle acque, è vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie, provenienti dalle case di abitazioni, dagli stabilimenti, laboratori, esercizi, ecc.
2. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
3. E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo, che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee, per cui queste innalzandosi possono rendere umido il terreno superficiale.
4. E' pure vietato di sbarrare o altrimenti intercettare corsi d'acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.
5. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato dei luoghi o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempimento o di ritardo, il Sindaco provvede d'Ufficio a spese dell'inadempiente.
6. I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo ed eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque.
7. I bacini di raccolta di acque a uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti ed il fondo fatti in modo che sia impedito l'impadulamento dei terreni circostanti e devono essere coperti per evitare lo sviluppo d'insetti.
8. Non sono tollerati e devono prosciugarsi le acque stagnanti nel territorio del Comune.



**ART. 34**  
**SCARICHI PUBBLICI**

1. Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale portatovi ( dal quale devono assolutamente essere escluse le immondizie e le materie comunque putrescibili ) deve essere ben spianato a cura di coloro che lo trasportano per impedire che si formino cavità nelle quali ristagnino le acque.

*Art 35*  
**IRRIGAZIONI A SCOPO AGRICOLO**

1. Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo in località lontane dall'abitato ed a condizione che l'acqua vi abbia continuo ricambio e che non si producano impadulamenti.

*Art. 36*  
**CAVE**

1. E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiale senza la licenza prescritta dall'art. 327 T.U. delle Leggi Sanitarie.
2. In dette cave è rigorosamente vietato versare materiale contenente immondizie di qualsiasi natura o provenienza.

**CAPO II**  
**NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE**

*Art. 37*  
**NETTEZZA URBANA**

1. La raccolta delle immondizie e delle spazzature a domicilio dei privati, come pure la nettezza del suolo pubblico saranno praticate in conformità allo speciale regolamento vigente nel territorio Comunale, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico - sanitarie che disciplinano tale materia.

*Art.38*  
**ACQUE LURIDE E RIFIUTI**

1. In qualunque superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico o privato, è vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, accumulare immondizie, rifiuti organici, prodotti chimici,

letame ed ogni altro rifiuto incomodo o nocivo, salve le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

*Art. 39*

**DEPOSITI DI IMMONDIZIE**

1. Le spazzature delle case e degli esercizi ed in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati dai singoli inquilini in recipienti coperti che saranno ritirati da apposito personale in conformità, alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana.
2. Il recipiente non potrà essere abbandonato né sulla pubblica via, né sulla porta di casa.
3. Giornalmente i detentori delle immondizie hanno l'obbligo di consegnare agli appositi incaricati del servizio di ritiro le immondizie stesse con assoluto divieto di trattenerle a domicilio o nei locali delle botteghe, uffici, studi, ambienti aperti al pubblico o di consegnarle a terzi o comunque di utilizzarle per qualsiasi altro scopo.
4. I depositi di immondizie, ossa, residui di animali, prodotti chimici ed altri materiali nauseanti, putrefattibili e pericolosi, potranno farsi soltanto in luoghi determinati dall'Autorità Comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario e sempre a distanza di almeno metri 500 dall'abitato agglomerato e di metri 200 da ogni abitazione.
5. La cernita e la lavorazione delle medesime non potrà farsi che nei luoghi di deposito sempre previa autorizzazione delle Autorità Comunali, sentito l'Ufficiale Sanitario.

*Art. 40*

**IMMONDEZZAI**

1. Nelle località non servite dai carri pubblici di raccolta delle spazzature dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito da immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili con una capacità non superiore ai mc. 1,50. Tale immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'infiltrazione delle acque piovane e provvisto di un tubo esalatore di diametro proporzionato alla capacità della fossa, che si innalzi sopra il tetto dalla casa di quelle limitrofe. Dovrà distare 50 metri almeno dai pozzi o dai depositi o serbatoi di acqua potabile.

*Art. 41*

**VUOTATURA DEGLI IMONDEZZAI**

1. La vuotatura degli immondezzai e delle letamaie sarà eseguita di frequente ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuato mediante recipienti impermeabili o carri a perfetta tenuta, chiusi con coperchio mantenuti costantemente puliti.
2. Di giorno resta vietato il transito dei veicoli carichi dei prodotti e della vuotatura suddetta nelle vie dell'agglomerato urbano.

### CAPO III PERMESSI PER COSTRUZIONI

*Art. 42*

#### **DOMANDE PER LAVORI EDILIZI**

1. Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure lavori di ricostruzione, di ampliamento e di semplice riattamento, di qualsiasi importanza, di un edificio preesistente o di parte di esso, prima dell'inizio dei lavori, deve presentare domanda al Sindaco per ottenere l'autorizzazione con le norme indicate regolamento edilizio. La domanda corredata da una relazione illustrativa con l'indicazione dei materiali da impiegare nei prospetti esterni e da disegni in quattro esemplari, dai quali risultino chiaramente la distribuzione e l'uso del fabbricato in ogni singola parte, l'ubicazione del pozzo laddove non vi sia condotta d'acqua potabile o la distribuzione dell'acqua potabile, l'ubicazione delle latrine, dei condotti o pozzi neri, degli immondezzai, delle stalle e dei letamai (anche in riguardo alla salubrità dei fabbricati limitrofi ) il sistema adottato per impedire eventuali esalazioni nocive ed in genere che siano rispettate tutte le norme stabilite dal presente regolamento o da quello edilizio.
2. Disegni ( di cui un esemplare rimarrà presso l'Ufficio Tecnico, uno presso l'Ufficio d'Igiene, uno presso l'Ufficio II.CC. sui materiali da costruzione, ed il quarto verrà restituito ) debbono in ogni caso essere presenti nella scala e formato richiesti dal regolamento edilizio.
3. Il Sindaco decide sulla domanda presentata, sentito il parere degli Uffici d'Igiene e Tecnico e della Commissione Edilizia.

## CAPO IV SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

### *Art. 43*

#### **VICOLI E PASSAGGI PRIVATI**

1. I vicoli ed i passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare sfogo d'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili. I vicoli chiusi, i cortili, le chiostrine, gli anditi, i corridoi, i passaggi, le corti interne, i portici, le scale, le cantine ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati ed sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'areazione naturale.
2. Negli stessi ambienti è vietato esercitare o tenere industrie, laboratori, botteghe artigiane, magazzini, depositi di sostanze varie, accumuli di materiali e tutto ciò che possa sollevare polvere, gas, odori, emanazioni, diminuire in qualsiasi modo l'aria a disposizione degli ambienti o l'areazione ed illuminazione naturali; del pari è vietato ricoprire a qualsiasi altezza gli spazi interposti alle abitazioni, i cortili, le corti interne e simili con vetrate o qualsiasi altro mezzo.

### *Art. 44*

#### **PULIZIA DEGLI SPAZI DI RAGIONE PRIVATA**

1. Alla pulizia degli spazi da ragione privata sono tenuti solidariamente proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.
2. Per la case di abitazione ove risiedono diverse famiglie la responsabilità delle parti in comune spetta al proprietario dello stabile.
3. A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità Comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

### *Art. 45*

#### **PULIZIA E RISANAMENTO DELLE CANTINE**

1. E' vietato gettare, spandere, far deposito di immondizie solide o liquide di qualunque genere e di qualunque origine, nelle cantine delle case di abitazione o di edifici a qualunque uso destinati.
2. Solo in casi eccezionali, su domanda degli interessati e sempre al di fuori degli aggregati di popolazione, potranno essere fatte concessioni per deposito d'immondizie, su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

3. E' fatto divieto di gettare le immondizie solide o liquide dal suolo pubblico stradale o dal suolo privato nelle cantine degli edifici attraverso le finestre, grate, bocche d'aria, vespai delle cantine stesse o per qualsiasi altra via.
4. Tutte le aperture su strada privata o pubblica delle cantine, dovranno essere munite di fitta rete metallica atta ad impedire l'ingresso di mosche, zanzare, insetti i più vari e di immondizie accumulate presso la rete stessa.
5. Le cantine dovranno essere sempre tenute in uno stato di pulizia accurata, sgombra di ciò che non sia di immediata utilità e necessità, facendosi divieto di tenervi o mantenervi materie putrescibili, liquami, materiali inerti o di accumulo, rottami di qualunque specie, materiale vecchio e simile; le cantine saranno pavimentate con materiali o gettate impermeabili.
6. Qualunque emanazione odorosa di qualunque specie ed origine dovrà essere evitata; vietata la coltivazione di semi, piante, l'allevamento di animali, di depositi a carattere industriale o commerciale. Tutte la cantine dovranno essere risanate, oltre che con le ordinarie pratiche di pulizia col costante svuotamento, canalizzazione, drenaggio, deflusso regolare di liquidi, sia di rifiuto, sia pluviali o superficiali, sia risalenti da falde acquee del sottosuolo.

**CAPO V**  
**LOCALI D'ABITAZIONE**

*Art. 46*

**LOCALI SOTTERRANEI**

1. E' vietato di adibire ad uso di abitazione i locali che sono, anche solo parzialmente sotterranei e così pure le botteghe e i retrobottega.

*Art. 47*

**MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI**

1. I locali di abitazione compresi ingressi, scale, vani a comune, debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia, piana, impermeabile, e costruiti con materiale non polveroso.
2. In oltre debbono essere costantemente conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile.
4. Sempre che non lo vietino altre condizioni potranno tappezzarsi con carta purché non contenga colori nocivi; negli altri casi, saranno imbiancate a calce o comunque ritoccate e ripulite, almeno ogni due o tre anni.
5. E' fatto obbligo ai proprietari a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o camere vuote di avvertire l'Ufficio d'Igiene Municipale di ogni cambiamento di inquilino, almeno un mese prima che questo abbia luogo, per i provvedimenti di pulizia e di disinfezione che fossero ritenuti indispensabili ai fini sanitari.
6. Tali disinfezioni e pulizie, quali pratiche fatte nell'esclusivo interesse privato, sono sempre a carico del proprietario dell'appartamento e devono essere presenziate o comunque accertate dal personale dell'Ufficio d'Igiene, che ne rilascia l'attestazione scritta, prima che sia consentita la rioccupazione dei locali.

*Art. 48*

**SCALE**

1. Le scale devono essere ben arieggiate, illuminate direttamente dall'esterno e conservate in buono stato di manutenzione. Le pareti fino all'altezza di metri 1,50 devono essere rivestite di materiale di facile pulitura e lavatura.
2. E' vietata sulle scale l'apertura di finestre destinate ad illuminare cucine e latrine.

*Art. 49*

**CAMINI, FUMAIOLI**

1. I focolari devono essere impiantati sopra volti in muratura e sopra materiale incombustibile.
2. Tutti i camini delle cucine siano esse alimentate con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere protetti da cappa che conduca i prodotti della combustione a canne murali prolungate sino al tetto e terminati con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla copertura almeno un metro, salvo elevarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario a giudizio del Comune, perché le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare o molestia o pericoli agli edifici vicini.

3. Allo stesso fine anche le stufe per riscaldamento degli ambienti devono essere provviste di canne e fumaioli sino al disopra del tetto.
4. Sono assolutamente vietate le valvole che chiudono ogni comunicazione fra focolare e canne di camino.

*Art. 50*

**CANNE FUMARIE E CALORIFERI**

1. Nelle case di nuova costruzione ogni camino deve avere una canna impermeabile e fatta in modo che se ne possa praticare la pulitura meccanica senza bisogno di far percorrere la gola dello spazzacamino.
2. Sono proibiti tutti gli apparecchi e i sistemi di riscaldamento e l'uso di combustibili che abbiano per effetto di produrre cattive esalazioni o fumo. I caloriferi ad aria calda devono essere alimentati da aria presa direttamente dall'esterno, non però da pubblica via. La bocca di presa deve essere munita di reticella metallica. Se la bocca di presa è collocata nello spessore di un muro perimetrale essa deve essere all'altezza di metri due dal piano del cortile e del giardino; se è collocata al piano del suolo, deve essere situata il più lontano possibile da altri muri e protetta, per mezzo di ripari vegetali o artificiali, dal pulviscolo proveniente dalle scopature del cortile, dei balconi o dallo sbattimento dei panni.

**CAPO VI  
SCUOLE**

*Art. 51*

**IGIENE DELLE SCUOLE**

1. Le scuole pubbliche e private debbono rispondere a tutte le condizioni stabilite dal presente regolamento per l'igiene del suolo e dell'abitato, oltre quelle contenute nel D.M. 4 maggio 1925.
2. E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.
3. Le scuole dovranno essere mantenute in continuo e completo stato di pulizia. Si avrà ogni cura per impedire nelle aule la presenza e sollevamento della polvere. E' vietata la spazzatura a secco.

*Art. 52*

## **AULE**

1. Le aule scolastiche debbono essere di forma rettangolare di lunghezza non superiore ai m. 10, di larghezza non superiore ai 6-7 metri, di altezza non inferiore ai metri quattro, con le pareti ed angoli arrotondati, rivestite fino a due metri dal suolo di materiale impermeabile, facile a ripulirsi e col pavimento pure impermeabile. Ogni aula non deve contenere più di sessanta scolari per gli asili infantili e per le scuole elementari e quaranta per le scuole secondarie. La superficie per alunno deve essere calcolata in ragione di almeno mq. 1 per gli asili infantili e per le scuole elementari e mq. 1,25 per le scuole secondarie.
2. Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopra elevato dal suolo circostante.

### *Art. 53*

#### **FINESTRE DELLE AULE E DISPOSIZIONI DEI BANCHI**

1. Le finestre delle aule scolastiche devono avere ampiezza eguale almeno ad un sesto della superficie del pavimento. L'altezza del parapetto deve essere compresa fra m. 1,10 e m. 1,30 e l'estremità superiore deve arrivare fino presso l'impostazione della volta dell'aula.
2. Per le aule poste al piano terreno, quando ad una distanza inferiore ai 16 metri esistono o possono costruirsi edifici di altezza superiore ai 16 metri, il rapporto fra le superfici illuminate e quella del pavimento non può essere inferiore ad un quarto.
3. Nella disposizione dei banchi scolastici si dovrà tenere presente che la luce deve sempre provenire dal lato sinistro degli scolari.
4. Nella assegnazione del banco e del posto ai singoli scolari si dovrà tener conto della statura e delle condizioni della vista e dell'udito di ciascuno di essi.

### *Art. 54*

#### **LATRINE**

1. Le latrine annesse alle scuole debbono essere in numero corrispondente alle aule. Debbono essere preferibilmente all'estremità, dei corpi di fabbrica, in speciali avancorpi in modo che ricevano arie e luce da più lati. Nei reparti maschili deve esservi anche un numero sufficiente di orinatoi. Le latrine e gli orinatoi devono essere soggetti a speciali cure perché non occasionino pericoli o molestie alla scolaresca e devono essere quotidianamente disinfettati.

### *Art. 55*

#### **LAVATOI ED ACQUA POTABILE**

1. Le scuole devono essere largamente dotate di acque salubri per la pulizia e il dissetamento degli scolari. Le fontanelle per uso potabile degli scolari devono essere costruite in modo da impedire ogni contatto delle labbra col punto d'uscita dell'acqua.
2. Le scuole, come tutte le abitazioni collettive, devono essere provviste di un conveniente numero di lavatoi, di lavabi, di bagni a doccia, di locali per refezione e disporre di uno spazio comodo per la ricreazione e per la ginnastica. Ove non sia possibile avere tale spazio nell'interno delle scuole, dovrà provvedersi alla conveniente area all'esterno.



*Art. 56*

**SPOGLIATOIO**

1. Nelle scuole deve esservi un locale per lo spogliatoio in guisa che ogni alunno abbia all'uopo il proprio posto. I singoli posti degli attaccapanni devono essere distanziati fra loro in modo che gli indumenti non abbiano ad accumularsi. Qualora sia usato come spogliatoio il corridoio, questo deve essere non inferiore in larghezza ai metri 3.

**CAPO VII**  
**ALBERGHI, ABITAZIONI, COLLETTIVE,**  
**ESERCIZI PUBBLICI E LOCALI DI PUBBLICO RITROVO**

*Art. 57*

**PERMESSO DEL SINDACO**

1. Oltre all'autorizzazione richiesta dalla legge di P.S. chiunque intenda assumere l'esercizio di alberghi, di pensioni, di locande, di dormitori e di qualsiasi altro luogo per dare alloggio o ricovero anche temporaneo deve ottenere una speciale autorizzazione dal Sindaco, che è rilasciata su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.
2. A tale uopo i richiedenti devono trasmettere il progetto della nuova costruzione e della trasformazione dei locali, e quando non si debba eseguire alcuna trasformazione, la pianta di tutti i locali da occupare e quella dei servizi accessori. L'autorizzazione comunale di cui al I° Comma del presente articolo è prescritta altresì per gli affittacamere, per i ristoranti, le trattorie, le osterie, i caffè, le mescite, ai quali pure si estendono, in quanto applicabili, le norme del presente capo.

*Art. 58*

**CAMERE D'ALBERGO**

1. Negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande di nuova costruzione le camere da letto devono avere una cubatura di almeno 30 metri per persona.
2. Le finestre devono comunicare direttamente con l'esterno ed una superficie sufficiente ad assicurare una buona areazione. I pavimenti devono essere costruiti con materiale impermeabile; è tuttavia consentito l'uso di pavimenti di legno, e di altri tipi simili a quelli di legno.
3. I diversi elementi che costituiscono i pavimenti stessi ( tavole, ecc.) devono essere ben connessi in modo da non lasciare fessure.
4. Le camere degli alberghi devono essere munite di acqua correnti.

*Art. 59*

**LATRINE E BAGNI**

1. Le latrine, in numero non inferiore ad una per piano o ad una per ogni venti persone, salve le particolari disposizioni di legge agli effetti della classificazione degli alberghi, delle pensioni e delle locande, devono rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento.
2. Gli alberghi devono pure essere forniti di gabinetti da bagno in numero proporzionato all'importanza di essi e così pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino a due metri d'altezza, di materiale lavabile e impermeabile. Le latrine, i corridoi, le scale debbono essere, durante la notte, sufficientemente illuminati.

*Art. 60*

**SPUTACCHIERE**

1. Nelle camere di alloggio, nei dormitori, nelle sale di trattenimento o di riunione, nei vestiboli, negli anditi, pianerottoli delle scale e negli altri ambienti nei quali ha accesso il pubblico, nei luoghi pubblici od aperti al pubblico e nei pubblici esercizi elencati nel presente Capo, dovranno essere esposte, in numero sufficiente, sputacchiere igieniche coperte contenenti soluzioni disinfettanti, approvate dall'Ufficio d'Igiene, da rinnovare periodicamente.
2. Dovranno altresì essere esposti dei cartelli portanti il divieto di sputare sul pavimento.

*Art. 61*

**BIANCHERIA ED ARREDAMENTI**

1. La biancheria deve essere sempre fornita da bucato ad ogni nuovo ospite e venire ricambiata a brevi periodi; gli effetti lettereci ed i mobili devono essere conservati nella massima pulizia.
2. Per l'arredamento degli alberghi è vietato l'acquisto di effetti lettereci ed arredi di uso personale già usati salvo quelli provenienti da altro albergo che abbia cessato l'esercizio. In via di eccezione, quando possa escludersi in modo sicuro che detti effetti ed arredi abbiano appartenuto a persone affette da malattie contagiose, si può consentire l'acquisto, purché siano sottoposti ad efficace disinfezione che deve risultare da apposita dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene. Le suppellettili di cucina e da tavola devono essere di sostanza innocua con assoluta esclusione di quelle indicate all'art.68 del presente Regolamento

*Art. 62*

**PERSONALE**

1. Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande prima della sua assunzione deve essere sottoposto alla visita personale presso l'Ufficio d'Igiene che rilascia apposita tessera sanitaria.
2. E' fatto divieto ai proprietari o conduttori degli alberghi, delle pensioni e delle locande, di assumere personale sprovvisto della tessera sanitaria, la quale è obbligatoria anche per i proprietari o conduttori medesimi nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.
3. L'Ufficiale Sanitario deve eseguire o far eseguire frequenti visite agli alberghi, alle pensioni od alle locande e provvedere all'allontanamento del personale affetto da malattie infettive e diffuse.

*Art. 63*

**ABITAZIONI COLLETTIVE**

1. I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi, gli educandati, le case di lavoro, di ritiro e tutti gli edifici dove convivono più persone, ferme le disposizioni generali, debbono avere:
  - a) dormitori disposti in modo che ogni adulto possa avere non meno di 25 mc. di spazio ed ogni ragazzo non meno di 20 mc. oltre a quanto prescrivono il comma a); b); c) dell'art. 98. I dormitori devono esservi mezzi opportuni per una conveniente ventilazione;
  - b) un locale speciale per i bambini;
  - c) un locale separato per l'infermeria;
  - d) un locale isolato per accogliervi individui che eventualmente ammalino di malattia contagiosa.
2. In tutte le abitazioni collettive devono esservi le disposizioni di cui al Decreto del Capo del Governo 20.05.1928 per la lotta contro le mosche. Tutte le abitazioni collettive (ivi compresi gli ospedali, opifici, istituti, case di ricovero, alberghi, pensioni) saranno assoggettati almeno una volta l'anno a generale ripulitura seguita da disinfezione.

*Art. 64*

**LABORATORI**

1. Indipendentemente da tutte le altre condizioni che saranno imposte dal Comune nell'esercizio delle industrie insalubri, agli effetti dell'art. 216 della Legge Sanitaria (T.U.) e degli articoli 93, 102, 101 e 105, del Regolamento generale Sanitario 03.02.1904 e del Regolamento Generale sull'Igiene del Lavoro 14.4.1927, n. 530, i locali di lavoro nei quali si esercita una qualsiasi industria, dovranno avere cubatura e superficie proporzionata al numero degli operai che vi sono impiegati, in ogni caso mai inferiore a 10 mc. ed a 2 mq. per individuo, avere assicurato conveniente ventilazione ed illuminazione, essere dotati di latrine proprie, di acqua potabile in quantità abbondante (di condotto ove esista) e di tutto l'occorrente per i primi soccorsi d'urgenza in caso d'infortunio, di lavabi con erogazione in serie, di spogliatoi ed all'occorrenza di refettori e di dormitori proporzionati al numero degli operai ed in doppio reparto quando vi sia maestranza mista. Negli stabilimenti in cui lavorano più di 50 operaie, vi sarà la camera di allattamento. Nell'interno dei locali di lavoro dovrà esservi erogazione di acqua potabile mediante rubinetti a zampillo saliente ed inclinati con la relativa vaschetta di scarico regolamentare. Negli stabilimenti con più di 200 operai dovrà esservi una camera per il pronto soccorso, con letto a barella e coi medicinali per i soccorsi d'urgenza e per il servizio medico.

*Art. 65*

**ESERCIZIO LABORATORI**

Senza pregiudizio delle norme stabilite per le industrie insalubri e per le altre speciali industrie, non è permesso esercitare nel territorio del Comune opifici, laboratori ed industrie di qualsiasi genere senza la licenza del Sindaco, che la rilascerà solo quando l'Ufficiale Sanitario abbia accertato che siano osservate tutte le norme igieniche prescritte dalle leggi e regolamenti.

*Art. 66*

**REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI E DEI LOCALI DI RIUNIONE**

1. I teatri, i cinematografi, i circoli, i caffè, le birrerie, le osterie, le trattorie ed in genere tutti gli esercizi pubblici ed i luoghi destinati a riunioni di persone devono essere ben aerati anche ad ambienti chiusi e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

2. Devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine. Gli orinatoi e le latrine debbono corrispondere alle norme regolamentari di cui al capo 13° ed essere a cacciata d'acqua e situati in posizione di facile accesso al pubblico, ma lontane dalle cucine. Nei teatri, cinematografi e locali in genere per pubblici spettacoli, vi saranno latrine distinte e separate per uomini, donne ed artisti.
3. Le finestre delle latrine e delle anti latrine e del locale ove trovasi gli orinatoi devono essere provviste di rete metallica a fitte maglie. Nei teatri cinematografi ed in genere dei locali di pubblico trattamento, sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti, non proporzionati alla capacità degli ambienti.
4. Nelle sale cinematografiche, oltre il numero di spettatori corrispondenti ai posti da sedere, non possono essere ammesse altre persone in numero superiore a 2 per metro quadrato della superficie delle corsie laterali e posteriori.
5. Negli intervalli degli spettacoli, quando è possibile, deve provvedersi alla ventilazione aprendo temporaneamente porte e finestre per la determinazione di correnti d'aria e facendo azionare tutti gli impianti installati per tale scopo (ventilatori, aspiratori, compressori d'aria ed ozonizzatori deodoranti).
6. Con riguardo alla stagione fredda devono essere pure evitati i repentini raffreddamenti dei locali.
7. I camerini per gli artisti, per le masse corali etc, dovranno essere costruiti con le norme d'igiene edilizia, essere provvisti di finestre che si aerano all'aria aperta libera di pavimento impermeabile. Dovunque dovrà essere mantenuta la più rigorosa pulizia.
8. Nelle sale di trattenimento, nei corridoi ed annessi vi saranno le prescritte sputacchiere ed i cartellini con il divieto di sputare sul pavimento. Qualora vi siano sale per fumatori queste dovranno essere provviste di speciali apparati di aspirazione e ventilazione per l'allontanamento rapido del fumo e perché questo non penetri facilmente nella sala degli spettacoli.

*Art. 67*

**PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI DI PUBBLICO RITROVO**

1. I locali di pubblico ritrovo devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente.
2. Almeno due giorni per settimana (martedì e sabato) i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonee soluzioni disinfettanti. La spolveratura delle poltrone, delle sedie, delle balaustre etc., deve essere compiuta preferibilmente con pompe aspiratrici o in mancanza di queste, con stracci leggermente umidi di soluzione disinfettante.
3. L'impiego di dette pompe aspiratrici è assolutamente prescritto per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.
4. Tutti i locali adibiti per spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo), devono essere adeguatamente disinfettati nei giorni in cui hanno luogo gli spettacoli, con soluzioni idonee mediante l'impiego di apposite pompe. Nei luoghi di pubblico trattenimento è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi o sostanze da cui possa derivare imbrattamento dei pavimenti con pregiudizio dell'igiene del locale.
5. In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi e teatri, deve avere libero accesso il personale dell'Ufficio d'Igiene munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

*Art. 68*

**LAVATURA DELLE STOVIGLIE NEI PUBBLICI ESERCIZI**

1. Le trattorie, i caffè e gli spacci di vini e liquori da consumarsi in luogo, debbono essere provvisti di rubinetto di acqua potabile corrente per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiaini, piatti ect., con vaschette sottostanti muniti di solo scarico al fondo, che dovrà rimanere costantemente aperto.
2. In vicinanza immediata della vaschetta di lavaggio dovrà essere sempre tenuto un recipiente di capacità adeguata al bisogno, contenente soluzione di carbonato di soda al 5% da rinnovarsi secondo il bisogno, nel quale dovranno immergersi i recipienti soprannominati, appena ritirati dal consumatore che ne ha fatto uso, prima di procedere alla loro lavatura.

*Art. 69*

**PULITURA DEI PUBBLICI ESERCIZI E LOCALI DI RIUNIONE**

1. Nei pubblici esercizi e nei luoghi di riunione tutti i locali devono essere mantenuti puliti. I rifiuti e le spazzature devono essere raccolti in recipienti chiusi fino alla loro asportazione. Le biancherie sudice devono essere tenute in recipienti chiusi e non possono essere lavate nei locali dell'esercizio.

*Art. 70*

**CUCINE**

1. Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive debbono essere spaziose, bene illuminate, arieggiate direttamente dall'esterno. Le finestre devono essere munite di tele metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.
2. Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di metri 2 dal suolo, con mattonelle di ceramica o con altro materiale impermeabile, riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria del Comune.
3. Il pavimento deve essere impermeabile.
4. Il focolare deve essere rivestito anch'esso di materiale impermeabile ed i banchi, sui quali si manipolano le vivande devono essere ricoperti di materiale impermeabile duro.
5. Le cucine debbono avere lavandini, in numero adeguato all'importanza dell'esercizio provvisti di due rubinetti per acqua potabile fredda e calda. L'illuminazione artificiale deve essere abbondante e distribuita razionalmente.

*Art. 71*

**ACQUAI**

1. Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e rivestito, fino all'altezza di m. 2 dal suolo, di materiale impermeabile.
2. Gli acquai debbono essere costruiti con materiali impermeabili col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

*Art. 72*

**STOVIGLIE**

1. Le stoviglie, oltre ad essere tenute con la massima pulizia ed al riparo dalle mosche, devono rispondere ai requisiti del presente regolamento; quelle di ferro smaltato quando presentino scrostature anche in modo lieve, debbono essere sostituite.

*Art. 73*

**PERSONALE DELLE CUCINE**

1. Il personale addetto alla cucina deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi e annualmente (maggio - giugno) deve sottoporsi alla vaccinazione antitifida per via sottocutanea.
2. Debbono essere allontanati da tale servizio coloro che presentino manifestazioni di malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa od anche sospetta.

*Art. 74*

**SCANSIE**

1. Le scansie destinate a contenere generi alimentari occorrenti al consumo della giornata nelle locande, trattorie etc. , debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con lastre di materiale che rendano facile la pulizia. Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perché chiunque entri nella cucina possa vedere i cibi che ci sono racchiusi. I generi alimentari facilmente alterabili debbono essere custoditi in apposito refrigerante.

*Art. 75*

**CHIUSURA DI ESERCIZI PUBBLICI**

1. Il Sindaco può, sentito l'Ufficiale Sanitario, qualora le condizioni dei locali degli alberghi, delle pensioni, delle locande, delle trattorie, delle osterie etc., non rispondono ai requisiti voluti e il conduttore non si presti all'esecuzione dei lavori necessari, ordinarne la chiusura.
2. Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura oppure a lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso al Prefetto che decide sentito il Medico Provinciale.

*Art. 76*

**FARMACIE, DEPOSITI DI PRODOTTI CHIMICI ED  
ARTICOLI SANITARI, AMBULATORI**

1. Le farmacie ed i depositi all'ingrosso ed al minuto di prodotti chimici ed articoli sanitari, salvo in ogni caso quanto stabilito per le farmacie dalle leggi e dai regolamenti sanitari, debbono conformarsi alle disposizioni locali e cioè essere allacciati alla rete degli acquedotti comunali, ove esista, altrimenti dotati di acqua riconosciuta sicuramente potabile, debbono convogliare tutte le acque di rifiuto dei rubinetti, lavandini, latrine etc. Nella rete comunale della fognatura ove esista o in pozzi neri a perfetta tenuta , i locali devono corrispondere altresì a tutte le norme d'igiene edilizia recante dal presente regolamento ed essere dotate dei recipienti metallici di prescrizione per la tenuta dei materiali di rifiuto e delle immondizie.
2. Nell'esercizio della loro attività sarà curata la massima pulizia e nettezza ed evitato tutto ciò che possa rappresentare pericolo per le case e gli abitati vicini.
3. Le stesse norme sono estese agli ambulatori medico - chirurgici pubblici e privati, case di cura, ospedali, guardie mediche e ostetriche, posti di pronto soccorso e simili, per tutti resta

obbligatorio il trattamento contro le mosche sia con mezzi meccanici che con sostanze moschicide.

## CAPO VIII STABILIMENTI BALNEARI, LATRINE PUBBLICHE E LAVANDERIE

### Art. 77

#### **STABILIMENTI BALNEARI**

1. Gli stabilimenti balneari debbono soddisfare a tutte le esigenze per la sicurezza delle persone, per la decenza, per l'igiene e la nettezza, sia nei riguardi dell'acqua da bagno, sia per i locali che per l'arredamento.
2. Debbono essere provvisti di latrine, in numero non inferiore ad una per 10 camerini ed in numero adeguato di lavandini.
3. Nei locali deve essere assicurata, con servizi idonei, la areazione e la ventilazione.

4. L'acqua da usarsi per i bagni sarà quella degli acquedotti comunali, sempreché la zona sia servita dalla rete pubblica di distribuzione, altrimenti dovrà essere riconosciuta pura e non inquinabile dall'ufficio d'Igiene. I rifiuti liquidi dovranno essere convogliati esclusivamente nella fognatura dinamica cittadina, in mancanza sarà autorizzato, se possibile, un altro mezzo di smaltimento a giudizio dell'Ufficio d'Igiene.
5. Salvo l'autorizzazione richiesta dalla legge di P.S., chiunque intenda di assumere l'esercizio di bagni deve ottenere uno speciale permesso dal Sindaco, ai fini igienico - sanitari, che viene rilasciato su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

*Art. 78*

**LATRINE PUBBLICHE**

1. Per la costruzione e l'esercizio di latrine a servizio del pubblico è necessaria l'autorizzazione del Sindaco, il quale, sentito l'Ufficio d'Igiene, fissa le modalità da osservarsi per la loro costruzione e il loro funzionamento.

*Art. 79*

**LAVANDERIE**

1. Chi vuole attivare una lavanderia o un laboratorio o comunque lavare abitualmente indumenti ad uso di terzi, deve inoltrare domanda all'Autorità Comunale, per averne l'autorizzazione.
2. Gli ambienti devono essere ampi e ben ventilati, avere le pareti ricoperte fino a due metri di altezza con materiale impermeabile ed il pavimento pure impermeabile munito di scolo con chiusura idraulica.
3. I locali devono essere sempre tenuti con la massima nettezza.
4. E' obbligatorio l'uso di recipienti per la bollitura della biancheria dopo la prima lavatura e per la risciacquatura ultima in acqua ritenuta idonea dall'Ufficio d'Igiene.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi in caratteri diversi e chiusi. I locali di ripostiglio provvisorio della biancheria sporca saranno autorizzati, dietro domanda, solo alla periferia della città, e risponderanno di massima alle esigenze previste per i depositi di cenci.
6. Il personale addetto alla lavatura sarà sottoposto alla vaccinazione antitifica, e dovrà risultare, da visita dell'Ufficiale Sanitario, esente da malattie contagiose o comunque trasmissibili.
7. Le vasche per i lavatoi devono essere costruite con materiale impermeabile a compartimenti separati e individuali, munite delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo.
8. I lavatoi devono essere forniti solamente di acqua potabile.
9. Anche tutti i lavatoi privati e quelli di servizio di collettività come caserme, convitti etc. devono corrispondere alle suddette norme ed essere sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità Sanitaria Comunale.

*Art. 80*

**DIVIETI DI LAVARE**

1. Rimane assolutamente vietato di lavare nei canali che attraversano l'agglomerato urbano ed in generale nelle acque luride o comunque inquinate. E' vietato altresì lavare nei lavatoi pubblici o a comune effetti che, avendo servito ad ammalati di malattia contagiosa, debbono essere preventivamente disinfettati.



## CAPO IX ACQUE POTABILI

### *Art. 81* **VIGILANZA SULLE ACQUE**

1. Le acque destinate per bevanda devono presentare costantemente i caratteri della potabilità, riconosciuta dall'Ufficio d'Igiene.
2. Gli acquedotti sono soggetti alla continua vigilanza dell'Ufficio d'Igiene, che viene fatta sopra le opere di presa, la condotta, la distribuzione e le condizioni batteriologiche e chimiche dell'acqua stessa.
3. Ogni sospetta e contestata alterazione di quest'acqua, sarà immediatamente denunciata dall'Ufficiale Sanitario al Sindaco e al Medico Provinciale per gli opportuni provvedimenti.
4. Ad analoga vigilanza sono soggette le acque di proprietà privata adibite ad uso di bevanda.
5. Il personale degli acquedotti deve subire annualmente la vaccinazione antitifica.

### **ART. 82** **CONDUTTURA PUBBLICA**

1. Nessuna casa può essere dichiarata abitabile o data in tutto o in parte in affitto, se non sia fornita di una quantità di acqua riconosciuta in qualsiasi momento sufficiente e potabile dall'Ufficio d'Igiene; per le parti del territorio Comunale, prive di condutture di acqua condotta, l'acqua sarà di pozzo tubolare sempre che possibile; nel restante territorio per un quantitativo di acqua degli acquedotti comunali non inferiore a lt. 50 per persona e per giorno.
2. Nel raggio di distribuzione dell'acqua condotta, tutte le case dovranno essere provviste della detta acqua in tutti i piani ed appartamenti ed in tutte le stanze destinate ad uso di cucina, latrina, bagno e simili, mediante apposita condotta.

*Art. 83*

**ACQUE NELLE CASE**

1. Le prese dell'acqua delle condotte pubbliche devono essere fatte direttamente dal tubo stradale, ad afflusso, libero diurno e notturno, misurato e contrassegnato automaticamente da apparecchio a contatore, escluso l'impiego di vasche o di serbatoi, di qualsiasi dimensione, che potranno eccezionalmente essere permessi solo quando l'acqua debba servire ad uso industriale, per bagni, per latrine, ecc. Ogni presa e distribuzione d'acqua della condotta pubblica richiesta da privati deve corrispondere a tutte le speciali norme dettate in proposito dall'autorità Sanitaria Comunale. I tubi di distribuzione e di scarico (che saranno in ferro, in ghisa, tollerati quelli di piombo ordinario solo per le diramazioni) delle acque per uso potabile non dovranno avere contiguità con quelli per la distribuzione o scarico delle acque per le latrine.
2. Nelle esecuzioni delle opere di presa e di distribuzione gli interessati non sono dispensati dal procurarsi gli speciali permessi che siano, nei singoli casi, prescritti dai regolamenti in vigore.
3. Entro il termine di tre mesi dalla data dell'avvenuto allacciamento saranno soppressi e riempiti con materiali inerti tutti i pozzi d'acqua, le cisterne, i serbatoi di acque e simili, già in uso presso stabili, ambienti, allacciati alla rete dell'acquedotto civico.
4. Nei casi di condominio di uno stesso stabile o in circostanze particolari, di stabili vicini, il condominio è obbligato a permettere al condomino o all'inquilino il passaggio di tubi conduttori di acqua.
5. In caso di inadempienza delle norme di cui sopra si procederà all'esecuzione dei progetti e delle opere da parte del Comune, a maggiori spese del proprietario inadempiente, con le forme e modalità di legge.
6. I contravventori inoltre, saranno soggetti a multe, fino al doppio della somma occorrente per l'esecuzione dei lavori.
7. I lavori d'impianto o di modificazione radicale nella distribuzione ed erogazione dell'acqua sono soggetti alla vigilanza del personale municipale, perché siano eseguiti secondo le seguenti prescrizioni:
  - a) chi intenda utilizzare con impianti fissi acqua di sottosuolo di sorgente, di cisterna, ecc. dovrà farne preventiva domanda all'Autorità Comunale corredandola di un tipo illustrativo della località nella quale l'acqua viene captata e del modo di distribuirla e di utilizzarla;
  - b) è strettamente vietato di eseguire collegamenti diretti fra tubazioni alimentate dalla rete dell'acquedotto cittadino ed impianti privati utilizzanti acque derivate dal sottosuolo, da sorgenti, da cisterne. Comunque tale collegamento possa essere eseguito od anche se previsto di disposizioni di sicurezza;
  - c) chi intenda ulteriormente sollevare con mezzi meccanici acqua dell'acquedotto cittadino dovrà presentare preventiva domanda all'Autorità Comunale uniformandosi comunque alla prescrizione di interporre un serbatoio di raccolta di sufficiente capacità igienicamente protetto fra la tubazione di presa dell'acquedotto cittadino ed il proprio impianto di sollevamento;
  - d) alla domanda presentata dall'interessato in conformità del disposto delle precedenti lettere a) c), il Comune eseguiti gli opportuni accertamenti, rilascerà regolare autorizzazione riservandosi peraltro in ogni tempo il diritto di eseguire visite di controllo nonché di revocare l'autorizzazione stessa.

*Art. 84*

**FONTANELLE**

1. Le pubbliche fontanelle dovranno essere in ogni caso alimentate con acqua riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene, circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta delle acque di supero.

*Art. 85*

**PROTEZIONE DEGLI ACQUEDOTTI, POZZI E CONDUTTURE DI ACQUE**

1. Le sorgenti degli acquedotti del capoluogo e delle frazioni avranno una zona di protezione determinata dall'Autorità Municipale e demarcata con opportuni segnali.
2. Entro la zona di proprietà comunale sono proibiti il pascolo, qualsiasi coltivazione e le costruzioni di opere murarie di qualsiasi specie.
3. Da detta zona l'Autorità Sanitaria potrà anche impedire l'accesso quando lo ritenga opportuno.
4. Le condutture degli acquedotti a bassa pressione avranno al di sopra una zona di protezione di m. 3,50 che dovrà essere limitata con appositi segnali. La zona di proprietà Comunale deve essere lasciata libera ed incolta. Vi sarà vietato ogni deposito di concime o di materiale putrescibile.
5. Nei tratti di proprietà comunale in cui la tubazione è di profondità minore di 2 metri è vietato il transito dei veicoli pesanti, all'infuori dei passi a ciò destinati
6. E' vietato di alterare o guastare in qualsiasi modo gli acquedotti e le loro dipendenze, nonché di praticare abusive prese d'acqua.
7. I guasti e le prese abusive saranno riparati a spese degli autori e senza pregiudizio delle ulteriori azioni penali. Nell'immediata vicinanza delle fontanelle e delle pompe di uso pubblico è vietato il lavaggio della biancheria sporca, il lavaggio delle vetture e il getto delle immondizie.
8. E' vietato l'accumulo di letame o di materiale putrescibile per un raggio di 15 metri attorno ai pozzi di uso pubblico.
9. E' pure vietato in questa zona il lavaggio delle biancherie.

**CAPO X**

**STALLE E RIMESSE, ALLEVAMENTI, DEPOSITI E VENDITA DI ANIMALI.**

*Art 86*

**PERMESSI PER STALLE**

1. Per costruire una stalla o rimetterne in uso una già abbandonata nel territorio comunale, non compreso entro i confini di cui al successivo art.87 si deve chiederne l'autorizzazione al Sindaco

che, dietro parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario per le rispettive competenze, può negarla o può concederla con le prescrizioni che si rendono necessarie caso per caso.

*Art 87*

**LOCALITA' IN CUI E' VIETATA LA COSTRUZIONE DI STALLE**

1. Non è permessa l'apertura o la riattivazione di stalle di qualsiasi tipo nell'interno della città e dell'agglomerato urbano.
2. L'autorizzazione di cui all'articolo precedente potrà essere accordata, per stalle situate all'esterno di detto limite, solamente quando sia accertato che l'esercizio di esse non pregiudica la salubrità delle abitazioni vicine.
3. Nella zona periferica, specie se trattasi di località appartata ed a seconda del risultato degli accertamenti fatti di volta in volta dall'Ufficio d'Igiene, potrà essere fatta dal Sindaco eccezione a tale divieto, quando se ne riconosca la necessità o la convenienza. L'esercizio funzionerà con l'osservanza stretta delle norme che saranno fissate di volta in volta per garantire la salubrità delle abitazioni prossime. Un eguale eccezione, con la stessa procedura e con le stesse norme, potrà essere fatta per le scuderie e le stalle nei centri abitati delle frazioni.

*Art. 88*

**CONDIZIONI DELLE SCUDERIE E DELLE STALLE**

1. Le scuderie e le stalle devono normalmente essere isolate e distanti non meno di metri 30 dalle abitazioni. Quelle già annesse alle case non devono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili. Le stalle debbono avere un'altezza non inferiore a metri 3,60 ed una cubatura di m.30 per ogni capo di bestiame. Quando trattasi di stalle ove vengono ricoverate bovine destinate alla produzione del latte alimentare, debbono essere coperte con volta o con altra copertura incombustibile e provviste di grandi finestre contrapposte con la necessaria areazione ed illuminazione, munite di reticelle metalliche contro le mosche.
2. Indipendentemente dal numero delle finestre che le stalle possono avere, il soffitto deve essere attraversato fino oltre il tetto da una o più canne di ventilazione, che arrivino al di sopra delle case vicine, munite di cappa aspirante di conveniente ampiezza.
3. Le mangiatoie, le rastrelliere, gli abbeveratoi ed il rivestimento delle pareti devono essere fatti con materiale da essere lavato e all'occorrenza disinfestato; in particolare le mangiatoie saranno in muratura rivestite di cemento a forte presa, e reso liscio; le rastrelliere saranno metalliche, gli abbeveratoi, costruiti con tutte le regole dell'igiene, saranno adeguati al numero dei capi di bestiame e separati fra loro.
4. Per l'abbeveramento, pulizia e lavaggi, vi dovrà essere abbondante dotazione di acqua degli acquedotti comunali.
5. Nelle pareti il materiale impermeabile e lavabile deve elevarsi ad una altezza non minore di 2 metri. Al di sopra le pareti devono essere intonacate a calce ed imbiancate e così pure il soffitto.
6. I pavimenti devono essere sempre impermeabili, con gli scoli inclinati verso la fogna raccordati alle pareti e quelle fra loro. I fognoli per l'immissione delle urine nelle fogne a tenuta perfetta, devono essere sempre costruiti con materiale impermeabile e muniti all'imbocco di chiusura idraulica.
7. Le stalle non devono servire per abitazioni, specialmente di notte, alle persone, fatta eccezione per un custode; né per il deposito di attrezzi o di altri oggetti non necessari al governo del bestiame.

8. Tanto le stalle quanto il bestiame devono essere tenuti in stato di massima pulizia ed è vietato tenervi deposito di letame in modo da recare il minimo incomodo possibile al vicinato.

*Art. 89*

**LETAMAI**

1. Ogni stalla deve essere dotata di letamai.
2. I letamai debbono avere la capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla ed
3. essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili col pozzetto o botticella a tenuta per i liquidi.
4. Debbono essere provvisti di tubo esalatore con un diametro interno non inferiore ai 20 cm ed essere posti a distanza non inferiore ai metri 50 dai pozzi o depositi di acqua potabile, acquedotto etc.
5. Le imposte tanto del letamaio che della botticella, devono essere metalliche e posate su orlo perimetrale in muratura sporgente dal suolo.
6. Non è permesso che i letamai, a mezzo di porte, finestre, o di altre aperture qualsiasi siano in diretta comunicazione con le strade, piazze, altri spazi pubblici, o soggetti a servitù di pubblico passaggio o in proprietà altrui.

*Art. 90*

**VUOTATURA DEI LETAMAI**

1. La vuotatura dei letamai e dei pozzetti per le urine ed il loro trasporto deve farsi osservando le disposizioni dell'Art. 40.
2. Dovendosi procedere a detta vuotatura in stalle situate presso le vie e piazze del suburbio e dei centri abitati e dovendo percorrere necessariamente le medesime, il carico e il trasporto devono effettuarsi nelle ore che decorrono dalla mezzanotte alle otto dall'ottobre a tutto febbraio e dalla mezzanotte alle sei negli altri mesi.

*Art. 91°*

**ALLEVAMENTO DI BOVINI, SUINI ED OVINI**

1. Non è permesso allevare o tenere bovini, suini, ed ovini se non negli edifici colonici in aperta campagna.
2. Il Sindaco può concedere il permesso di tenere anche in località abitata, però oltre il suburbio, un numero limitato e stabilito di bovini da lavoro, capre, pecore, vacche ed asine lattifere, quando a giudizio dell'Ufficio d'Igiene le stalle siano nelle condizioni igieniche volute dal presente regolamento e non ne derivi molestia al vicinato.
3. Non è permesso tenere animali che non siano del proprietario o del conduttore del fondo.

*Art. 92*

**DEPOSITI DI POLLAME VIVO E DI ALTRI PICCOLI ANIMALI.**

1. I depositi di pollame vivo e di altri piccoli animali a scopo d'industria e di commercio e gli allevamenti domestici di polli, piccioni, conigli etc. annessi alle case di abitazione, devono essere autorizzati dal Comune, dietro domanda scritta dell'interessato e su parere dell'Ufficiale

Sanitario; saranno prescritti di volta in volta i mezzi necessari ai fini del trattamento contro le mosche.

2. I depositi e gli allevamenti di animali vivi dovranno sempre rispondere ai seguenti requisiti:
  - a) le pareti dei pollai e delle colombaie devono essere levigate con gli spigoli arrotondati; il pavimento impermeabile di lavaggio, e coperto di uno spesso strato di sabbia che dovrà essere periodicamente rinnovato; i posatoi e i nidi sospesi e separati dai muri a mezzo di isolatori atti ad impedire la circolazione dei parassiti;
  - b) le conigliere debbono essere provviste di sottofondo di zinco, lamiera o cemento a piano inclinato verso una doccia, la quale condurrà le urine ad un tubo di scarico; la conigliera sarà giornalmente pulita, il sottofondo lavato in modo da impedire che si formino esalazioni moleste;
  - c) gli ambienti devono essere provvisti di ampie aperture comunicanti con l'esterno.
3. Restano comunque vietati i depositi suddetti a qualunque titolo e gli allevamenti domestici nel capoluogo, e in genere nei centri abitati.

*Art. 93*

**DIVIETO DI TENERE STALLE NELL'AGGLOMERATO URBANO**

1. E' fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle anche private di cavalli, scuderie e letamaie nell'agglomerato urbano e suburbano, fatta eccezione per le stalle e scuderie dei corpi armati.
2. Chiunque voglia tenere in esercizio stalle, scuderie e letamaie oltre l'aggregato di abitazione, dovrà presentare domanda al Sindaco e decidere caso per caso, sentito l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario per le rispettive specifiche competenze.

*Art. 94*

**DEPOSITI ED ESERCIZI DI VENDITA DI ANIMALI**

1. E' vietato tenere nell'abitato depositi ed esercizi di vendita di cani, conigli, cavie, polli, uccelli ed altri animali anche non destinati all'alimentazione, senza il permesso del Sindaco, il quale può concederlo dopo che l'Ufficiale Sanitario ed il Veterinario, nel campo delle rispettive competenze, abbiano riferito che tali esercizi od industrie o depositi possono funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza arrecare danno o molestia agli abitanti delle case vicine.
2. Condizione principale per la concessione è che i locali siano ben ventilati; con pareti e pavimenti impermeabili, dotati di molta acqua per frequenti lavaggi e di adatta fognatura e che siano mantenuti costantemente nel migliore stato di manutenzione e di pulizia e che vi siano osservate le disposizioni per la lotta contro le mosche. E' vietato tenere nelle abitazioni cani, gatti ed altri animali domestici che rechino notevoli disturbi al vicinato.
3. Il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può ordinare in qualsiasi momento ai proprietari di detti animali l'allontanamento di questi.

*Art. 95*

**PULIZIA DI ANIMALI E VEICOLI**

1. E' vietato eseguire la pulizia degli animali e loro attrezzi e dei veicoli sul suolo pubblico e nei cortili prospicienti ai locali di abitazioni permanenti.

*Art. 96*

**RIMESSE**

1. Le rimesse per depositi di vetture, di qualsiasi veicolo e per la pulizia di questi devono essere provviste di pavimento impermeabile, di zoccolo egualmente impermeabile e facilmente lavabile, alto almeno metri 2; di abbondante acqua pura; di scoli per le acque di lavaggio., muniti di pozzetto di decantazione e di sifone a chiusura idraulica.

*Art. 97*

1. Nelle zone prive di fognatura dinamica, l'allontanamento e lo smaltimento dei liquami domestici dagli edifici isolati adibiti ad uso di civile abitazione, scuole, uffici, ecc. e dai piccoli agglomerati, provvisti di acqua corrente, dovrà essere effettuato realizzando "in loco" un trattamento primario, che modifichi considerevolmente le caratteristiche del liquame bruto, seguito da un trattamento secondario, atto a rendere innocuo il liquame chiarificato, evitando i pericoli ed i danni che questo può arrecare.
2. Per piccolo agglomerato devesi intendere un gruppo di case con popolazione non superiore a 400 unità.

*Art. 98*

1. Il trattamento primario dovrà essere effettuato convogliando tutte le acque luride in uno dei seguenti manufatti:
  - a) fossa settica ad una camera;
  - b) fossa settica a due camere;
  - c) fossa settica a tre camere od a quattro camere con filtro incorporato;
  - d) vasca tipo inhoff.
2. Il trattamento secondario del liquame chiarificato dovrà essere effettuato a mezzo di:
  - a) pozzi perdenti;
  - b) sub - irrigazione semplice o drenata, associata o meno a pozzi perdenti;
  - c) letti percolatori.
3. La costruzione ed il dimensionamento degli impianti suddetti dovrà effettuarsi secondo le norme tecniche dettate dall'Ufficio d'Igiene.

*Art. 99*

1. L'impianto di una vasca tipo Inhoff potrà consentirsi laddove il numero degli abitanti non sia inferiore a cinquanta, e sarà sempre condizionato all'ossidazione dell'effluente a mezzo di un letto percolatore.
2. L'effluente di una vasca Inhoff o quello di una fossa settica a quattro camere con filtro potrà essere eventualmente versato in un corso d'acqua qualora, anche in periodo di magra, venga garantita una diluizione tale che la stabilità relativa dell'acqua rimanga imm modificata, non si abbiano danni per la piscicoltura, né condizioni di malsania nelle zone circostanti.

*Art. 100*

1. Le fosse settiche dovranno essere ubicate all'esterno degli edifici, ad una distanza minima di metri 1,00 dal muro di fondazione e possibilmente cm.10 sotto il piano di campagna.
2. Le vasche di tipo Inhoff, se di tipo chiuso dovranno essere ubicate all'esterno e a distanza non inferiore a m. 1,00 dalle fondazioni degli edifici; se di tipo aperto almeno a m.10 dagli edifici, provvedendo ad una recintazione protettiva. Ad evitare eventuali infiltrazioni nel terreno circostante è opportuno disporre uno strato di argilla compressa intorno alle pareti delle fosse settiche o delle vasche Inhoff.

*Art. 101*

1. Il dimensionamento delle fosse settiche dovrà essere calcolato in modo tale da realizzare un tempo minimo di detenzione del liquame di due giorni per le fosse di maggior volume, e di tre - quattro giorni per quelle più piccole, considerando un vuotamento annuale dei fanghi calcolati in ragione di litri 100/persona/anno.
2. Il dimensionamento delle vasche Inhoff sarà calcolato assegnando alla camera di digestione dei fanghi una capacità pari a 100 litri per abitante servito, mentre la capacità del compartimento di sedimentazione sarà calcolata per un periodo di detenzione non superiore alle ore cinque, così da garantire una sosta minima di circa due ore nel momento di massimo efflusso.

*Art. 102*

1. Il funzionamento delle fosse settiche sarà controllato esaminandone il liquame effluente che dovrà avere le seguenti caratteristiche: tracce (non più di cc. 0,3/litro) di solidi sedimentabili dopo un'ora di permanenza in con Inhoff; B.O.D. non superiore ai 250mg/l...
2. L'effluente delle vasche Inhoff avrà le caratteristiche di un liquame fresco con tracce di solidi sedimentabili.

*Art. 103*

1. Per il trattamento secondario dei liquami provenienti da fosse settiche dovranno essere impiegati pozzi perdenti quando lo consentano le condizioni di permeabilità del terreno e la posizione della falda freatica. Dovranno distare almeno m.10 dai muri di fondazione di qualsiasi edificio, m.3 dai
2. confini di proprietà, e m.50 dai pozzi o cisterne di acqua potabile, venendo sempre ubicati a valle di questi ultimi.



*Art. 104*

1. Il trattamento secondario a mezzo della sub - irrigazione semplice o drenata potrà effettuarsi quando:
  - a) la profondità della falda freatica ed il grado di permeabilità del terreno lo consentano;
  - b) attorno all'edificio vi sia un'adeguata superficie di terreno che potrà essere utilizzata come prato o giardino, o per la coltivazione di ortaggi o piante con radici superficiali, o come campo da gioco per ragazzi.

*Art. 105*

1. La lunghezza dei canali di sub - irrigazione sarà stabilita in base al numero degli abitanti serviti e dalla natura del terreno, che verrà studiata determinando il tempo di percolazione.
2. I terreni con tempo di percolazione superiore a 60 minuti primi non potranno essere utilizzati.

*Art. 106*

1. Il trattamento secondario dei liquami con letto percolatore potrà permettersi quando non sia possibile ricorrere alla dispersione del terreno e la quota altimetrica dello scarico lo consenta (non inferiore ai metri 2,50 - 3).
2. Il letto percolatore sarà usato preferibilmente in serie a vasche tipo Inhoff od a fosse settiche a 3 o 4 camere.
3. Il volume del letto percolatore sarà calcolato in un metro cubo per ogni cinque abitanti od in una parte di liquami per ogni due parti di "letto" ( vuoto - pieno ).

*Art. 107*

1. Le fosse settiche o le vasche tipo Inhoff dovranno essere vuotate periodicamente dai fanghi, non meno di una volta l'anno, dall'apposito servizio comunale.
2. I fanghi raccolti dovranno essere interrati od usati come fertilizzanti, dopo essiccamento.

*Art. 108*

1. La raccolta e lo smaltimento dei liquami delle case rurali e delle abitazioni isolate, sprovviste di acqua corrente, dovrà effettuarsi a mezzo di:
  - a) pozzo nero a tenuta a più camere;
  - b) pozzo nero a tenuta a due camere indipendenti, da usarsi alternativamente;
  - c) fossa settica a due camere con sub - irrigazione;
  - d) fossa settica ad una o due camere e pozzo perdente (da applicarsi nei terreni permeabili);
  - e) fossa settica ad una camera ed allacciamento alla concimaia (da applicarsi nei terreni impermeabili);
  - f) latrina separata dall'edificio con annesso pozzo a smaltitoio.
2. La costruzione ed il dimensionamento dei suddetti manufatti dovrà effettuarsi secondo le norme tecniche dettate dall'Ufficio d'Igiene.

*Art. 109*

1. La capacità del pozzo nero a tenuta dovrà essere calcolata sulla base di litri 5/abitante/giorno con una vuotatura da effettuarsi ad intervalli di tempo non inferiore a mesi tre.

*Art. 110*

1. I pozzi neri non potranno essere ubicati nel suolo coperto da un fabbricato, dovranno distare dai muri di fondazione dell'edificio di almeno m. 0,50 ed essere costruiti indipendenti da essi.
2. Dovranno trovarsi almeno a m. 10 di distanza ed a valle di qualunque pozzo o cisterna di acqua potabile.
3. Per meglio proteggere il terreno circostante dalle infiltrazioni sarà opportuno disporre intorno alle pareti del pozzo nero uno strato di argilla compressa.

*Art. 111*

1. Per lo smaltimento a mezzo di sub - irrigazione o di pozzi perdenti del liquame proveniente da fosse settiche (nn. 3 e 4 dell'art.108) valgono le norme dettate dagli articoli 103, 104 e 105.

*Art.112*

1. La latrina separata dall'edificio con annesso pozzo a smaltitoio dovrà essere impiegata tutte le volte che non si ravvisi l'opportunità di costruire una latrina nel corpo dell'abitazione, e le condizioni locali lo consentano.

*Art. 113*

1. Le acque provenienti dagli acquai delle abitazioni di cui all'art. 108 dovranno essere immesse in un pozzetto disgrassatore e poi disperse o nel terreno a mezzo di pozzi perdenti, od in fosse campereccie previo passaggio attraverso uno strato di grosse pietre, qualora si utilizzino, per lo smaltimento dei liquami, le soluzioni di cui ai nn, 1, 2 e 5 dell'art.108.
2. Il pozzetto disgrassatore sarà impiegato anche quando non sia possibile allacciare lo scarico degli acquai alla fossa settica.

*Art. 114*

1. E' vietata l'immissione diretta in pozzi perdenti dei liquami non preventivamente sottoposti a trattamento di depurazione.

*Art. 115*

**NORME TRANSITORIE**

1. Entro il termine di due anni dall'entrata in vigore delle norme di cui dall'art. 97 all'art.114, dovrà essere provveduto da parte dei proprietari degli immobili, a regolarizzare secondo le norme stesse gli impianti di smaltimento attualmente esistenti.

*Art. 116*

**SOPPRESSIONE DEI POZZI NERI, FOGNATURE ECC.**

1. I pozzi neri ed altri impianti simili devono essere soppressi e riempiti con materiali inerti o con altri materiali riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, quando, per la costruzione di canali di fognatura, sia possibile convogliare tutti i liquidi di rifiuto domestico nella canalizzazione stradale.
2. Tale soppressione deve essere effettuata non oltre un anno dalla data di compimento della fognatura.
3. Verificandosi tale evenienza, su proposta dei relativi uffici, il Sindaco avverte gli interessati i quali devono eseguire il lavoro necessario sotto la sorveglianza degli uffici d'Igiene e Tecnico.
4. Naturalmente prima di qualsiasi demolizione si deve procedere alla vuotatura e nettezza di tutti i pozzi neri e delle fognature locali.

*Art.117*

**MANUTENZIONE DEGLI SCARICHI - RIPARAZIONI.**

1. E' vietata l'immissione dei tubi delle latrine, degli acquai e simili dei corpi solidi, dei residui di cucina, dei rottami ecc, che possono ingombrare la circolazione. Ogni guasto delle latrine, dei lavandini, e degli immondezzai, da cui possono derivare trasudamenti, di materie putride, esalazioni moleste, e inquinamento dell'acqua, umidità e sudiciume, deve essere immediatamente riparato dal proprietario; e se ciò non verrà eseguito nel termine prescritto dal Sindaco, questi salvo le penalità comminate per le contravvenzioni al presente regolamento, provvederà all'esecuzione dei lavori necessari a tutte le spese del proprietario renitente.

## CAPO XI CASE COLONICHE E LORO ANNESSI

### *Art. 118* **AMBIENTI**

1. A qualunque uso siano destinati gli ambienti a piano terreno debbono avere sempre un livello superiore di almeno 50 centimetri a quello del terreno circostante, e di metri 1 almeno sul livello più alto cui possono giungere i corsi d'acqua vicini alla casa. In mancanza di cantine e di vespai di un'altezza di almeno cm.40 i pavimenti devono essere costruiti con sottofondo di scorie, ghiaia ecc. dello spessore di almeno cm.25 e con materiali atti ad assicurarne la impermeabilità e la difesa dell'umidità.
2. Le camere di abitazione debbono avere un'altezza minima di m.3 ed una superficie non inferiore a mq.9. Le finestre devono essere ampie e dalla superficie minima di 1/10 di quella del pavimento. I locali di abitazione devono essere pavimentati come è prescritto dall'art.86.
3. Le camere di abitazione poste sotto il tetto, quando questo non sia tavellato, devono avere un contro soffitto, un'altezza minima di m. 2,50 se al tetto piano una superficie minima di mq.8 e le finestre con una superficie di almeno 1/15 di quella del pavimento.

### *Art. 119* **ACQUAI**

1. Tutte le case coloniche debbono essere provviste di acquaio conforme alle prescrizioni di legge.
2. Le tubazione degli acquai ed eventualmente dei bagni debbono sfociare in apposito serbatoio costruito con le norme stabilite per i pozzi neri, oppure nel pozzo della latrina.

### *Art. 120* **SCOLI DELLE ACQUE**

1. I cortili, le vie, gli orti etc. ,annessi alle case rurali, devono avere solo delle acque sufficienti per evitare impadulamenti.
2. Le corti e le aie devono avere il piano a cemento o comunque impermeabile.

### *Art. 121* **STALLE**

1. Le stalle da costruirsi debbono essere indipendenti dalla casa colonica. Quando ciò non sia possibile, le stalle non possono comunicare direttamente con gli ambienti di abitazione, ed avere aperture nella stessa facciata, ove si aprono le finestre delle abitazioni, a distanza minore di m.3 in linea orizzontale. Le stalle non devono essere sottoposte ad ambienti abitabili ed, in caso contrario devono essere costruite in volte o con solaio incombustibile.
2. Devono avere sempre un' altezza media non inferiore a metri 3,20 e dimensioni tali da assicurare almeno mc.16 di aria per ciascun capo di bestiame. Devono inoltre essere provviste di ampie porte e finestre per il rinnovamento dell'aria. I pavimenti e le mangiatoie devono essere impermeabili e le rastrelliere devono essere metalliche. Anche le cunette di scolo delle urine devono essere impermeabili e finire in apposita botticella collocata fuori dalla stalla. E' assolutamente vietato l'impiego come lettiera del materiale di pagliericci usati.
3. Anche i fienili devono essere distaccati dalla casa colonica.

*Art. 122*  
**CONCIMAIE**

1. Tutte le stalle rurali adibite a più di due capi adulti devono essere provviste di letamai. Questi devono avere capacità proporzionata ai capi di bestiame ricoverabili nella stalla; essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con pozzetti a tenuta per i liquidi ed unificarsi alle prescrizioni del Decreto Prefettizio di cui all'art. 293 del T.U. delle leggi Sanitarie.

*Art. 123*  
**DISTANZA DELLE CONCIMAIE, DA POZZI NERI ECC.**

1. Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di materiale di rifiuto devono essere poste lontane dal pozzo, e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m.50.
2. Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione e i dormitori. I mucchi di letame, immondizie ed altri concimi limitati ai bisogni di un podere sono tollerati, purché in aperta campagna e a non meno di 25 metri da qualsiasi abitazione, pozzi d'acqua potabile, acquedotti, serbatoi e strade.

*Art. 124*  
**PORCILI**

1. I porcili non possono essere costruiti se non in muratura ed a una distanza minima di metri 20 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti al rinnovamento dell'aria e mangiatoie e pavimenti ben connessi di materiale impermeabile.
2. Il pavimento deve essere inoltre inclinato per facilitare lo scolo delle urine nel pozzetto e unito con le pareti ad angoli arrotondati.
3. Il pozzetto deve costruirsi con tutte le norme prescritte per i pozzi neri.

*Art. 125*  
**POLLAI, FORNI, ESSICCATOI, TINAIE**

1. I pollai debbono essere possibilmente distaccati dalla casa, in ogni modo non essere mai in comunicazione diretta con i locali di abitazione, devono essere aerati e tenuti puliti.
2. Anche i forni, gli essiccatoi e gli altri annessi rurali devono essere distaccati dalla casa colonica.
3. I muri divisorii, i pavimenti, ed i solai di tutti i locali nei quali si compiono manipolazioni ed operazioni agricole dalle quali può venire alterata l'aria delle abitazioni (ad es. le tinaie) quando queste formano corpo con esse, devono essere impermeabili.

*Art. 126*

**ABBEVERATOI**

1. Gli abbeveratoi devono essere posti a giusta distanza dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua e costruiti con materiale di facile lavatura,
2. Ove sia possibile, si devono alimentare gli abbeveratoi con acqua corrente o almeno disporre che l'acqua vi scorra e vi si rinnovi abbondantemente dopo l'abbeveramento.
3. Gli abbeveratoi non devono mai essere alimentati dallo stesso rubinetto di presa dell'acqua per uso domestico.

*Art. 127*

**VASCHE PER IL BUCATO E PER LA LAVATURA DEGLI ORTAGGI**

1. Le vasche destinate alla lavatura del bucato debbono essere a sufficiente distanza dai pozzi e dalle cisterne dell'acqua potabile ad alimentate con questa. Devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque sporche in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza minima di m.50 dai pozzi. Ogni podere o casa rurale, in cui si eserciti l'industria degli ortaggi, deve essere provvisto di apposita vasca costruita regolarmente in muratura e alimentata di acqua potabile per il lavaggio ed il rinfrescamento degli ortaggi.

*Art. 128*

**MANUTENZIONE DELLE CASE COLONICHE**

1. Spetta al proprietario della casa colonica, abitata da persone addette alla coltivazione di fondi di sua proprietà, mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità prescritte nel presente Regolamento o, in difetto, apportarvi le opportune riparazioni o modifiche.
2. In caso contrario, il Sindaco, fatti compiere gli accertamenti dall'Ufficiale Sanitario, ne riferisce al Prefetto e avuta da questi la perizia dei lavori occorrenti, la comunica al proprietario della casa, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori.
3. Qualora i lavori non siano eseguiti o siano ritardati il Sindaco provvede d'ufficio in conformità dell'art. 55 della Legge Comunale e Provinciale. Nello stesso modo si provvede qualora i proprietari di fondi coltivati da operai avventizi non aventi abitazione stabile nel Comune, non procurino agli operai ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie.

## CAPO XII

### *Art. 129*

#### **AUTORIZZAZIONE DEL SINDACO**

1. In esecuzione dell'art.221 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvate con R.D. 27 Luglio 1934, n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in modo
2. in parte non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede allorché, sentiti l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio tecnico, risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause d'insalubrità.
3. Qualora non possa essere concessa l'abitabilità o l'usuabilità, ne viene data notifica al proprietario dell'edificio a mezzo del messo Comunale.

### *Art. 130*

#### **VISITE A CASE DI NUOVA COSTRUZIONE O RIATTATE (VEDI ISTRUZIONI MINISTERIALI DEL 20/06/1896, PAG. 718)**

1. Alla fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dal personale dell'Ufficio d'Igiene sempre dietro domanda del proprietario. La prima visita avrà luogo quando chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa, dopo ultimato le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, volta delle cantine e dei locali di abitazione) richiede che sia constatata l'avvenuta posa del tetto.

2. La seconda visita non deve farsi che 5 mesi dopo per riconoscere le condizioni di perfetto asciugamento della casa e delle opere di finimento che saranno state continuate durante questo tempo.
3. La seconda visita potrà esser fatta anche solo dopo tre mesi dalla data accertata della posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova della malta e questa abbia dimostrato un contenuto in umidità inferiore al 2%.
4. Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.
5. Ai fini del riconoscimento dell'umidità può essere ammesso altresì l'esame igroscopico, sempreché a finestre e porte chiuse, in tempo asciutto, si abbia una frazione non superiore a 0,60 per 48 ore.

*Art. 131*

**INGIUNZIONI**

1. Nel caso di inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento, il Sindaco può, durante i lavori, su rapporto dell'Ufficiale Sanitario ingiungere al costruttore di fare concordare le opere con le prescrizioni suddette.
2. Qualora il costruttore non ottemperi all'ingiunzione, il Sindaco può ordinare la sospensione dei lavori con riserva di ulteriori procedimenti. Avrà in ogni caso il Sindaco la facoltà, di provocare dalle competenti Autorità la demolizione e la riforma delle opere costruite in contravvenzioni al presente Regolamento ed all'autorizzazione rilasciata, e ciò salvo sempre le disposizioni dell'art.55 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale 3 Marzo 1934, n.383 e l'applicazione dell'art.140 della legge di P.S..
3. Il Sindaco può inoltre ordinare e far eseguire lo sgombrò delle case e degli appartamenti o anche soltanto degli ambienti che siano abitati senza regolare licenza e procedere, per violazione delle leggi e dei regolamenti sanitari, contro coloro che abitino o cedano ad uso abitazione fabbricati di nuova costruzione o riattati, prima che questi siano dichiarati abitabili.

*Art. 132*

**RILIEVI SULLE ABITAZIONI**

1. Il Sindaco direttamente o in seguito a reclamo, fa eseguire ispezioni ai locali di qualsiasi specie e destinazione, compresi quelli preesistenti all'approvazione del presente Regolamento mediante personale dell'Ufficio d'Igiene, per riconoscere se essi corrispondono alle prescrizioni delle leggi sull'Igiene e Sanità Pubblica, dei regolamenti per l'applicazione delle leggi stesse e del presente Regolamento.
2. Qualora siano rilevati inconvenienti contrari alle disposizioni delle leggi e dei regolamenti, il Sindaco ordina i lavori di risanamento necessario. Tali ispezioni vengono eseguite d'urgenza, quando in una casa di abitazione si verificano malattie infettive. Le ispezioni sono annotate nell'apposito casellario sanitario delle abitazioni.

*Art. 133*

**VIGILANZA SANITARIA SUGLI OSPEDALI, CONVITTI,**



### **LABORATORI, ALBERGHI ECC.**

1. L'Ufficiale Sanitario eseguirà o farà eseguire frequenti ispezioni tecnico - sanitarie agli ospedali, ai convitti, agli asili, alle scuole pubbliche e private, agli stabilimenti di beneficenza, ai teatri, ai luoghi di pubblico divertimento o ritrovo, agli stabilimenti industriali, ai laboratori, agli alberghi, locande, dormitori, caffè, osterie, trattorie, fabbriche e depositi insalubri o pericolosi e simili.
2. E qualora i proprietari, i conduttori, o direttori non ottemperassero per gli istituti, stabilimenti, esercizi preindicati alle disposizioni del presente Regolamento, che rispettivamente li riguardano, entro il termine stabilito nelle relative disposizioni per i casi in esso contemplati, oppure entro il termine che, per gli altri casi, sarà loro prefisso e quando per le fabbriche e depositi insalubri non attuassero, nel tempo loro ingiunto, le migliorie e cautele prescritte, il Sindaco, oltre alle pene sancite per i contravventori del presente Regolamento, potrà ordinare l'immediata chiusura degli istituti, stabilimenti ed esercizi e ciò sempre senza pregiudizio delle altre facoltà accordate al Sindaco dall'Art.55 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale.

#### *Art. 134*

### **DECRETI DI INABITABILITA'**

1. In caso di inosservanza delle prescrizioni e ingiunzioni comunali, o quando non sia possibile rimuovere le cause di insalubrità di un abitato, il Sindaco esperisce tutti i mezzi coercitivi concessi dalle leggi e dai regolamenti oppure emette decreto di inabitabilità a senso del art.222 del T.U. delle leggi Sanitarie ordinandone la chiusura e lo sgombero, senza pregiudizio dell'azione penale incorsa.
2. Dovranno considerarsi fra le principali cause di insalubrità da motivare la chiusura o lo sgombero dell'abitazione:
  - a) l'eccessivo agglomeramento di abitanti;
  - b) la mancanza di luce e di aria;
  - c) l'umidità permanente;
  - d) l'insufficiente altezza delle stanze;
  - e) l'ubicazione sotterranea;
  - f) mancanza di acqua salubre;
  - g) cattiva condotta di smaltimento delle acque luride;
  - h) poca difesa dalle intemperie e dagli eccessi di temperatura.

### **CAPO XIII**

#### **STABILIMENTI INDUSTRIALI**

**(MODIFICAZIONI D.P.R. 19/03/1956, N°303 - P.M. N°105 DEL 30/04/1956)**

#### *Art. 135*

### **IGIENE DEL LAVORO**

1. 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 R.D. 14 Aprile 1927, n.530, nonché alle botteghe ed in genere a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattiene per più ore del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.

*Art. 136*

**DETERMINAZIONE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI**

1. Si considerano stabilimenti industriali e laboratori in genere tutti i locali dove stanno a lavorare contemporaneamente e fuori delle loro abitazioni più persone, tanto se il lavoro è semplicemente manuale, quando se sussidiato da macchine.
2. Vengono considerati alla stessa stregua i cantieri edili, i laboratori tecnici scientifici, i depositi di materie prime e prodotti industriali, i magazzini commerciali ed analoghi, relativi ad industrie insalubri, alla lavorazioni di materiali nocivi ecc..

*Art. 137*

**VIGILANZA INDUSTRIALE**

1. Sono sottoposti alla vigilanza sanitaria tutte le industrie e tutti i laboratori, qualunque sia il numero degli operai.
2. Non ne sono esclusi gli istituti, i luoghi di ricovero, di istruzione e di educazione che occupino fanciulli e fanciulle in lavori manuali a carattere industriale e commerciale.
3. Perciò le esercenti industrie, opifici, laboratori, sono tenuti a denunciare quindici giorni prima l'apertura del loro esercizio al Sindaco, il quale per mezzo del personale tecnico dell'Ufficio d'Igiene provvederà per la visita dei locali.
4. Qualora questi si trovino nelle condizioni volute dal Regolamento, siano dotati di acqua di condotta e di latrine regolamentari, gli impianti siano fatti a regola d'arte e vi esistano tutte le installazioni interne di fabbriche (spogliatoi, lavabi, refettori, dormitori, docce, camere e cassetta di pronto soccorso), perché salvi i diritti dei terzi, si rilascerà la licenza di esercizio.
5. La licenza dovrà essere rinnovata ogni anno al termine di sua scadenza: ogni cambiamento di ditta o lavorazione, ogni variazione di impianti nuovi dovranno essere denunciati.
6. I locali di lavoro di nuovo impianto delle fabbriche, laboratori e depositi devono rispondere alle norme imposte dal presente Regolamento specialmente nelle parti concernenti il suolo e l'abitato e devono in ogni loro parte essere costruiti e disposti in modo che il loro esercizio non presenti pericoli di insalubrità e molestia per gli operai occupati e per il vicinato.
7. E' concesso il termine di anni uno dall'entrata in vigore del presente Regolamento, perché tutti gli esercizi, industrie, opifici, laboratori già esistenti precedentemente dietro presentazione di regolare domanda, si uniscano del regolare permesso di esercizio.

*Art. 138*

**LOCALI**

1. I locali degli stabilimenti e laboratori in genere devono essere:
  - a) di altezza non inferiore a m.3 e con cubatura non inferiore a m.10 per persona;
  - b) tenuti costantemente puliti, per quanto lo consenta la natura dell'industria;
  - c) convenientemente ventilati, asciutti e ben difesi contro gli agenti atmosferici e l'umidità;
  - d) provvisti in tutte le parti di pavimenti impermeabili e di pareti a superficie liscia;
  - e) convenientemente illuminati, ove non sia diversamente richiesto dai bisogni della lavorazione, a luce naturale diversa;

- f) provvisti di abbondante quantità di acqua potabile, conservata in guisa da escludere ogni pericolo di contaminazione per parte dei prodotti o rifiuti dell'opificio e per altra causa qualunque;
  - g) provvisti di latrine, completamente isolate dai locali di lavoro, a sifone e a cacciata d'acqua, in numero di almeno una per quaranta operai separati per uomini e per donne;
  - h) abbondantemente dotati di acqua per una conveniente pulizia personale;
  - i) provvisti di sputacchiere adatte e di cartelli portanti divieto di sputare fuori delle medesime.
2. Per i locali già costruiti prima del 26 Luglio 1927 l'altezza degli ambienti di cui alla lettera a) è limitata a metri 2,50 e la cubatura minima per persona m.8.
  3. I locali chiusi semisotterranei, quando si trovino collocati sotto il livello del terreno circostante per non più di  $\frac{3}{4}$  della loro altezza, possono essere destinati al lavoro, anche se questo sia continuativo, purché rispondano alle altre condizioni prescritte per gli stabilimenti industriali e siano ritenuti, dalla competente autorità, non pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

*Art. 139*

**VENTILAZIONE NATURALE ED ARTIFICIALE**

1. La ventilazione naturale ed artificiale deve essere assicurata in ogni locale.
2. La scelta dei mezzi di ventilazione è lasciata agli industriali e deve essere subordinata all'approvazione del Sindaco, previo accertamento da parte dell'Ufficio d'Igiene, che il sistema di rinnovamento dell'aria, è adatto allo scopo, alle condizioni del locale e che è applicato in modo da raggiungere l'effetto voluto.
3. Gli industriali nella scelta appropriata del sistema di ventilazione si devono preoccupare delle impurità che in special modo viziano l'ambiente di lavoro e valersi per la loro eliminazione dei mezzi più opportuni indicati dal progresso dell'Igiene Industriale.

*Art. 140*

**SALE DI RISTORO**

1. Gli stabilimenti industriali, con un contingente normale di almeno cinquanta operai, devono disporre di una sala di ristoro, separata dai locali di lavoro, provvista dei mezzi per la conservazione ed il riscaldamento dei cibi e dotata di lavabo con un numero di sufficienti rubinetti di presa, sapone ed altre sostanze detersive per la pulizia degli operai.
2. Detta sala di ristoro può essere situata anche fuori dall'opificio, purché nelle vicinanze come al comma g) dell'art.138.

*Art. 141*

**SPOGLIATOI**

1. Salvo in casi eccezionali debitamente comprovati gli stabilimenti industriali devono essere anche dotati di idoneo spogliatoio, essendo proibito agli operai medesimi di uscire dallo stabilimento o di entrare nel refettorio, senza avere spogliato l'abito da lavoro ed essersi lavati.

*Art. 142*

**SALE DI ALLATTAMENTO**

1. In conformità al disposto dell'art.34 del Regolamento Generale sull'Igiene del lavoro già citato, in tutti gli stabilimenti nei quali siano occupate almeno 50 fra operaie ed impiegate di età tra i 15 e i 50 anni è obbligatoria la camera di allattamento ben illuminata ed aerata, provvista di acqua potabile, riscaldata nella stagione fredda, convenientemente arredata e tenuta sempre in scrupolosa pulizia.

*Art. 143*

**BAGNO DEGLI OPERAI**

1. Quando trattasi di lavori polverosi o che diano sviluppo di gas e fumi contenenti sostanze untuose ed incrostabili, le aziende che occupano più di 20 operai devono mettere a disposizione i mezzi atti, perché gli operai facciano il bagno generale.
2. In questi casi gli operai hanno l'obbligo di prendere il bagno secondo le disposizioni dell'art.28 del Regolamento sopra citato.

*Art. 144*

**LOCALI IN CUI SI SPARGONO LIQUAMI**

1. Il pavimento dei locali nei quali si spargono liquami deve essere percorso da canalette di scolo impermeabili con pendenza necessaria per il deflusso dei liquidi.
2. Tali canalette devono scaricarsi nelle fogne, provviste sempre di sifone a chiusura idraulica e di graticolato, quando le acque trasportino molti elementi in sospensione di volume tale da otturare o in qualsiasi modo danneggiare le condutture. Nei locali, che si trovano nelle condizioni sopra accennate, gli operai devono essere provvisti di zoccoli di legno ed il pavimento coperto di un graticolato di legno convenientemente alzato dal terreno. Tale graticolato deve trovarsi nei luoghi nei quali gli operai rimangono a lungo fermi, quando il pavimento sia formato di materiale facile conduttore del calore.

*Art. 145*

**STABILIMENTI CON EMANAZIONI SGRADAVOLI**

1. Nei locali in cui si trovino materie prime o lavorati che danno un cattivo odore nei quali si effettuano operazioni capaci di svolgere emanazioni sgradevoli, le parti in legno devono essere munite di rivestimento impermeabile.
2. Se per lo sviluppo dei vapori sgradevoli o molesti al vicinato, si debbono tenere chiuse le finestre dei locali ove lavorano operai, l'industriale deve provvedere in maniera appropriata alla ventilazione di essi, adottando le opportune misure per provocare lo smaltimento delle emanazioni sgradevoli.
3. Qualora tali emanazioni arrechino troppo disturbo al vicinato, il loro smaltimento deve essere fatto solo dopo denaturazione dei prodotti volatili, che si sviluppano dalle materie prime e dai prodotti lavorati.

*Art. 146*

**PROVVEDIMENTI CONTRO LA DIFFUSIONE DEL FUMO E DI EMANAZIONI MOLESTE**

1. Tutti gli stabilimenti, oltre ad essere forniti dei mezzi necessari per impedire la diffusione, nei locali di lavoro, del fumo, delle emanazioni moleste e dei prodotti gassosi irritanti, tossici o comunque nocivi, devono provvedere affinché questi non disturbino e danneggino il vicinato e perciò le fabbriche (compresi panifici e pastifici) devono essere fornite:
  - a) di camino di conveniente altezza, per mezzo del quale il fumo e i prodotti gassosi nocivi siano facilmente diluiti e dispersi nell'atmosfera;
  - b) eventualmente di apparecchi destinati alla condensazione, od alla neutralizzazione chimica, od alla trasformazione pirorganica dei gas, per ridurre al minimo possibile la parte eliminata dei canali.
2. Cappe di tiraggio ed altri convenienti sistemi di allontanamento del fumo e di prodotti volatili debbono essere altresì adottati nei laboratori artigiani di meccanico, di cicli e di motocicli, di fabbro, di maniscalco e simili, ed in tutti i casi in cui vi siano forge nell'ambiente.

*Art. 147*

**LAVORAZIONE DI MATERIE GRASSE**

1. Il pavimento dei locali, dove si lavorano le materie grasse o suscettibili con i loro cascami di imbrattarlo tenacemente, deve mantenersi costantemente coperto con segatura di legno o con altre sostanze assolutamente capaci di trattenere il sudiciume.

*Art. 148*

**INDUSTRIE CON MATERIE PUTRESCIBILI**

1. In tutte le industrie in cui si impiegano materie prime facilmente putrescibili, o capaci di sviluppare primitivamente o durante la loro trasformazione, odori ed emanazioni sgradevoli, o nelle quali si pratica la disgregazione di materie e tessuti organici, specialmente alle mani, con metodi fondati su processi putrefattivi o sopra reazioni chimiche capaci di svolgere emanazioni ripugnanti o comunque nocive, si devono conservare, lavorare tali materie ed eseguire tali operazioni nella parte più interna dello stabilimento e alla distanza maggiore possibile dalle case e dalle strade circostanti.
2. Le materie fermentescibili e comunque capaci di svolgere emanazioni sgradevoli non possono essere accumulate negli stabilimenti, in quantità maggiore di quella compatibile col turno di lavorazione, di cui lo stabilimento risulta capace e devono conservarsi in appositi recipienti impermeabili, impedendo la putrefazione di esse e lo sviluppo di odori sgradevoli, mediante l'aggiunta di sostanze assorbenti, deodoranti e moschicidi.
3. Queste precauzioni devono prendersi nel caso di sostanze che sviluppino emanazioni ripugnanti, anche durante la loro rimozione ed il loro trasporto.
4. Quest'ultimo deve farsi in recipienti e carri adatti con coperchio a chiusura ermetica, che vengono lavati e debbono essere, quando occorra, disinfettati.

*Art. 149*

**ATTIVITA' CHE COMPORTANO EMISSIONI DI POLVERI  
GAS E ALTRI INQUINANTI ATMOSFERICI**

1. In tutte quelle attività che comportano le emissioni di cui al presente articolo, devono essere messi in atto sistemi idonei ad evitarne la diffusione.

2. Presso i luoghi e le apparecchiature dove si producono tali emissioni, devono essere applicati apparecchi aspiranti in maniera da captare fin dall'origine gli inquinanti prodotti così da evitare il loro spandimento nell'ambiente di lavoro.
3. Tale materiale sarà convogliato all'esterno secondo quanto previsto dalla normativa vigente per il controllo dell'inquinamento atmosferico.
4. Nei cantieri edili dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti necessari ad evitare la diffusione delle polveri in tutte le fasi di lavorazione in particolare nelle demolizioni.
5. Qualora vi sia un cospicuo sviluppo di polveri e quando si abbiano emanazioni di vapori o gas tossico/nocivi, i locali devono essere provvisti di apparecchiature di rapida aspirazione per allontanarli rapidamente.
6. La scelta dei sistemi di aspirazione e di abbattimento spetta al titolare dell'azienda che dovrà acquisire, prima dell'installazione, tutte le autorizzazioni previste dalla Legge.
7. Particolari precauzioni dovranno essere adottate nei depositi e nelle rivendite di combustibili liquidi, solidi, gassosi e liquefatti per evitare spandimento degli inquinanti ed emanazioni nocive e/o moleste, fatte salve comunque le prescrizioni antincendio e per il contenimento dei rumori.
8. In caso di inosservanza potrà essere revocata la licenza di esercizio.
9. Le aziende devono essere dotate di servizi provvisti di doccia.

*Art. 150*

**STABILIMENTI PERICOLOSI**

1. In tutti gli stabilimenti industriali soggetti a rischio di incendio o di esplosione o comunque pericolosi debbono usarsi tutte le cautele necessarie per evitare danni agli operai e per assicurare l'incolumità del vicinato, e devono osservarsi le norme apposite che disciplinano il commercio e il deposito delle materie che presentano pericolo di scoppio e di incendio.
2. In caso di inosservanza, potrà essere revocata la licenza di esercizio.

*Art. 151*

**ATTIVITA' PRODUTTIVE RUMOROSE**

1. Le attività che per loro stessa natura e/o per l'uso di macchine producono rumori, sono consentite nell'ambito e con i limiti dettati dalla normativa vigente in materia.
2. I rischi risultanti dall'esposizione alle emissioni sonore negli ambienti di lavoro, devono essere ridotti alla loro origine al livello minimo praticabile tenuto conto del progresso tecnico e della disponibilità di mezzi e strumenti per limitarne l'emissione.

*Art. 152*

**RUMORI MOLESTI**

1. E' vietato qualunque rumore che possa recare disturbo alla quiete pubblica, specie nelle ore del riposo notturno dalle ore 22,00 alle ore 8,00.
2. Nelle case non si debbono produrre rumori molesti che rechino disturbo al vicinato o fare uso di
3. strumenti musicali e simili in particolare modo fra le ore 22,00 e le ore 8,00 del mattino successivo.
4. I venditori di qualsiasi merce devono evitare qualsiasi grido dalle ore 20,00 alle ore 7,00 del mattino successivo.

5. Per quanto non previsto, valgono le norme più specifiche previste nel vigente Regolamento di Polizia Urbana in materia di tutela della pubblica quiete.

*Art. 153*

**INSTALLAZIONE DI MACCHINE CHE PRODUCONO VIBRAZIONI**

1. I titolari delle aziende che intendono installare macchine operatrici che producono vibrazioni, fatte salve le autorizzazioni e/o concessioni previste dalla legge e dal presente regolamento, devono mettere in atto tutte le necessarie precauzioni affinché le macchine non danneggino la stabilità delle costruzioni.
2. In particolare le fondazioni e i sostegni su cui posano le macchine suddette devono essere realizzati con appositi sistemi anti - vibranti tali da impedire la trasmissione di vibrazioni avvertibili dalle persone nelle abitazioni circostanti e accertabili dagli organi competenti.
3. A tale scopo alla richiesta di autorizzazione/concessione di cui all'art.164, deve essere allegata una relazione, a firma di un tecnico abilitato, sull'efficienza dei sistemi antivibranti previsti in relazione alle caratteristiche geologiche del terreno.

*Art. 154*

**MATERIE INFETTIVE**

1. Nelle industrie nelle quali si lavorano materie prime capaci di trasmettere malattie infettive, si debbono sottoporre le materie stesse appena giunte in fabbrica, ad opportuni trattamenti, senza danneggiarle.
2. Anche i residui devono essere trattati con speciali cautele, al fine di impedire che essi diventino causa di inquinamento del sottosuolo. Gli operai addetti alla lavorazione di tali materie devono portare una speciale sopravveste e lavarsi accuratamente con acqua e sapone e con soluzione disinfettante, prima di mangiare e di lasciare il lavoro. I locali devono avere pareti e pavimenti impermeabili per potere spesso essere lavati e disinfettati ed i recipienti ed i carri, destinati alla raccolta ed al trasporto delle materie che possono trasmettere le infezioni, devono essere costruiti con materiali appropriati, con rivestimento idrofugo di lamiera di zinco atti ad impedire qualsiasi dispersione del materiale contenuto.

*Art. 155*

**ESSICCAZIONE DI BOZZOLI**

1. Nei luoghi abitati non è permesso l'essiccazione dei bozzoli e la conservazione di ammassi di crisalidi, se non dietro autorizzazione del Sindaco.

*Art. 156*

**DEPOSITI DI RESIDUI**

1. I luoghi di deposito dei residui, i cascami delle industrie nonché gli scoli delle acque industriali, devono costruirsi opportunamente con materiale impermeabile, in modo da evitare qualsiasi inquinamento del sottosuolo. Per quanto riguarda l'immissione dei residui industriali nei corsi d'acqua, valgono i disposti degli artt.30 e 32 del presente regolamento.

2. L'acqua di condensazione delle caldaie, delle macchine a vapore ecc, viene rimessa nei canali di scarico solo dopo essere stata convenientemente raffreddata.

*Art. 157*

**DEPOSITO DI MATERIALI LAPIDEI SUI PIAZZALI**

**a) Distanze dai confini, dai cigli, da elettrodotti, strade, corsi d'acqua e simili.**

La distanza minima delle cataste di materiali lapidei e degli apparecchi di sollevamento dai sostegni di elettrodotti, da oleodotti o gasdotti, dai confini di proprietà e dai cigli e dai corsi d'acqua deve essere tale che in caso di ribaltamento o cedimento essi non possono causare danno ai confinanti stessi.

La distanza minima deve essere almeno pari a 1,5 volte l'altezza della catasta.

La distanza minima degli apparecchi di sollevamento deve essere almeno 1,5 volte la loro altezza misurata dal piano del binario, lungo la direzione del movimento e negli altri casi dovranno essere rispettate le distanze previste dal Codice Civile e dagli strumenti urbanistici vigenti.

Le sollecitazioni prodotte dall'accatastamento dei materiali e dai relativi mezzi di movimentazione e trasporto non devono in alcun modo turbare la stabilità del suolo né le falde acquifere.

Gli apparecchi di sollevamento e le cataste devono osservare le distanze di rispetto dai conduttori delle linee elettriche di cui al D.M. 21-3-88 e art.11 D.P.R. 164/56.

**b) Suddivisione degli spazi destinati al deposito**

Gli spazi devono essere ordinati in modo tale che siano suddivise le zone destinate al deposito dei vari tipi di materiali lapidei (blocchi squadrati, blocchi informi, lastre spesse, lastre, lastre sottili, materiali imballati o palettizzati, ecc.), così da definire anche nel miglior modo possibile il campo di azione degli apparecchi di sollevamento di diverso tipo (per esempio gru a cavalletto, autogru, carrelli semoventi, ecc.) e da limitare al massimo il pericolo di interferenza tra gli stessi.

I materiali lapidei di scarto devono essere riuniti in una zona apposita ed avviati periodicamente a discarica o al riutilizzo.

**c) Corsie per i mezzi di trasporto, per circolazione interna e relativa segnaletica**

Gli spazi di deposito devono essere dotati di corsie interne per i mezzi di trasporto ed i veicoli, indicate con segnaletica stradale ed antinfortunistica.

Le dimensioni dei cartelli in funzione della distanza di percezione devono essere tali che l'area S (in mq.) dal segnale e la distanza massima L (in m.), dalla quale il segnale deve essere percepibile, soddisfino la relazione:

$$S > L / 2000$$

Le rotaie dei mezzi di sollevamento e movimentazione devono essere segnalate con due strisce a terra, indelebili, inamovibili, resistenti all'usura e ai carichi e sollecitazioni generabili nella particolare situazione di lavoro, poste parallelamente ad ogni binario, (una striscia ogni lato), aventi colore zebraato dall'asse del binario da lasciare uno spazio libero orizzontale di almeno 70 cm tra ingombro massimo della sagoma della gru e striscia, da terra fino a 2 metri di altezza.

**d) Condizioni generali della superfici di deposito**



Le superfici destinate a deposito dei materiali lapidei devono essere almeno in materiale perfettamente assestato e battuto, livellato in modo tale da permettere il facile scolo o drenaggio delle acque di pioggia e di altra provenienza ma senza consentirne il dilavamento.

#### **e) Deposito dei blocchi squadrati**

##### Disposizione in verticale ( pile )

I blocchi squadrati, qualsiasi dimensione essi abbiano, devono essere appoggiati solo sul terreno o su un altro blocco squadrato, sempre di faccia mai di testa, in modo che la faccia inferiore del blocco sovrastante sia sempre contenuta entro la faccia superiore del blocco sottostante (in altri termini i blocchi superiori devono avere dimensioni minori di quelli inferiori e non devono sporgere in senso orizzontale rispetto a questi).

Le pile dei blocchi squadrati non possono superare, qualunque sia la loro dimensione, i tre blocchi sovrapposti.

Il primo blocco (base della pila) deve essere sempre appoggiato perfettamente in piano orizzontale su due o più traverse di legno interposte a regola d'arte tra blocco e superficie di appoggio.

Le traverse devono avere una superficie orizzontale di appoggio sufficiente in rapporto al prevedibile carico della pila ed alla resistenza del terreno, tale che non si possano provocare pericolosi sprofondamenti nel terreno stesso (nota: i cunei e spessori usati per calzare i blocchi devono essere anch'essi di legno o materiale resistente come quello delle traverse, con faccia di appoggio avente superficie di almeno 300 cmq. e con larghezza almeno 10 cm.).

##### Disposizioni sul piano orizzontale ( file )

I blocchi devono essere collocati in file ordinate; tra le file dei blocchi, qualunque sia la loro dimensione, deve essere lasciato uno spazio libero orizzontale di almeno 70 cm.

#### **f) Deposito di blocchi informi**

##### Disposizione in verticale ( pile )

I blocchi informi devono essere appoggiati solo su terreno o al massimo sopra un blocco squadrato di base, calzati comunque a regola d'arte con cunei o spessori anch'essi di legno o altri materiali resistenti come quello delle traverse ( è in ogni caso escluso l'impiego di materiali lapidei ).

##### Disposizione in orizzontale ( file )

I blocchi informi, come quelli squadrati, devono essere collocati in file ordinate.

#### **g) Deposito di lastre**

##### Disposizione delle lastre

Le lastre possono essere disposte sul terreno anche in pastelli ( cioè” pacchi” di più lastre ), appoggiate di costa in posizione inclinata e su sistemi d'appoggio fissi, appositamente predisposti o cavalletti in metallo.

### Disposizione delle lastre spesse

Le lastre spesse possono essere disposte in posizione inclinata come le lastre oppure impilate in orizzontale di faccia, di cui quella di base poggiate su appropriate traverse e quelle superiori poggianti una sull'altra con interposizione di traverse, cunei o spessori in legno duro.

Le lastre spesse possono essere collocate solo una sull'altra sempre di faccia in modo tale che la faccia inferiore di quella soprastante sia sempre contenuta entro la faccia superiore di quella su cui appoggia.

L'altezza massima della pila delle lastre spesse, sia essa formata interamente di lastre fin da terra oppure da lastre sovrapposte su un blocco squadrato di base, può essere al massimo di metri 1,50.

### Disposizione orizzontale

Le lastre su cavalletti di appoggio, così come le pile di lastre spesse, devono essere collocate in file ordinate; tra ogni fila di lastre e quelle adiacenti, qualunque sia la loro dimensione, deve essere lasciato uno spazio libero orizzontale, di lato ( alle teste delle lastre ), di almeno 100 cm.

#### **h) Materiali imballati, palettizzati o in containers**

Gli imballaggi, sia vuoti che pieni, possono essere sovrapposti solo nei loro limiti di stabilità; se tali imballaggi sono all'aperto deve esser tenuto conto delle azioni del vento generabili nella zona.

#### *Art. 158*

#### **DEPOSITO DI CENCI**

1. I depositi di cenci e gli stabilimenti per la cernita di questi debbono essere stabiliti fuori dall'abitato.
2. Tali locali, ampi, bene ventilati, bene illuminati, distanti almeno m.50 dai negozi di generi alimentari, dotati di abbondante acqua degli acquedotti comunali, tenuti sempre ben puliti, devono avere il pavimento e le pareti impermeabili che si prestino a frequenti lavaggi e disinfezioni.
3. Per l'apertura di tali locali deve essere inoltrata domanda al Sindaco, che rilascia un apposito permesso su parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene.
4. In tutti i suddetti locali non possono tenersi ossa corna in deposito. In quelle che eventualmente si siano accumulate nella giornata, devono essere allontanate nelle ore pomeridiane del giorno stesso.

#### *Art. 159*

#### **DEPOSITI DI OSSA,PELLI ECC.**

1. I depositi di ossa, pelli fresche, pelli salate e simili debbono, di massima corrispondere alle prescrizioni dell'art. precedente. Le ossa fresche, le pelli salate, ecc. per le quali siano state osservate le speciali disposizioni vigenti di polizia veterinaria, potranno essere introdotte, trasportate in sacchi ovvero coperte con tele fitte, e l'introduzione deve effettuarsi nelle prime ore mattutine, non più tardi delle ore 8,00 dalla zona più vicina allo stabilimento o al deposito cui sono destinate.
2. Il corniccio deve essere trasportato su carri a tenuta per evitare il gocciolamento e chiusi per evitare i fetori.
3. A giudizio dell'Ufficiale Sanitario il trasporto del corniccio può essere sospeso dalle ore 11,00 alle ore 16,00 da giugno a settembre incluso.

*Art. 160*

**RACCOLTA DI STRACCI E DI RESIDUI**

1. Per esercitare l'attività di cenciaiolo, raccoglitore di residui, rottami, oggetti usati, ossa, pelli ecc., deve chiedersi, oltre che il permesso alla autorità di P.S., l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.
2. Coloro che esercitano detta attività debbono indossare una "tuta" o vestaglia che preservi gli abiti dal contatto del materiale e recano una placca col numero dell'autorizzazione comunale. Dovranno inoltre essere muniti di sacco impermeabile lavabile od altro recipiente idoneo per la raccolta dei materiali; il veicolo chiuso per il trasporto dovrà essere dotato di cassa di raccolta chiudibile, che possa essere facilmente lavata e disinfettata.
3. E' vietato il trasporto dei cenci usati da un veicolo all'altro in luogo pubblico od aperto al pubblico.
4. Il trasporto degli stracci, della carta sudicia e di qualsiasi altro materiale derivante dalla cernita delle immondizie deve essere effettuato esclusivamente con carri bene coperti, da sottoporre ad accurata lavatura e disinfezione dopo l'uso.
5. Tutte le persone addette alla raccolta, alla cernita e manipolazione di cenci debbono essere munite di libretto Sanitario nel quale saranno annotate le visite mediche periodiche praticate a cura dell'Ufficio d'Igiene. I conduttori dei depositi di cenci e delle industrie per la cernita dei medesimi devono denunciare all'Ufficio d'Igiene ogni caso di malattia verificatosi fra il personale addetto alla manipolazione di cenci, quando la malattia superi la durata di 3 giorni.
6. La denuncia deve essere data mediante presentazione di certificato medico non oltre il quarto giorno dall'inizio della malattia.

*Art. 161*

**RACCOLTA E VENDITA DI PEZZAME, STROFINACCI E SIMILI**

1. I pezzami o strofinacci e simili, provenienti dalla raccolta degli stracci (frammenti di indumenti personali o di effetti lettereschi usati o simili) destinati alla pulizia di macchinari o ad altro uso di pulizia, non possono essere messi in commercio (venduti, detenuti per vendere ecc.) se prima non sono stati sottoposti almeno a lavatura, lisciviatura ed essiccamento e, secondo la necessità, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, anche al trattamento disinfettante col cloro.
2. Il pezzame, strofinacci e simili, potrà essere messo in commercio soltanto in pacchi piccoli, non superiori in peso ai 5 - 10 kg.
3. Mediante fatture, bollette di accompagnamento, indicazioni sui pacchi stessi dovrà farsi in modo che sia sempre riconoscibile, alle ispezioni sanitarie, la provenienza della merce e la Ditta fabbricante o confezionante. Tutti coloro che esercitano un'industria per la raccolta, la cernita, la

preparazione, la vendita di pezzami, strofinacci e simili, devono notificarsi all'Ufficio di Igiene e Sanità, che previa valutazione delle condizioni igieniche di ambiente, potrà rilasciare apposito permesso.

*Art. 162*

**AUTORIZZAZIONI PER LE ATTIVITA' INSALUBRI**

1. Chiunque voglia avviare un'attività o installare depositi compresi nell'elenco, compilato dal
2. Ministero della Sanità, delle lavorazioni insalubri e comunque pericolose, deve presentare al Sindaco richiesta di autorizzazione.
3. Il Sindaco, tramite i competenti Uffici Comunali e della Unità Sanitaria Locale:
  - accerta che siano rispettate le prescrizioni del R.D. 27 luglio 1994, n. 1265 "Testo Unico delle Leggi Sanitarie" e del presente Regolamento;
  - stabilisce a quale classe l'attività o il deposito appartiene.
4. Qualora sussistano motivi di carattere igienico - sanitario e/o ambientale e/o paesaggistico, l'attività può essere vietata o subordinata a particolari prescrizioni. Spetta al Sindaco, fatte salve, nei casi di urgenza, le facoltà attribuitegli dalla legge 9 giugno 1990, n.142, sentiti i competenti Uffici della Unità Sanitaria Locale, di ordinare l'allontanamento dei depositi e la chiusura di un'attività insalubre.
5. Contro la classificazione dell'attività insalubre e contro gli ordini di chiusura delle attività e di allontanamento dei depositi emanati dal Sindaco, gli interessati possono presentare ricorso al Prefetto in via gerarchica ovvero con normale ricorso al Tribunale Regionale Amministrativo.

*Art. 163*

**STRUMENTI URBANISTICI GENERALI**

1. Al fine di assicurare un opportuno coordinamento tra assetto, sviluppo, tutela del territorio e l'esercizio di attività produttive, gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale, sono inviati in copia alla Unità Sanitaria Locale territorialmente competente, contestualmente alla pubblicazione degli stessi all'albo Pretorio Municipale.
2. Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, l'U.S.L. , tramite i suoi Servizi preposti, per quanto di loro competenza, effettuata la verifica di cui alla lettera f) dell'art.20 della legge 833/78, farà pervenire al comune interessato le valutazioni intese a una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente, della salute della popolazione e dei lavoratori interessati.

*Art. 164*

**NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, INSTALLAZIONE DI MACCHINARI E MODIFICHE D'IMPIANTI ESISTENTI**

1. Fatto salvo quanto previsto dal precedente art.162, la richiesta di autorizzazione e/o concessione per nuovi insediamenti produttivi o la modifica d'impianti produttivi esistenti, ivi comprese le modifiche interne e/o installazioni di macchine o impianti, anche se temporanee, deve essere presentata al Comune secondo la vigente procedura per i nuovi insediamenti produttivi (N.I.P).

2. Il Sindaco, verificata la compatibilità del progetto con le esigenze di tutela dell'ambiente, sotto il profilo igienico - sanitario e di difesa della salute della popolazione e dei lavoratori interessati, rilascerà apposita autorizzazione o concessione per la realizzazione dello stesso nei modi e nelle forme previste dal vigente Regolamento Edilizio.

*Art. 165*

**NORMA TRANSITORIA**

I titolari delle aziende esistenti e dei depositi, inseriti nell'elenco delle attività insalubri di cui all'art.216 del T.U. delle Leggi Sanitarie, formulato con Decreto del Ministero della Sanità del 2 marzo 1987, entro il 31/12/1995, devono:

- 1) se sprovvisti di autorizzazione, farne domanda;
- 2) se già in possesso di autorizzazione, presentare domanda di rinnovo;

La domanda di autorizzazione, o di rinnovo, deve essere presentata al Sindaco ed essere accompagnata da una puntuale precisazione del ciclo di lavorazione, delle materie prime impiegate e delle caratteristiche del prodotto finito e con la espressa dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda, che l'attività produttiva non provoca danni alla salute delle persone e all'ambiente.

La domanda dovrà essere completata con:

- 1) Autorizzazione alle emissioni in atmosfera (polveri, fumi, gas, vapori ecc.)
- 2) Autorizzazione per gli scarichi liquidi (civili e/o industriali), con l'indicazione del preciso recapito (in fognatura, sul suolo, in acque superficiali).
- 3) Copia dell'ultima denuncia presentata sulla produzione di rifiuti (speciali, tossico/nocivi), con l'indicazione del recapito finale (impianto di trattamento, discarica ecc.) e della ditta che effettua il trasporto e/o lo smaltimento.
- 4) Autorizzazione al trattamento di rifiuti (stoccaggio provvisorio, frantumazione, ecc.)
- 5) Estremi della concessione edilizia ovvero della domanda di condono edilizio.

Le attività insalubri esistenti, iscritte nella prima classe del citato elenco, possono essere autorizzate in via eccezionale solo a condizione che il titolare provi che per la introduzione di nuovi sistemi di lavoro o di particolari accorgimenti tecnici non si provochi alcun danno alla salute e all'ambiente. Sono abrogate le norme dei Regolamenti Comunali che risultino in contrasto con il presente provvedimento.

*Art. 166*

**LAVORAZIONE DI MATERIE NOCIVE**

1. Gli stabilimenti e i laboratori in cui si lavorano materie asfissianti, tossiche, infettanti od in qualsiasi modo nocive alla salute devono essere provviste di locali per bagni a doccia e appositi spogliatoi., e di un ambiente di pronto soccorso, separati dai locali di lavoro.
2. In detti stabilimenti i proprietari sono obbligati ad esporre in luoghi ben visibili tabelle nelle quali si deve far noto agli operai che è proibito di compiere con la bocca e con le mani ed in

qualsivoglia altro modo per contatto diretto, operazioni soggette a pericolo di veneficio ed altro rischio per la salute, di portar cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro e che è loro imposto di lavarsi le mani ed il viso prima di mangiare, nel lavatoio attiguo al locale di cui all'art.140.

*Art. 167*  
**SOSTANZE TOSSICHE**

1. La conservazione, l'uso e la preparazione di sostanze tossiche, insalubri od in altro modo pericolose alla salute degli abitanti, deve esser fatta negli opifici in modo tale che esse non abbiano mai contatto alcuno con acque di pioggia e gli operai che lavorano o producono tali sostanze devono essere provvisti, a spese del proprietario, di tutti i mezzi di difesa personale contro i danni ed i pericoli che da esse prevengono (maschere, occhiali, calzature, guanti, ecc.).
2. Il Sindaco dietro proposta dell'Ufficiale Sanitario, determina quei provvedimenti che giudica del caso.
3. Le sostanze venefiche, insalubri e pericolose da adoprarsi dagli operai vengono elencate in apposito foglio con le istruzioni per le cautele necessarie all'uso e devono conservarsi in apposito armadio od ambiente, la cui chiave deve essere custodita dal Direttore dello stabilimento o da chi per esso.
4. Nei laboratori nei quali si ha sviluppo di emanazioni tossiche, il pavimento, le pareti e tutte le suppellettili, debbono avere la superficie perfettamente liscia per poterne fare con facilità e con sicurezza la ripulitura.
5. Il turno di lavoro degli operai addetti a manipolazioni di sostanze venefiche, insalubri e pericolose deve essere della minore durata possibile e l'industriale deve cercare di sostituire il lavoro manuale con mezzi automatici.

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

## CAPO I NORMATIVA GENERALE

### *Art. 168*

#### **OGGETTO DELLA VIGILANZA**

1. I Servizi o Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione e Veterinaria, per quanto di competenza, esercitano, a fini igienico-sanitari, la vigilanza ed il controllo sulla produzione e commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sulle materie prime, semilavorati e prodotti finiti, recipienti, contenitori, imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui locali, impianti, macchinari, utensili, materiale e sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività, sui mezzi di trasporto e sul personale.
2. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, il Sindaco, su proposta dei competenti organi di vigilanza e controllo, ne ordina l'eliminazione ai proprietari, conduttori e/o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

### *169*

#### **PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITA' SANITARIA**

1. Qualora vengono riscontrate deficienze, inconvenienti o irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella conduzione degli stessi, i competenti organi di vigilanza e controllo, possono proporre al Sindaco, con motivato rapporto:
  - a - l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un congruo termine di tempo per adempiere;
  - b - la sospensione dell'attività dell'esercizio, indicando il periodo di sospensione;
  - c - la revoca dell'autorizzazione sanitaria.
2. Nella motivazione devono essere chiaramente indicati i motivi, di fatto e di diritto, che supportano il provvedimento da adottare da parte del Sindaco.
3. I provvedimenti di cui sopra sono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione primaria amministrativa previste per il fatto accertato.
4. Il Sindaco, fatte salve le sanzioni delle leggi vigenti, su proposta delle Unità Operative competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art.15 della L. 283/62 ed all'art.22 del DPR 327/80.

### *Art. 170*

#### **IRREGOLARITA' DELLE MERCI**

1. Le Unità Operative di Igiene Pubblica e/o Veterinaria e gli altri organi cui spetta, per legge, il servizio di vigilanza e controllo igienico - sanitario:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi nei casi ritenuti necessari;
  - quando accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata dopo che, della stessa merce, sia stato effettuato prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi al solo fine di evidenziare eventuali fatti o situazioni perseguibili penalmente, salve diverse disposizioni legislative o regolamentari che prevedano la distruzione diretta della merce;
  - quando accertino che un prodotto, ancora non immesso in commercio, è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre all'Autorità competente che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.
2. Le merci detenute nei negozi o conservate o depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico sono, sempre e comunque, considerate in vendita, a meno che, indicazioni inoppugnabili, non ne dimostrino la diversa destinazione.

*Art. 171*

**SEQUESTRO DI MERCI, ATTREZZATURE E LOCALI**

1. Oltre che per le merci, il sequestro può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro libera disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.
2. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art.20 DPR 327/80 e con le modalità previste dal capo II DPR 571/82, e successive modifiche ed integrazioni.

*Art. 172*

**SOSTANZE ALIMENTARI DEPERIBILI IN DEPOSITO, IN STATO DI ALTERAZIONE**

1. Le sostanze alimentari deperibili, che si trovino in stato di alterazione, non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari destinate alla vendita o somministrazione.
2. Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore ovvero la destinazione alla distruzione.

*Art. 173*

**CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DETERIORABILI IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA**

1. Per la conservazione, nei laboratori e negli esercizi di somministrazione disciplinati dalla legge, dei prodotti indicati come deteriorabili ai sensi dell'art.4 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, si applicano i criteri ed i valori di temperatura indicati dalla normativa vigente, fermo



restando che la temperatura di conservazione non deve comunque superare quella di cui all'art.31, comma 6, del DPR 327/80.

*Art. 174*

**MEZZI DI LOTTA CONTRO ANIMALI ED INSETTI NOCIVI**

1. Nei locali che sono utilizzati per la produzione, preparazione, deposito, commercio e somministrazione di sostanze alimentari e bevande, devono essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.
2. Tali mezzi non debbono costituire pericolo di danno, anche indiretto, per l'uomo, a causa di contaminazione delle sostanze alimentari.

*Art. 175*

1. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande, ivi compreso il conduttore dell'esercizio, i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio, destinato, anche temporaneamente od occasionalmente, a venire a contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari e le bevande, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art.14 della legge 283/62 e successive modifiche.
2. Ai sensi dell'articolo 34 del DPR 327/1980, anche il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici di alimenti e bevande o che venga comunque a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria.

*Art. 176*

**LIBRETTO IDONEITA' SANITARIA, RILASCIO E RINNOVO**

1. Il libretto di idoneità sanitaria di cui all'art.14 della legge 283/1962 viene rilasciato o rinnovato dalle UU.OO di Igiene Pubblica della USL del Comune di residenza del richiedente.
2. In caso di lavoratore che proviene da altro Comune, si applica la procedura di cui all'articolo 37, 3° comma, del DPR 327/1980.
3. Gli eventuali accertamenti e misure profilattiche per tutto il personale addetto alla produzione, manipolazione, confezionamento, somministrazione e vendita e trasporto degli alimenti e bevande, devono avere lo scopo di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti in rapporto alle situazioni epidemiologiche regionali e locali.
4. Il libretto deve essere conservato presso il posto di lavoro o di utilizzo.
5. Il titolare o conduttore dell'esercizio deve provvedere alla custodia del libretto.
6. Gli esercenti il commercio su aree pubbliche e gli addetti al trasporto, tenuti a dotarsi di libretto di idoneità sanitaria, devono conservare, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita, o sul mezzo di trasporto.
7. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.
8. Il libretto ha validità di un anno dalla data di rilascio, che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune ad altro. Deve essere rinnovato, a cura del titolare, prima della scadenza annuale.

9. La richiesta di rinnovo deve essere presentata almeno trenta giorni prima della data di scadenza.
10. La mancanza di libretto di idoneità sanitaria in regolare corso di validità, comporta la astensione dal lavoro.
11. Chi presta la propria opera presso più imprese o sedi distaccate di impresa deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservare sul posto o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.
12. L'U.O. di Igiene Pubblica competente può disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui all'art.175 ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria i provvedimenti necessari al fine della tutela della salute pubblica.

*Art. 177*

**SEGNALAZIONI DI CASI SOSPETTI DI MALATTIE CONTAGIOSE E INFETTIVE**

1. I titolari e/o conduttori di esercizio, laboratorio, ecc., hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti Servizi dell'USL, ove ha sede l'attività, i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente o di chi vi lavora a qualsiasi titolo, per l'adozione di eventuali provvedimenti, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa. Hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per malattia per oltre cinque giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che non esistono pericoli di contagio, dipendenti dalla malattia.

*Art. 178*

**IGIENE E ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI**

1. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento, somministrazione, vendita e trasporto di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso destinato, anche temporaneamente od occasionalmente, a venire in contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.
2. Le tute, le giacche, le sopravvesti ed i copricapo devono essere tenuti puliti. Inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.
3. L'Autorità sanitaria può proporre l'adozione di particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.
4. Sono fatte salve le disposizioni generali per l'igiene del lavoro di cui al D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303.

*Art. 179*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

1. Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, devono essere autorizzati ai sensi dell'art.2 della L. 283/1962 con specifico riferimento anche all'art.231 del T.U.LL.SS. per quanto riguarda i bar, ristoranti e attività ricettive, all'art.29 del R.D. 3298/28 per gli esercizi di vendita di carni, all'art.2 L.R 58/92 per gli esercizi di vendita di prodotti ittici.
2. L'Autorizzazione sanitaria deve indicare chiaramente il tipo di attività esercitabile.
3. Gli esercizi che intendono effettuare esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere l'autorizzazione che rilascia il Sindaco, acquisito il parere sull'idoneità igienico - sanitaria dei locali da parte dei Servizi e UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria della USL.
4. L'idoneità dei locali destinati al consumo di pasti in comunità, strutture aziendali e simili è, parimenti, attestata dai Servizi o UU.OO. di Igiene Pubblica e/o Veterinaria dell'Azienda USL.
5. Per i distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari e bevande si applica la normativa di cui al DPR 327/1980.
6. L'esercizio di attività di preparazione, somministrazione di alimenti e bevande e vendita di carni e prodotti ittici su aree pubbliche, è subordinato all'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge 1962 n. 283, oltre all'art. 231 del T.U. delle LL.SS. . L'autorizzazione sanitaria deve indicare la specializzazione merceologica dell'attività esercitata.
7. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art.22 del decreto ministeriale n. 248/1993 e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del commercio di sostanze alimentari e bevande previsto dall'art.2 della legge 112/1991, nonché dall'art.2 della legge 283/1962, i competenti servizi della USL accertano la sussistenza dei requisiti sanitari previsti dal presente regolamento.
8. L'autorizzazione sanitaria degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in cui si effettuano più tipi di somministrazione, è rilasciata con un unico provvedimento; previa valutazione della sussistenza di tutte le condizioni igienico - sanitarie richieste per ciascuno dei tipi di somministrazione effettuata.
9. L'autorizzazione sanitaria degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande provvisti di propria attività di preparazione degli alimenti da somministrare ("cucina") è rilasciata con un unico provvedimento.
10. L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo non è sottoposta a vidimazione annuale ed è revocata qualora vengano meno le condizioni in base alle quali è stata rilasciata.

*Art. 180*

**DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE**

1. La domanda, in bollo competente, volta ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria necessaria per l'esercizio dell'attività, deve essere indirizzata al Sindaco e contenere le seguenti indicazioni:
  - a) generalità complete del richiedente, (cognome, nome, data e luogo di nascita) residenza. Per le società: ragione sociale, sede legale, domicilio e generalità del legale rappresentante;
  - b) codice fiscale/partita I.V.A.;
  - c) l'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento, del deposito all'ingrosso, del locale di somministrazione e del locale di vendita;
  - d) generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, somministrare, vendere o tenere in deposito;
  - e) descrizione ed estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano ad identificare l'impresa;
  - f) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;

- g) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o dei depositi all'ingrosso.
2. Alla domanda devono essere allegati:
- rapporto informativo G.O.N.I.P. con i relativi allegati;
  - planimetria dei locali, in tre copie, firmata da tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni queste vanno specificate. Nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso;
  - relazione tecnica, in triplice copia, firmata da tecnico abilitato iscritto all'albo professionale, e controfirmata, per presa visione, dal richiedente, che indichi: le caratteristiche del locale; il tipo e la funzione delle attrezzature; i metodi di conservazione degli alimenti; il tipo di approvvigionamento idrico e caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità dell'uso potabile dell'acqua utilizzata, rilasciata da non più di 90 giorni da parte della U.O. di Igiene Pubblica;
- 3 Per i laboratori di produzione, la relazione deve specificare le modalità di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito.
4. Per gli esercizi in cui è previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio od a parte dello stesso, deve essere presentata una relazione tecnica, in tre copie, relativa alle caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una planimetria contenente la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.
5. Per quanto riguarda:
- impianti di macellazione;
  - laboratori di sezionamento;
  - laboratori di produzione/preparazione di prodotti a base di carne;
  - laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr;
  - depositi di carni fresche;
  - depositi di pollame;
  - salumifici;
  - laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca
- valgono le norme contenute nei Decreti di recepimento delle specifiche direttive comunitarie che riguardano tali lavorazioni.
6. L'autorizzazione sanitaria rilasciata deve essere sempre obbligatoriamente richiesta anche per i magazzini e/o depositi a servizio dell'attività autorizzata. Analogamente, il parere igienico-sanitario deve essere obbligatoriamente richiesto anche per i magazzini e/o depositi a servizio dell'attività alla quale il parere si riferisce.
7. Per gli esercizi e mense con preparazione, distribuzione, somministrazione di alimenti e bevande, la relazione deve contenere l'indicazione del numero massimo di posti a tavola, e la superficie dell'area destinata alla somministrazione.
8. Indipendentemente dalla presentazione della domanda, l'interessato può chiedere ai Servizi e Unità Operative del Dipartimento della Prevenzione, Informazione e Assistenza, un parere tecnico sull'ubicazione, allestimento dei locali, impianti, ecc., sulla completezza della documentazione e sulla sua rispondenza alla normativa in vigore. Il Sindaco e l'Azienda U.S.L. provvedono a concordare le procedure ritenute utili ai fini della uniformità di comportamenti nei riguardi dell'utenza.
9. Qualora la somministrazione di alimenti e bevande venga effettuata su aree pubbliche, con utilizzo di automezzo, il richiedente deve indicare, nella domanda le modalità con cui si provvede

al condizionamento termico e al deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

10. Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, gli interessati possono richiedere il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo sull'allestimento dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

*Art. 181*

**ISTRUTTORIA SULLA DOMANDA**

1. L'istruttoria sulle varie istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria, viene compiuta nel rispetto della L. n. 241/1990.
2. Ogni istanza, se regolarmente presentata, viene inviata, per il parere, entro 5 giorni dal ricevimento, alla USL notiziando della cosa il cittadino.
3. Quest'ultima formula il parere di competenza entro i termini previsti dalla L.R n.9 del 20/01/1995.
4. Ogni parere deve essere motivato, in fatto ed in diritto.
5. Sulla base del parere formulato dalla USL, il Sindaco provvede al rilascio o meno dell'autorizzazione sanitaria, entro 30 giorni dal ricevimento del parere stesso.
6. In ogni provvedimento di diniego, oltre ai motivi, in fatto ed in diritto, che lo sorreggono, deve essere indicata l'autorità alla quale si può ricorrere, ed il termine per ricorrere.

*Art. 182*

**TERMINE PER LA CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO**

1. I termini per la conclusione del procedimento sono sospesi nelle ipotesi in cui:
  - a) per la prosecuzione del procedimento debba essere compiuto un adempimento da parte dell'interessato;
  - b) debba essere obbligatoriamente sentito un organo consultivo;
  - c) debbono essere obbligatoriamente acquisite valutazioni tecniche;
  - d) sia necessario acquisire atti di altre amministrazioni.
2. La durata della sospensione corrisponde al tempo strettamente necessario per effettuare gli adempimenti od acquisire i pareri, le valutazioni e gli atti indicati al comma precedente.

*Art. 183*

**PROROGA DEI TERMINI**

1. I termini indicati all'articolo 181 possono essere prorogati per sopravvenute esigenze istruttorie oppure per l'insorgenza di cause che, oggettivamente, rendono possibile la conclusione del procedimento nei termini previsti.
2. La proroga deve essere disposta con atto scritto e motivato dal responsabile del procedimento e comunicata tempestivamente all'interessato, per scritto, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento almeno entro cinque giorni prima che scada il termine previsto per l'adozione dell'atto.

*Art. 184*

**CONTENUTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

1. L'autorizzazione sanitaria di cui all'art.179, deve contenere le seguenti indicazioni:
  - a) cognome e nome del titolare. In caso di società: cognome e nome del legale rappresentante, ragione sociale e sede legale;
  - b) codice fiscale, partita I.V.A.;
  - c) ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, del deposito all'ingrosso o del locale di somministrazione e vendita delle sostanze alimentari;
  - d) sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento, detenzione, somministrazione o vendita;
  - e) dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico - sanitari prescritti;
  - f) eventuali marchi depositati ed estremi relativi al deposito degli stessi;
  - g) altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.
2. L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione al Comune di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lett. a) ed f) del precedente comma. Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lett. f) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lett. a) ed f) comporta l'aggiornamento, da parte del Comune dell'autorizzazione precedentemente rilasciata, senza interruzione dell'attività.
3. Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lett. c) e d), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lett. e), deve darne preventiva comunicazione al Comune almeno 60 giorni prima. Dette variazioni o modifiche possono essere effettuate soltanto dopo aver ottenuto il relativo nulla osta da parte del Comune.
4. La variazione degli elementi di cui alle lett. c) e d) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.
5. Le modifiche significative ai locali ed impianti di cui alla lettera e), comportano il rilascio di nuova autorizzazione sanitaria.
6. Il Comune annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.
7. Nel caso in cui il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande su aree pubbliche vengono effettuate mediante autoveicolo, l'autorizzazione sanitaria deve riportare gli estremi dello stesso, quali risultano dai documenti rilasciati dalla Motorizzazione Civile a seguito del collaudo per l'omologazione del mezzo ad uso autonegozio.

*Art.185*

**ESERCIZI, PUBBLICI E COMMERCIALI. INDIVIDUAZIONE**

1. In conformità all'art.5, della L. 287/1991, i pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti in:
  - a) esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi simili);

- b) esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolci, compresi i generi di pasticcerie e gelateria, e di prodotti di gastronomia ( bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi simili);
  - c) esercizi di cui alle lett. a) e b), in cui la somministrazione di alimenti e di bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi simili;
  - d) esercizi di cui alla lettera b), nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. Gli esercizi di cui al presente articolo hanno facoltà di vendere per asporto le bevande nonché, per quanto riguarda gli esercizi di cui al comma 1, lettera a), i pasti che somministrano e, per quanto riguarda gli esercizi di cui al medesimo comma 1, lettera b), i prodotti di gastronomia e i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, l'attività di vendita è sottoposta alle stesse norme previste per gli esercizi di vendita al minuto.
3. Gli esercizi commerciali autorizzati alla vendita di generi alimentari di cui alla L. n. 426/1971 sono quelli titolari di tabelle merceologiche I, IA, II, III, IV, V, VI, VII, VIII di cui all'allegato n.9 al D.M 375/1988.
4. Le mense possono essere a "ristorazione convenzionale" oppure a "ristorazione differita".
5. Sono a ristorazione convenzionale se, nelle stesse, i pasti somministrati vengono preparati e cotti nell'annesso laboratorio di cucina, di regola nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
6. Sono a ristorazione differita se, nelle stesse, i pasti somministrati vengono preparati in laboratori estranei. La successiva distribuzione dei pasti può avvenire con le seguenti tecniche:
- "legame a caldo" - il trasporto dei pasti confezionati, dalle cucine centralizzate alle mense, viene effettuato alle temperature previste dall'art.31, comma 7 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, sotto protezione termica, in contenitori aventi caratteristiche tecniche (coefficiente globale di trasmissione termica e fonti di calore o sistemi di accumulo termico) tali da mantenere i pasti, sino al momento della somministrazione, alle condizioni di temperatura indicate;
  - "legame a freddo"-, distinto in:
    - "legame refrigerato"- i pasti, cotti o precotti e porzionati, subito dopo le operazioni di preparazione, confezionamento ed etichettatura, vengono sottoposti nei centri di produzione ad un raffreddamento rapido in modo da raggiungere al cuore del prodotto - a partire da 60°C - la temperatura di + 8C° entro due ore. Immediatamente dopo vengono stoccati ad una temperatura di + 2 C° controllata mediante termoregistratori, per essere trasportati alle mense, ed ivi eventualmente depositati a tale temperatura, e per essere comunque somministrati entro un periodo non superiore a cinque giorni, incluso quello di produzione;
    - "legame surgelato"- i pasti, confezionati, sono sottoposti a surgelazione; lo stoccaggio ed il trasporto dei pasti confezionati viene effettuato alla temperatura inferiore o uguale a quella prevista dal Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110.

#### *Art. 186*

#### **REQUISITI GENERALI, COMUNI A DETERMINATI TIPI DI ESERCIZIO**

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario (a seconda dei casi), i seguenti esercizi, pubblici e commerciali di:
- a) ristorante;
  - b) mense a ristorazione differita;
  - c) mense a ristorazione convenzionale;
  - d) ristorazione limitata alla preparazione dei "primi piatti";

- e) pizzeria a taglio;
  - f) bar;
  - g) pasticceria dolce e salata;
  - h) somministrazione di sole bevande (mescita);
  - i) negozi alimentari (escluse macelleria e pescheria);
  - l) laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari;
  - m) laboratorio di produzione di specialità gastronomiche;
  - n) macelleria;
  - o) pescheria;
  - p) circoli privati;
  - q) depositi d'ingrosso;
  - r) strutture turistico - ricettive;
  - s) etc... etc...
- devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) Locali adibiti alla somministrazione ben aerati, asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. Le caratteristiche tecnico costruttive di tali locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;
  - b) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
  - c) raccolta dei rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.
2. Ai fini del rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria, gli esercizi di cui al punto 1 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) l) m) p) e comunque ove l'Autorità Sanitaria lo ritenga necessario, devono possedere un'adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di detersione, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati all'attività commerciale in atto, oppure mediante impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo.
3. Entro 24 mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, le lavastoviglie di nuova installazione devono essere dotate di apposito dispositivo non modificabile che accerti, mediante segnalazione luminosa di corretto funzionamento, la completa esecuzione del ciclo di lavoro automatico delle lavastoviglie medesime.
4. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile e al riparo da contaminazioni esterne.
5. Per i locali destinati ad attività lavorativa è prevista, di norma, una altezza media di mt. 2,70. Deve essere presentata richiesta di deroga all'U.O. Igiene e Salute dei luoghi di lavoro del Dipartimento di prevenzione della U.S.L. quando ricorrano i casi stabiliti dal D.P.R. 303/56. I locali totalmente interrati possono essere destinati esclusivamente ad usi accessori (magazzini,



- spogliatoi, servizi igienici) purché dotati di sufficiente areazione. I locali posti al piano seminterrato potranno essere utilizzati come laboratori solamente se di altezza almeno pari a m.3 e se dotati delle caratteristiche costruttive previste dai Regolamenti Edilizi Comunali. Dovranno comunque essere dotati di fenestrate apribili tali da garantire idonea areazione. Tale utilizzo è sottoposto alla richiesta di deroga ai sensi del D.P.R. 303/56.
6. I locali destinati ai servizi igienici ed a spogliatoi devono avere una altezza minima di metri 2,40.
  7. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m.2.
  8. pavimenti di tutti i locali devono essere realizzati in materia lavabile e disinfettabile, potrà essere richiesta, a seconda delle dimensioni e tipologia dell'attività, la presenza di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
  9. Tutti gli esercizi devono possedere uno o più servizi igienici, in rapporto al numero dei dipendenti, ad esclusivo uso del personale, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro.
  10. Per servizio igienico si intende un locale suddiviso in:
    - locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina);
    - locale precedente il locale di cui sopra (antilatrina), dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere e ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. La superficie minima complessiva di tale locale non deve essere inferiore a mq.2. Tale servizio igienico deve essere accessibile dall'interno dell'esercizio.
  11. Lo spogliatoio del personale dovrà avere superficie pari a mq.1,20 per ogni addetto. Può coincidere con l'antibagno del servizio igienico del personale, qualora non coincidente con quello utilizzato dai clienti; deve inoltre essere accessibile dall'interno dell'esercizio. Il locale spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto, realizzati in materiale lavabile e disinfettabile.
  12. In tutti i locali deve essere garantito un ricambio d'aria proporzionato alla cubatura del locale e all'attività che in esso si svolge. Di norma tale ricambio dovrà essere ottenuto mediante la ventilazione naturale diretta dei locali stessi: sistemi di ventilazione meccanica, integrativa o meno, saranno consentiti previa valutazione da parte del Dipartimento di prevenzione della U.S.L. delle caratteristiche di funzionamento dell'impianto e della destinazione del vano in cui siano collocati.
  13. Per i locali destinati alla sosta delle persone devono essere garantiti ricambi di almeno 25 mc/ora per persona se i locali sono per fumatori.
  14. Per i laboratori la ventilazione dovrà essere adeguata anche alla potenza termica degli impianti.
  15. Non si dovrà comunque superare la velocità lineare dell'aria di 0,15 m/secondo nella zona tra il pavimento e 2 m. di altezza.
  16. Tutti i locali dovranno essere dotati di sufficiente illuminazione naturale e/o artificiale.
  17. Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapore o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto. Se necessario potrà essere previsto l'impiego di filtri per l'abbattimento degli odori di cucina.
  18. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegua oltre i tre mesi.

19. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione incrociata.
20. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili soltanto verso l'operatore . Deve essere presente, in modo visibile per il consumatore finale, un termometro per la temperatura interna della vetrina, quando si tratta di vetrine a temperatura controllata.
21. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna. Le celle frigorifere in cui sono conservati prodotti ittici freschi e molluschi bivalvi devono avere pavimento sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque.
22. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrine chiudibili, costruite con materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
23. Negli alberghi e nelle residenze turistico - alberghiere, l'altezza minima interna utile dei locali è di mq. 2,40 per i locali bagno, cucina e gli altri vani accessori. Detta altezza deve intendersi riferita ai soli locali annessi alle camere od unità abitative e adibite ad uso esclusivo delle persone alloggiate. La deroga non si applica alle cucine centralizzate.

*Art. 187*

**DIVIETO DI DETENZIONE DI ANIMALI NEGLI ESERCIZI**

1. Nei luoghi di preparazione, manipolazione, deposito, somministrazione e vendita di alimenti e bevande è vietato detenere o far permanere qualsiasi specie di animale. Tale divieto deve essere pubblicizzato in modo opportuno.

*Art. 188*

**VIGILANZA E CONTROLLO**

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui al presente regolamento è effettuata dagli organi istituzionalmente a ciò preposti.
2. Gli atti amministrativi compilati dal personale di cui al comma 1, vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio, in conformità alle procedure previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e relativo regolamento di esecuzione.

*Art. 189*

**ACCESSO AGLI ATTI SUL PROCEDIMENTO**

1. Fatta salva la tutela del segreto, della riservatezza e del buon andamento dell'Amministrazione, in conformità alle previsioni della Legge 7 giugno 1990, n. 241, dell'articolo 8 del Decreto del Presidente della Repubblica 27 giugno 1992, n. 352, nonché degli articoli 29, 30, 31, dello Statuto comunale, qualunque soggetto portatore di interessi pubblici o privati, nonché i portatori di interessi diffusi o costituiti in associazioni e comitati, ai quali possano derivare pregiudizi o

costituiti in associazioni e comitati, ai quali possano derivare pregiudizi del provvedimento, hanno diritto di intervenire nel procedimento e di esercitare il diritto di accesso agli atti istruttori, mediante visione ed estrazione di copia, nonché di presentare memorie scritte e documenti, che ha l'obbligo di valutare, ove siano pertinenti all'oggetto del procedimento.

*Art. 190*

**ACCESSO ALLE INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO**

1. Chiunque ha diritto di chiedere e di ottenere dal Comune, entro il termine di giorni 30 dalla data della richiesta, informazioni sulla situazione di un procedimento in corso che lo riguarda, in quanto si tratti di soggetto nei confronti del quale il provvedimento è destinato a produrre un pregiudizio o che, per legge, debba intervenire oppure abbia determinato l'avvio del procedimento stesso.

**CAPO II**

**ESERCIZI PUBBLICI STAGIONALI ESTIVI POSTI NEGLI STABILIMENTI BALNEARI**

*Art. 191*

**BAR CON SOLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

1. Per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di bar, limitata alla sola somministrazione, esclusa qualsiasi forma di preparazione sul posto, è necessario che, per il locale sede dell'attività, sussistano i seguenti requisiti:

- a) locale di somministrazione non inferiore a mq. 6 (sei) e altezza minima non inferiore a mt.2,40 in tutto il locale. Il locale dovrà essere pavimentato, soffittato e delimitato da pareti o infissi anche in parte amovibili e rese lavabili a mt.2 di altezza. Dovrà comunque essere garantita la completa chiusura nell'orario di non utilizzo;
- b) magazzino con superficie non inferiore a mq. 1,80, dotato di scaffali con ripiani lisci e lavabili;
- c) almeno un servizio igienico ad uso dei clienti, anche se in comune con i servizi dello stabilimento balneare;
- d) uno spazio, separato ed attrezzato, dove depositare le sostanze che non sono destinate all'alimentazione;
- e) pareti dei locali destinati a magazzino ed a servizi igienici realizzate con materiale facilmente lavabile e disinfettabile, fino ad una altezza di almeno mt.2 dal pavimento;
- f) pavimento realizzato in materiale lavabile, disinfettabile e antiscivolo;
- g) presenza in tutti i locali, di idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica; può essere autorizzato l'uso dei locali privi di areazione naturale diretta, a condizione che vengano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;
- h) fornitura di acqua a mezzo dell'acquedotto pubblico;
- i) prodotti alimentari conservati ed esposti in reparti o scompartimenti distinti e separati da quelli non alimentari;
  - l) i prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati per genere, in modo da evitare possibilità di contaminazione reciproca;
  - m) le vetrine per l'esposizione degli alimenti devono essere apribili soltanto verso l'operatore che prepara o manipola gli alimenti;
  - n) nelle vetrine a temperatura controllata deve essere collocato, in posizione visibile per il consumatore finale, un termometro che evidenzi la temperatura interna della vetrina;
- o) le celle frigorifere devono essere dotate di termometro a lettura esterna;
- p) gli alimenti non possono essere esposti all'esterno dell'esercizio, tranne che non siano utilizzate vetrinette chiuse, costruite in modo da evitare il contatto con gli alimenti;
- q) adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di detersione, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati all'attività commerciale in atto, oppure mediante impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo.

2. Il locale dove avviene la somministrazione deve essere dotato della seguente attrezzatura minima:

- a) un banco destinato esclusivamente alla somministrazione delle bevande;
- b) un piano di lavoro, in materiale liscio e lavabile;
- c) un lavello annesso al banco di somministrazione;
- d) banco frigorifero idoneo alla conservazione degli alimenti e delle bevande;
- e) una lavastoviglie.

*Art. 192*

**BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI ED ASSIMILABILI E  
SOMMINISTRAZIONE DI PRECOTTI MONOPORZIONE**

1. La preparazione e somministrazione di prodotti quali: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate, surgelate e a taglio, pasticceria, surgelata precotta ed assimilabili e la somministrazione di precotti monoporzione, deve essere autorizzata con specifico richiamo alle diverse tipologie interessate e la precisazione che è ammesso soltanto il riscaldamento degli alimenti di cui sopra, senza alcuna cottura sul posto.
2. Per ottenere l'autorizzazione per la preparazione e somministrazione dei prodotti di cui al comma 1, è necessario che l'esercizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti per le attività di cui all'art.191 ed, inoltre, dei seguenti altri:
  - a) un locale o spazio di dimensioni non inferiori a mq.2 per la preparazione dei prodotti, attiguo al banco di vendita anche interno al locale di somministrazione;
  - b) scaffalature o armadio per il deposito e la conservazione dei prodotto necessari alla preparazione. Tali attrezzature potranno essere ubicate all'interno del magazzino;
  - c) un servizio igienico dotato di lavandino con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. Questo servizio può essere messo a disposizione degli avventori.
  - d) altezza minima non inferiore a mt.2,40 in tutto il locale.
3. Il locale o spazio destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:
  - piano di lavoro in materiale liscio e lavabile;
  - un lavello a doppia vasca;
  - apparecchiature per il riscaldamento dei prodotti da somministrare;
  - banco frigorifero per una corretta conservazione dei prodotti.

*Art. 193*

**BAR CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI ED ASSIMILABILI, DI CIBI CRUDI E ALIMENTI PRECOTTI, ESCLUSE CARNI FRESCHE E PRODOTTI ITTICI**

1. L'autorizzazione che viene rilasciata per questo tipo di esercizio consente la preparazione dei prodotti indicati all'articolo 192, nonché le seguenti altre attività:
  - a) preparazione e somministrazione di cibi crudi, con esclusione di carni fresche e prodotti ittici;
  - b) riscaldamento di precotti, sia congelati che surgelati;
  - c) somministrazione di alimenti preparati in altra sede autorizzata e confezionati a norma di legge, da consumare freddi o caldi, nel caso in cui sia garantito il legame a caldo.
2. Per ottenere la suddetta autorizzazione è necessario che l'esercizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti per l'attività di cui all'art.191 ed inoltre di almeno un locale chiuso da adibire alla preparazione, riscaldamento e sporzionamento dei cibi, con superficie minima non inferiore a mq.6, ed altezza minima di almeno m.2,40.
3. Il locale deve essere diviso nelle seguenti zone:
  - a) zona riservata al riscaldamento;
  - b) zona lavaggio, dotata di doppio lavello e lavastoviglie;
  - c) zona per sporzionamento di cibi e preparazione panini e assimilabili, munita di piani di lavoro in materiale liscio e lavabile, con almeno un lavello a doppia vasca con acqua calda e fredda a pedale;

- d) locale uso magazzino, munito di scaffali con ripiani lisci e lavabili, con superficie non inferiore a mq. 2,00;
- e) un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili, a due scomparti;
- f) un servizio igienico ad uso esclusivo personale addetto alla preparazione, non direttamente comunicante con i locali di lavoro, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di acqua, con porta dotata di chiusura automatica;
- g) uno spazio separato, posto anche all'esterno del locale di somministrazione, ed attrezzato per la detenzione delle sostanze che non sono destinate all'alimentazione.

4. Per questi locali devono essere rispettati i seguenti requisiti generali:

- a) le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici, devono essere realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2;
- b) i pavimenti dei locali di preparazione e deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;
- c) in tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Potrà essere concesso l'uso dei locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica;
- d) gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico;
- e) i prodotti alimentari devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati da quelli non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione reciproca;
- f) le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo verso l'addetto alle operazioni di manipolazione. Deve essere presente, in modo ben visibile per il consumatore finale, un termometro per la temperatura interna della vetrina quando si tratta di vetrine a temperatura controllata;
- g) le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna;
- h) gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

5. Il locale destinato alla preparazione deve possedere le seguenti attrezzature:

- a) mobili o banchi per la tenuta delle stoviglie e della posateria al riparo da agenti inquinanti;
- b) armadi frigoriferi per la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla legge;
- c) adeguate fonti di calore, per effettuare il solo riscaldamento dei prodotti precotti;
- d) piano di lavoro liscio e lavabile;
- e) lavandino a doppio livello dotato di acqua calda e fredda e comandi a pedale.

*Art. 194*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ATTIVITA' DI RISTORAZIONE PRESSO STABILIMENTI BALNEARI**

1. Questo tipo di autorizzazione viene rilasciata esclusivamente ad esercizi che utilizzano strutture e svolgono attività di ristorazione strettamente connessa con lo stabilimento balneare. Si tratta pertanto unicamente di attività stagionali estive.
2. Le attività annuali rientrano nella ristorazione ordinaria di cui all'art.198.
3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono necessari i seguenti requisiti:
  - a) Almeno una dispensa chiusa, di superficie di almeno mq. 5 ed altezza di mt.2,40 per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
    - parete e pavimento lavabile;
    - idonei scaffali con ripiani lavabili;
    - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna;
  - b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
    - preparazione e lavaggio verdure;
    - preparazione e lavaggio carni;
    - preparazione e lavaggio prodotti ittici e molluschi bivalvi;
    - preparazione e lavaggio altri alimenti;
    - cottura;
    - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio. Le zone di preparazione e lavaggio alimenti devono essere dotate di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile, con lavelli annessi in numero sufficiente alle dimensioni della cucina e al tipo di alimenti lavorati con la dotazione minima di un lavello a doppia vasca. I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale, disposti in modo da non creare interferenze tra lavaggio, preparazione e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie.
  - c) Una superficie minima comprensiva dei servizi di cucina così determinata:
    - fino a 30 posti tavola almeno mq. 15;
    - oltre i 30 posti tavola la superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto.
  - d) adeguata zona di somministrazione, anche esterna al pubblico esercizio, purché attrezzata in modo da proteggere il consumatore e gli alimenti dalla polvere.
  - e) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
  - f) Le cucine, i locali accessori ed i servizi e spogliatoi del personale devono essere, di preferenza, collegati attraverso percorsi interni alla struttura. Qualora ciò non sia realizzabile, dovranno comunque essere posti in modo tale da ridurre al minimo i percorsi esterni di collegamento. Questi dovranno risultare il meno possibile promiscui con i percorsi destinati ai frequentatori dello stabilimento balneare.
  - g) Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione, al riparo da agenti contaminanti, delle pietanze, in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art.31 del DPR 327/1980.
  - h) Servizi igienici a disposizione degli avventori, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili mediante apposite indicazioni. Per i servizi igienici si può fare riferimento a quelli dello stabilimento balneare. Il loro numero è rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio

(numero posti tavola). Fino a 30 posti tavola è sufficiente un lavandino, un gabinetto. Per gli esercizi con maggiore capacità è richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

- i) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

4. I locali devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) I locali destinati a cucina devono avere un'altezza minima di almeno mt.2,40 e mt.3 se ubicati nel seminterrato. Lo spogliatoio ed i servizi igienici devono avere una altezza minima di almeno metri 2,40.
- b) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza non inferiore a m. 2.
- c) I pavimenti di tutti i locali dove avviene la somministrazione devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile ed antiscivolo.
- d) In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica. Potrà essere concesso l'uso dei locali privi di areazione naturale diretta quando siano installati idonei sistemi integrativi di ventilazione meccanica.
- e) Tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sblocco sopra il colmo del tetto dello stabilimento balneare.
- f) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile attinguta all'acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi trimestrali dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 e norme collegate. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'avvio della lavorazione e successivi controlli trimestrali ove la lavorazione prosegue oltre i tre mesi.
- a) I prodotti alimentari devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati da quelli non alimentari. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione reciproca.
- h) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere apribili solo verso l'addetto al servizio. Deve essere presente in modo visibile per il consumatore finale un termometro per la temperatura interna della vetrina quando si tratta di vetrine a temperatura controllata.
- i) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometri a lettura esterna. Gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti

*Art. 195*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER ATTIVITA' DI RISTORAZIONE CON SOLA PREPARAZIONE DI PRIMI PIATTI**

1. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione limitata ai primi piatti abilita a:

- a) preparare primi piatti;
- b) preparare e somministrare cibi crudi;
- c) riscaldare i cibi precotti (congelati e/o surgelati);



d) somministrare pietanze preparate in altra sede da consumare fredde o calde quando sia garantito il legame a caldo.

2. La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco.

3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria è necessario essere in possesso dei requisiti indicati all'art.194, comma 3, lettera a, b, d, e, f, g, h, e comma 4, nonché dei seguenti altri:

a) cucina di superficie non inferiore a mq. 10.

b) la dispensa, di superficie minima di mq.5, per la conservazione degli alimenti e delle bevande deve essere dotata di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.

### CAPO III ESERCIZI PUBBLICI DI BAR - RISTORANTE

#### *Art. 196*

1. La preparazione e somministrazione di alcuni prodotti quali: panini ripieni in genere, tramezzini, tartine, toast, pizzette salate, surgelate ed a taglio, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili, compresa la sola somministrazione di “primi piatti precotti” e di prodotti di pasticceria, viene autorizzata con specifico riferimento a dette tipologie.

2. Qualora nell'esercizio vengano effettuati il riscaldamento e la somministrazione di “primi piatti precotti” e dei prodotti di cui sopra, è necessario individuare un apposito spazio destinato esclusivamente a questa attività, con l'indicazione delle attrezzature necessarie allo scopo. Questa attività deve essere oggetto di specifica autorizzazione.

3. Qualora vengano somministrati primi piatti preparati in altra sede autorizzata, devono essere presenti attrezzature refrigeranti (temp. Tra + 4 e + 10)per il mantenimento dei cibi cotti da consumare freddi e banchi termici (temp. +60, +65), per il mantenimento dei cibi cotti da consumare caldi. Questa attività deve essere oggetto di specifica autorizzazione.

4. Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria è necessario che, nel locale, esistano i seguenti requisiti:

#### **A) BAR CON SOLA MESCITA E VENDITA DI PRODOTTI CONFEZIONATI**

1) Locale destinato alla somministrazione e al consumo;

2) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto alla attività e comunque non inferiore a mq. 4, di altezza minima di mt.2,40 e accessibile dall'interno del locale, con pavimento e pareti lavabili;

3) locale o spazio separato e attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;

4) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con vani di sosta o depositi e accessibile all'interno del locale.

Requisiti delle attrezzature:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione di bevande dotato di lavello a una vasca e lavastoviglie;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna;
- a) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- c) scaffalature lavabili e disinfettabili all'interno del vano magazzino.

**B) BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI E ASSIMILABILI**

Rientrano in questa tipologia gli esercizi nei quali la preparazione panini è limitata ed accessoria rispetto alla attività di bar.

- 1) Locale destinato alla somministrazione ed al consumo;
- 2) uno spazio di almeno mq. 2 per la preparazione suddetta, attiguo al banco di vendita, con pareti lavabili;
- 3) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto all'attività e comunque non inferiore a mq. 4;
- 4) spazio separato e attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 5) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con altri vani, e accessibile dall'interno del locale. Il servizio igienico dovrà essere dotato di lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- 6) vano o zona spogliatoio per il personale addetto dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto.

Requisiti delle attrezzature:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione, dotato di lavello a una vasca;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna;
- c) la zona preparazione deve essere dotata di piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile e di lavello a una vasca. Deve essere presente un frigorifero adibito esclusivamente alla conservazione dei prodotti alimentari facilmente deteriorabili necessari alla preparazione.
- d) il vano magazzino deve essere dotato di scaffalature lavabili e disinfettabili.

**C) BAR PANINOTECA**

Rientrano in questa tipologia gli esercizi che hanno come attività prevalente ed ampia, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, la preparazione panini.

Requisiti dei locali

- 1) locale destinato alla somministrazione e al consumo;
- 2) locale laboratorio avente superficie minima di mq. 6 contiguo al locale di somministrazione, rivestito fino a mt.2 con materiale lavabile, pavimento lavabile, protezione delle aperture con reti antinsetti;

- 3) locale ad uso magazzino dimensionato in rapporto all'attività e comunque non inferiore a mq. 4, accessibile dall'interno del locale, con pareti e pavimento lavabile;
- 4) spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 5) spogliatoio del personale dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto;
- 6) servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale;
- 7) servizio igienico ad uso dei clienti, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale.

#### Requisiti delle attrezzature.

Il locale di somministrazione deve essere dotato di:

- a) banco appositamente destinato alla somministrazione dotato di lavello a una vasca e lavabicchieri;
- b) vetrina refrigerata per i prodotti di pasticceria e assimilabili, apribile solo dalla parte degli addetti alla vendita e munita di termometro a lettura esterna.

Il locale di preparazione deve essere attrezzato con:

- a) mobili o banchi in materiale lavabile per la conservazione delle stoviglie monouso e gli utensili di cucina al riparo da agenti inquinanti;
- b) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile con almeno un lavello a doppia vasca;
- c) lavastoviglie;
- d) apparecchi frigorifero di dimensioni o numero tale da consentire la conservazione separata dei diversi tipi di alimenti.

e)

Il magazzino deve essere dotato di scaffalature lavabili e disinfettabili.

#### *Art. 197*

#### **REQUISITI IGIENICO - SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITA' DI BAR AGGIUNTA A LABORATORIO ARTIGIANALE ESISTENTE (PIZZERIA A TAGLIO - PASTICCERIA GELATERIA)**

#### Requisiti strutturali:

- 1) presenza di un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori, non direttamente comunicante con altri vani, accessibile dall'interno del locale.
- 2) presenza di un magazzino destinato esclusivamente alle bevande e agli alimenti confezionati di pertinenza del bar che abbia una superficie di almeno m. 4. Qualora la dispensa annessa al laboratorio sia sufficientemente ampia, anche in relazione al potenziale produttivo, e comunque non abbia superficie inferiore a mq. 6 potrà essere valutata la possibilità di utilizzarla per entrambe le attività.

#### Attrezzature.

Deve essere installato un banco bar, anche di piccole dimensioni dotato di lavello ad una vasca e di lavabicchieri.

#### Criteri generali di realizzazione

L'aggiunta dell'attività di bar a quella artigianale non deve comportare una riduzione degli spazi destinati a quest'ultima: in pratica, quindi, gli interventi strutturali necessari non possono essere realizzati a scapito dei locali laboratorio - dispensa - servizio igienico del personale - spogliatoio, che devono rimanere nello stato a suo tempo autorizzato. Qualora l'intervento comporti una ristrutturazione seppure parziale dei locali sopramenzionati, dovrà essere richiesto nuovo nulla - osta anche per l'attività artigianale in essere in quei locali.

Nella realizzazione del servizio igienico per i clienti, si dovrà evitare il più possibile la creazione di percorsi promiscui tra personale e clientela.

Solamente nel caso in cui sia oggettivamente impossibile realizzare il magazzino del bar all'interno dell'esercizio, potrà essere valutata l'ubicazione di esso nelle immediate vicinanze.

#### *Art. 198*

### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER L'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE**

1. Per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di ristorazione di cui all'art.5, lettera a) della L. 287/91, è necessario che, nel locale, oltre a quanto previsto dall'art.186, esistano i seguenti requisiti:

- a) una dispensa di superficie minima non inferiore a mq. 6, per la conservazione degli alimenti e delle bevande, dotato di:
  - idonei scaffali con ripiani lavabili;
  - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.
  
- b) Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
  - preparazione verdure;
  - preparazione carni;
  - preparazione prodotti ittici e molluschi bivalvi;
  - preparazione altri alimenti;
  - cottura;
  - lavaggio: attrezzatura con lavelli e lavastoviglie adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in settori o zone ben distinte e separate di uno stesso locale. Le suddette zone devono essere disposte in modo da non creare interferenze tra lavaggio, preparazione e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie e utensili.

- c) Una superficie minima comprensiva dei servizi cucina, così determinata:
  - fino a 30 posti tavola almeno mq. 15;
  - oltre i 30 posti tavola, detta superficie deve essere incrementata di mq. 0,20 per ogni posto tavola, fino a 30 posti tavola almeno mq. 15;
  
- d) Una zona di raccordo tra la/le sala/le da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di

cucina, le posate, il tovagliato, il vasellame, le vetrerie, i piatti, i bicchieri, le bevande e la frutta.

- e) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
- f) Una o due sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda consumazione dei cibi ed, al personale, una agevole effettuazione del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola.
- g) Un reparto debitamente attrezzato per l'eventuale esposizione, al riparo da agenti contaminati, delle pietanze, in modo che queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art.31 del DPR 327/1980.
- h) Servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti, facilmente individuabili con apposite indicazioni. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero posti tavola) in modo che, fino a 30 posti tavola vi siano almeno un lavandino, un gabinetto; fino a 50 posti tavola, un servizio per uomini e uno per donne. Per esercizi con maggiore capacità verrà richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.
- i) Uno spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.

2. Qualora l'attività sia limitata alla sola preparazione e somministrazione di generi di pizzeria, il laboratorio deve avere una superficie minima di mq. 10, e una dispensa di almeno mq. 4.

#### *Art.199*

### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER RISTORANTE LIMITATO ALLA PREPARAZIONE DI SOLI "PRIMI PIATTI"**

1. Il titolare della autorizzazione sanitaria per ristorante, limitata alla preparazione dei "primi piatti", è autorizzato a:
  - a) preparare soltanto i primi piatti;
  - b) preparare e somministrare cibi crudi;
  - c) riscaldare cibi precotti;
  - d) somministrare pietanze preparate in altra sede;
2. La somministrazione può avvenire al tavolo od al banco.
3. Per ottenere l'autorizzazione è necessario che, per il locale, sussistano i seguenti requisiti:
  - a) almeno un vano o zona dispensa, di almeno mq. 5, per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
    - idonei scaffali con ripiani lavabili;
    - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.
  - b) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
  - c) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.
  - d) Cucina di superficie non inferiore a mq. 10, organizzata in modo tale da non creare interferenze tra lavaggio e cottura alimenti e lavaggio di stoviglie e utensili.

- e) Servizi igienici a disposizione degli avventori: almeno una fino a 30 posti tavola; fino a 50 posti tavola, un servizio per uomini e uno per donne. Per esercizi con maggiore capacità, verrà richiesta una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

*Art. 200*

1. L'autorizzazione sanitaria per pizza a taglio è limitata all'esercizio di tale attività ed il titolare è autorizzato a preparare, cuocere e vendere soltanto "pizza a taglio di vario genere".
2. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui al comma 1 è necessario che nel locale sussistano i seguenti requisiti:
  - a) locale adeguato destinato alla preparazione, di superficie non inferiore a mq.10, attrezzato con scaffali e ripiani lavabili ed armadi o celle frigorifere per una corretta conservazione del prodotto.
  - b) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
    - idonei scaffali con ripiani lavabili;
    - armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna.
  - c) Un vano spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali lavabili a due scomparti.
  - d) Un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato, per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione.
  - e) servizi igienici ad uso esclusivo del personale dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con vani di lavorazione e deposito alimenti o sosta di persone accessibile dall'interno del locale.

*Art. 201*

**REQUISITI IGIENICO - SANITARI MINIMI PER L'ATTIVITA' DI LABORATORIO DI GELATERIA  
ANNESSO AL PUNTO VENDITA**

Requisiti dei locali:

- 1) locale destinato esclusivamente alla produzione dei gelati, avente superficie minima di mq. 10, con pavimento lavabile e pareti rivestite di materiale lavabile fino a mt.2, aperture protette da rete a maglia fitta;
- 2) locale dispensa dimensionato in rapporto all'attività e comunque di superficie non inferiore a mq. 4, accessibile dall'interno del locale;
- 3) locale o spazio separato ed attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate alla alimentazione;
- 4) spogliatoio del personale dotato di armadietti individuali lavabili a doppio scomparto, accessibile dall'interno del locale;
- 5) servizio igienico ad uso esclusivo del personale dotato di lavandino ad erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido ed asciugamani a perdere, non direttamente comunicante con vani di lavorazione e deposito alimenti o sosta di persone, accessibile dall'interno del locale;

Nota: in rapporto alle dimensioni dell'attività può essere previsto un vano distinto per la conservazione del prodotto finito, avente attrezzature refrigerate in numero opportuno, anche coincidente con il locale di vendita.

Requisiti delle attrezzature:

Il **locale vendita**, se presente, deve essere dotato di:

- 1) banco appositamente destinato alla somministrazione, dotato di lavello a una vasca e lavabicchieri;
- 2) vetrina refrigerata per l'esposizione e conservazione del gelato, dotata di termometro a lettura esterna e di idonea protezione dal contatto con il pubblico, la polvere e gli insetti.

Il **locale preparazione** deve essere dotato di:

- 1) piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile con annesso lavello a doppia vasca per il lavaggio delle materie prime alimentari;
- 2) zona lavaggio utensili con lavello e lavastoviglie;
- 3) armadi in materiale lavabile per la tenuta degli utensili;

Il **locale dispensa** deve essere dotato di:

- 1) scaffalature lavabili e disinfettabili;
- 2) armadi frigoriferi in numero e dimensioni tali da consentire la conservazione delle materie prime distinte da quella del prodotto finito.

#### *Art. 202*

#### **SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE**

1. Qualora per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere:
  - collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico, dalla polvere e simili;
  - attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla normativa vigente ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature.

## CAPO IV SOMMINISTRAZIONI PARTICOLARI

### *Art. 203*

#### **DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE E BEVANDE CARATTERISTICHE**

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:
  - 1) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
  - 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art.11 della L. 283/1962, come modificato dal DPR 777/1982, e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
  - 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
  - 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4° C, delle sostanze alimentari surgelate alla temperatura non superiore a -18° C, delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65° C, o comunque non inferiore a +60° C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
  - 5) essere collocati in maniera tale da non essere situati vicino a sorgenti di calore;
  - 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.
2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che devono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.
3. Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità cui spetta.

### *Art. 204*

#### **REQUISITI DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE POSTE IN VENDITA A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI**



1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici debbono:
  - 1) essere prodotte in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.179 del presente regolamento;
  - 2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico - sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
3. Sui distributori automatici e semiautomatici devono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1 a 4 dell'art.64 del DPR 327/1980, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

#### *Art. 205*

#### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER MENSA "A RISTORAZIONE DIFFERITA"**

Esercizi nei quali vengono somministrati pasti preparati e cotti (precucinati) in stabilimenti o laboratori esterni (cucine centralizzate) nel rispetto delle disposizioni di cui al D.P.R. 327 del 26/03/80. La distribuzione dei pasti avviene secondo le seguenti tecniche:

**“legame a caldo”**: il trasporto dei pasti confezionati, dalle cucine centralizzate alle mense, viene effettuato alla temperature previste dall'art.31, comma 7 D.P.R. 327 del 26/03/80, sotto protezione termica e fonti di calore o sistemi di accumulo termico, tali da mantenere i pasti, sino al momento della somministrazione, alle condizioni di temperatura indicate.

**“legame a freddo”**, distinto in:

- **“legame refrigerato”** - i pasti, cotti o precotti e porzionati subito dopo le operazioni di preparazione, confezionamento ed etichettatura, vengono sottoposti nei centri di produzione ad un raffreddamento rapido in modo da raggiungere al cuore del prodotto - a partire da 60° C - la temperatura di +8° C entro le due ore. Immediatamente dopo vengono stoccati ad una temperatura di +2° C controllata mediante termoregistratori, per essere trasportati alle mense, ed ivi eventualmente depositati a tale temperatura, e per essere comunque somministrati entro un periodo non superiore a cinque giorni, incluso quello di produzione.
- **“legame surgelato”** - i pasti, confezionati, sono sottoposti a surgelazione; lo stoccaggio e il trasporto dei pasti confezionati viene effettuato alla temperatura inferiore o uguale a quella prevista dal Decreto Legislativo 27/01/92 n.110.

Tenuto conto che la somministrazione avviene in locali distinti e separati da quelli di preparazione, l'autorizzazione sanitaria, previo accertamento e verifica delle condizioni dei luoghi e dei requisiti della attrezzatura, viene rilasciata con l'indicazione del numero e tipo di pasti somministrabili a distanza.

Per le mense “a ristorazione differita” sono richiesti anche:

- a) appositi settori per l'approntamento dei pasti provenienti dalle cucine centralizzate esterne secondo la tecnica del “legame a caldo” o del “legame a freddo refrigerato o surgelato”

(sconfezionamento, porzionatura, riscaldamento alla temperatura di 80°C in ogni punto del prodotto ed altre operazioni previste).

- b) idonea attrezzatura per le operazioni igieniche di rigoverno delle stoviglie, delle posate e degli utensili, ubicata in locale o settore separato ed adeguata alle dimensioni dell'attività di somministrazione; nell'impiego di stoviglie si deve assicurare un ciclo di lavaggio automatico completo, caratterizzato da un lavaggio con soluzioni di acqua e detersivo ad almeno 55°C e da una successiva fase di risciacquo con acqua a temperatura minima di 75°C. La completa esecuzione del ciclo di lavoro automatico delle lavastoviglie deve essere garantita mediante apposito dispositivo non modificabile ed accertata mediante segnalazione luminosa di corretto funzionamento. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costruiti in materiale impermeabile. L'adeguamento relativo al dispositivo che accerta la completa esecuzione del ciclo di lavoro automatico delle lavastoviglie deve avvenire entro 3 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

*Art. 206*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER MENSE "A RISTORAZIONE CONVENZIONALE"**

1. Esercizi nei quali vengono somministrati pasti preparati e cotti nel laboratorio annesso ("cucina"), di norma nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
2. L'esercizio dell'attività di "ristorazione convenzionale"(mensa aziendale e mensa scolastica) è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62.
3. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di "ristorazione convenzionale" , oltre a quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 e dall'art.186 del presente regolamento si applicano i requisiti e gli standards di cui al precedente articolo. In considerazione dell'eventuale sistema di somministrazione e self - service, devono essere previste aree specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

*Art. 207*

**CRITERI INDICATIVI - ART.205 E 206 - PER INDIVIDUARE IL NUMERO MASSIMO DEI PASTI DA PRODURRE GIORNALMENTE**

- a) In base al numero di addetti: da 60 a 100 pasti per ogni addetto;
- b) In base alla superficie complessiva di conservazione degli alimenti e del materiale di confezionamento: da 15 a 25 pasti per ogni mq. (magazzino/dispensa);
- c) In base alla superficie di preparazione dei piatti pronti: da 5 a 10 pasti per ogni mq. (zona lavorazione).

L'indicazione di uno standard flessibile è determinata dalla presenza di attività produttiva di tipo misto, in cui l'organizzazione di tipo CONVENZIONALE O DIFFERITA rappresenta solo il connotato prevalente ma non esclusivo.

Ogni criterio sarà applicato, perciò, tenendo conto del modello organizzativo prevalente, del tipo di attrezzature e dello standard di produzione degli alimenti (tempi, temperature, trattamenti di precottura, etc.).

*Art. 208*

**SOMMINISTRAZIONE RISERVATA A PARTICOLARI CATEGORIE DI UTENTI**

1. La somministrazione di alimenti e bevande negli esercizi annessi alle strutture turistico-ricettive limitatamente alle persone alloggiate, negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e all'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime, nei locali di trattenimento e svago (sale da ballo, da gioco, locali notturni, stadi, ippodromi, teatri, cinema e simili), negli spazi annessi a circoli privati con finalità assistenziali riconosciute o meno, in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari; sui mezzi di trasporto pubblico, dello Stato od altri enti in favore di propri dipendenti, è soggetta alle disposizioni contenute nel presente regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

*Art. 209*

**REQUISITI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA A LOCALI UTILIZZATI  
TEMPORANEAMENTE ED OCCASIONALMENTE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E  
BEVANDE**

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i locali dove avviene la somministrazione devono essere in possesso dei seguenti requisiti:
  - a) locali ben areati, asciutti, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale addetti. Le caratteristiche tecnico - costruttive di tali locali devono essere tali da garantire in ogni caso una facile ed adeguata pulizia;
  - b) pavimenti costruiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
  - c) locale di deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare perfettamente separato, in ogni caso ben areato ed asciutto, corrispondente per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisto, nel caso di alimenti deteriorabili, di un adeguato numero di impianti frigoriferi di conservazione;
  - d) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili, devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione;
  - e) adeguata erogazione di acqua potabile;
  - f) servizi igienici costituiti da:
    - gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta d'acqua;
    - lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabile a mano od a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;
    - idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione.I locali adibiti a servizi igienici devono essere provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm.), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta areazione naturale o meccanica;
  - g) raccolta di rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.

*Art. 210*

**SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE A DOMICILIO DEL CONSUMATORE**

1. La somministrazione di alimenti e bevande al domicilio del consumatore è rilasciata alle condizioni seguenti:
  - a) presso il laboratorio attrezzato per la preparazione di base, la preparazione dei cibi per il consumo, deve essere effettuata in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/1980. Alle stesse disposizioni è soggetta la preparazione dei semilavorati per i quali il completamento della preparazione e l'assemblaggio avvengono negli ambienti prescelti dai consumatori interessati.
  - b) a domicilio del consumatore le operazioni estemporanee di preparazione e di cottura di prodotti alimentari, come pure il completamento della preparazione dei semilavorati, devono essere effettuati in appositi ambienti adiacenti a quelli di trattenimento, con l'impiego di idonee strutture e di impianti itineranti comunque rispondenti ai requisiti desumibili dalle disposizioni di cui al presente regolamento;
  - c) la disponibilità di idonea attrezzatura e di impianti itineranti è condizione essenziale per il rilascio della autorizzazione.

*Art. 211*

1. La produzione, preparazione, il confezionamento e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande presso le attività agrituristiche sono soggetti alle disposizioni di cui alla legge 30/04/62 n. 283 e successive modifiche ed integrazioni.
2. I requisiti igienico - sanitari e strutturali dei locali destinati allo svolgimento di tali attività sono quelli di cui all'art.186 del presente Regolamento.
3. Nella valutazione dei suddetti requisiti, così come previsto dall'art.10 della L.R. 17/10/94 N. 76, deve essere tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici. In particolare è consentito derogare ai limiti di altezza e di superficie aeroilluminante, purché vengano garantite condizioni strutturali ed igienico - sanitarie ritenute sufficienti dalle componenti UU.OO e SS. del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda U.S.L. .

*Art. 212*

**LABORATORIO PER LA PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI E BEVANDE - MIELE, OLIO, FORMAGGI, VINO, MARMELLATE, ETC.**

1. Fatte salve le limitazioni previste dalle norme vigenti in materia di attività agriturbistica, la produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande deve avvenire in laboratori aventi i requisiti minimi di cui all'art.186 del presente Regolamento. I laboratori devono essere destinati a tale uso esclusivo. Tuttavia, in rapporto al potenziale produttivo dell'attività, potrà essere consentito che i locali adibiti a:
  - deposito delle materie prime;
  - produzione, preparazione e confezionamento;
  - detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza. Altresì, nel caso in cui all'attività di cui sopra sia svolta esclusivamente dal titolare dell'azienda agricola e dai suoi familiari ed abbia limitato potenziale produttivo, potrà essere valutata la possibilità di deroga a quanto previsto ai punti 6 e 8 dell'articolo 186.
2. I suddetti laboratori dovranno essere dotati delle seguenti attrezzature:

- piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
  - armadietto per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
  - almeno un lavello a doppia vasca con erogazione di acqua potabile in forma diretta con comando non manuale;
  - scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile;
  - armadi e celle frigorifere in rapporto alla tipologia delle materie prime lavorate.
3. Nel caso in cui alla suddetta attività si associ l'assaggio e la degustazione dei prodotti, dovranno essere individuati locali o zone desinate al consumo degli alimenti dotati di una minima attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie ed il loro deposito; in alternativa potrà essere utilizzato materiale a perdere.
4. Agli ospiti che fruiscono delle attività di degustazione ed assaggio, dovranno essere messi a disposizione servizi igienici, secondo quanto previsto all'art.10, comma 10 della L.R. 76/94.

*Art. 213*

**PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PRESSO AZIENDE AGRITURISTICHE**

1. Fatte salve le limitazioni previste dalle norme vigenti in materia di attività agrituristica, la preparazione e somministrazione di pasti deve avvenire in locali aventi i requisiti minimi di cui all'art.186 e 198 del presente Regolamento. Non si applica quanto previsto dai punti 1d) e 1h) dello stesso art.198.
2. Nei casi particolari previsti dall'art.6 comma 1, punto d) della L.R. 76/94 (preparazione e somministrazione pasti ad esterni) valgono le norme generali per la ristorazione di cui all'art.198.
3. Tuttavia nel caso in cui la preparazione e somministrazione sia costituita da un limitato numero complessivo di pasti giornalieri e l'attività sia gestita esclusivamente dal titolare dell'azienda agricola e dai suoi familiari, potrà essere consentito l'uso della cucina familiare, purché adeguatamente dimensionata e provvista dei requisiti minimi di cui alla legge 283/62 e al D.P.R. 327/80.
4. La suddetta deroga potrà essere accordata solo nel caso in cui la cucina e il locale destinato al consumo dei pasti siano posti nello stesso edificio.
5. Potrà inoltre essere valutata la possibilità di deroga a quanto previsto ai punti 6 e 8 dell'art.186.
6. Per gli eventuali clienti esterni dovrà essere prevista la presenza di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo.

**CAPO V**

**ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO**

*Art. 214*

**NULLA OSTA SANITARIO PER VENDITA DI GENERI ALIMENTARI, ESCLUSE MACELLERIE E PESCHERIE**

1. Per ottenere il rilascio del nulla osta sanitario per la vendita di generi alimentari, escluse macelleria e pescheria, è necessario essere in possesso dei seguenti requisiti:
  - a) locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti, separati per genere e sollevati da terra di almeno 30 cm;

- b) uno spazio attrezzato, collegato con il locale di vendita, dotato di acqua potabile;
- c) nel caso di esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 400, questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

2. I centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere in possesso dei requisiti previsti per le singole attività presenti nei centri stessi.

3. La sede dell'esercizio deve inoltre garantire quanto segue:

1) Attrezzature

Tutte le attrezzature presenti ed utilizzate nei locali devono essere lavabili e disinfettabili ed in buono stato di manutenzione.

2) Banchi e vetrine

I banchi e le vetrine devono assicurare la costante conservazione alle temperature previste dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile.

3) Carta per confezionare alimenti

Per confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato dalla normativa vigente, che deve essere tenuta in appositi contenitori, al riparo da contaminazioni esterne.

4) Alimenti non confezionati

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine ma vendute sfuse devono essere munite di apposito cartello, come previsto dal Lgs 109/92. Per la distribuzione di questi prodotti, deve essere evitato il contatto con le mani del personale, mediante uso di idonei strumenti.

4. La vendita di prodotti ittici congelati allo stato sfuso deve essere effettuata nel rispetto delle norme di cui all'art.5 L.R. 21 dicembre 1992, n.58 e successive modifiche.

5. La vendita di carni in atmosfera modificata può essere effettuata purché siano presenti attrezzature refrigeranti di dimensioni proporzionate all'attività, lavabili e disinfettabili e dotate di termometro a lettura esterna. Tale attività necessita di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del R.D. 3298/28, art.29.

*Art. 215*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI**

1. L'autorizzazione sanitaria per laboratorio annesso ad esercizio di vendita di generi alimentari autorizza alla cottura dei legumi e verdure.
2. Il rilascio di detta autorizzazione è subordinato al possesso dei requisiti di cui all'art.186 nonché alla disponibilità di apposito locale dotato di:
  - a) lavello fornito di acqua potabile ad uso esclusivo, lavaggio verdure;
  - b) piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
  - c) spazio attrezzato per deposito materiale di pulizia;
  - d) attrezzature per l'esposizione dei prodotti che consenta una adeguata separazione tra i generi.

*Art. 216*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO DI GENERI DI GASTRONOMIA ANNESSO  
ALL'ESERCIZIO DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI**

1. L'autorizzazione sanitaria autorizza alla preparazione, escludendo la somministrazione, di tutti i prodotti la cui preparazione è consentita negli esercizi di ristorazione di cui all'articolo 198. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria, oltre quanto specificatamente previsto dal D.P.R. 327/80 ed all'art.186, sono necessari i seguenti requisiti:
  - a) requisiti previsti ai punti a), b), e), dell'art.198;
  - b) locale cucina comunicante con il negozio, con superficie minima di mq. 15;
  - c) reparto debitamente attrezzato per la conservazione delle pietanze alle temperature previste dall'art.31 del D.P.R. 327/80 e fatto salvo quanto previsto per i laboratori rientranti nel campo di applicazione del D.L.vo 30/12/92 n. 537.

*Art. 217*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DELLE CARNI**

1. Per ottenere l'autorizzazione sanitaria per la vendita di carni è necessario che nell'esercizio siano presenti i seguenti requisiti:
  - a) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti con angoli e spigoli arrotondati;
  - b) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm. al di sopra di scaffalature e/o uncinaie;
  - c) un locale o spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni: tale spazio deve essere separato dall'area di vendita al pubblico;
  - d) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate per garantire le idonee condizioni di conservazione delle carni distinte per: carni ovine, caprine e suine e per carni avicunicole di selvaggina;
  - e) lavello con erogazione a pedale o elettrica provvisto di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
  - f) l'eventuale pedana dietro il banco di vendita deve essere in materiale lavabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
  - g) non è consentita la vendita e la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.
2. E' necessario inoltre che l'esercizio possieda i requisiti indicati all'articolo del presente regolamento.

*Art. 218*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LABORATORIO ARTIGIANALE ANCHE ANNESSO AD ESERCIZIO DI  
MACELLERIA**

1. L'autorizzazione sanitaria per laboratorio artigianale annesso ad un esercizio di macelleria abilita alla produzione di tutti i prodotti alimentari a base di carne, che devono essere venduti esclusivamente al consumatore finale all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.
2. Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e subordinata al possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere titolari di macelleria al dettaglio (in caso di laboratorio annesso a macelleria).
- b) disporre di apposito locale, distinto e separato da quello di vendita, dotato di:
- lavello con acqua potabile calda e fredda, con rubinetti non azionabili manualmente e munito di erogatore di sapone ed asciugamani a perdere. Il lavello deve essere di dimensioni tali da consentire anche il lavaggio degli attrezzi e degli utensili;
  - locale o dispositivo per il deposito degli utensili;
  - locale o dispositivo per gli alimenti di cui non è autorizzata la vendita, ma che vengono utilizzati nelle preparazioni (aromi, verdure, pangrattato, ecc.);
  - dispositivo attrezzato e chiuso per il deposito del materiale di pulizia;
  - attrezzatura per il mantenimento delle materie prime non carnee.
- c) Attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati tali da consentire un'adequata separazione.
3. I prodotti destinati alla vendita, non confezionati o venduti previo frazionamento, devono essere muniti di apposito cartello, da applicarsi ai recipienti che li contengono, o nei compartimenti in cui sono esposti. Sul cartello devono essere riportate le indicazioni in cui al D.L. 109/92 ed in particolare:
- denominazione di vendita;
  - elenco degli ingredienti;
  - modalità di conservazione;
  - data di scadenza.
4. La domanda, volta ad ottenere l'autorizzazione sanitaria, deve essere corredata dai seguenti allegati:
- a) planimetria dei locali, in tre copie, firmata da tecnico abilitato iscritto all'albo professionale in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali. Nei casi di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, queste andranno specificate. Nella planimetria deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature e degli arredi in uso;
- b) relazione tecnica che evidenzia le caratteristiche dei locali, il tipo e la funzione delle attrezzature, i metodi di conservazione degli alimenti, il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque, il sistema di smaltimento dei rifiuti, il numero degli addetti. In caso di approvvigionamento idrico autonomo deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua in uso, rilasciata da non oltre 90 gg da parte della USL, Igiene Pubblica;
- c) piano di autocontrollo, con le indicazioni relative alle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, i rischi microbiologici e chimici, l'indicazione delle analisi e dei controlli nelle diverse fasi di produzione.
5. Per gli esercizi in cui è previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, deve essere presentato un disegno, ed una relazione, in tre copie, redatte da tecnico abilitato iscritto all'albo evidenziando le caratteristiche di funzionamento dell'impianto.

*Art. 219*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA VENDITA DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI,  
CONGELATI E SURGELATI**



- 1) 1. Per ottenere l'autorizzazione prevista dalle LL.RR. 21 dicembre 1992, n.58 "Norme in materia di vigilanza e controllo igienico, sanitario ed annonario dei prodotti ittici" e 30 dicembre 1993, n.105, è necessario che nell'esercizio, oltre ai requisiti generali indicati dell'articolo, sussistano anche i seguenti:
- a) le acque di lavaggio dei pavimenti devono essere convogliate in appositi pozzetti grigliati e sifonati;
  - b) piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale idoneo per venire a contatto con gli alimenti, lavabile e disinfettabile.

## CAPO VI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI

### *Art. 220*

#### **REQUISITI IGIENICO - SANITARI RICHIESTI PER LA VENDITA E LA SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Le aree da dare in concessione per essere utilizzate per un periodo di tempo pluriennale, quotidianamente, durante tutta la settimana (aree di tipo A), oppure soltanto in uno o più giorni della settimana (aree di tipo B) devono essere:
- a) pavimentate, strutturate in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;
  - b) dotato nel caso in cui l'attività commerciale si svolga in modo continuativo, di servizi igienici per il personale addetto, costituiti da gabinetto dotato di acqua corrente, lavabi con erogatore di acqua non azionabile a mano o a gomito, ovvero con mezzi azionabili automaticamente o a pedale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso. Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici rapportati al flusso dell'utenza.
  - c) dotate, ove necessario, di allacciamento elettrico e idrico;
  - d) dotate di scarichi fognari per la raccolta delle acque reflue;
  - e) dotate di attrezzature per la raccolta di rifiuti solidi urbani in conformità alle disposizioni vigenti.

### *Art. 221*

#### **PUNTI CRITICI**

1. Il titolare dell'attività commerciale deve individuare ogni processo, fase o operazione che può rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:
- analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;

- individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compresi quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;
- decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;
- riesame periodico, e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

Gli addetti alla manipolazione e vendita devono curare particolarmente la propria igiene personale e indossare indumenti adeguati e puliti.

2. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati e/o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.

#### *Art. 222*

### **CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE FISSE**

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari e bevande su area pubblica per strutture fisse, si intendono chioschi o box e comunque banchi con superficie senza soluzione di continuità prefabbricati o in muratura o in materiali compositi che occupano permanentemente l'area adibita a mercato;
2. Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:
  - a) strutture opportunamente coibentate, ben areate, costruite in muratura, metalli, materiali plastici e altri materiali similari, secondo criteri che consentano un'adeguata pulizia e disinfezione ed un'adeguata prassi igienica, nonché evitino l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti con sostanze e microrganismi estranei. Le pareti ed i pavimenti dei locali dovranno essere rivestiti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e senza soluzione di continuità in modo da consentire l'arrotondamento degli angoli e degli spigoli di connessione delle pareti e del pavimento. L'uso di pedane interna è consentito se costruite in materiale lavabile e disinfettabile;
  - b) Banchi di vendita rispondenti ai requisiti tecnico - costruttivi razionali sotto il profilo igienico - sanitario in relazione ai tipi di alimenti commerciati indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 5 del Decreto Ministeriale 4 agosto 1988, n. 375, e banchi di esposizione, mostre, utensili, apparecchiature, attrezzature, destinati a venire a contatto con gli alimenti, costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, conformi alle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n.777, al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108, e ai relativi decreti di attuazione. I banchi di vendita devono essere muniti di un rialzo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori, escluso che per i prodotti ortofrutticoli;
  - c) adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni esterne;
  - d) contenitori di rifiuti da porre in uno apposito spazio.
3. Le strutture di cui al comma 1 devono poter disporre di servizi igienici e di acqua per le operazioni di pulizia.

4. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili - esclusi i prodotti ortofrutticoli freschi è richiesto, fatte salve le prescrizioni particolari di cui all'art.225.
- a) l'allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo;
  - b) l'allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile idonea al consumo umano;
  - c) appositi impianti frigoriferi di deposito - celle o armadi - e di distribuzione, adeguati alla capacità commerciale interessata, ed in grado di assicurare le temperature prescritte per i diversi alimenti, nonché il continuo mantenimento della catena del freddo;
  - d) le strutture di cui al presente articolo possono essere autorizzate al commercio di carni fresche di ogni specie animale, ittiche comprese, solo nel caso in cui ricorrano i requisiti di cui all'art.22, comma5, del decreto ministeriale n. 248 del 1993.
5. Sono fatte le prescrizioni particolari di cui all'art.225.

*Art.223*

**CARATTERISTICHE DEI VEICOLI**

1. Il commercio su aree pubbliche di prodotti alimentari può essere esercitato con l'uso di veicoli aventi le seguenti caratteristiche:
- a) struttura tecnica adeguata, con vano interno di altezza non inferiore ml. 2 e con rialzo da terra (compreso il piano di appoggiopacchi) non inferiore a ml. 1,30, realizzata con materiali resistenti ed inalterabili, con pareti a tetto opportunamente coibentate a mezzo di idonei materiali isotermitici, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di trasporto, conservazione e protezione dei prodotti alimentari;
  - b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva delle parti dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente rimaste totalmente esposte;
  - c) banchi fissi a spostamento (automatico o meno) orizzontale o inclinato, utensili, apparecchiature, ed impianti - conformi per requisiti a quelli all'art.222 comma 2, lettera b) del presente regolamento - atti in ogni caso alla conservazione, protezione e distribuzione igienica degli alimenti e bevande appartenenti al settore merceologico prescelto riferito alle tabelle di cui all'allegato 5 dell'art.12 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n.375.
  - d) adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto comunale oppure apposito serbatoio per la riserva di acqua potabile con erogazione calda e fredda, di capacità adeguata per assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico prescelto;
  - e) apposito serbatoio per le acque di scarico a circuito chiuso - di capacità adeguata alle esigenze igieniche desumibili del settore merceologico attivato - munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime;
  - f) settore protetto e ben separato del settore alimenti per la collocazione di sacco di plastica a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi;
  - g) impianto di erogazione autonoma di energia elettrica in grado di consentire lo svolgimento delle operazioni di somministrazione ed il funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;
  - h) i gruppi motocondensanti necessari al funzionamento dei frigoriferi o dei banchi di esposizione devono essere alloggiati in modo tale da permettere l'espulsione all'esterno dell'aria attraverso i condensatori per il necessario funzionamento;

- i) qualora il veicolo, interamente furgonato, sia destinato al trasporto di alimenti deperibili da mantenere a regime di temperatura controllata secondo la normativa vigente, quali prodotti surgelati, refrigerati o congelati, questo deve essere munito di generatore autonomo con caratteristiche di potenza adeguate al funzionamento delle attrezzature di conservazione regolate dalle norme A.T.P.;
- l) sono fatte salve in quanto applicabili le disposizioni di cui all'art.225.
2. I veicoli immatricolati in uno Stato dell'UE o in uno dei Paesi contraenti all'accordo sullo Stato Economico Europeo, all'atto di ingresso nel territorio nazionale mantengono le caratteristiche previste dalla normativa vigente nei Paesi di origine, ove difformi da quelle recate dalla presente ordinanza.
  3. I veicoli di cui al comma 1, devono essere periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione previsti in materia.
  4. I prodotti alimentari devono essere collocati nei veicoli in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

*Art. 224*

**CARATTERISTICHE DEI BANCHI RIMOVIBILI**

1. Ai fini del presente regolamento, per banchi rimovibili si intendono le attrezzature smontabili, in materiali plastici, metallici e altri materiali simili opportunamente trattati.
2. Per tali strutture sono richiesti i seguenti requisiti:
  - a) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, conformi ai requisiti di cui all'art.222 comma 2, lettera b) del presente regolamento;
  - b) banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
3. Le disposizioni di cui al secondo comma non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, che comunque devono essere tenuti in idonei contenitori conformi ai requisiti di cui all'art. comma 2, lettera b), né ai prodotti alimentari non deperibili conservati e comunque preparati e confezionati e gli altri prodotti alimentari non deperibili indicati nella tabella merceologica n. VI di cui all'allegato 5 del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375, ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene.
4. La commercializzazione dei prodotti della pesca e di molluschi bivalvi vivi è consentita su tali strutture nel rispetto delle disposizioni di cui all'art.22, del decreto ministeriale 4 giugno 1993, n. 248 e dei requisiti di cui al successivo art.225, rispettivamente commi 3 e 4.
5. Tali strutture non possono essere destinate alla commercializzazione di carni fresche e loro preparazione.
6. Tali strutture non possono essere destinate, altresì, alla vendita di prodotti deperibili, a meno che non siano dotate di strumentazioni idonee per il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

*Art. 225*

**PRESCRIZIONI PARTICOLARI**

1. La vendita su aree pubbliche di carni fresche, carni macinate, preparazione di carne e prodotti a base di carne non confezionati è subordinata al rispetto delle norme vigenti e delle seguenti condizioni:
  - a) autorizzazione prescritta dall'art.29 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;

- b) banchi di esposizione provvisti di comparti separati per le carni avicunicole, per i prodotti di salumeria e per i prodotti pronti a cuocere di cui all'art.57, comma 4, del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375;
- c) divieto di procedere al disosso delle carni nonché alla produzione di preparazioni di carni o di preparazioni di prodotti della pesca;
- d) adeguate strutture frigorifere per la conservazione e distribuzione in regime di temperatura controllata.

2. Per la vendita su aree pubbliche di prodotti a base di carne allo stato di precotti si osservano le disposizioni di cui al decreto ministeriale del 4 agosto 1988, n. 375, ed in particolare, sono richiesti:

- a) piano di cottura, inclusa la frittura, forno o girarrosto a cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo in acciaio inox a tenuta stagna;
- b) banco di armadi o vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura tra 60° e 65° C;
- c) banco di armadio o vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi per la relativa conservazione, in attesa della vendita, alla temperatura massima di 4° C.

3. La vendita su aree pubbliche di prodotti della pesca è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

- d) apparecchi per la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo, idonei per la conservazione anche attraverso l'impiego di ghiaccio prodotto con acqua potabile idonea al consumo umano ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n.236;
- e) banchi in materiale impermeabile, inalterabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti secondo criteri atti a consentire, anche attraverso particolari dispositivi, lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nel sistema delle acque reflue e conformi di cui all'art.222 comma 2, lettera b) del presente regolamento;
- f) il controllo della temperatura prevista dalla normativa vigente deve essere assicurato per tutta la durata della vendita.

4. La vendita su aree pubbliche di molluschi bivalvi vivi è subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:

- g) banchi di esposizione in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, privi di soluzione di continuità muniti di:
  - dispositivi atti a raccogliere l'acqua intervalvare dei molluschi eduli;
  - dispositivi che mettano la merce al riparo da ogni eventuale insudiciamento o da contatti o manipolazioni del pubblico;
  - di impianto refrigerante che assicuri il mantenimento delle temperature prescritte;
- h) apposite celle o almeno appositi comparti per il deposito di molluschi.

#### *Art. 226*

#### **ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art.1 del decreto ministeriale 4 giugno 1993, n. 248, è consentita in presenza dei seguenti requisiti:

- a) apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti di cui all'ultimo comma dell'art.28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327, autorizzati dall'art.25 comma 2, lettera c, del medesimo decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, oppure - nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni - la sola attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento.

- b) la preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione;
  - c) locali di consumo ben areati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico - sanitario;
  - d) locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero;
  - e) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiatura frigorifera e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso, i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
  - f) adeguata erogazione di acqua potabile idonea al consumo umano conforme ai requisiti prescritti dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
  - g) servizi igienici costituiti da:
    - gabinetto dotato di acqua corrente in quantità sufficiente, fornito di vaso a caduta;
    - lavabi ad acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non azionabili a mano o a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;
  - a) idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. I locali adibiti a servizi igienici sono provvisti di pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile (le pareti fino all'altezza di 180 cm.), facilmente lavabili e disinfettabili, nonché di sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;
  - i) raccolta dei rifiuti in bidoni con sacco, chiudibili, sistemati in locale o settore idoneo o in un'area opportunamente separata per essere rimossi ed allontanati al più presto. Il locale, il settore, l'area debbono essere dotati di sistemi di protezione atti ad impedire l'accesso di insetti o altri animali nocivi.
2. Qualora l'attività non sia effettuata in locali di consumo o aree di ristorazione, sono richiesti i requisiti generici di cui agli artt. 169 e 170, nonché, per le attività di somministrazione di sole bevande espresso, infusi, latte, frullati, preparati con le strutture di banco ed alimenti pronti per il consumo preparati in laboratori esterni e per le attività che effettuano anche operazioni di preparazione di alimenti composti quali tramezzini, tartine ed altri prodotti farciti analoghi o anche trattamenti di riscaldamento e di cottura dei cibi, sono richieste rispettivamente le seguenti caratteristiche:
- a) una adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili. Sono necessari a tal fine idonei sistemi di detersione, lavaggio e risciacquo, nei lavelli di banco o in appositi lavelli separati, di numero e dimensioni adeguati alla attività commerciale in atto, oppure

- mediante l'impiego di lavastoviglie che assicurino un ciclo automatico completo. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente disinfettabile e lavabile, ed al riparo da contaminazioni esterne;
- b) appositi settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione di alimenti composti, di riscaldamento e di cottura di cibi, strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.
3. Per l'attività di somministrazione di prodotti a base di carne allo stato di precotti di cui all'art.57, comma 4, del decreto ministeriale del 5 ottobre 1981, n.375, sono richiesti i requisiti di cui all'art.172, comma 2.
4. Si prescinde dall'obbligo delle lavastoviglie a ciclo automatico completo qualora siano utilizzate stoviglie in materiale consentito o non più utilizzabile (a perdere).

## CAPO VII DEPOSITI ALL'INGROSSO

### *Art. 227*

#### **REQUISITI DEI LOCALI DEI DEPOSITI ALL' INGROSSO**

1. I locali destinati a deposito all'ingrosso, oltre a quanto previsto dall'articolo 186, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:
- avere soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni alle merci depositate;
  - essere asciutti e ben ventilati. L'areazione deve essere garantita per mezzo di aperture finestrate o con impianti di areazione forzata;

- le aperture verso l'esterno devono essere a perfetta chiusura e dotate di idonei mezzi per la lotta agli insetti e roditori;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, fino ad una altezza di metri 2 ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch' essi di materiale lavabile;

2. Nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando a pedale od elettrico con acqua calda e fredda.

3. Per l'attività di cui al comma 1 non possono essere utilizzati locali adibiti ad abitazione civile, né strutture con destinazione urbanistica in contrasto con l'attività di depositi di sostanze alimentari.

4. In relazione alla caratteristiche dei prodotti in deposito, possono essere prescritti pozzetti sifonati, per consentire le operazioni di lavaggio, fatto salvo quanto previsto dalle norme comunitarie per i depositi di carne e prodotti ittici.

*Art. 228*

**DIVIETO DI MOVIMENTO VEICOLI ALL'INTERNO DEI DEPOSITI**

1. In tutti i depositi di prodotti alimentari è vietato, all'interno dei locali, l'uso di veicoli azionati da motori alimentati con carburante o con qualsiasi altro tipo di combustibile comunque denominato o composto.

**CAPO VIII**

**MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

*Art. 229*

**MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Idoneità igienico - sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere**

1. Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare, alle medesime, un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze stesse degli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

2. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

3. E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano



comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

*Art. 230*

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA DEI MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO TERRESTRE**

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo dei veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

2. La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione è determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo, risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

*Art. 231*

**PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI PER I MEZZI DI TRASPORTO**

1. Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui al precedente articolo devono contenere:

- a) cognome, nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa, codice fiscale - partita I.V.A.;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;
- d) l'indicazione dei luoghi ove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dello stesso.

2. La domanda deve essere corredata da una dichiarazione delle ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge vigente.

*Art. 232*

**VALIDITA' DELLE AUTORIZZAZIONI SANITARIE**

1. L'autorizzazione, rilasciata ai sensi del precedente art. 228, è valida per due anni dalla data del rilascio.

2. L'Autorità sanitaria annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

*Art. 233*

**MANTENIMENTO DELL'IDONEITA' IGIENICO - SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO**

1. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art.226 e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.
2. L'Autorità sanitaria, ove accerti a mezzo degli organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediata revoca dell'autorizzazione stessa.

*Art. 234*

**REQUISITI DELLE CISTERNE E DEI CONTENITORI, DEI MEZZI DI TRASPORTO CARNI E PRODOTTI ITTICI**

1. Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di prodotti alimentari devono avere i requisiti indicati dall'art.48 del DPR 327/1980. Quelli destinati al trasporto carni e prodotti ittici, i requisiti di cui all'art.49 del DPR 327/1980.
2. Per i veicoli e contenitori impiegati per trasporti di sostanze alimentari, immatricolati all'estero, si applica l'art.50 del DPR 327/1980.

## CAPO IX SOMMINISTRAZIONE IN OCCASIONE DI FIERE, SAGRE ED ALTRE RIUNIONI STAORDINARIE DI PERSONE

### *Art. 235*

#### **AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE E SIMILI**

1. L'autorizzazione sanitaria per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, sagre ed altre riunioni occasionali di persone, è rilasciata dal Sindaco in seguito a domanda presentata al Comune almeno 15 giorni prima dell'inizio. Nella domanda devono essere specificate:

- le generalità della persona legalmente responsabile della manifestazione;
- l'ubicazione, la durata, il numero di persone impiegate per la manifestazione;
- il tipo di attività svolta in rapporto alla preparazione e somministrazione di alimenti (materie prime utilizzate, pietanze preparate, ecc.).

Il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla preparazione e/o somministrazione, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria.

#### **Requisiti dell'area**

- Deve essere disponibile, per la lavorazione e la distribuzione, acqua potabile proveniente dal pubblico acquedotto. Il ricorso a fonti di approvvigionamento autonomo è consentito nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 236/88 e segg.. Qualora si ricorra alla distribuzione di acqua potabile tramite cisterna, questa dovrà essere preventivamente autorizzata.
- I rifiuti provenienti dalla lavorazione e distribuzione debbono essere raccolti in appositi contenitori chiusi. Sull'intera superficie occupata dalla festa deve essere garantita la disponibilità di idonei contenitori per i rifiuti.
- Tutte le acque di scarico devono essere recapitate in fognatura dinamica o in altro sistema di smaltimento conforme alla normativa vigente (L.R. 5/86) debitamente documentato.
- Gli olii di frittura devono essere conferiti a ditta autorizzata per lo smaltimento finale.
- Deve essere disponibile almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di erogatore non manuale dell'acqua, di distributore di sapone liquido e asciugamani monouso. Tale servizio deve essere dotato di areazione naturale o meccanica e deve avere pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile.

- Devono essere disponibili servizi igienici per il pubblico, dotati di areazione naturale o meccanica, con pareti e pavimenti rivestiti in materiale lavabile. Questi servizi devono essere dotati di lavandini.

### **Preparazione alimenti**

Deve esistere un **locale** destinato esclusivamente a tale scopo dotato dei seguenti requisiti:

- superficie minima mq. 20, altezza minima mt.2,40;
- illuminazione ed areazione proporzionate alle dimensioni del locale;
- aperture protette da reti a maglia fitta ed altri sistemi di eliminazione degli insetti;
- pavimento uniforme, lavabile ed impermeabile;
- pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di mt.2;

Sono ammesse tre pareti fisse e la quarta rimovibile in tutto o in parte anche coincidente con il banco di sporzionamento. Dovrà comunque essere garantita la completa chiusura nel periodo di non utilizzo.

### **Devono essere predisposte le seguenti attrezzature minime:**

- piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile;
- scaffalature in materiale lavabile per la conservazione di stoviglie e utensili;
- apparecchiature per la cottura degli alimenti ubicate o attrezzate in modo tale da garantire la dispersione all'esterno dei vapori e fumi. Nel caso di utilizzo di griglie comunque alimentate, le stesse possono essere collocate all'esterno del locale purché adeguatamente protette dagli agenti atmosferici ed inquinanti;
- lavelli per il lavaggio alimenti;
- lavelli per il lavaggio di stoviglie ed utensili distinti dai precedenti;
- eventuali frigoriferi per la conservazione degli alimenti di pronto impiego, separati per genere anche attraverso l'impiego di contenitori in materiale idoneo.

Il lavaggio delle stoviglie e degli utensili può essere collocato anche in ambiente attiguo a quello di preparazione purché dotato delle stesse caratteristiche strutturali.

### **Conservazione alimenti**

Deve esistere un **locale** destinato esclusivamente a tale scopo, dotato dei seguenti requisiti:

- superficie in rapporto alla quantità e ai tipi degli alimenti da conservare;
- altezza minima mt.2,40;
- illuminazione ed areazione naturale e/o artificiale;
- aperture protette da reti a maglia fitta;
- pavimento uniforme, lavabile ed impermeabile;
- pareti ben connesse.

Le **attrezzature** dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione e la separazione tra le diverse tipologie di alimenti, in particolare devono essere disposti frigoriferi con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- carni;

- carni avicunicole;
- pesce;
- formaggi;
- verdure;
- paste alimentari fresche.

L'entità e le caratteristiche di tali attrezzature verranno stabilite al momento del nulla - osta, in relazione al tipo e alla durata della manifestazione. L'eventuale utilizzo di prodotti ittici freschi deve essere preventivamente autorizzato dal Servizio Veterinario.

Tutti gli alimenti, materie prime e prodotti finiti, devono essere mantenuti nel rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti. In particolare i cibi cotti devono essere conservati secondo quanto previsto dall'art.31 D.P.R. 327/88.

I prodotti e gli strumenti di pulizia devono essere conservati separatamente dagli alimenti.

### **Somministrazione alimenti**

- Il banco di somministrazione dei cibi preparati deve essere in materiale lavabile posto sotto idonea copertura e su pavimento lavabile;
- I bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso; devono essere tenuti al riparo da eventuali insudiciamenti;
- E' consentito l'impiego di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio, dotata di acqua potabile corrente.

## CAPO X DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

### *Art. 236* **NORME DI RINVIO**

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento si fa riferimento a tutte le norme, anche comunitarie in quanto recepite ed applicabili, vigenti in materia.

2. Per quanto riguarda l'igiene del lavoro si fa riferimento al DPR 303/1956 e successive modifiche ed integrazioni.

3. La normativa relativa al commercio su aree pubbliche entrerà in vigore secondo quanto disposto dall'ord. del Ministero della Sanità del 28/08/1996.

*Art. 237*

**ABROGAZIONE DI NORME**

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia tutte le norme e disposizioni contenute in regolamenti od in altri atti di questa civica amministrazione che contrastino o siano comunque incompatibili con quelle contenute nel presente regolamento.

*Art. 238*

**ADEGUAMENTO ALLA NORMATIVA PREVISTA NEL REGOLAMENTO DEGLI ESERCIZI GIA' IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

1. Fatto salvo il rispetto della vigente normativa in materia, i titolari di stabilimenti, laboratori o depositi, esercizi commerciali e pubblici ed attività in genere oggetto del presente regolamento, già in corso di esercizio, che abbiano necessità di adeguarsi alle prescrizioni contenute nel Regolamento stesso, devono darne comunicazione scritta inderogabilmente entro il 31.03.1999, indicando gli adeguamenti necessari per la regolarizzazione dell'attività e contestualmente il periodo di tempo occorrente per effettuarli. Tale periodo non può essere superiore a trenta mesi per gli adeguamenti strutturali ed a sei mesi per quelli non strutturali, a partire dal 01.01.1999. Ove esistano impossibilità tecniche di adeguamento, per particolari aspetti strutturali (altezze, superfici, ecc.) o per la presenza di vincoli edilizi e/o urbanistici, la comunicazione dovrà contenere la descrizione di tali impossibilità o vincoli e la relativa documentazione. In questi casi il titolare dovrà comunicare la predisposizione di soluzioni di tipo impiantistico tali da garantire comunque i necessari requisiti igienico-sanitari. Il Comune provvede alla verifica dei vincoli e delle impossibilità e acquisisce delle soluzioni di tipo impiantistico proposte. Il Comune provvede a trasmettere agli organi di controllo l'elenco dei titolari che non hanno provveduto ad alcuna comunicazione.

*Art. 239*

**INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI**

1. I titolari dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande disciplinata dal presente regolamento devono individuare, entro 12 mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, nelle loro attività ogni processo, fase o operazione di preparazione e somministrazione che potrebbe rivelarsi critico per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano predisposte, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici:

- analisi dei potenziali rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle attività di somministrazione;

- individuazione, durante tale attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza degli alimenti e delle bevande (punti critici) compreso quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;
- decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;
- riesame periodico, e in occasione di ogni variazione della tipologia di attività, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

*Art. 240*

**ADEGUAMENTO ALLE NUOVE NORME IGIENICO- SANITARIE DI ESERCIZI GIÀ OPERANTI SENZA OBBLIGO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

1. Gli esercenti le attività di somministrazione, già operanti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, i quali, anteriormente a tale data, non erano soggetti ad autorizzazione sanitaria, possono continuare l'attività purché provvedano all'inoltro della richiesta di autorizzazione entro 120 giorni dalla suddetta data.
2. Qualora le attività di cui al comma precedente non siano in regola con le prescrizioni del presente regolamento, gli interessati sono tenuti ad operare secondo le procedure di cui al comma 1 dell'art.239. Si applicano le disposizioni di cui ai commi 2, 3 e 4 del medesimo articolo.

## **TITOLO IV**

### ***MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI***

#### **CAPO I**

#### **MISURE GENERALI CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO**

*Art. 241*

**OBBLIGHI DEI MEDICI PER LE MALATTIE INFETTIVE**

1. A termine degli artt.256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934, n. 1265, tutti i medici chirurghi, iscritti nell'elenco degli esercenti arti sanitarie nel Comune, sono tenuti a prestare l'opera loro per prevenire e combattere la diffusione delle malattie infettive. Lo stesso obbligo incombe a medici e chirurghi, iscritti nel relativo albo che venissero destinati dal Prefetto o dal Ministero a prestare servizio nel Comune durante una epidemia. Al termine dell'art.258 dello stesso T.U delle Leggi Sanitarie in caso di manifestazioni di malattie infettive di carattere

epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, dalle quali venga richiesto dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

*Art. 242*

**DENUNCIA DI MALATTIE INFETTIVE**

1. Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune un malattia infettiva o sospetta d'esserlo, deve farne immediata denuncia al Sindaco o all'Ufficiale Sanitario.
2. Oltre ai medici hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegio, di educatori, di istituti di ricovero, di asili notturni o di opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie, o altri stabilimenti destinati alla produzione ed al consumo del latte alimentare e dei gelati.

*Art. 243*

**MALATTIE SOGGETTE A DENUNCIA**

1. Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive ed diffuse:
  - a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale, e forme dermatifiche simili, vaiolo e vaioloide, alastrimi, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide e infezioni da paratifi, enterite coleriforme, (cholera nostras), dissenteria bacillare, dissenteria anebica ed anebiasia, brucellosi (febbre ondulante), reumatismo poliarticolare acuto, infezioni puerperale, difterite, per - tosse, meningite cerebrospinale, influenza, poliomielite, encefalite letargica psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi, ittero - infettiva, malaria, pustola maligna, movra dell'uomo, rabbia dell'uomo, e morsicatura dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmo, blenorea dei neonati, sifilide da baliatico;
  - b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi;
  - c) malattie veneree, tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
  - d) vulvovaginiti;
  - e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;
  - f) tigna scabbia;
  - g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni.

*Art. 244*

**CASI IN CUI SI DEVE PROCEDERE ALLA DENUNCIA DA MALATTIA INFETTIVA DIFFUSA**

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna malattia infettiva e diffusa specificata al presente articolo, nei casi appresso indicati:

- per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera a) in tutti i casi specificati e sospetti;
- per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera b) solo nei casi di tubercolosi accertati nelle persone comprese nella tutela assicurativa in virtù delle disposizioni in vigore concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nelle persone addette alle vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande; del personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nelle persone addette ai servizi domestici e all'assistenza dell'infanzia e nelle balie;



negli ospedali civili e militari; nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico - chirurgica - ostetricia quali ambulatori dispensari, asili nido ecc.; nei locali di meretricio e delle meretrici soggette a vigilanza, nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; oltre alla denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamenti di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o di altri istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso;

- 1) per le malattie infettive e diffuse specialmente nella lettera c): nei casi accertati negli ospedali civili militari e nelle case di cura; negli istituti di cura e di assistenza medico - chirurgica od ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.; negli ospizi o asili di mendicITÀ e negli istituti di ricovero in genere; negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; nelle persone degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;
- 2) per le malattie infettive e diffuse specialmente alla lettera d), nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;
- 3) per le malattie infettive e diffuse specialmente alla lettera e), nei casi accertati nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza;
- 4) per le malattie infettive e diffuse specialmente alla lettera f), nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche; le scuole primarie, le medie e le istituzioni ad esse assimilate ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione; negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli ospedali o asili di mendicITÀ e negli istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quelli addetti ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; nei locali di meretricio e nelle meretrici soggette a vigilanza; negli opifici e cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo; in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

*Art. 245*

**MALATTIE INFETTIVE NELLE SCUOLE**

1. Agli effetti del Regolamento 09/10/21, n. 1931 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie oltre quelle elencate nell'art.243 del presente Regolamento, che si riscontrano nelle persone che a qualunque titolo frequentano asili infantili, scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto di istruzione sia pubblica che privata:

- a) erisipela;
- b) rosolia;
- c) stati impedingionidi della cute;
- d) pediculosi;
- e) qualunque altra manifestazione di malattia infettiva che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

*Art. 246*

**MODULI PER LE DENUNCIE**

1. Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai Medici dal Municipio e devono essere trasmesse con la massima sollecitudine all'Ufficio Municipale d'Igiene.
2. Qualora ne venga fatta richiesta, l'ufficio comunale rilascerà apposita ricevuta della ricevuta data.
3. Nella denuncia deve essere indicato:
  - a) il nome e cognome, la paternità, l'età, abitazione e provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno cui cominciò la malattia;
  - b) la diagnosi della malattia;
  - c) se il malato frequenta la scuola, se è operaio in opifici, in cantieri, e vive in collettività, le indicazioni ed osservazioni che possono essere utile norma all'ufficio sanitario per l'azione profilattica;
  - d) tutto ciò che il medico ha fatto per prevenire la diffusione della malattia. Se trattasi di vaiolo o varicella deve indicare se l'ammalato fu già vaccinato o rivaccinato contro il vaiolo, con quale esito, se porta cicatrici dove e quante, se trattasi di tifoide o di difterite deve indicare se e quando l'ammalato e i coabitanti subirono un processo vaccinale. Possibilmente indicherà pure la natura del trattamento immunizzante (vaccinazione per via orale e sottocutanea e vaccinazione con anatossina per via ipodermica). Il medico è obbligato a fare immediata comunicazione all'Ufficiale Sanitario o del ricovero dell'infetto in uno ospedale o del cambiamento di abitazione fatto dall'infermo durante la malattia.

*Art. 247*

**CONSIGLI DEL MEDICO PER CASI DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE**

1. Il medico curante che ha osservato un caso di malattia infettiva, diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi sopraindicati deve dare alle persone che assistano od avvicinano l'infermo le istruzioni, necessarie a prendere egli stesso tutte le precauzioni consigliate dalla scienza per evitare la propagazione del contagio.
2. Quando l'isolamento domiciliare non risultasse atto ad assicurare la migliore difesa contro il propagarsi della infezione, il medico stesso dovrà sollecitare il ricovero dell'ammalato nell'ospedale (reparto isolamento). Quando comunque risulti che l'isolamento a domicilio non viene osservato o non è conveniente, l'autorità sanitaria comunale dovrà provvedere, occorrendo, con speciale ordinanza, perché l'isolamento sia assicurato col trasporto dell'infermo all'ospedale (reparto isolamento).

*Art. 248*

**PROVEDIMENTI CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE**

1. Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva, l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o far eseguire speciali visite e ricerche, e di ordinare l'applicazione di quelle misure profilattiche che possono essere del caso.
2. Sono considerate d'obbligo: l'isolamento del malato, di massima al reparto apposito e delle persone che l'assistono, la pulitura, durante la malattia, dei pavimenti e dei mobili con sostanze disinfettanti; la distribuzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere; la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi, degli oggetti d'uso esposti ad essere contagiati e degli ambienti; le vaccinazioni profilattiche nelle malattie in cui sono indicate; allontanamento degli infermi e conviventi dalla collettività di qualunque specie, ambienti di lavoro, scuole pubbliche e private, negozi di alimentari bevande e simili.

*Art. 249*

**ESAME BATTERIOLOGICO**

1. Nei casi di malattie infettive e diffusive elencate nel presente Regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dello scovolamento faringeo, del liquido cefalo rachidiano, degli essudati ecc. Dell'ammalato, i medici, esercenti nel Comune che assistono essi ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine di laboratorio dando notizie sia della data di invio di detti materiali, sia del risultato delle indagini all'Ufficio d'Igiene.

*Art. 250*

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio insindacabile dell'Autorità Sanitaria Comunale.

1. A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti, la disinfezione si estende a tutta l'abitazione ed alla sola camera dell'ammalato, e a giudizio dell'Ufficiale Sanitario possono essere ingiunte le raschiature e le imbiancature degli ambienti suddetti.
2. Le disinfezioni sono eseguite a domicilio, per gli ambienti, gli oggetti non trasportabili e i prodotti morbosi, nella stazione di disinfezione per gli oggetti trasportabili e specialmente per le biancherie e gli effetti lettereschi di uso domestico.
3. Le disinfezioni d'ufficio vengono eseguite gratuitamente per cura e sotto la direzione dell'ufficio d'igiene.
4. E' permesso agli interessati di eseguire le disinfezioni, a proprie spese e sotto la sorveglianza dell'ufficio d'igiene, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudichi di poterlo concedere.
5. A cura dello stesso personale potrà essere affisso, specialmente per le malattie di maggior rilievo, alla porta dell'appartamento o della casa infetta, un cartellino indicante la malattia contagiosa, il divieto a chiunque di entrare nell'appartamento per esistenza di pericolo di contrarre la malattia stessa.

*Art. 251*

**DISINFETTORI**

1. I disinfettori eseguono le disinfezioni, sia domiciliari sia allo stabilimento di disinfezione, loro ordinate dall'Ufficiale Sanitario ritirando a domicilio degli infermi la biancheria e gli oggetti da disinfettare e restituendoli disinfettati, previa elencazione della merce.
2. Essi coadiuvano la pratica delle vaccinazioni sia nelle sessioni pubbliche che al domicilio, nei casi di malattie contagiose, coadiuvano altresì il servizio di lotta contro le mosche, specialmente nei casi di infezioni intestinali o di notevole trasmissione attraverso le mosche, eseguono, occorrendo, il piantonamento al domicilio dell'ammalato, cooperano a tutti i provvedimenti di profilassi generali e speciali loro ordinati dall'Ufficiale Sanitario, mantengono infine con la più scrupolosa cura e pulizia gli ambienti ed il materiale in dotazione al servizio.
3. I disinfettori vengono diretti da un sorvegliante che, munito di patente di conducente caldaie a vapore e di conducente di autoveicoli di 2° grado, custodisce i locali, impianti fissi e mobili, tiene tutta la registrazione, la contabilità e la corrispondenza, riferendo di ogni fatto al Direttore dell'Ufficio d'Igiene. Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel Regolamento Organico del Comune, in quello per il personale dell'Ufficio d'Igiene; nonché tutte le altre eventuali disposizioni di legge e locali che possono contenerli.

*Art. 252*

**DIVIETO DI ALLOGGIARE IN LOCALI NON DISINFETTATI**

1. I proprietari di case, alloggi, alberghi, convitti ecc., non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificate malattie infettive, se prima non siano state eseguite dall'Ufficio Comunale d'Igiene le disinfezioni prescritte e tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crede opportuno di ordinare nei singoli casi.

*Art. 253*

**TRASPORTO DEGLI INFERMI PER MALATTIE INFETTIVE**

1. Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati e autorizzati.
2. Se eventualmente per urgenza o necessità il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modi stabiliti dall'Ufficio d'Igiene.
3. Resta comunque obbligatoria, per ogni ambulanza, o vettura o carro funebre, la disinfezione appena effettuato il trasporto del malato o del morto per malattia contagiosa.

*Art. 254*

**BIANCHERIA DEGLI INFERMI PER MALATTIA INFETTIVA**

1. E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiari ed oggetti prima che siano disinfettati.
2. E' pure proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiti, effetti, lettere ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive. Tali biancherie durante la malattia devono essere rinvoltate in panni bagnati in soluzioni antisettiche e tenute a disposizione dell'Ufficio d'Igiene. Comunque tali biancherie saranno bagnate con soluzioni di sublimato al 3% e raccolte in sacchi di tela impermeabile. Le biancherie di morti per malattie contagiose non potranno essere vendute; particolare sorveglianza sarà fatta sulle aziende che avranno una stanza speciale per tale raccolta e che avranno per ogni partita la dichiarazione di provenienza della biancheria e la prova dell'avvenuta disinfezione. E' proibito introdurre nel Comune, vendere o tenere per vendere, abiti vecchi, effetti lettereci, mobili e simili già usati senza che prima siano stati puliti o disinfettati.
3. L'autorità Sanitaria potrà, a garanzia, farvi apporre un segno di riconoscimento.

*Art.255*

**ISOLAMENTO DEGLI INFERMI**

1. Gli infermi delle malattie infettive di cui alla lettera a) dell'art.243 devono essere tenuti isolati per il tempo necessario, perché ogni pericolo di diffusione del morbo scompaia; come pure le persone che hanno avuto contatto con l'infermo devono tenersi isolate sino a che l'Autorità Sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione della malattia.

*Art. 256*

**PERIODO CONTUMACIALE PER ESIGENZE PROFILATTICHE**

1. Il periodo di isolamento e contumaciale per ammalati di malattie trasmissibili a loro conviventi e contatti, questi ultimi specialmente se appartengono a qualsiasi collettività civile o militare, anche se temporanea o occasionale, è il seguente per ciascuna malattia, salvo sempre la facoltà dell'Ufficiale Sanitario di poter ridurre o prolungare il periodo, caso per caso, sempreché siano soddisfatte le esigenze della profilassi:

DENOMINAZIONE DELLA MALATTIA	PER MALATTIA	PER CONVIVENZA O CONTATTO	OSSERVAZIONI
febbre tifoide patifoide	o 40 giorni dopo la guarigione clinica possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine.	21 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione per alimenti e bevande infette.	Il periodo di contumacia dei guariti e dei portatori sani può subordinarsi al referto degli esami di laboratorio, quando è possibile e cioè farlo cessare dopo tre consecutivi esami con risultati negativi.
Dissenteria	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine, particolare frequenza per la forma amebica.	8 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione per indumenti, bevande ed alimenti con infetti.	
Vaiolo o vaiolide	Fino a perfetta guarigione clinica.	12 giorni, possibilità di forme attenuate, (vaioloide) pericolo grave di diffusione mediante indumenti ed oggetti infettivi.	
Morbillo	15 giorni dalla guarigione clinica	10 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti infetti.	
Scarlattina	40 giorni dopo la guarigione clinica; rari casi di contagio anche dopo questo periodo.	7 giorni, frequenza di forme attenuate pericolo grave, di diffusione per indumenti ed oggetti infettivi.	
Difterite, croup difterica	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti	7 giorni, possibilità di forme attenuate di diffusione per indumenti, oggetti vari od alimenti	

anche dopo tale infettivi.  
termine.

Meningite celebrale spinale epidemica.	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine.	23 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione a mezzo di indumenti di recenti infettati.
Poliomielite, acuta	Quattro settimane a partire dal momento in cui è comparsa la febbre.	14 giorni se il paziente è stato ricoverato in ospedale; 4 settimane se curato a domicilio. Possibilità di diffusione anche con le deiezioni degli infermi e con gli oggetti da loro contaminati.
Pertosse (T. Convulsiva)	21 giorni dopo la fine degli accessi convulsivi.	15 giorni dalla cessazione del contatto.
Influenza	15 giorni dopo la guarigione clinica.	
Parotite	15 giorni dopo la guarigione clinica.	

*Art. 257*

**VIGILANZA CASE INFETTE**

1. Sempreché in una casa si verificano malattie infettive, l'ufficio di igiene potrà fare ispezioni a detta casa per riconoscere e corrispondere alla precisazione della legge sanitaria, del regolamento generale sanitario e del presente regolamento. Ove ciò non risulti o vi sia pericolo per chi l'abita e per chi abita in case vicine, il Sindaco dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima, provvederà al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto ed al ricovero delle persone sane; si procederà al completo risanamento del sito infetto.

*Art. 258*

**OBBLIGHI DEI CITTADINI**

1. Ogni cittadino è tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.
2. Qualora nel Comune si manifesti una malattia infettiva di carattere epidemico, tutti i medici esercenti nel Comune hanno l'obbligo di mettersi a disposizione dell'Ufficiale Sanitario per i servizi di assistenza e di profilassi ad ogni cittadino dimorante nel Comune è tenuto alle prestazioni, in conformità alla sua condizione, arte e professione, delle quali venga richiesto dal Sindaco e con le condizioni contenute nel provvedimento di assunzione, preso dal Sindaco su parere dell'Ufficiale Sanitario.

*Art. 259*

**TUBERCOLOTICI IN ABITAZIONI COLLETTIVE**

1. I convitti, gli ospizi, i conventi, gli orfanotrofi ed in genere tutte le abitazioni collettive non possono ricevere e trattenere infermi denunciati per tubercolosi, se a giudizio dell'Autorità Sanitaria non dispongono di locali e di servizi adatti.

*Art. 260*

**DISINFEZIONE DI OGGETTI USATI MESSI IN CIRCOLAZIONE**

1. E' proibito vendere e tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letteracci usati che non siano disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'Autorità Municipale, della subita disinfezione. Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le prescrizioni impartite dall'Ufficio d'Igiene. E' vietata l'introduzione nel



- Comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati.
2. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

*Art. 261*

**BIGLIETTI DEL TRAM E SPUGNE PER FRANCOBOLLI**

1. E' vietato al personale del tram, degli autobus e di aziende negozi e simili, di bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche, i tagliandi e simili. E' fatto obbligo ai tabaccai e a chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare e affini di tenere sempre a disposizione del pubblico, bene in vista sul banco, spugne costantemente bagnate con acqua semplice per umettare i francobolli, le marche, le etichette, ecc.

*Art. 262*

**PADIGLIONI PER PUBBLICI SPETTACOLI**

1. Tutti gli esercenti di padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri, ecc., durante la permanenza nel Comune devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio d'Igiene.
2. Non sarà permesso ai venditori di giocattoli, dolciumi e simili, ai conduttori di padiglioni per spettacoli ambulanti ed a girovaghi provvisti di veicoli a trazione animale di occupare il suolo pubblico senza permesso dell'Autorità Comunale che potrà rilasciarlo solamente se sia stata preventivamente accertata dall'Ufficio d'Igiene l'immunità da malattie trasmissibili per via orale e per contatto sia per le persone suddette che per i loro dipendenti.

*Art. 263*

**SPUTACCHIERE**

1. In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo le eccezioni consentite dall'Autorità Sanitaria Comunale in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibili, il divieto di sputare fuori dalle medesime.
2. Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture tranviarie.
3. Le sputacchiere dovranno essere chiuse con coperchi manovrabili a pedale o con altro sistema equivalente ed avere una base solida atta ad impedire il rovesciamento.

*Art. 264*

**TESSERA SANITARIA A DOMESTICI ED AFFINI**

1. Ai sensi della Legge 22/06/1939, n. 1239, è vietato assumere o trattenere in servizio per prestazioni di opere inerenti al funzionamento della vita familiare, persone affette da malattie infettive o da postumi di esse, che le mettano in condizioni di contagiare altri.
2. A tal fine tutte le persone da assumere o assunte in servizio debbono essere munite di una tessera sanitaria rilasciata ai domestici ed affini dall'Ufficio d'Igiene, conforme al modello Ministeriale, dopo visita medica praticata dall'Ufficiale Sanitario che, a tal uopo, potrà valersi dell'opera dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico. Le successive visite di controllo sono eseguite nel primo trimestre dell'anno ed in qualsiasi tempo quando si reputi necessario a giudizio dell'Ufficiale Sanitario. I domestici ed affini si presenteranno all'Ufficio di Igiene muniti della carta di identità.

**CAPO II**

## **BARBIERI E PARRUCCHIERI**

### *Art. 265*

#### **PERMESSI DI APERTURA DI UN ESERCIZIO**

1. Chiunque intenda aprire o conduca già una bottega o comunque eserciti l'arte di barbiere e parrucchiere da uomo o da donna nel territorio del Comune (anche se in locali annessi alle abitazioni) deve chiedere licenza all'Amministrazione Comunale che potrà concederla inteso il parere dell'Ufficiale Sanitario.

### *Art. 266*

#### **LICENZA DI ESERCIZIO PER BARBIERI GIA' ESERCENTI**

1. Coloro che già conducono bottega o esercitano l'arte di barbiere o parrucchiere, come indicato al precedente articolo, al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento, dovranno presentare immediatamente istanza per concessione di regolare licenza, uniformandosi alle prescrizioni del presente Regolamento.

### *Art. 267*

#### **ESPOSIZIONE DELLE LICENZA NELL'ESERCIZIO**

1. La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello predisposto dall'Autorità Comunale che riporti le principali disposizioni contenute nel presente Regolamento riguardante gli esercizi di aperture e di chiusura dell'esercizio e la tariffa.

### *Art. 268*

#### **REQUISITI DEI LOCALI**

1. I locali ad uso bottega ed accessori devono essere sufficientemente ampi, bene illuminati ed arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a 2 m. d'altezza saranno formati di materiali continui lisci di colore chiaro e impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione; il mobilio e l'arredamento della bottega deve essere semplice e tale da poter permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione. Nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi ad acqua corrente per l'uso diretto dei clienti, per la pulitura dei ferri e degli accessori e per la pulizia delle mani del barbiere. I negozi nei quali si usano solventi volatili infiammabili per la lavatura a secco devono essere

provvisi di un retro bottega o comunque di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti.

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

*Art. 269*

**DIFESA DEI LOCALI CONTRO LE MOSCHE**

1. Nella stagione estiva le aperture del locale degli annessi debbono essere muniti di dispositivi atti alla difesa contro le mosche; le porte di entrata devono essere munite di tende pendule e non deve mancare nella bottega una cassa a perfetta chiusura per la raccolta delle spazzature.

*Art. 270*

**ARREDAMENTO DEI LOCALI**

1. La bottega deve essere fornita di sedili con appoggia capo da coprire con carta impermeabile e rinnovabile per ogni servizio, di un sufficiente numero di asciugamani e di accappatoi da ricambiare per i vari servizi, di rasoï, forbici, pennelli ed accessori in proporzione dell'importanza delle bottega.

*Art. 271*

**NORME IGIENICHE**

1. Il concessionario o il titolare della licenza è responsabile della osservanza delle seguenti norme anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- a) il personale di lavoro e di assistenza d'ambo i sessi, compreso il proprietario e le persone della famiglia che eventualmente lo coadiuvano nell'esercizio della sua professione, devono essere muniti della tessera sanitaria di idoneità fisica rilasciata dall'Ufficio d'Igiene (ufficiale Sanitario Comunale) dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o deturpanti. Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia dal conduttore del negozio per essere ostensibili ad ogni richiesta dell'Autorità Sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio d'Igiene, la quale visita è a carico del richiedente. Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provviste del certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;
- b) la bottega e i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio d'Igiene Comunale;

- c) i rasoi e gli altri ferri del mestiere debbono essere lavati ripetutamente con acqua e sapone e prima dell'uso ripuliti con alcool (anche denaturato) mediante un batuffolo di cotone;
- d) la risciacquatura della faccia, dopo la rasatura, deve essere fatta con acqua abbondante e corrente. Dopo la risciacquatura la superficie rasata deve essere polverizzata con una soluzione alcolica al 50% anche se profumata e, occorrendo, cipria con polverizzatore a secco. Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria e di preparati essiccatori o disinfettanti da applicarsi con contatto diretto sulla pelle;
- e) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ciascun servizio.

*Art. 272*

**PULIZIA E REQUISITI DEL PERSONALE**

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

*Art. 273*

**IMPIEGO DEI SOLVENTI**

1. Le operazioni di lavatura a secco mediante l'impiego di solventi clorati, bromati, iodati, ecc. devono essere eseguite da rapida e abbondante areazione dell'ambiente. Per le applicazioni di etere si dovrà assicurare che nell'esercizio non siano accese fiamme e non si fumi.
2. Le persone alle quali si pratica l'applicazione dovranno essere circondate da un paravento metallico di materiale ignifugato, quando l'applicazione medesima non avvenga in compartimenti individuali chiusi.

*Art. 274*

**SPUTACCHIERE**

1. Nella bottega e nei locali accessori dovranno essere opportunamente distribuite delle sputacchiere, coperte, manovrabili a pedale e dovranno essere esposti sufficienti cartelli che indichino il divieto di sputare sul pavimento.

*Art. 275*

**NORME PER LE BOTTEGHE GIA' ESISTENTI**

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

*Art. 276*

**ECCEZIONI**

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

**CAPO III**

## **MISURE DI PROFILASSI SPECIALI**

### *Art. 277*

#### **DIVIETO DI FUMARE E DI SPUTARE**

1. E' fatto assoluto divieto di fumare nelle sale di trattenimenti pubblici, nei teatri e nei cinematografi.
2. E' vietato altresì di sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografiche, nei teatri e in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.
3. E' ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dai luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare in qualsiasi modo gli orinatoi pubblici e le latrine.

### *Art. 278*

#### **DISINFEZIONI PUBBLICHE E PRIVATE**

1. L'Ufficio Comunale d'Igiene oltre alle disinfezioni gratuite e dettate da ragioni di pubblica profilassi, a richiesta e nell'interesse dei privati, farà eseguire le disinfezioni di locali di abitazioni, di indumenti personali, di oggetti e utensili di uso domestico, applicando la tariffa appositamente stabilita.

## **CAPO IV**

## **MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE**

### *Art. 279*

#### **NORME GENERALI**

1. Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospetto di esserlo, debbono innanzitutto essere applicate in massima le norme profilattiche generali contro le malattie infettive come al presente Regolamento.

### *Art. 280*

#### **ISOLAMENTO DEGLI INFETTI**

1. Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi delle facoltà concesse dall'art.55 della Legge Comunale e Provinciale, provvede all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.
2. L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche gli abitanti della stessa casa o del gruppo di case ove si manifesta la malattia.
3. Qualora le case o gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si provvederà all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

### *Art. 281*

#### **PERSONE PROVENIENTI DA LUOGHI INFETTI**

1. Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficiale Sanitario, per la durata di tempo che è stabilita nei singoli casi dell'Autorità Sanitaria.
2. Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceve nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono farne immediata denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

### *Art. 282*

#### **OGGETTI PROVENIENTI DA LUOGHI INFETTI**



1. Tutti gli oggetti che provengono direttamente da luoghi infetti e che non siano già stati disinfettati, devono essere posti alla disinfezione per cura all'Ufficio d'Igiene Comunale.

*Art. 283*

**DIVIETI DI FIERE E PUBBLICHE RIUNIONI**

1. Nei casi di malattie esotiche l'Autorità Comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

*Art. 284*

**CASI SOSPETTI**

1. Presentandosi un caso sospetto, l'Ufficiale Sanitario deve curare l'accertamento delle diagnosi e, finché non venga escluso assolutamente il sospetto, le misure di profilassi devono essere le stesse che per i casi accertati.

**CAPO V**  
**MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO**

*Art. 285*

**MALATTIE CELTICHE**

1. Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede con la distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza medico - chirurgica, con la cura ospedaliera e con un apposito dispensario ai sensi dell'art.126 e seguenti del T.U. delle Leggi Sanitarie.
2. Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche valgono il Regolamento speciale 25/03/1923, n. 846 e le istruzioni Ministeriali 15/08/1923, n. 2350 A.G. . Apposito Regolamento disciplina l'esercizio del dispensario Comunale.

*Art. 286*

**TUTELA DEL BALIATICO**

1. Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato, dopo visita medica, che la balia non è affetta da sifilide, blenoragia, tubercolosi od altra malattia infettiva o diffusiva.
2. Tutte le balie che prendono presso di sé un bambino, anche se proveniente dal Brefotrofio o da altro Istituto consimile, debbono presentarsi col bambino ogni 15 giorni all'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute sua e del bambino, in relazione alla sifilide o alle altre malattie infettive.
3. L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.
4. Le balie devono altresì fare denuncia all'Ufficiale Sanitario di qualunque caso di malattia del bambino, come pure della riconsegna di esso al Brefotrofio od ai genitori, parenti o tutori.
5. Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza del Prefetto sentito il parere del Medico Provinciale o del Questore.

*Art. 287*

**SIFILIDE DA BALIATICO**

1. Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il Regolamento Generale Sanitario 03/02/1901, n.45, dall'art.186 nonché dal Regolamento legislativo 4 Luglio 1918, n. 1395 e l'ordinanza Ministeriale 6 Gennaio 1919.

**CAPO VI**

**MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE TUBERCOLOSI**

*Art. 288*

**CAUTELE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI**

1. In base al disposto dell'art.224 del T.U. delle leggi sanitarie 27/07/1934, n.1265, qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperto o extra polmonare contagiosa, in condizioni familiari o di ambiente tale di aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile ai sensi dell'art.243 del presente Regolamento, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie, chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio d'Igiene.

*Art. 289*

**MORTE O CAMBIAMENTO DI ALLOGGIO DI UN TUBERCOLOTICO**

1. In seguito a morte o a cambiamento di alloggio di un tubercolotico degente in case private, in alberghi od in altre collettività che non siano Istituti di cura ufficialmente riconosciuti, oltre alla disinfezione degli ambienti, degli arredi e degli effetti personali e letteracci, da eseguire a cura dell'Ufficio d'Igiene, i proprietari delle case, i Direttori degli alberghi delle collettività ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento che l'Ufficiale Sanitario ritiene necessarie.

**CAPO VII**

**VIGILANZA IGIENICA SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI ECC**

*Art. 290.*

**VIGILANZA NELLE SCUOLE**

1. Agli effetti degli art.143 e seguenti del Regolamento generale sanitario 03/02/1901, n. 45, la vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, nidi d'infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili è esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche di medici scolastici.
2. I medici delle condotte visiteranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio.
3. Ogni scuola deve essere provveduta del necessario per i soccorsi d'urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.
4. Nei convitti e negli istituti di istruzione e di educazione, le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile di provvedere al rigoroso loro isolamento.

*Art. 291*

**DOVERI DEL MEDICO SCOLASTICO**

1. Il medico scolastico deve ispezionare almeno una volta al mese le scuole pubbliche e private del Comune per rilevare non solo le condizioni di salute degli alunni, degli insegnanti e del personale addetto agli edifici scolastici, ma anche le condizioni igieniche dell'ambiente ivi compresi locali e suppellettili della refezione scolastica, bagni, docce, palestre ecc. proponendo, ove occorra, all'Ufficio d'Igiene relativi provvedimenti.
2. Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati effetti da malattie contagiose o sospette, e la visita di quelli indicati dagli insegnanti.
3. I dirigenti delle scuole pubbliche e private, degli istituti di istruzione e di educazione, devono coadiuvare il Medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiedere l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.
4. Il personale incaricato della sorveglianza igienica sulle scuole dovrà rivolgere speciali attenzioni alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari e allo stato della dentatura per rilevarne le eventuali anomalie che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni.

*Art. 292*

**RIAMMISSIONE DEGLI ALUNNI**

1. Tenute presenti le disposizioni degli art.242, 243, 244 del presente Regolamento, riguardanti l'obbligo della denuncia delle malattie contagiose da

parte dei medici e degli insegnanti, il Medico scolastico, in base all'art.5 del R.D. 09/10/1921, n. 1981, dovrà dare, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la riammissione alla scuola, assicurandosi che siano state eseguite le misure di profilassi prescritte.

*Art. 293*

**OBBLIGO DEI PARENTI DEGLI ALUNNI**

1. E' fatto obbligo ai parenti degli alunni assenti per malattia di denunciare alla direzione della scuola la ragione dell'assenza, non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.
2. Gli alunni che si assentano dalla scuola non potranno, qualunque sia il motivo dell'assenza, essere riaccettati quando siano trascorsi 5 giorni da quello in cui cominciò l'assenza, questo compreso, e non presentino all'Ufficio d'Igiene in certificato medico che attesti non avere avuto alcuna malattia trasmissibile.
3. I certificati dei medici privati hanno valore per la riammissione solo quando facciano esplicitamente delle dichiarazioni e siano stati visti dall'Ufficiale Sanitario.

*Art. 294*

**ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA DI INSEGNANTI ED INSERVIENTI**

1. Gli insegnanti e gli inservienti degli asili infantili e delle scuole elementari e medie, pubbliche e private, affetti da una delle malattie elencate negli articoli 243 e 245 del presente Regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.
2. Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di nulla - osta dell'Ufficiale Sanitario che lo rilascerà solo dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le istruzioni ritenute necessarie, caso per caso.
3. Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica ed altra ragione possano riuscire dannose o moleste alla comunità.
4. Sono da ritenersi dannose alla comunità l'epilessia, l'isterismo a forma collettiva e convulsiva, il tic nervoso, l'ozena.

*Art. 295*

**ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA DI CONVIVENTI**

1. I conviventi non affetti da malattie contagiose verranno essi pure allontanati dalle scuole per un numero di giorni corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie.
2. Nel caso, però, che allo spirare di detto periodo di tempo continui la coabitazione con l'ammalato essi dovranno essere esclusi dai locali scolastici fino a completa guarigione dell'ammalato stesso.

*Art. 296*

**RIAMMISSIONE ALLA SCUOLA DEGLI ALUNNI E DEI LORO CONVIVENTI**

1. La riammissione alla scuola degli alunni e dei loro conviventi che ne erano stati allontanati per ragioni profilattiche in base all'art.2 del Regolamento per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, approvato con R.D.L. 09/10/1921, n.1931, è subordinata al nulla - osta dell'Ufficiale Sanitario.
2. Di regola l'allontanamento dalla scuola durante il periodo di incubazione sarà fatto per ciascuna malattia per il numero dei giorni indicati tabella riportata dall'articolo 256 del presente Regolamento, sia per i malati che per i conviventi.
3. Per alcune malattie, specialmente per quelle di obbligatoria denuncia nelle scuole ed in qualsiasi Istituto ed istruzione pubblica e privata, il periodo di allontanamento è il seguente:

DENOMINAZIONE DELLA MALATTIA	DURATA DI ALLONTANAMENTO PER MALATTIA	PER CONVIVENZA O CONTATTO
Rosolia Difterite	15 giorni Quello previsto nella tabella generale. Certificato negativo dell'esame batteriologico del muco faringeo e tonsillare eseguito per 3 volte alla distanza di almeno 6 giorni l'uno dall'altro.	Almeno 8 giorni
Varicella	15 giorni dalla guarigione clinica.	almeno 14 giorni
Parotide	15 giorni dalla guarigione clinica.	almeno 18 giorni
Eresipela	3 settimane dall'inizio della malattia.	
Influenza	15 giorni dopo la guarigione clinica.	4 giorni

**N.B.** Il periodo di allontanamento incomincia quando si siano presi i provvedimenti nei riguardi dell'effettivo isolamento del malato e della disinfezione.

I periodi sopra indicati potranno variare in più o in meno, caso per caso, a seconda del giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Per le malattie del Gruppo che segue, l'Ufficiale Sanitario potrà permettere l'ammissione alla scuola con determinate precauzioni da prescrivere caso per caso:

- a) i tubercolosi (esclusa la polmonare aperta, la cutanea ulcerosa, l'osteo ghiandolare con seni fistolosi).
- b) il tracoma (nella fase non acuta sempre che manchino scuole per tracomatesi).

*Art. 297*

**MALATTIE CONTAGIOSE IN FAMIGLIE RESIDENTI IN EDIFICI SCOLASTICI**

1. La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusibile nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitino in un edificio scolastico, salvo il giudizio dell'Ufficiale Sanitario, impone la chiusura della scuola e il pronto isolamento e allontanamento, seguito dalle necessarie disinfezioni.

*Art. 298*

**MISURE PER IMPEDIRE LA DIFFUSIONE DI MALATTIE PARASSITARIE**

1. Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di esigere la massima pulizia degli alunni e sorveglieranno perché essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né scambino i vestiti, le penne, i libri ed ogni altro genere di oggetto di uso personale.
2. I ragazzi sporchi, con capelli incolti, e con la cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla scuola.

*Art. 299*

**PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI**

1. I Direttori degli Istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili della pulizia dei locali che da essi dipendono, e debbono sorvegliare che questa venga fatta secondo le norme del presente Regolamento oltre quelle speciali dettate dall'Ufficio d'Igiene.
2. Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.
3. E' vietato servirsi delle scuole per ogni altro uso diverso dell'insegnamento.
4. Quando per eccezione abbiano servito a scopo di riunioni, non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa accurata pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.
5. Il numero massimo degli alunni che ciascuna aula scolastica potrà contenere sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario, ed indicato in apposito cartello.
6. Tale numero non sarà superiore a quello dei metri quadrati che misura la superficie del pavimento ed al quarto dei metri cubi di volume dell'aula stessa.

*Art. 300*



### **CHIUSURA DI CLASSI**

1. Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, questa sarà chiusa per il tempo necessario a farne la disinfezione completa; in caso di vaiolo si procederà inoltre alla rivaccinazione di tutti gli alunni della classe, ad eccezione di quelli che fossero stati vaccinati con esito felice, entro i sei mesi.
2. Il Sindaco, su avviso dell'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la chiusura temporanea di una classe dove si siano manifestati in breve tempo più casi di malattie contagiose, prescrivendo anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.
3. La riapertura della classe o della scuola si farà dopo che è cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che sono state eseguite le necessarie disinfezioni.

#### *Art. 301*

### **DISINFEZIONE DI SCUOLE**

1. Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili, gli educandati, gli orfanotrofi e gli istituti di istruzione e di educazione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l'anno.
2. La disinfezione sarà praticata d'Ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio Comunale d'Igiene, prima dell'apertura annuale dei corsi.
3. Gli istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri potranno farlo, richiamando la presenza di personale dell'Ufficio Comunale d'Igiene.

#### *Art. 302*

### **ORARIO PER LA PULIZIA DEI LOCALI SCOLASTICI**

1. La pulizia dei locali scolastici dovrà essere fatta ogni giorno fuori dell'orario di lezione o di ricreazione, rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento, ovvero con panni bagnati se il pavimento è di legno. Per la pulitura dei banchi della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi

## **CAPO VIII**

### **VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA**

#### *Art. 303*

### **VACCINAZIONE ANTIVAIOLOSA**

1. L'Autorità Comunale, a mezzo dell'Ufficio d'Igiene e dei medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa di tutti gli abitanti del territorio comunale.
2. Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera ed autunno.

#### *Art. 304*

### **OBBLIGO DELLE VACCINAZIONI**

1. La vaccinazione antivaaiolosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo.
2. Essa di regola si associa alla vaccinazione antidifterica.
3. Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione: in tal caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della contro indicazione.
4. E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione antivaaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità Sanitaria per pericolo di diffusione del vaiolo.
5. Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori o chi per essi, a presentare per la vaccinazione antivaaiolosa i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.
6. In caso di inadempienza si procederà a termini di legge.

*Art. 305*

**REGISTRAZIOE DELLE VACCINAZIONI**

1. Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al medico vaccinatore fra il settimo e il decimo giorno dalla vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatte da medici privati deve darsi notizia all'Ufficio d'Igiene per la registrazione e la vidimazione.
2. Nelle dichiarazioni del medico vaccinatore devono essere indicate le generalità del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta e deve essere specificato il modo d'allattamento del vaccinato.
3. Gli attestati di subita vaccinazione, vengono rilasciati gratuitamente e su carta libera dall'Ufficio Sanitario in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio d'Igiene.
4. L'Ufficio d'Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornitogli dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati nel Comune durante il semestre antecedente sono annotati come vaccinati con successo.
5. Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al medico provinciale il prospetto delle vaccinazioni e rivaccinazioni eseguite.

*Art. 306*

**RESPONSABILITA' DEI GENTORI**

1. I genitori e le persone che rappresentano i nati nel Comune, ancora minorenni, sono responsabili dell'adempimento delle disposizioni prescritte negli articoli precedenti.

*Art. 307*

**VACCINAZIONI NELLE COLLETTIVITA'**

1. I direttori di scuola, di istituti, di fabbriche, di officine e di opifici industriali ecc. o chiunque sia a capo di una collettività di persone non possono accogliere individui che non siano stati rivaccinati dall'ottavo anno di vita e hanno l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.
2. Essi devono ad ogni richiesta, presentare certificati della rinnovata rivaccinazione delle persone loro affidate.

## CAPO IX VACCINAZIONI ANTITIFICHE E ANTIDIFTERICHE

### *Art. 308*

#### **OBBLIGO DELLA VACCINAZIONE ANTITIFICA**

1. Oltre le disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere ed in base al decreto del Capo del Governo 02/12/1926, per la profilassi del tifo è obbligatoria la vaccinazione antitifica per le seguenti persone:
  - a) per gli addetti ai servizi di assistenza, cucina, disinfezione, lavanderia, e pulizia degli ospedali ed in genere negli istituti e nelle case di cura sia pubblici che privati;
  - b) per il personale addetto ai servizi di disinfezione, alle lavanderie e trasporto degli ammalati anche se dipendenti da istituzioni private;
  - c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta e allo smercio del latte, alla preparazione e vendita di gelati, panna e simili;
  - d) per le persone che convivono o hanno contatto con ammalati di febbre tifoide o paratifi.
2. E' pure obbligatoria la vaccinazione in seguito a ordinanza del Sindaco a norma dell'art.55 della legge Comunale e Provinciale, negli altri casi contemplati dall'art.2 del sopracitato decreto.

### *Art. 309*

#### **COMUNICAZIONE SCRITTA ALL' UFFICIALE SANITARIO**

Qualunque medico che esegua privatamente la vaccinazione antitifica, deve darne comunicazione per iscritto all'Ufficiale Sanitario, indicando insieme alle generalità delle persone vaccinate, la qualità e le provenienze del vaccino e la via di somministrazione.

L'Ufficio d'Igiene, a richiesta dell'interessato, rilascerà gratuitamente il certificato dell'avvenuta vaccinazione antitifica.

### *Art. 310*

#### **MODALITÀ PER LA VACCINAZIONE ANTITIFICA**

1. La vaccinazione antitifica viene attuata con le modalità fissate dalle istruzioni Ministeriali, annesse al sopracitato Decreto del Capo del Governo.

### *Art. 311*

### **VACCINAZIONE ANTIDIFTERICA**

1. E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dai 2 ai 10 anni di età.
2. Essa di regola si associa alla vaccinazione antivaaiolosa ed è eseguita nel secondo anno di età.
3. Tale operazione dovrà essere eseguita, con le modalità a norme ministeriale, nei luoghi e nelle ore indicate dal Sindaco.

#### *Art. 312*

### **REGISTRI DELLE VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE**

1. Tutte le vaccinazioni antidifteriche saranno iscritte nell'apposito schedario.
2. L'Ufficio d'Igiene a richiesta degli interessati, ne rilascerà gratuitamente i certificati relativi.

#### *Art. 313*

### **VACCINAZIONE ANTIDIFTERICHE ESEGUITE DA MEDICI PRIVATI**

1. Le vaccinazioni antidifteriche potranno essere eseguite con le norme e le modalità stabilite dal presente Regolamento, anche dai medici privati.
2. Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio d'Igiene, la fornitura della anatossina antidifterica occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo, debitamente compilato in ogni sua parte, onde ottenere l'iscrizione del vaccinato nell'apposito Registro.

#### *Art. 314*

### **ACCERTAMENTI BATTERIOLOGICI PER INFEZIONI DIFTERICHE**

1. Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezioni difterica, quanto in quelle di avvenuta guarigione, per la riammissione alla scuola o nella collettività, il medico curante ha l'obbligo di fare eseguire l'accertamento batteriologico nel laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.
2. Allo scopo l'Ufficio d'Igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco e degli essudati da sottoporre agli esami.

#### *Art. 315*

### **GRATUITA' DEGLI ACCERTAMENTI BATTERIOLOGICI**

1. Gli accertamenti diagnostici e batteriologici, richiesti per misure di profilassi dall'Ufficio d'Igiene sono gratuiti.

**CAPO X**  
**LOTTA CONTRO LE MOSCHE**

*Art. 316*  
**ACCUMULO O GETTITO DELLE IMMONDIZIE**

1. Richiamate per questo capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (Legge 29 marzo 1928, n. 858 art.263 del T.U. Leggi Sanitarie 27/07/1934, n. 1265, Decreto del Capo del Governo 20 Maggio 1928), le istruzioni tecniche allegate al detto Decreto e le successive circolari Ministeriali, è vietato l'accumulo e il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine della casa, nei cortili, aie, soffitti, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico o simili.
2. I recipienti per la tenuta delle immondizie e delle materie putrescibili, sono obbligatori per tutte le case, per gli spacci di vendita al pubblico e simili e debbono essere di metallo inattaccabile da

umidità, da acidi e da ordinario agente, a tenuta perfetta e a chiusura completa ed automatica; ogni altro recipiente non rispondente a queste norme sarà sequestrato dal personale dell'Ufficio d'Igiene e della Nettezza Pubblica.

*Art. 317*

**IMMONDIZIE DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI**

1. Le ordinarie immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali, debbono essere raccolte in apposita fossa costruita in cemento con gli angoli arrotondati, coperta in maniera completa da lastra metallica, di capacità non superiore al mc., salvo le concessioni che, caso per caso, potranno essere accordate, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene, secondo l'entità di certe lavorazioni.
2. La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fino sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

*Art. 318*

**DEPOSITO DI LETAME, CONCIME E SIMILI**

1. E' proibito senza il permesso del Sindaco, costruire depositi anche provvisori: di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pellami, biancherie sporche e simili. La cernita e la eventuale utilizzazione industriale ed agricola di dette materie saranno, caso per caso, autorizzate in determinate aree da stabilirsi con le modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficio Sanitario.
2. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei terreni coltivati, distanti almeno 500 metri dal centro di popolazione agglomerato.
3. I depositi di immondizie o di materie putrescibili e simili, compresi gli annessi a scali ferroviari o tranviari, avranno comunque una platea di cemento o di calcestruzzo, circondata da un muricciolo di cemento di altezza non inferiore a cm.30, avranno canali impermeabili di raccolta dei liquidi, determinati in pozzetti impermeabili a tenuta perfetta, verranno ricoperti in maniera idonea, e caso per caso verrà indicato dall'Ufficiale Sanitario il più opportuno trattamento contro le mosche; resta comunque obbligatorio l'uso di sostanze moschicide da irrorare quotidianamente ed ogni volta che si aggiungono nuove immondizie sopra e presso le materie in deposito.

*Art. 319*

**CARRI PER IL TRASPORTO DELLE IMMONDIZIE**

1. I carri per il trasporto delle sopraddette materie e sostanze saranno di un tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficiale Sanitario e comunque non permetteranno disperdimenti, saranno perciò a tenuta perfetta, rivestiti internamente di lamiera metallica, con spigoli arrotondati, coperchio metallico a chiusura perfetta.
2. Il trasporto con carri che non siano del servizio pubblico della nettezza si svolgerà dentro il seguente orario: ore 24,00 - 7,00 nei mesi estivi (maggio, giugno, luglio, agosto e settembre); ore 24,00 - 9,00 negli altri mesi.

*Art. 320*

### **LOTTA CONTRO LE MOSCHE NELLE SCUDERIE, STALLE, E SIMILI**

1. Le scuderie, le rimesse, stalle, porcili, pollai, i locali simili, oltre le altre prescrizioni, avranno le pareti tinte di colore azzurro scuro e le aperture esterne saranno munite di reti metalliche impedenti la penetrazione delle mosche.
2. Il letame sarà asportato giornalmente nelle ore stabilite dai Regolamenti e dalle ordinanze Municipali mediante carri di cui al precedente articolo.
3. Giornalmente dovranno essere pure asportate le immondizie provenienti dalle case, spacci di vendita al pubblico, stabilimenti industriali e collettività.
4. Resta fermo il divieto di gettito delle immondizie sul suolo pubblico o privato.
5. E' vietata la concimazione con concime umano o animale dei terreni e degli orti situati entro 2 km. dal centro urbano.
6. Le scuderie, le stalle e simili, saranno sottoposte a frequenti trattamenti contro le mosche.

#### *Art. 321*

### **TENUTA DEI POLLI ED ANIMALI DA CORTILE, CONIGLI**

1. E' vietato nei centri agglomerati di popolazione di tenere polli, conigli, piccioni ed altri animali nell'interno delle case, nei cortili, nei magazzini, giardini, orti, ecc..
2. Chiunque tenga per allevamento o commercio, il pollame vivo od altri animali, deve farne domanda al Sindaco il quale concederà il permesso, dopo che l'ufficiale Sanitario abbia constatato che i locali destinati per il deposito siano in condizioni igieniche ed idonei per un efficace trattamento contro le mosche, che rimane sempre obbligatorio.

#### *Art. 322*

### **LOTTA CONTRO LE MOSCHE NEGLI ESERCIZI PUBBLICI**

1. Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, trattorie, pensioni, latterie, macellerie e tutti gli spacci di generi, compresi i retrobottega, ripostigli, latrine, vani accessori e simili, debbono avere le finestre e le aperture esterne munite di telai a rete metallica fitta, le porte munite di fitte tende a bacchetta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo interamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.
2. Nel periodo estivo le vetrate debbono essere azzurre od in altro modo riparate dalla luce diffusa, nelle cucine, nelle dispense, ecc.. I cibi ove non siano conservati in refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parete superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo). I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio e, contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, saranno protetti dalle mosche, mediante campane di vetro, reticelle metalliche, moscheruole, veli, purché non a contatto con cibi ed esposte in vetrine chiuse da ogni parte.
3. Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili, protetti da reti metalliche od in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci, ecc. saranno tenuti in recipienti del tutto chiusi.
4. I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine imbiancati almeno una volta all'anno e tutte le volte che risulti necessario; specialmente nei retrobottega, magazzini, annessi, non sarà ammessa la presenza di merci, oggetti, non confacenti al genere di vendita.
5. Il trattamento contro le mosche resta obbligatorio; ogni 20mq. di superficie compresi i retrobottega, i locali saranno forniti di apparecchi di cattura delle mosche in perfetta efficienza.

*Art. 323*

**CARTELLINI PER LA LOTTA CONTRO LE MOSCHE**

1. Nei locali pubblici (bar, trattorie, rivendite, ecc.) devono essere apposte a cura degli esercenti ed esposti in modo visibile, oltre a cartelli, i fogli di propaganda per la lotta contro le mosche, previsti da ordinanze del Sindaco anche adatte legende a stampa con le quali si invitano i consumatori e gli acquirenti a rifiutare cibi e bevande offerte per il consumo in siti o poste in vendita, quando siano stati raggiunti o siano facilmente raggiungibili dalle mosche.

*Art. 324*

**STALLAGGI A CARATTERE INDUSTRIALE E COMMERCIALE**

1. Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale o commerciale, dovranno rispondere sempre alla prescrizioni regolamentari igieniche, nonché a quelle altre che l'Ufficiale Sanitario creerà necessarie determinare ai fini della lotta contro le mosche. In particolare le vetrate saranno azzurre e colorite in azzurro le pareti al di sopra dello zoccolo impermeabile ed i soffitti.
2. Non saranno accordati, per nessun motivo, permessi di stallaggi, di scuderie o di stalle di sosta dentro gli agglomerati urbani.
3. Le scuderie private e padronali, eccezionalmente tollerate nel centro agglomerato e sempreché munite di speciale permesso rilasciato dall'Ufficio d'Igiene, dovranno rispondere alle prescrizioni del presente Regolamento di cui all'art.320.

**CAPO XI**

**MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI**



*Art. 325*

**DISPOSIZIONI SULLA VIGILANZA VETERINARIA**

1. La materia di cui al presente titolo è disciplinata, oltre che dalle norme seguenti, dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27/07/1934, n. 1265, dal Regolamento Generale Sanitario 03/02/1902, n. 45, dal Regolamento di Polizia Veterinaria 10/05/1914, n. 533 e dalle altre norme e disposizioni di legge in vigore.

*Art. 326*

**OBBLIGI DI DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME**

1. Chiunque venga a conoscenza di un caso accertato o sospetto, di una delle malattie di cui all'art.328 del presente Regolamento, o di un caso di morte improvvisa di animali, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.
2. La denuncia verbale può essere fatta all'Ufficio d'Igiene o ai Veterinari Comunali che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo.

*Art.327*

**MALATTIE INFETTIVE DEL BESTIAME**

1. Le malattie infettive di cui è obbligatoria la denuncia sono: afta epizootica, orbonchio ematico, carbonchio sintomatico, barbano bufalino, rabbia, tubercolosi clinicamente diagnosticabile, peste bovina, pleure, polmonite esudativa (polmonare) morva, farcite cruptocessico, morbo coitale maligno, vaiolo ovino, agalassia contagiosa delle pecore e delle capre, malattia infettiva dei suini, aborto apizootico, diarrea dei vitelli, malattie infettive dei polli, influenza del cavallo, rogna nelle pecore e nelle capre, rogna negli equini, vaginite granulosa, setticemia emorragica dei bovini, difterite aviaria, laringotracheite infettiva dei polli e le altre malattie infettive e diffuse e sospette di essere tali, indicate con speciale ordinanza dal Ministero dell'Interno.

**CAPO XII**

**MISURE DI PROFILASSI GENERALE**

*Art.328*

**MISURE DI PROFILASSI PER LE MALATTIE DEL BESTIAME**

1. L'Ufficio d'Igiene appena avrà ricevuto la denuncia di malattia infettiva del bestiame, provvederà all'accertamento della diagnosi, all'isolamento dell'animale ed eventuale sequestro della stalla, che potrà essere fiduciario, cioè affidato al proprietario sotto la sua responsabilità, o

facendo piantonare le porte e le finestre e le strade di accesso alla corte, alla stalla o al pascolo infetto.

2. Il sequestro di rigore potrà applicarsi anche quando per avere violati o male eseguiti gli ordini relativi alla profilassi della malattia, il proprietario o il custode del bestiame non dessero affidamento di osservare o fare osservare il sequestro fiduciario.
3. Il Sindaco appena ricevuta la denuncia di malattia infettiva, e diffusiva, in attesa delle ulteriori disposizioni del Prefetto, a cui deve trasmettere la denuncia stessa, adotta le misure prescritte dal regolamento di Polizia Veterinaria 10/05/1914, n. 583.

*Art. 329*

**DISTRUZIONE DI ANIMALI MORTI**

1. La distruzione di animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite sardigne.
2. L'Ufficio d'Igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

*Art. 330*

**MISURE PER IMPEDIRE IL DIFFONDERSI DI MALATTIE DEL BESTIAME**

1. Quando vi sia minaccia di epizoozia o quando si verificasse in un Comune confinante un epizoozia notevole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedirne, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

*Art. 331*

**VIGILANZA SULLE STALLE DI SOSTA E DI DEPOSITO**

1. Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio, al mercato e le altre stalle pubbliche dove si tengono temporaneamente gli animali restano sotto vigilanza dell'Ufficio d'Igiene.
2. I proprietari dei pubblici stallaggi hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti per i provvedimenti d'urgenza da adottarsi in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

*Art. 332*

**VIGILANZA SUI MERCATI E SULLE FIERE**

1. La vigilanza veterinaria sulle fiere e sulle esposizioni di animali viene praticata secondo le modalità previste dall'apposito Regolamento sul mercato di bestiame.
2. Quando sia richiesta una speciale vigilanza l'Ufficiale Sanitario disporrà per il servizio.
3. Durante le fiere e le esposizioni di animali nel detto mercato, i Veterinari municipali devono sempre essere presenti, con l'obbligo di curare la vigilanza sanitaria secondo le norme prescritte nelle istruzioni Ministeriali di Polizia Veterinaria, e di compilare un rapporto sull'andamento del servizio di vigilanza zoottrica, nei mercati, nelle fiere nelle esposizioni a cui hanno presenziato e sulle speciali circostanze attinenti alla polizia veterinaria, che abbiano relazione con il servizio suddetto.

4. Nei giorni precedenti il mercato, la fiera o l'esposizione di animali, il Veterinario si terrà informato, con tutti i mezzi a sua disposizione, delle condizioni sanitarie del bestiame nei comuni contermini e in quelli da cui di solito proviene il maggior numero di animali.
5. Dopo ogni fiera, mercato ed esposizione di bestiame, i piazzali, i viali, le piattaforme dei pesi pubblici, ecc. su cui si siano soffermati gli animali e i mezzi di attacco di questi saranno convenientemente ripuliti.
6. E' vietata nel recinto del mercato e nelle stalle l'uccisione di animali. La mungitura delle lattifere è vietata sui piazzali o recinti della fiera del mercato o dell'esposizione.
7. E' proibita l'esecuzione di qualsiasi atto operatorio sugli animali stessi.
8. Se un animale si ammala, arriva morto, o muore sul mercato, il proprietario od i suoi dipendenti, debbono darne immediato avviso al Veterinario Comunale per i provvedimenti di competenza.
9. Quando si riconoscono casi di malattia contagiosa durante il mercato, la fiera o l'esposizione di animali, il Veterinario incaricato della sorveglianza deve provvedere:
  - a) all'isolamento degli animali infermi e di quelli sospetti;
  - b) all'allontanamento di quelli sani;
  - c) alla disinfezione ed a tutti la restante profilassi.
10. Finché l'autorità comunale provveda direttamente alla disinfezione dei vagoni ferroviari che sono serviti al trasporto degli animali (equini, bovini, suini e pellami), o dei loro avanzi, queste disinfezioni sono fatte secondo le norme prescritte nelle istruzioni Ministeriali di Polizia Veterinaria.
11. Quando queste disinfezioni si facessero dalle Amministrazioni Ferroviarie l'Autorità Comunale provvederà alla relativa sorveglianza.

*Art. 333*

**TRASPORTI ANIMALI (VEICOLI)**

1. Tutti gli animali bovini che vengono trasportati fuori dal Comune a mezzo di veicoli a trazione animale (cosiddette baroccie) devono essere, prima della partenza, visitate dal Veterinario comunale che a prova della visita effettuata, rilascerà un certificato di accompagnamento.
2. Tutti i proprietari dei veicoli a trazione animale (cosiddette baroccie) che sono destinate a trasportare degli animali bovini e suini, sono obbligati a fare la denuncia di tali veicoli all'Ufficio Veterinario.
3. Tutti i veicoli a trazione animale destinati al trasporto di animali verranno sottoposti ad accurate disinfezioni che saranno eseguite da personale della stazione disinfezione comunale, nel modo e nei giorni che saranno appositamente stabiliti.

*Art. 334*

**REQUISITI DEGLI ABBEVERATOI**

1. Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il Veterinario si avvarrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.
2. Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi, trattorie dei negozianti di bestiame ecc. sono sotto la vigilanza dell'Autorità Sanitaria Comunale.
3. Essi debbono essere costruiti in pietra o cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della condotta dell'acquedotto comunale; lo scarico deve essere

fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata per lavatoi né per altri abbeveratoi, né per la lavatura di ortaggi.

### CAPO XIII MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

#### *Art. 335*

#### **PROVVEDIMENTI PER IMPEDIRE IL DIFFONDERSI DI MALATTIE DEGLI ANIMALI ALL'UOMO**

1. Appena sarà fatta denuncia di affezione morbo - farcinosa, di brucellosi, di rabbia, di carbonchio, di afta e di altre malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, l'Autorità Sanitaria farà tutte le indagini atte a rintracciare le origini e prenderà gli opportuni provvedimenti di pulizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio e a salvaguardare l'incolumità delle persone.

### CAPO XIV MISURE PER LA PROFILASSI DELLA BRUCELLOSI

*Art. 336*

**DENUNCIA DEI GREGGI OVINI E CAPRINI**

1. Tutti i proprietari di greggi ovini e caprini sono obbligati a denunciare all'Ufficio d'Igiene (sezione Veterinaria), il numero preciso dei capi ovini e caprini da essi posseduti entro il 15 novembre di ogni anno e successivamente ogni variazione nel numero degli animali.

*Art. 337*

**PROVE DIAGNOSTICHE NEGLI ANIMALI**

1. Tutti gli animali ovini e caprini costituenti i greggi saranno sottoposti da parte dei Veterinari Comunali alla prova diagnostica della "Brucellina Mirri" ed a tutte quelle altre prove diagnostiche che si rendessero necessarie, specialmente nel caso di epidemie Brucellari, sia umane che animali. Le stesse prove verranno praticate nelle stalle di bovini e di altre specie di animali infetti o sospetti e normalmente sugli animali bovini, ovini e caprini destinati alla produzione del latte per il consumo o alla produzione del burro e latticini in genere; in prova dell'eseguito trattamento, il Veterinario comunale rilascerà agli interessati apposito certificato.

*Art. 338*

**DIVIETO DI SOSTA NELLE AREE ABITATE**

1. E' fatto divieto di sosta e di pascolo dei greggi e di cessione di terreni a scopo di pascolo negli agglomerati urbani, entro un raggio di chilometri 2 fuori del perimetro del capoluogo e di 150 metri da ogni centro agglomerato o frazionale, come pure di fare trattenere, per qualsiasi ragione, i greggi lungo il margine, cigli, fossi e le scarpate delle pubbliche strade.

*Art. 339*

**DENUNCE DELLE STALLE E DEGLI OVILI**

1. I pastori ed i proprietari di greggi, sono tenuti a fare domanda all'Ufficio d'Igiene indicante la stalla, l'ovile e la località precisa in campagna dove intendono ricoverare i greggi stessi; se la stalla risulterà conforme alle norme igieniche, verrà rilasciato un permesso di occupazione valido solo per la stalla indicata, con divieto di fare sosta e stallatico in altre stalle, sarà poi cura dei pastori e proprietari di attenersi in materia d'Igiene dei ricoveri, alle disposizioni contenute nel presente ed in altri regolamenti e ordinanze.
2. Rimane vietato il pernottamento dei greggi all'aperto, così pure il pascolo prima di sorgere del sole e dopo il tramonto.

*Art. 340*

**DENUNCIA DEGLI ABORTI E PARTI PREMATURI**

1. Tutti i pastori, i proprietari ed i tenutari di bestiame bovini, ovino, caprino e suino, hanno l'obbligo della denuncia scritta immediata di ogni caso di aborto o di parto prematuro che si verificherà negli animali da essi posseduti o custoditi.

*Art. 341*

**TRATTAMENTO DEL LATTE E DEI LATTICINI**

1. Il latte di tutti gli animali del gregge e della stalla dove si è verificato un caso di Brucellosi, non può essere destinato al consumo diretto, se non previa bollitura controllata dall'Ufficio d'Igiene, o alla preparazione dei latticini, da consumarsi allo stato fresco.
2. E' solo permessa la fabbricazione del formaggio, che però dovrà subire una lunga stagionatura di almeno sei mesi, in locali di proprietà del Comune, oppure ritenuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.
3. I commercianti e i venditori di generi alimentari non potranno acquistare latticini freschi da pastori o da produttori nella cui famiglia o nel cui gregge si sia manifestata la Brucellosi o in quella zona, località, o frazione, riconosciute infette.

*Art. 342*

**DISINFEZIONE DEI RICOVERI, ATTREZZI ED EFFETTI**

1. Oltre ai provvedimenti profilattici generali (sequestro ed isolamento del gregge e della stalla ecc.) presi di autorità, i pastori e i proprietari di greggi e di stalle dove si sono verificati casi di Brucellosi, devono provvedere alla disinfezione dei ricoveri e degli attrezzi e a cospargere di calce la lettiera; uno strato di calce sarà posto all'ingresso della stalla.
2. Il concime asportato dalla stalla, dovrà essere ammucciato nella concimaia di prescrizione a tenuta ed in mancanza, in località appartata e distante dalle strade, cosperso abbondantemente di calce, ricoperto di terra; potrà essere rimosso, solo dopo un lungo periodo di fermentazione, a giudizio dell'Ufficio d'Igiene.
3. Le persone addette alla custodia degli animali e quelle addette alla manipolazione del latte e alla preparazione dei latticini, oltre a osservare le norme di legge e i regolamenti, dovranno di frequente lavarsi le mani con soluzioni antisettiche e disinfettarsi le calzature, passando ripetutamente su uno strato di calce.

**CAPO XV**  
**MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA**

*Art.343*

**DISPOSIZIONI PER LA DETENZIONI DI CANI**

1. I cani nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini, nelle case dove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità Comunale, ed essere legati con catena solidamente fissata in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, giardini, ecc. alle persone che vi transitano.
2. Solo nei luoghi privati, recinti e chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani potranno essere tenuti liberi e senza museruola.
3. E' vietato l'uso di semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

*Art. 344*

**DENUNCIA DI CASI DI MORSICATURE DI CANI E GATTI**

1. Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che a altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficiale Sanitario.

2. I medici, i Veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsiatori, le persone morsiicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura hanno l'obbligo della denuncia suddetta.
3. L'animale morsiicatore deve essere posto a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile Municipale per un periodo di 15 giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, dal Veterinario Comunale viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.
4. Gli animali per i quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.
5. Anche l'animale morsiicato sar  isolato a spese dei proprietari o detentori per il periodo di tempo ritenuto necessario dall'Ufficio d'Igiene.
6. Trattandosi di cane morsiicato da un cane ignoto o sospetto di rabbia, il cane sar  tenuto in sequestro per un periodo non inferiore a quattro mesi.
7. I locali in cui sono stati animali rabbiosi o sospetti di esserlo, gli attrezzi e gli arnesi, per essere adoperati saranno rigorosamente disinfettati.

*Art. 345*

**DENUNCIA DI CASI MANIFESTI O SOSPETTI DI RABBIA**

I proprietari, i detentori o custodi, oltre i medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco, tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia nel cane o in qualunque altro animale, per i medesimi si osserveranno le stesse norme di osservazione e di isolamento indicate nel citato Regolamento Comunale per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.