



# CITTA' DI ALGHERO

PROVINCIA DI SASSARI

---

## REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITA'

Approvato con deliberazione del Commissario Straordinario  
n° 228 del 3.10.1964 dichiarata esecutiva dal Comitato  
di Controllo di Sassari con provvedimento n° 60 Div. II<sup>a</sup>  
in data 15.1.1965.

Modificato con deliberazione G.M. n° 68 del 28.1.1965,  
resa esecutiva dal Comitato di Controllo di Sassari con  
provvedimento n° 3064/II<sup>a</sup> del 13.2.1965.-

TITOLO PRIMO  
ORGANIZZAZIONE, ASSISTENZA E VIGILANZA SANITARI

CAP. I

DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1            Autorità ed organi sanitari  
2-3            Ufficiale Sanitario  
4            Servizi sanitari del Comune  
5            Tenuta dei Registri delle arti e professioni

CAP. II

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA ED OSTETRICA

- Art. 6            Obblighi del Comune  
7            Condotte Mediche ed Ostetriche  
8-9            Elenco degli aventi diritto alla cura e alla  
                 somministrazione gratuita dei medicinali.

CAP. III

SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICA

- Art. 10            Ispezioni sanitarie e personale addetto  
11            Vigili Sanitari Comunali  
12            Verbali di contravvenzioni  
13'            Sequestri e distruzione di sostanze  
14            Sostanze sospette e prelievo dei campioni  
15-16            Analisi dei campioni e provvedimenti

CAP. IV

VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE ED AFFINI

- Art. 17            Registrazione dei titoli degli esercenti dette  
                 professioni  
18-19            Ambulatori medico-chirurgici. Requisiti  
20            Disciplina della pubblicità sanitaria  
21            Licenza di commercio per oggetti sanitari  
22            Registro dei parti e degli aborti  
23            Assistenza ai parti  
24            Denuncia di deformità, lesioni, immaturità  
25            \*Orario e turni di servizio delle farmacie  
26            Piante officinali  
27            Datori di sangue

## TITOLO SECONDO

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

#### CAPO I

##### DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 28            Vigilanza
- 29-30-31        Ispezione-Analisi-Sequestro-Registrazioni
- 32-33            Trasmissione campioni - Provvedimenti
- 34                Prelevamento campioni nella fabbrica
- 35                Distruzione e utilizzazione delle sostanze sequestrate
- 36                Autorizzazione per la vendita di sostanze alimentari
- 37-38            Autorizzazione per la produzione e preparazione di  
sostanze alimentari
- 39                Requisiti dei locali di vendita di derrate alimentari
- 40                Personale addetto alla manipolazione, preparazione  
e vendita di sostanze alimentari e di bevande
- 41-42            Altre norme legislative e regolamentari
- 43                Mercati: norme legislative o regolamentari
- 44                Tavole calde e pizzerie
- 45                Pasticcerie
- 46                Vendita ambulante di dolci e gelati
- 47                Divieto di vendita di sostanze insalubri
- 48                Altre disposizioni regolamentari

#### CAP. II

##### CARNI LAVORATE

- Art. 49            Autorizzazione per i laboratori
- 50                Condizioni dei locali ad uso laboratorio
- 51                Preparazione, commercio e conservazione insaccati
- 52                Spacci e vendita di carne fresca
- 53                Personale addetto agli spacci di carne
- 54                Esposizione delle carni
- 55                Carni alterate. Divieto di vendita
- 56                Carni congelate
- 57                Trasporto delle carni
- 58                Introduzione nel Comune della carne fresca
- 59-60            Vigilanza su animali da cortile e selvaggina
- 61                Vendita dei pesci e dei crostacei. Locali di vendita,  
cassette destinate al trasporto, friggitorie di pesce,  
personale addetto.
- 62                Luoghi di vendita e di deposito di pesci e crostacei

- 63 Merluzzo e baccalà
- 64 Divieto di pesca
- 65 Molluschi eduli

#### CA. III

#### VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

- Art. 66 Vaccherie, produzione e commercio del latte
- 67 Registro di stalla
- 68 Elenchi di produttori di latte
- 69 Divieto di vendita del latte al domicilio del produttore
- 70 Requisiti del latte, delle latterie e del personale addetti
- 71 Centri di lavorazione del latte. Latte pastorizzato
- 72 Divieto di vendita del latte
- 73 Aborto epizootico - Divieto di vendita di latte
- 74 Recipienti per la raccolta, trasporto e vendita del latte
- 75 Trasporto del latte. Consegna a domicilio e regolamentazione della vendita
- 76 Vendita di panna
- 77 Produzione, vendita e deposito di formaggi
- 78 Formaggi dei quali è vietata la vendita
- 79 Divieto di vendita dei latticini
- 80 Uova

#### CAP. IV

#### GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

- Art. 81 Vendita di grassi a scopo alimentare
- 82 Divieti di vendita
- 83 Grassi animali o vegetali per uso industriale
- 83 Burro; requisiti per il burro
- 84 Burri genuini
- 85 Fabbricazione dei surrogati del burro
- 86 Margarina - Olio di oliva
- 87 Classificazione, denominazione e requisiti
- 88 Vendita di olii vegetali commestibili
- 89-90 Olii di semi commestibili
- 91 Divieto di vendita degli olii di oliva e vegetali



## CAP. V

### CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

- Art. 92 Requisiti per i cereali  
93 Produzione e vendita di farina  
94 Divieto di vendita di speciali farine  
95 Grano di mais  
96 Industria della panificazione  
97 Locali per macinazione e fabbricazione di farine, pane e pasta. Requisiti igienici.  
98 Fabbricazione del pane  
99 Divieti di vendita del pane  
100 Farine a resa integrale  
101 Produzione e vendita paste alimentari  
102 Divieto di vendita di paste alimentari  
103 Miscela di farine  
104 Locali per macinazione e fabbricazione di farina  
105 Trasporto del pane  
106 Locali per la vendita del pane - Divieto di toccare il pane  
107 Macine ed apparecchi per la macinazione  
108 Prodotti dietetici e alimenti per la prima infanzia

## CAP. VI

### FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI, FUNGHI

- Art. 109 Divieti di vendita  
110 Ripari per la frutta ed erbaggi  
111 Vendita dei cocomeri  
112 Divieto di concimazione con materie luride  
113 Funghi

## CAP. VII

### ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

- Art. 114 Estratti alimentari  
115 Preparazione di sciroppi  
116 Divieto di vendita di conserve alimentari  
117 Indicazioni sugli involucri  
118 Estratti e succhi di pomodoro  
119 Conserve preparate con olii vegetali  
120 Droghe, spezie e pepe introdotti nelle conserve  
121 Confetti, canditi, pasticceria in genere

122	Zucchero
123	Miele
124	Denominazione di caffè
125	Sucedanea del caffè
126	Indicazioni per la vendita
127	Torrefazione del caffè
128	Thé - Requisiti
129-130	Cacao e cioccolato
131	Droghe - Spezie e Zafferano

#### CAP. VIII

#### VINO, ACETO, BIRRA, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 132	Produzione e commercio dei mosti e dei vini
133	Divieto di vendita di vini
134	Vinacce - vinello
134bis	Birra
135	Divieto di vendita della birra
136	Trasporto della birra
137	Smercio della birra
138	Spirito e bevande alcoliche
139	Divieto di vendita di bevande alcoliche
140	Acqueviti
141	Aceto - Requisiti
142	Divieto di vendita di aceto

#### CAP. IX

#### ACQUA MINERALI, LIMONATE, GELATI, GHIACCIO E ACQUE GASSOSE

Art. 143	Acque minerali
144	Limonate, aranciate etc.
145	Gelati - Licenza di fabbricazione
146	Locali di fabbricazione e di vendita di gelati
147	Vendita ambulante del gelato
148	Composizione e vendita del gelato
149	Relazione sul servizio di vigilanza
150	Personale addetto alla manipolazione e vendita
151	Penalità ai contravventori
152	Permesso per produzione e vendita ghiaccio artificiale
153	Fabbricazione di ghiaccio artificiale
154	Sospensione della fabbricazione ghiaccio artificiale

- 155 Trasporto di ghiaccio artificiale
- 156 Spacci di ghiaccio artificiale
- 157 Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni
- 158 Acque gassose
- 159 Divieto particolare di vendita delle acque gassose

#### CAP. X

### SUPPELLETTILI DA CUCINA E OGGETTI DI USO CASALINGO - GIOCATTOLI, PROFUMERIE E POPPATOI, CAPPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE.

- Art. 160 Suppellettili vietate
- 161 Divieto di usare colori nocivi
- 162 Carte da involucri
- 163 Foglie per involti
- 164 Tappezzerie
- 165 Giocattoli
- 166 Cosmetivi e tinture
- 167 Dentifrici
- 168 Ciprie
- 169 Petrolio e gas per illuminazione
- 170 Poppatoi - Cappezzoli artificiali e tiralatte

#### TITOLO III

### IGIENE DEL SUOLO E DELLE ACQUE

#### CAP. I

#### Suolo pubblico ed acque superficiali

- Art. 171 Deposito di rifiuti sul suolo pubblico
- 172 Inaffiamento delle strade e suolo pubblico
- 173 Battitura e spolveratura di oggetti di uso domestico  
(vedi art. 187)
- 174 Chiaviche e pozzi stradali - Scolo delle acque meteoriche
- 175 Inquinamento atmosferico
- 176 Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico
- 177 Immissione nei corsi di acqua e nei fossi stradali
- 178 Deflusso delle acque-Acque stragnanti-Bacini raccolta
- 179-180. Frantoi
- 181 Depositi di immondizie - Scarichi pubblici
- 182 Irrigazioni a scopo agricolo
- 183 Cave di prestito o scavi
- 184 Macerazione del lino

## CAP. II

### NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

- Art. 185 Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani  
186 Vuotatura degli immondezzeai e delle letamaie  
187 Divieto di battere e spolverare effetti d'uso (vedi art. 173)  
188 Divieto di spargere e accumulare immondizie e altro  
189 Acque luride e rifiuti

### COSTRUZIONI EDILIZIE

- Art. 190 Disposizioni di carattere generale  
191 Registro dei pareri sui progetti di nuove costruzioni  
192 Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni  
193 Fondazioni su depositi insalubri  
194 Materiale inquinato  
195 Spessore dei muri esterni - Intonacatura  
196 Cortili - Costruzione nell'interno - Ampiezza e caratteristiche  
197 Nettezza di passaggi privati, vicoli chiusi, anditi, corridoi, scale etc. Responsabilità del proprietario e dei condomini

## CAP. III

### ABITABILITA' ED USABILITA' DEGLI EDIFICI

- Art. 198 Certificato di abitabilità ed usabilità  
199 Dichiarazione di inabitabilità  
200 Locali sotterranei o seminterrato - Sottotetti

## CAP. IV

### CASE DI ABITAZIONE A CARATTERE URBANO

- Art. 201 Altezza degli ambienti  
202 Caratteristiche dei locali di abitazione  
203 Superfici delle finestre - Scale e vano-scala  
204 Pareti, pavimenti. Pulizia dei locali  
205 Cucine - Camini - Fumaioli - Impianti di aspirazione ed esalazione  
206 Inconvenienti' derivanti dai camini, focolai, fumaioli  
207 Canne fumarie  
208 Latrine  
209 Lavandini - vasca da bagno - doccia  
210 Conduttura di scarico delle latrine

- 211 Pozzi neri e fosse settiche - Requisiti  
 212 Vuotatura dei pozzi neri e delle fosse settiche  
 213 Grandaie

CAP. V

ALBERGHI - ABITAZIONI COLLETTIVE - LOCALI PUBBLICO RITROVO

- Art. 214 Autorizzazione del Sindaco  
 215 Vigilanza igienica  
 216 Camere d'albergo e simili  
 217 Latrine e bagni  
 218 Infermeria d'albergo  
 219 Personale degli alberghi e simili  
 220 Abitazioni collettive  
 221 Locali di pubblico ritrovo (teatri, cinema, circoli etc.)  
 222 Cucine degli esercizi pubblici  
 223 Ristoranti  
 224 Spogliatoi e gabinetti per il personale  
 225 Servizi igienici per gli avventori  
 226 Divieto di introdurre nei ristoranti cani o altro  
 227 Ordinanza di risanamento degli esercizi pubblici  
 228 Parchi di campeggio  
 229 Campi da gioco scoperti, arene, stadi etc.

TITOLO V

EPIDEMIOLOGIA- PROFILASSI ED IGIENE SPECIALE

CAP. I

MISURE GENERALE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE DELL'UOMO

- Art. 230 Obblighi dei Medici per le malattie infettive  
 231 Denunce di malattie infettive  
 232 Malattie soggette a denuncia  
 233 Modalità per la denuncia di malattie infettive e diffusive  
 234 Malattie infettive nelle scuole  
 235 Moduli per le denunce

CAP. II

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

- Art. 236 Consigli del Medico per casi di malattie infettive  
 237 Provvedimenti contro le malattie infettive  
 238 Esame batteriologico  
 239 Disinfezioni

### CAP. III

#### NORME DI PROFILASSI GENERALE

- Art. 239bis      Divieto di alloggiare in locali non disinfettati  
240              Trasporto degli infermi per malattie infettive  
241              Biancheria per gli infermi per malattie infettive  
242              Isolamento degli infermi  
243              Periodo di isolamento e contumacia  
244              Ispezioni nelle abitazioni degli ammalati  
245              Obblighi dei cittadini  
246              Tubercolosi in abitazioni collettive  
247              Disinfezione di stracci, abiti usati etc.  
248              Tabacchini: spugne da umettare  
249              Sorveglianze nelle giostre, circhi equestri, piccoli  
250              Sputacchiere nei luoghi pubblici  
251              Lavoratori domestici: tessera sanitaria

### CAP. IV

#### BARBIERI E PARRUCCHIERI

- Art. 252/256      Norme per il rilascio della licenza  
257              Esposizione al pubblico della licenza  
258/260            Locali ed accessori  
261              Disposizioni normative  
262              Personale addetto  
263              Operazioni di lavatura ed applicazioni  
264              Divieto di sputare sul pavimento  
265              Trasformazione di botteghe già esistenti  
266              Botteghe in località eccentriche

### CAP. V

#### MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

- Art. 267            Divieto di sputare. Orinatori pubblici  
268              Disinfezione gratuita e a pagamento

### CAP. VI

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

- Art. 269            Norme generali  
270              Isolamento degli infermi  
271              Persone provenienti da luoghi infetti  
272              Oggetti provenienti da luoghi infetti

- 273 Divieti di fiere e pubbliche riunioni  
274 Casi sospetti: misure di profilassi

CAP. VII

MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO

- Art. 275 Malattie veneree: norme generali  
276 Tutela del baliatico  
277 Sifilide da baliatico

CAP. VIII

MISURA CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

- Art. 278 Cautele contro la diffusione della tubercolosi  
279 Morte o cambiamento d'alloggio di un tubercolotico

CAP. IX

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI ETC.

- Art. 280 Vigilanza nelle scuole  
281 Doveri del Medico Scolastico  
282 Riammissione degli alunni  
283 Obbligo dei parenti degli alunni  
284 Allontanamento di Insegnanti ed inservienti  
285 Allontanamento dalla scuola di conviventi  
286 Riammissione degli alunni e dei conviventi  
287 Malattia contagiosa in famiglia residente in edificio scolastico  
288 Misure contro le malattie parassitarie  
289 Pulizia dei locali scolastici e divieto di adibirli ad altro uso  
290 Chiusura di classi  
291 Disinfezioni di scuole  
292 Norme per la pulizia delle aule scolastiche

CAP. X

IMMUNIZZAZIONE ATTIVA

- Art. 293 Vaccinazione antivaiolosa  
294 Obbligo della vaccinazione  
295 Registro e certificati di vaccinazione  
296 Responsabilità dei genitori  
297 Vaccinazioni nelle collettività: scuole, etc.  
298/299 Vaccinazione antitifica  
300 Vaccinazione antidifterica

- 301 Vaccinazioni eseguite da medici privati
- 302 Registrazione e schedario delle vaccinazioni
- 303 Comunicazione scritta all'Ufficiale Sanitario
- 304 Accertamenti batteriologici nella difterite
- 305 Gratuità degli accertamenti batteriologici e diagnostici

#### CAP. XI

##### LOTTA CONTRO LE MOSCHE

- Art. 306 Norme generali
- 307 Recinzione lotti non edificati
- 308 Immondizie degli stabilimenti industriali
- 309 Deposito di letame, concimi e simili
- 310 Carri per il trasporto delle immondizie
- 311 Divieto di tenere in esercizio stalle e letamai
- 312 Divieto di tenere pollai o altro
- 313/314 Lotta contro le mosche negli esercizi pubblici
- 315 Trasporti di alcuni generi alimentari
- 316 Doveri dei venditori ambulanti o in chioschi
- 317 Stabilimenti di sostanze alimentari
- 318 Stallaggi a carattere industriale o commerciale
- 319 Disposizioni normative per ospedali, istituti, ricoveri etc.

#### CAP. XI

##### PROFILASSI CONTRO LA RABBIA

- Art. 320 Detenzione e custodia di cani
- 321 Disposizioni per la detenzione dei cani
- 322 Denuncia per morsicatura di cani e di gatti
- 323 Denuncia di casi sospetti o manifesti di rabbia

#### CAP. XII

##### MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

- Art. 324 Profilassi per malattie trasmissibili dall'animale all'uomo.



TITOLO V°

POLIZIA MORTUARIA - DISPOSIZIONI FUNERALI - PENALITÀ

CAP. I

DENUNCIE

- Art. 325 Obbligo della denuncia  
326 Decessi di persone prive di assistenza - Rinvenimento di cadaveri  
327 Rinvenimento di membra o pezzi di cadaveri  
328 Accertamento della morte  
329 Denuncia per cause criminose e malattie infettive

Cap. II

PERIODO DI OSSERVAZIONE

- Art. 330 Durata del periodo di osservazione  
331 Riduzione del periodo di osservazione  
332 Custodia dei cadaveri  
333 Protezione di persone decedute per malattie infettive  
334 Trasporto di cadaveri per conto del Comune

CAP. III

TRASPORTO DELLA SALME

- Art. 335 Obbligo della cassa  
336 Casse per inumazione e per tumulazione  
337 Casse per trasporto fuori comune  
338 Trasporto dei cadaveri  
339 Carri funebri - agenzie funebri  
340 Sosta alla Chiesa  
341 Speciali onoranze funebri  
342 Trasporto di morti per malattie contagiose  
343 Trasporto fuori del Comune - Autorizzazione  
344 Autorizzazione al trasporto di morti per malattie infettive  
345 Iniezioni conservative

CAP. IV

SEPOLTURE

- Art. 346 Cimitero - Direttore del Cimitero  
347 Vigilanza sul Cimitero  
348 Camera mortuaria  
349 Inumazione  
350 Tumulazioni

- 351 Distruzione di casse e fiori
- 352 Autopsie e riscontri diagnostici
- 353 Divieto di asportare cadaveri o parti di essi
- 354 Maschere

CAP. V

RIMOZIONE DELLE SALME

- Art. 355 Distinzione delle esumazioni
- 356 Esumazioni ordinarie
- 357 Raccolta di ossa
- 358 Esumazioni straordinarie
- 359 Limiti alle esumazioni
- 360 Estumulazioni

CAP. VI

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

- Art. 361 Applicazioni del Regolamento
- 362 Applicazioni di altre leggi
- 363 Penalità
- 364 Provvedimenti d'urgenza
- 365 Concessioni di deroghe

.....  
\*\*\*\*\*

CITTA' DI ALGERO

VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

n. 228 del 3.10.1964.-

OGGETTO: Approvazione nuovo Regolamento  
d'Igiene.-

L'anno millenovecentosessantiquattro addì tre del mese di ottobre in Algero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Dentì;

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25.7.1964;

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov./le e il relativo regolamento;

Con i poteri del Consiglio;

D E L I B E R A

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito Regolamento d'Igiene composto di n. 365 articoli e dall'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO  
F/to L. Dentì

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

F/to Dr. G. Cossu Rocca

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Reg. di Controllo - Sezione di Sassari - il 5.10.1964 e che trovasi in corso di pubblicazione per GG. 1 il 4.10.1964.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F/to L. Dentì

CITTA' DI ALGHERO

VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

n. 68 del 28.1.1965

OGGETTO: Delib. n. 228 del 3.10.1964  
Approvazione del regolamento  
d'Igiene e Sanità - Modifiche.-

L'anno millenovecentosessantacinque addì ventotto del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala delle adunanze. Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

1) - Dr. Martino Lorrottu	Sindaco - Presidente
2) - Dr. Antonello Foru	ass. effettivo
3) - Ias. Antonio Ballero Solis	" "
4) - Dr. Raffaele Fonnesu	" "
5) - Prof. Domenico Maciotta	" "
6) - Sig. Giovanni Chessa	" suppl.
7) - " Sergio Lampis	" "

con l'assistenza del Segretario Comunale - Sig. Lazzaro Dentì.

LA GIUNTA

VISTA nota n. 60/2 in data 15/1/1965 della Sezione Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in oggetto con l'intesa però che vengano apportate le seguenti modifiche di cui al parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi Sanitarie: "e successive modificazioni"; ultimo comma così modificato: "sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R. D. 20/12/1928 n. 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite";
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicato;  
sesto comma così modificato: "il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."
- Art. 343 sostituire: "il trasporto fuori del comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/6/1955 n. 854).

RITEENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Prot. n. 1169  
Div. AA.GG.

Cagliari, 13 marzo 1965

Allegati: 4

All'On.le ASSESSORATO ALL'IGIENE E SANITA'

S E D E

e p.c. ALLA SEZIONE CONTROLLO ENTI LOCALI

OGGETTO:

S A S S A R I

Comune di Alghero -  
Delib. G.P. n. 228  
del 3.10.1964 -  
Approvazione Regola-  
mento Igiene e Sanità  
Deliberaz. G.M. n.68  
del 28.1.1965 - Modifiche  
al Regolamento di Igiene.-

Al Sig. SINDACO del Comune di  
A L G H E R O

Per gli adempimenti di cui all'art. 14 della L.R. 31 gennaio 1956, n. 36, si trasmettono le deliberazioni indicate in oggetto con allegato Regolamento.

L'ASSESSORE

F/to - A.Atzeni -

REGIONE AUTONOMA SARDA  
Assessorato Igiene e Sanità

Prot. n.1416/Ig.5  
Risposta f. n.1169  
del 13/3/1965  
Allegati vari.

Cagliari 22/3/1965

All'On.le ASSESSORATO EE.LL.

SEDE

Alla Sezione Controllo EE.LL.

SASSARI

Al Sig. SINDACO di  
ALGHERO

OGGETTO: Comune di Alghero Delib. C.P. n. 228 del 3/10/1965 e delib. G.M. n. 68 del 28/1/1965 - Regolamento di Igiene.-

In riferimento al foglio emarginato, si omologa la deliberazione del Commissario Straordinario del Comune di Alghero n. 228 in data 3/10/64 e la deliberazione G.M. del medesimo Comune n. 68 in data 28/1/65, concernenti il Regolamento in oggetto, che si restituisce con la presente.

L'ASSESSORE

f.to Avv. A. Conti

VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione di Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/1965, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n. 228 del 3/10/1964, Modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
F/to Ballero Salis

IL PRESIDENTE  
F/to Loretta

IL SEGRETARIO  
F/to L. Dentì

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/1965 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 del 4/2/1965.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
f.to Dentì

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Prot. n. 1169 Div. AA.GG.

Cagliari 13 marzo 1965

Allegati: 4

On.le ASSESSORATO ALL'IGIENE E SANITA'

S E D E

e p.c. Alla Sezione di Controllo Enti Locali di

S A S S A R I

Al Sig. Sindaco del Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz.  
C.P. n. 228 del 3.10.1964 -  
Approvazione Regolamento Igiene  
e Sanità - Deliberaz. G.M. n. 68  
del 28.1.1965 - Modifiche al Rego-  
lamento di Igiene.-

Per gli adempimenti di cui all'art. 14 della L.R. 31  
gennaio 1956, n. 36, si trasmettono le deliberazioni indicate in  
oggetto con allegato Regolamento.

L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Cagliari, 31 marzo 1965

Prot. n. 1597 Div. AA.GG.

Allegati: 2.-

Alla Sezione di Controllo Enti Locali

SASSARI

Al Comune di

ALGHERO

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz. C.P. n. 228 del 3/10/1964  
e deliberaz. G.M. 68 del 28/1/1965 - Regolamento di Igiene.-

Si restituisce il Regolamento di cui in oggetto,  
con allegata copia della nota n. 1416 in data 22/3/1965, con  
la quale l'Assessorato all'Igiene e Sanità dichiara di omologare  
il suddetto Regolamento.

p. L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

F/to ill.le

IL SINDACO  
RENDE NOTO

che a decorrere da oggi e per 15 gg. consecutivi è in pubblicazione  
presso l'Albo Pretorio di questo Comune il Regolamento di Igiene e  
Sanità approvato dall'Assessorato Igiene e Sanità con nota n.1416  
del 22/3/1965.

Alghero, 12/6/1965

IL SINDACO  
F/to Loretta

TITOLO PRIMO  
ORGANIZZAZIONE, ASSISTENZA E VIGILANZA SANITARIA

CAP. I  
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. I

La tutela della salute pubblica nel territorio comunale spetta al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario nell'ambito delle rispettive competenze ed attribuzioni dirette.

Art. 2

L'Ufficiale Sanitario, quale organo periferico del Ministero della Sanità, dipende, nell'esercizio delle sue funzioni, direttamente dal Medico Provinciale.

L'Ufficiale Sanitario, oltre alle attribuzioni previste dalle leggi in vigore:

- 1) vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica e adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica che non comportino impegni di spesa e conseguenze patrimoniali a carico del Comune;
- 2) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli Organi dell'Amministrazione comunale nella elaborazione e nella esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;
- 3) riceve le denunce di malattia, nei casi previsti dalla legge, e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

L'Ufficiale Sanitario può avvalersi dell'opera, oltre che dei vigili sanitari, anche dei Vigili Urbani e dei Messi comunali.

Art. 3

L'Ufficiale Sanitario é il medico capo del Comune. In tale veste controlla l'idoneità fisica e lo stato di salute del personale del comune e dalle aziende municipalizzate proponendo i relativi provvedimenti medico-legali; vigila e controllo tutti i servizi medici ed ostetrici comunali, ed ha il controllo disciplinare sul personale suddetto.

Vigila sulle guardie mediche, sui posti di soccorso di iniziativa pubblica e privata con relativi servizi mobili e di trasporto.

Ispeziona e controlla gli Istituti ove siano ricoverate persone a carico del Comune per domicilio di soccorso o dal Comune comunque assistite.

E' fatto obbligo ai Medici, ai Veterinari, alle Ostetriche Condotti di coadiuvare l'Ufficiale Sanitario nell'esecuzione dei provvedimenti di sanità pubblica denunciando, altresì, tutti i casi che possano riguardare la sanità pubblica.

I Medici e le Ostetriche condotte collaborano con l'Ufficiale



redere ann. ...  
n. 68 del 29.10.1964



1953, ...

# CITTA' DI ALGHERO

## VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Del ...  
N. 228  
li 3 - 10 - 1964

### OGGETTO

Approvazione nuovo  
Regolamento d'Igiene.

L'anno millenovecentosessanta quattro

addi tre del mese di ottobre

in Alghero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca  
con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti:

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data  
25 - 7 - 1964:

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito  
a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale  
Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in  
data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò  
aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle  
effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo  
particolare dal costante progresso cittadino, centro tari-  
stico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov. e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

### D E L I B E R A

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito  
Regolamento d'Igiene composto di n.365 articoli e del-  
l'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

REFERTO DI PUBBLICAZIONE  
N° 447  
PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO  
il 4.10.1964  
giorno festivo.

IL MESSO

f.10   
V. IL SEGRETARIO  
f.10

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in  
copia all'Uff.Reg.di Controllo - Sez.di Sassari - il 5.10.64  
e che trovasi in corso di pubblicazione per cc.1 il 4.10.64.

IL SEGRETARIO COMUNALE

CITTA' DI ALGERO

VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

n. 228 del 3.10.1964.-

OGGETTO: Approvazione nuovo Regolamento  
d'Igiene.-

L'anno millenovecentosessantatquattro addì tre del mese di ottobre in Algero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cosu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Dentì;

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25.7.1964;

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il F.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov/le e il relativo regolamento;

Con i poteri del Consiglio;

**D E L I B E R A**

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unico Regolamento d'Igiene composto di n. 355 articoli e dell'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO  
P/te L. Dentì

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cosu Rocca)

P/te Dr. G. Cosu Rocca

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Reg. di Controllo - Sezione di Sanitari - il 3.10.1964 e che trovansi in corso di pubblicazione per nn. 1 del 4.10.1964.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
P/te L. Dentì

VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione di Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/1965, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n. 228 del 3/1/1964, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
F/to Gallero Salis

IL PRESIDENTE  
F/to Loretta

IL SEGRETARIO  
F/to L. Dentì

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/1965 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 del 4/2/1965.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
f.to Dentì

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Prot. n. 1169 Div. AA.GG. Cagliari 13 marzo 1965  
Allegati: 4

On.le ASSESSORATO ALL'IGIENE E SANITÀ

S E D E

e p.c. Alla Sezione di Controllo Enti Locali di

S A S S A R I

Al Sig. Sindaco del Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz.  
C.P. n. 228 del 3.10.1964 -  
Approvazione Regolamento Igiene  
e Sanità - Deliberaz. G.M. n. 68  
del 23.1.1965 - Modifiche al Rego-  
lamento di Igiene.-

Per gli adempimenti di cui all'art. 14 della L.R. 31  
gennaio 1956, n. 36, si trasmettono le deliberazioni indicate in  
oggetto con allegato Regolamento.

L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

CITTA' DI AJGHERO

VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

n. 68 del 28.1.1965

OGGETTO: Delib. n. 228 del 3.10.1964  
Approvazione del regolamento  
d'Igiene e Sanità - Modifiche.-

L'anno millenovecentosessantacinque addì ventotto del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala delle adunanze.

Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

1) - Dr. Martino Loretto	Sindaco - Presidente
2) - Dr. Antonello Boru	ass. effettivo
3) - Ins. Antonio Ballero Salis	" "
4) - Dr. Raffaele Fancosu	" "
5) - Prof. Domenico Macciotta	" "
6) - Sig. Giovanni Chesca	" suppl.
7) - " Sergio Lampis	" "

con l'assistenza del Segretario Comunale - Sig. Lazzaro Dentì.

LA GIUNTA

VISTA nota n. 60/2 in data 15/1/1965 della Sezione Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in oggetto con l'intesa però che vengano apportate le seguenti modifiche di cui al parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: F.U. Reggi Sanitarie: "e successive modificazioni"; ultimo comma così modificato: "sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con D. 20/12/1928 n. 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti devono indossare vestaglie o tute da tenerci sempre pulite";
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicato;  
sesto comma così modificato: "il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."
- Art. 343 sostituire: "il trasporto fuori del comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/3/1955 n. 854).

RITENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Cagliari, 31 marzo 1965

Prot. n. 1597 Div. AA.CG.

Allegati: 2.-

Alla Sezione di Controllo Enti Locali

S A S S A R I

Al Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz. C.P. n. 228 del 3/10/1964  
e deliberaz. G.P. 68 del 28/1/1965 - Regolamento di Igiene.-

Si restituisce il Regolamento di cui in oggetto,  
con allegata copia della nota n. 1416 in data 22/3/1965, con  
la quale l'Assessorato all'Igiene e Sanità dichiara di omologare  
il suddetto Regolamento.

p. L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

F/to ill.1c

IL SINDACO

RENDE NOTO

che a decorrere da oggi e per 15 gg. consecutivi è in pubblicazione  
presso l'Albo Pretorio di questo Comune il Regolamento di Igiene e  
Sanità approvato dall'Assessorato Igiene e Sanità con nota n.1416  
del 22/3/1965.

Alghero, 12/6/1965

IL SINDACO

F/to Doretta

15 gennaio 1965

Prot. n.60 Div.II

AL COMUNE di

A L G H E R O

OGGETTO: Delib. n.228 del 3.10.1964 - Approvazione Regolamento di Igiene e Sanità.

Si comunica che la Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta dell'11 c.m. ha preso atto della deliberazione in oggetto, con l'intesa che vengano apportate le modificazioni di cui al parere del Consiglio Provinciale di Sanità che di seguito si riporta:

""Nell'art.28, primo comma, dovrebbe aggiungersi dopo T.U. delle Leggi Sanitarie "e successive modificazioni".

- L'ultimo comma dovrebbe essere così modificato:

" Sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298".

- All'art.57 aggiungere un secondo comma così concepito:

"Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite".

- All'art.322, terzo comma, il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicatore deve essere ridotto da 15 a 10 giorni.

Il sesto comma dovrebbe essere così modificato:

"Il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto vigilanza sanitaria".

" All'Art.343 - "Il trasporto fuori del Comune di cadaveri..... è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10.6.1955 n.854)". "".

Si resta pertanto in attesa del provvedimento di modifica che, unitamente alla deliberazione in oggetto dovrà essere inoltrato al competente Assessorato Regionale per la prescritta omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Ledà

Copia conforme all'originale. , ,  
Alghero, li 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE



# CITTA' DI ALGHERO

## VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

L'anno millenoveccentosessantacinque, addì ventotto  
del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala  
delle adunanze.

Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

- 1) Dr. Martino Lorettu *Sindaco* *Presidente*
- 2) Dr. Antonello Peru *ass. effettivo*
- 3) Ins. Antonio Ballero Salis " "
- 4) Dr. Raffaele Fonnesu " "
- 5) Prof. Domenico Macciotta " "
- 6) Sig. Giovanni Chessa *ass. supplente*
- 7) " Sergio Lampis " "

con l'assistenza del Segretario Comunale Sig. Lazzaro Denti

### LA GIUNTA

VISTA nota n° 60/2 in data 15/1/65 della Sezione  
Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma  
l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in og-  
getto con l'intesa però che vengano apportate le  
seguenti modifiche di cui al parere espresso dal  
Consiglio Prov. di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi  
Sanitarie: "e successive modificazioni";  
ultimo comma così modificato: "sono fatte  
salve le competenze disciplinate dal Re-  
golamento sulla vigilanza sanitaria delle  
carni, approvato con R.D. 20/12/28 n° 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante  
le operazioni di carico e scarico delle  
carni, gli operai addetti dovranno indos-  
sare vestaglie o tute da tenersi sempre  
pulite."
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il  
periodo di osservazione prescritto per  
l'animale morsicato;  
sesto comma così modificato: "il cane  
morsicato da un cane rimasto ignoto o

N. 68

28 - 1 - 1965

### OGGETTO

Delib. n° 228 del 3  
Approvazione regola-  
d'Igiene e Sanità -  
Modifiche.

REFERTO DI PUBBLICAZIONE

56

PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO

dal 4/2/65

per gg. 15

IL MESSO

IL SEGRETARIO

sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."

- Art. 343: sostituire: "il trasporto fuori del Comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/6/55 n° 854).

RITENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;  
VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio,

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/65, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n° 228 del 3/10/64, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO

*Tommaso*

IL PRESIDENTE

*[Signature]*

IL SEGRETARIO

*[Signature]*

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/65 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 dal 4/2/65.

IL SEGRETARIO COMUNALE

*[Signature]*

ASSESSORATO ENTI LOCALI

Sezione di Controllo

Prot. 3064 Sez. II - Preso atto in seduta del 12.2.1965.

IL PRESIDENTE

F/to Mannazzu



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSOTATO AGLI ENTI LOCALI  
SEZIONE DI CONTROLLO  
S A S S A R I

13 febbraio 1965

Prot. n.3064/II

OGGETTO: Delib.G.M.68 del 28.1.65 - Regolamento di Igiene  
e Sanità - Modifiche.

Al Sig. SINDACO  
di

A L G H E R O

La Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta del 12.2.1965, con provvedimento di pari numero della presente, ha preso atto della deliberazione in oggetto.

Si è peraltro rilevato che, per evidente errore materiale, la correzione dell'art.343 è stata riportata come aggiunta anzichè come "sostituzione"?

Si attende copia del Regolamento approvato con la delib.n.228 del 3.10.1964, che dovrà essere trasmesso al competente Assessorato Regionale per l'omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Mannazzu

Copia conforme all'originale.  
Alghera, 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE

CITTA' DI ALGERO

VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

n. 228 del 3.10.1964.-

OGGETTO: Approvazione nuovo Regolamento  
d'Igiene.-

L'anno millenovecentosessantiquattro addì tre del mese di ottobre in Algero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti;

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25.7.1964;

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov/le e il relativo regolamento;

Con i poteri del Consiglio;

**D E L I B E R A**

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito Regolamento d'Igiene composto di n. 365 articoli e dall'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO  
P/te L. Denti

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)  
P/te Dr. G. Cossu Rocca

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Reg. di Controllo - Sezione di Sanitari - il 3.10.1964 e che trovasi in corso di pubblicazione per gg. 1 il 4.10.1964.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
P/te L. Denti

vedere ann. n. 68 del 20.10.1965



Decreto N. 228 del 3-10-1964

# CITTA' DI ALGHERO

del 3 - 10 - 1964  
giugno N. 228

## VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

### OGGETTO

Approvazione nuovo  
Regolamento d'Igiene.

L'anno millenovecentosessanta quattro  
addì tre del mese di ottobre  
in Alghero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca  
con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti:

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data  
25 - 7 - 1964:

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito  
a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale  
Ufficiale Sanitario;  
CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in  
data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò  
aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle  
effettive esigenze attuali;  
RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo  
particolare dal costante progresso cittadino, centro turi-  
stico di notevole importanza nazionale ed internazionale;  
VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;  
VISTA la legge comunale e prov. e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

### D E L I B E R A

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito  
Regolamento d'Igiene composto di n.365 articoli e del-  
l'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in  
copia all'Uff.Reg.di Controllo - Sez.di Sassari - il 5.10.64  
e che trovasi in corso di pubblicazione per EC.1 il 4.10.64.

IL SEGRETARIO COMUNALE

REFERITO DI PUBBLICAZIONE  
n° 447  
PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO  
il 4.10.1964  
giorno festivo.

### IL MESSO

f.to [Signature]  
V. IL SEGRETARIO  
f.to \_\_\_\_\_

CITTA' DI ALGHERO

VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

n. 68 del 28.1.1965

OGGETTO: Delib. n. 228 del 3.10.1964  
Approvazione del regolamento  
d'Igiene e Sanità - Modifiche.-

L'anno millenovecentosessantacinque addì ventotto del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala delle adunanze.

Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

1) - Dr. Martino Loretta	Sindaco - Presidente
2) - Dr. Antonello Feru	ass. effettivo
3) - Ins. Antonio Ballero Salis	" "
4) - Dr. Raffaele Fenu	" "
5) - Prof. Domenico Muccietta	" "
6) - Sig. Giovanni Chesca	" suppl.
7) - " Sergio Luppis	" "

con l'assistenza del Segretario Comunale - Sig. Lazzaro Dentì.

LA GIUNTA

VISTA nota n. 60/2 in data 15/1/1965 della Sezione Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in oggetto con l'intesa però che vengano apportate le seguenti modifiche di cui al parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi Sanitarie: "e successive modificazioni"; ultimo comma così modificato: "sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con D. 20/12/1928 n. 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti devono indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite";
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il periodo di osservazione prescritto per l'animale moricato; sesto comma così modificato: "il cane moricato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 5 mesi sotto sorveglianza sanitaria."
- Art. 343 sostituire: "il trasporto fuori del comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/3/1955 n. 354).

RITEENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;

VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione di Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/1965, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n. 228 del 3/1/1964, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
F/to Ballero Salis

IL PRESIDENTE  
F/to Loretta

IL SEGRETARIO  
F/to L. Dentì

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/1965 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 del 4/2/1965.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to Dentì

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Prot. n. 1169 Div. AA.GG. Cagliari 13 marzo 1965

Allegati: 4

On.le ASSESSORATO ALL'IGIENE E SANITÀ'

S E D E

e p.c. Alla Sezione di Controllo Enti Locali di

S A S S A R I

Al Sig. Sindaco del Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz.  
C.P. n. 228 del 3.10.1964 -  
Approvazione Regolamento Igiene  
e Sanità - Deliberaz. G.M. n. 68  
del 28.1.1965 - Modifiche al Rego-  
lamento di Igiene.-

Per gli adempimenti di cui all'art. 14 della L.R. 31  
gennaio 1956, n. 36, si trasmettono le deliberazioni indicate in  
oggetto con allegato Regolamento.

L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

15 gennaio 1965

Prot. n.60 Div.II

AL COMUNE di

A L G H E R O

OGGETTO: Delib. n.228 del 3.10.1964 - Approvazione Regolamento di Igiene e Sanità.

Si comunica che la Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta dell'11 o.m. ha preso atto della deliberazione in oggetto, con l'intesa che vengano apportate le modificazioni di cui al parere del Consiglio Provinciale di Sanità che di seguito si riporta:

""Nell'art.28, primo comma, dovrebbe aggiungersi dopo T.U. delle Leggi Sanitarie "e successive modificazioni".

- L'ultimo comma dovrebbe essere così modificato:

" Sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298".

- All'art.57 aggiungere un secondo comma così concepito:

"Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite".

- All'art.322, terzo comma, il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicatore deve essere ridotto da 15 a 10 giorni.

Il sesto comma dovrebbe essere così modificato:

"Il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto vigilanza sanitaria".

" All'Art.343 - "Il trasporto fuori del Comune di cadaveri..... è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10.6.1955 n.854)". "".

Si resta pertanto in attesa del provvedimento di modifica che, unitamente alla deliberazione in oggetto dovrà essere inoltrato al competente Assessorato Regionale per la prescritta omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Ledà

Copia conforme all'originale. ,,  
Alghero, li 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Cagliari, 31 marzo 1965

Prot. n. 1597 Div. AA.GG.

Allegati: 2.-

Alla Sezione di Controllo Enti Locali

S A S S A R I

Al Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz. C.P. n. 228 del 3/10/1964  
e deliberaz. G.M. 68 del 28/1/1965 - Regolamento di Igiene.-

Si restituisce il Regolamento di cui in oggetto,  
con allegata copia della nota n. 1416 in data 22/3/1965, con  
la quale l'Assessorato all'Igiene e Sanità dichiara di omologare  
il suddetto regolamento.

p. L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

F/to ill.1c

IL SINDACO

RENDE NOTO

che a decorrere da oggi e per 15 gg. consecutivi è in pubblicazione  
presso l'Albo Pretorio di questo Comune il Regolamento di Igiene e  
Sanità approvato dall'Assessorato Igiene e Sanità con nota n.1416  
del 22/3/1965.

Alghero, 12/6/1965

IL SINDACO

F/to Doretta

sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."

- Art. 343: ~~sostituire~~: "il trasporto fuori del Comune di cadaveri é autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/6/55 n° 854).

RITENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;  
VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio,

**D E L I B E R A**

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/65, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n° 228 del 3/10/64, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
*Fornesi*

IL PRESIDENTE  
*[Signature]*

IL SEGRETARIO  
*[Signature]*

Certifico che la presente deliberazione é stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/65 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 dal 4/2/65.

IL SEGRETARIO COMUNALE

ASSESSORATO ENTI LOCALI  
Sezione di Controllo

Prot. 3064 Sez. II - Preso atto in seduta del 12.2.1965.

IL PRESIDENTE  
F/to Mannazzu



Sanitario nel servizio medico scolastico e nelle istituzioni ed iniziative medico-sociali ed assistenziali del Comune a favore della infanzia, dei vecchi e degli invalidi.

Art. 4

L'Ufficio di Igiene e Sanità comunale comprende i seguenti servizi:

- a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica, con somministrazione di medicinali alle persone ammesse alla cura sanitaria gratuita;
- b) vigilanza sull'esercizio delle professioni ed arti sanitarie;
- c) vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo - ai fini della profilassi, ossia all'applicazione delle misure disposte da legge e regolamenti o comunque atte a prevenire e ad impedire la diffusione delle malattie infettive e contagiose;
- d) vigilanza sulle condizioni igieniche degli alimenti e delle bevande, nonché dei locali di lavorazione e degli spacci di vendita; sulle condizioni igienico-sanitarie delle persone addette alla produzione e somministrazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dall'art. 4 del D.P.R. 11 febbraio 1961 n° 254;
- e) vigilanza sulle condizioni del suolo e dell'abitato in generale, sull'abitabilità delle case, sull'usabilità dei locali destinati a negozi, esercizi, opifici ed attività varie;
- f) vigilanza sulle condizioni igieniche e sull'idoneità sanitaria dei lavoratori, sulle condizioni igieniche dei luoghi di lavoro, in collaborazione con l'Ispettorato del Lavoro, nell'ambito delle rispettive competenze stabilite dalle leggi speciali;
- g) i servizi medici-scolastici;
- h) vigilanza sanitaria sui cimiteri ed esercizio della polizia mortuaria.

Art. 5

L'Ufficio di Igiene e Sanità comunale provvede alla tenuta dei seguenti registri:

- 1) degli esercenti le professioni sanitarie e professioni sanitarie ausiliarie e arti ausiliarie delle professioni sanitarie;
- 2) delle esercenti il battente;
- 3) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;
- 4) dei barbieri e parrucchieri;
- 5) del personale addetto ad alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande;
- 6) del personale addetto alla produzione e commercio del latte;
- 7) dei panettieri, pastai, pasticciieri;
- 8) dei campioni di sostanze sospette prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi;
- 9) delle contravvenzioni e denunce fatte per infrazioni e violazioni rilevate alle norme igienico-sanitarie ed al presente regolamento;
- 10) delle persone che hanno subito le vaccinazioni obbligatorie.

Gli esercenti le professioni, le arti, le industrie ed atti-

vità sopra elencate hanno l'obbligo di richiedere l'iscrizione nel rispettivo registro prima di iniziare la propria professione o attività nel territorio del Comune presentando, all'uopo, il relativo titolo di studio.

CAP. II  
ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA ED OSTETRICA

Art. 6

Ai sensi dell'art. 4 del T.U. delle leggi sanitarie approvate con R.D. 27 luglio 1934 n° 1265 e successive modificazioni, il Comune assicura e provvede, nel proprio territorio, all'assistenza medico-chirurgica ed ostetrica ed alla somministrazione dei medicinali alle persone iscritte nell'elenco dei cittadini ammessi alla cura sanitaria gratuita.

Il Comune, inoltre, provvede al ricovero negli istituti ospedalieri nei casi nei quali ciò sia reso necessario dalle condizioni dell'ammalato o da misure di profilassi.

Le altre forme di assistenza sanitaria legale, poste a carico del Comune dall'art. 91 del T.U. della legge comunale e provinciale approvata con R.D. 3 marzo 1934 n° 383 e da altre disposizioni di legge, sono erogate secondo le norme stabilite da uno speciale regolamento sull'assistenza comunale.

Art. 7

Per il funzionamento dei servizi di assistenza sanitaria il territorio comunale è suddiviso in condotte mediche ed in condotte ostetriche, a ciascuna delle quali è preposto rispettivamente un medico condotto ed un'ostetrica condotta.

Apposito regolamento, redatto ed approvato ai sensi dello art. 66 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n° 1265, determina il numero e la circoscrizione delle condotte, i requisiti per la nomina dei medici condotti e delle ostetriche condotte, nonché i loro doveri e diritti e le relative norme di servizio.

Primo dovere del medico condotto e della ostetrica condotta è di prestare l'assistenza ambulatoriale e domiciliare gratuita alle persone bisognose che vi sono ammesse da Comune.

Spetta, inoltre, al medico e all'ostetrica condotta, nello ambito delle rispettive attribuzioni: prestare assistenza domiciliare anche alle persone non ammesse all'assistenza gratuita, che ne facciano richiesta, dietro compenso in base all'apposita tariffa prevista dall'art. 3 del vigente T.U.LL.SS.; rispondere in ogni momento alle chiamate d'urgenza dei malati; proporre i ricoveri in Ospedale dei malati, sia per conto del Comune, sia per conto del privato.

Il Medico condotto vigila attentamente sulle condizioni igieniche nella propria condotta, denuncia i casi di malattie infettive, riferisce all'Ufficialie Sanitario ogni cosa che possa interessare la Sanità pubblica, collabora con questi nell'attuazione

delle misure di profilassi disposte dall'autorità comunale e provinciale, adempie a tutti gli ordini relativi alla sanità e alla igiene pubblica nella condotta, disimpegna, secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario il servizio antivenereo e quello di vaccinazione.

Art. 8

L'elenco delle persone ammesse all'assistenza sanitaria gratuita é deliberato dalla Giunta Municipale entro il 15 dicembre di ogni anno per l'anno successivo, dietro parere dell'Ufficiale Sanitari e dei Medici condotti, ciascuno per i dimoranti nella propria condotta. L'elenco approvato viene poi comunicato ai medici e alle ostetriche condotti; agli stessi devono essere pure comunicate le varianti apportate durante l'anno.

Ad ogni famiglia avente una o più persone iscritte nell'elenco di cui sopra é rilasciata una tessera nella quale sono indicate le generalità di ciascuna persona ammessa alla cura gratuita e la condotta alla quale la famiglia é assegnata.

Le somministrazioni gratuite dei medicinali agli iscritti nell'elenco sono disciplinate da apposito regolamento comunale dove é pure riportato il prontuario dei medicinali che possono essere somministrati a spese del Comune.

Art. 9

Il Sindaco rilascia alle persone cui é concessa la gratuita somministrazione dei medicinali, un tessera, nella quale vengono annotati il nome e cognome del concessionario e delle persone della sua famiglia alle quali é esteso tale beneficio.

Sotto il nome di medicinali si comprendono, oltre i farmaci, anche i materiali di disinfezione, i bendagi, le fasciature e gli altri presidi strettamente necessaria a completare la cura.

CAP. III  
SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICA

Art. 10

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguite dall'Ufficiale Sanitario, direttamente od a mezzo di personale dell'Ufficio di Igiene all'uopo delegato.

Il personale che compie le ispezioni di cui sopra deve essere munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco e da esibire a richiesta.

Il personale che compie le ispezioni ha facoltà di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti, laboratori ed in ogni luogo di pubblico trattenimento (cinematografi, teatri ecc.)

Detto personale ha le funzioni degli agenti di polizia giudiziaria, ai sensi dell'art. 221 del Codice di Procedura Penale, e le loro asserzioni costituiscono prova assoluta.

Le ispezioni dovranno accertare l'osservanza da parte dei

cittadini delle leggi e dei regolamenti in materia igienico sanitaria, delle norme speciali del presente Regolamento e delle ordinanze emanate dalle Autorità superiori sempre in materia di igiene e sanità.

Dovranno, inoltre, rilevare qualunque condizione o causa di insalubrità in materia di igiene e sanità.

Chi esegue l'ispezione redigerà apposito circostanziato rapporto all'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 11

S'intende personale delegato alle ispezioni il personale dell'Ufficio d'Igiene nelle cui mansioni e qualifiche è implicato il compito di collaborare con l'Ufficiale Sanitario nella vigilanza, secondo l'ordinamento interno.

Hanno il compito di coadiuvare l'Ufficiale Sanitario nelle ispezioni, a seconda della loro speciale competenza, medici, ingegneri, chimici, veterinari ed altri specialisti tecnici o agenti speciali. Questi ultimi devono avere dato prove mediante appositi esami di possedere le cognizioni pratiche necessarie a tale servizio.

Gli agenti che hanno superato l'esame, in base a particolari norme regolamentari, si distingueranno con il titolo di "vigili sanitari comunali", ai sensi delle "istruzioni" allegate al R.D. 6 luglio 1890 n° 7042 e successive modificazioni.

Al personale tecnico ispettivo ed ai vigili sanitari, oltre a quanto stabiliscono per tutti i dipendenti del Comune la legge comunale e provinciale ed il regolamento organico del personale, è rigorosamente proibito:

- a) di eseguire per conto di terzi saggi e perizie riferentisi alla vigilanza sanitaria loro affidata;
- b) di esercitare direttamente o indirettamente, per proprio od altrui conto, qualsiasi commercio od industria di sostanze od oggetti sottoposti alla vigilanza sanitaria;
- c) di comunicare ad estranei i risultati delle loro operazioni.

I Vigili Sanitari compiono le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria loro ordinata dall'Ufficiale Sanitario, redigono i verbali di contravvenzione, procedono ai sequestri di sostanze, prelevano campioni per recarli al laboratorio di analisi, vigilano sull'applicazione del regolamento di igiene e delle leggi di igiene e sanità, controllano l'igiene del suolo e dello abitato, cooperano alla profilassi diretta e indiretta della malattie trasmissibili, alla lotta contro le mosche ed eseguono quant'altro sia loro ordinato in materia di igiene e sanità dall'Ufficiale Sanitario cui riferiranno quotidianamente sul lavoro svolto.

Per tale personale sono applicabili le disposizioni contenute nel regolamento organico del Comune, in quello per il personale dell'Ufficio di Igiene, nonché tutte le eventuali disposizioni di legge o locali che possano concernerli.

Art. 12

Chi provvede all'ispezione sanitaria, quando rileva infrazione alle norme igienico-sanitarie generali ed alle norme del presente regolamento, deve redigere verbale di accertamento della contravvenzione servendosi di apposito modulo.

E' facoltà dell'esercente fare includere nel verbale le proprie dichiarazioni.

Il verbale di accertamento deve espressamente indicare se la contravvenzione sia stata o meno personalmente contestata al contravventore. La dichiarazione della personale contestazione al contravventore fatta dal funzionario verbalizzante pone il contravventore stesso in mora ad ogni effetto. Le contravvenzioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reati contemplati dal codice penale o da leggi speciali, sono disciplinate dalla procedura stabilita dalla legge comunale e provinciale per tutte le trasgressioni alle disposizioni dei regolamenti comunali delle ordinanze della Autorità Sanitaria.

Art. 13

Le sostanze e gli oggetti per i quali si procede a contravvenzione sono, quando occorra, sottoposti a sequestro. Le sostanze e gli oggetti sequestrati sono chiusi e suggellati con l'apposizione delle firme di chi compie il sequestro e del contravventore.

Chi compie il sequestro ne dà atto con apposito verbale firmato dall'agente sequestrante e controfirmato dal contravventore. Se questi si rifiuta di firmare se ne fa menzione nel verbale, indicando i motivi del rifiuto.

Qualora le sostanze e gli oggetti sequestrati siano putrefatti o in stato di incipiente putrefazione, tanto da non poterne permettere l'utilizzazione, l'Ufficiale Sanitario provvederà per la loro distruzione a norma dell'articolo 153 del T.U.L.C.P. approvato con R.D. 4 febbraio 1915 n° 148 e successive modificazioni.

Art. 14

Le sostanze sospette di essere nocive devono essere sottoposte a sequestro provvisorio e se ne deve impedire lo smercio, promovendo nel contempo gli opportuni accertamenti.

Delle sostanze da sottoporsi all'analisi si prelevano i campioni prescritti dalle norme generali e speciali di igiene.

Di ogni prelevamento di campioni si dà atto mediante verbale da compilarsi a cura del funzionario che agisce con indicazione della data, dell'ora, del luogo, nonché del nome, cognome e domicilio del proprietario o detentore delle sostanze, del prezzo di vendita, della provenienza della merce. Il verbale è firmato dal funzionario verbalizzante ed è controfirmato dal proprietario o detentore della merce. Nel caso che questi si rifiuti di firmare se ne fa menzione nel verbale.

Tutti i campioni devono essere chiusi e suggellati e uno di

questi deve essere consegnato al proprietario o detentore. Nel caso che questi si rifiuti di riceverlo se ne deve fare menzione nel verabile.

L'Ufficio d'Igiene terrà registrazione di tutti i campioni prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi.

#### Art. 15

L'accertamento delle condizioni igieniche e della composizione delle sostanze sotto controllo viene eseguita a mezzo analisi di laboratorio praticata, di regola, dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e dagli istituti scientifici specializzati.

L'Ufficiale Sanitario trasmetterà al suddetto Laboratorio i campioni da sottoporre ad analisi, muniti delle indicazioni necessarie ed accompagnati dal relativo quesito.

Il Direttore del Laboratorio od Istituto che compie l'analisi redigerà il referto che sarà trasmesso al più presto all'Ufficiale Sanitario, al quale spetta il giudizio sulla nocività o meno delle sostanze analizzate.

Ogni interessato può, dietro pagamento, avere copia della relazione con i risultati degli esami compiuti e con l'indicazione dei metodi di analisi eseguiti.

L'Ufficiale Sanitario in base ai risultati delle analisi adotterà o promuoverà i provvedimenti del caso.

#### Art. 16

Quando l'analisi dei campioni sospetti, prelevati d'ufficio o portati da privati, risulti che le sostanze siano alterate ~~o~~ o adulterate, come pure in tutti i casi nei quali si abbia notizia dello spaccio di prodotti alterati, sofisticati o comunque nocivi, l'Ufficiale Sanitario procede o fa procedere immediatamente alla ispezione della fabbrica o del magazzino di deposito o dello spaccio da cui il rivenditore dichiara di avere acquistato le sostanze, se tale luogo si trovi nel territorio del Comune.

Qualora il luogo di provenienza sia fuori del Comune, l'Ufficiale Sanitario ne dà immediato avviso al Medico Provinciale per gli ulteriori provvedimenti.

#### CAPO IV

#### VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE ED AFFINI

#### Art. 17

I medici chirurghi, i veterinari, le ostetriche, e farmacisti, le assistenti sanitarie visitatrici, gli infermieri diplomati, 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.LL.SS. 27 luglio 1934 n° 1265; dell'art. 65 del Regolamento Generale 3 febbraio 1901 n° 45; della legge 6 gennaio 1931 n° 99 e dell'art. 3 del R.D. 31 maggio 1928 n° 334, fare registrare il titolo all'Ufficio di Igiene e Sanità

entro il primo mese di residenza nel comune.

L'esercente arti ausiliarie delle professioni sanitarie proveniente da altro comune deve all'atto della registrazione del titolo, presentare un certificato dell'Ufficiale Sanitario del comune di provenienza, attestante la cancellazione dal registro di quel comune.

E' fatto pure obbligo a quei sanitari di depositare presso l'Ufficio di Igiene, la propria firma autografa. Il deposito si effettua apponendo la firma, estesa e breve, su uno speciale registro che l'Ufficiale Sanitario custodisce.

L'Ufficiale Sanitario denuncerà al Medico Provinciale chiunque eserciti abusivamente le suddette professioni e arti ausiliarie.

#### Art. 18

Nessuno può aprire, ampliare o mantenere un esercizio, ambulatori senza speciale autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario che la concede a norma dell'art. 23 del D.P.R. 10 giugno 1955.

In ogni caso l'autorizzazione è subordinata al pagamento della speciale tassa di concessione governativa.

L'Ufficiale Sanitario ordina la chiusura degli ambulatori abusivi e denuncia i contravventori all'Autorità Giudiziaria.

Ciascun provvedimento adottato dall'Ufficiale Sanitario in merito ai suddetti ambulatori è comunicato al Medico Provinciale che può annullarlo entro i 20 giorni successivi alla data del ricevimento della comunicazione.

Le autorizzazioni possono essere concesse anche a chi non sia medico, purché gli ambulatori siano diretti da un medico.

Ai fini delle presenti norme s'intende per ambulatorio ogni Istituto avente una organizzazione propria ed una individualità autonoma al fine diagnostico e curativo o del trasporto di malati e feriti, quindi, non è tale lo studio privato e personale di un medico libero professionista. Conseguentemente, non sono soggetti ad alcuna autorizzazione i gabinetti personali e privati nei quali i medici liberi professionisti, generici o specialisti, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

Per gli studi di radiologia e terapia fisica si applicano le norme previste dall'art. 194 del T.U.LL.SS. e relativo regolamento.

#### Art. 19

I locali da adibire ad ambulatori devono possedere i requisiti igienici stabiliti dalle norme generali sui laboratori di cui al D.P.R. 19 marzo 1956 n° 303.

In particolare gli ambulatori e le relative sale di attesa devono avere i pavimenti in materiale impermeabile e lavabile; pareti rivestite pure in materiale impermeabile e lavabile, fino all'altezza di mt. 1,80.

Devono essere corredate da latrine adeguate e conformi alle norme generali del presente regolamento.

La autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario di apertura o di ampliamento; si ottiene mediante domanda in bollo da parte degli interessati, la quale deve essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) planimetria dei locali compresi i servizi;
- 2) descrizione delle attrezzature dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un medico chirurgo, abilitato alla professione, di accettare la direzione tecnica dell'ambulatorio, con controfirma di colui che fa la domanda di autorizzazione;
- 4) certificata attestante che il Direttore tecnico é regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici;
- 5) quietanza dell'Ufficio del Registro competente, comprovante il pagamento della tassa di concessione governativa.

#### Art. 20

La pubblicità relativa agli ambulatori di cui all'articolo precedente od agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa, o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficiale Sanitario.

Analoga autorizzazione occorre per la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette é subordinato al pagamento della speciale tassa di concessione governativa ed alla presentazione di domanda in bollo all'Ufficiale Sanitario.

Le autorizzazioni di cui sopra sono comunicate al Medico Provinciale che può annullarle entro 20 giorni successivi dalla data di ricevimento della comunicazione. La domanda deve contenere per esteso il testo pubblicitario.

Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (musicisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici, ecc.) non é ammesso nessun riferimento a pratica di competenza di Medico chirurgo.

Nella pubblicità dei sanitari, la qualifica "specialista" é ammessa solamente per i Medici o Veterinari in possesso del Diploma Accademico di specializzazione.

Per i Sanitari invece che pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola specificazione della branca medesima, come ad esempio: "malattie dei bambini" - "malattie veneree e della pelle" etc.

Di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze, o due disegni qualora si tratti di cartelli o di insegne luminose e simili.

Gli esercenti arti sanitarie che intendono esporre in pubblico targhe con iscrizioni, devono, previa osservanza del disposto relativo alla registrazione presso l'Ufficio di Igiene, farne



domanda al Sindaco, indicando le dimensioni della targa e il luogo dove intendono che essa sia apposta. L'iscrizione deve contenere per esteso: il cognome, il nome ed il titolo accademico del richiedente; si potrà inoltre aggiungere l'orario delle visite e il titolo di specialità sempre che la relativa specialità esista. Le ostetriche devono fare uso del solo titolo "ostetrica".

Art. 21

Il Sindaco non può rilasciare licenze di commercio di strumenti od apparecchi sanitari a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (art. 5 n° 2) o, non proponga la vendita altrà persona autorizzata in possesso di regolare titolo.

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte sanitaria e la vendita di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto ad uso interno quanto esterno.

Art. 22

Ogni ostetrica esercente nel comune deve annotare i parti e gli aborti in appositi separati registri forniti dall'Autorità Sanitaria comunale; deve apportare nei registri le annotazioni richieste subito dopo ogni parto od ogni aborto al quale essa abbia assistito.

Entrambi i registri devono essere presentati dall'Ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'Ufficiale Sanitario. Questà trattiene e conserva il registro dei parti, mentre trasmette al Medico Provinciale quello degli aborti.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto, salvo quanto é disposto dall'art. 5 della legge 23 giugno 1927 n° 1070.

Art. 23

Il parto deve essere assistito da una ostetrica o da un medico chirurgo. Qualora, per causa di forza maggiore, detta assistenza sia mancata, il padre del neonato o altra persona che abbia presenziato al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti esercenti l'arte sanitaria nel più breve tempo possibile, comunque non oltre 12 ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza al parto, che deve essere presentato all'Ufficiale di Stato Civile da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 24

I Medici chirurghi e le Ostetriche che abbiano prestato assistenza al parto, devono denunciare all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni infante deforme.

Devono pure denunciare i casi di infanti nati con lesione,

da cui sia derivata o possa derivare una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente. Queste denunce sono disciplinate dallo speciale regolamento approvato con R.D. 17 dicembre 1941 n° 1127.

Art. 25

L'orario, nonché i turni di servizio delle farmacie del Comune, é stabilito dall'Ufficiale Sanitario, a norma delle disposizioni del D.P.R. 10 giugno 1955 n° 854, secondo le norme di massima impartite dal Medico Provinciale.

Art. 26

Chiunque intenda raccogliere piante officinari (piante medicinali, aromatiche ed a profumo comprese nell'elenco approvato con R.D. 26/5/1932) deve richiedere, in carta libera, l'autorizzazione al Sindaco che rilascia apposita carta di autorizzazione.

Art. 27

Chiunque intenda fare donazioni di sangue dovrà essere iscritto, previa domanda di visita medica preliminare, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, nell'elenco dei datori di sangue, volontari o professionali, tenuto dal Comitato Provinciale donatori di sangue. Il datore dovrà essere munito di speciale tessera di riconoscimento e dovrà sottoporsi, almeno ogni trimestre, a ulteriori visite e accertamenti; rifiutando questi adempimenti periodici o nel caso di accertata esistenza di una malattia trasmissibile specialmente se sifilide, tubercolosi, l'Ufficiale Sanitario procederà al ritiro della tessera.

TITOLO SECONDO

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

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 28

L'Ufficio di Igiene, a norma del vigente T.U. delle leggi sanitarie e successive modificazioni, esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita e somministrazione; sul modo della loro introduzione nel Comune e i mezzi di trasporto adoperati; sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

~~sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla Vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20/12/28 n. 1294.~~

Art. 29

Chi compie l'ispezione ha facoltà di prelevare di qualsiasi sostanza quella quantità che é necessaria per sottoporla ad analisi. Qualora in queste ispezioni si riscontri motivo di contravvenzione,

se ne redigerà verbale e le sostanze saranno sequestrate. Prelievo e sequestro saranno operati con le norme di cui agli art. coli 13-14 del presente Regolamento.

Art. 30

Se le sostanze sequestrate sono in incipiente putrefazione o putrefatte, non più commestibili o periccolose in qualunque modo alla salute pubblica si adotteranno i provvedimenti previsti dall'art. 13.

Art. 31

L'Ufficio di Igiene terrà registrazione di tutti i campioni prelevati durante le ispezioni ed i sopralluoghi.

Art. 32

L'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi i campioni da sottoporsi ad analisi, muniti delle indicazioni necessarie ed accompagnati dal quesito relativo.

Art. 33

Salvo il contrario disposto di Leggi e Regolamenti speciali, il risultato di tutti gli esami e di tutte le analisi eseguito nel Laboratorio Provinciale su richiesta dell'Ufficio di Igiene deve essere trasmesso prontamente all'Ufficiale Sanitario, il quale, in base alla riscontrata infrazione provvederà alla denuncia all'Autorità giudiziaria o alla contestazione della contravvenzione a norma del presente Regolamento.

Art. 34

Ove dalle ispezioni o dall'analisi dei campioni prelevati d'ufficio risulti un'alterazione, o sofisticazione, o adulterazione, o qualunque causa di insalubrità, l'Ufficiale Sanitario procederà, o farà procedere, immediatamente al prelevamento dei campioni nella fabbrica, nei magazzini e nello spaccio da cui il detentore dichiarò provenire il campione esaminato, e ciò prima che sia comunicato alla persona interessata il risultato dell'analisi. Se la località indicata trovasi fuori del Comune ne avviserà la competente Autorità.

Art. 35

L'Ufficiale Sanitario, potrà ordinare la distruzione delle sostanze sequestrate e dichiarate alterate, falsificate, insalubri, oppure potrà permettere l'utilizzazione di esse nei modi che riterrà opportuni.

Art. 36

Chiunque intenda attivare un esercizio per la vendita delle derrate alimentari e delle bevande o subentrare negli spacci già esistenti deve inoltrare domanda al Sindaco per ottenere la prescritta licenza, indicando il luogo ove vuole aprire l'esercizio.

La  
acc  
ser  
reg

ver  
te

sal  
in  
tar  
lic  
e s  
ter

ese  
ott  
nuc  
dal

del  
son

mar  
dal  
pre  
par  
sud

bor  
tov

tar

dis  
apr  
dir  
ter  
mor  
pol  
una

di  
per  
rat  
ni,

La licenza viene concessa solo dopo che l'Ufficio d'Igiene abbia accertato che il locale si trova nelle condizioni volute dal presente Regolamento o da altre disposizioni di legge e rilasciato regolare certificato.

Unitamente ai generi alimentari ed alle bevande, possono vendersi solo quelle sostanze che siano eccezionalmente contenute dall'Ufficiale Sanitario.

Resta comunque vietata la vendita promiscua di carne fresca, salata, insaccata o comunque preparata (ad eccezione di quella in scatola) od altre sostanze commestibili, con generi non alimentari di odore sgradevole o facilmente trasmissibile, quali petrolio, benzina, nitorina, carburo di calcio, saponi non incartati e simili, e tutte le sostanze o prodotti che comunque possono alterare le qualità specifiche dei commestibili.

In caso di trasferimento di esercizio in altro locale gli esercenti sono tenuti a fare preventiva domanda al Sindaco, per ottenere il nulla osta che può essere concesso solo quando il nuovo locale corrisponda alle prescrizioni di legge, accertate dall'Ufficio di Igiene.

Le domande per esercizi pubblici che, a norma dell'art. 86 del T.U.M.P.S. non possono esercitarsi senza licenza del Questore, sono anche esse sottoposte al parere dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 37

Chiunque intenda porre in esercizio un laboratorio per la manipolazione di generi alimentari e di bevande, deve fare domanda al Sindaco per ottenere regolare licenza, che sarà rilasciata previo certificato dell'Ufficiale Sanitario, ferme restando le particolari disposizioni di legge sull'esercizio dei laboratori suddetti.

Per quanto si riferisce ai requisiti dei locali adibiti a laboratori di generi alimentari e di bevande ed al personale addetti, valgono le norme stabilite per gli spacci di vendita.

E' assolutamente vietata la fabbricazione di generi alimentari all'aperto, su pubblici mercato od in occasione di fiere ecc.

#### Art. 38

Oltre quanto eventualmente stabilito dalle leggi di P.S. di disciplina del commercio o da altre istruzioni, chiunque intenda aprire vaccherie per la produzione del latte destinato al consumo diretto, aprire rivendite di latte, produrre o commerciare creme, tenere capre da latte, produrre e commerciare latte crudo, panna montata ed analoghi, youghurt, gioddu, Kefir, e simili, latte in polvere e in blocchi, latte condensato, conserva di latte, latte umanizzato, maternizzato ed analoghi, aprire spacci per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, aprire laboratori per la preparazione di carni insaccate, salate o comunque preparate, gestire esercizi pubblici (pensioni, locande, alberghi diurni, ristoranti, trattorie, mescite, caffè, osterie, affittacamere,

alberghi, ecc.) abitare nuove case o parte di esse, devono munirsi dell'apposita autorizzazione sanitaria prevista dagli art. 231-232 del T.U.LL.SS. e della legge 16 giugno 1939 n° 1112.

Prima di procedere al rilascio delle dette autorizzazioni, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o, per quanto di competenza, anche del Veterinario comunale, è necessario che gli interessati presentino all'Ufficio di Igiene la ricevuta della tassa di concessione governativa prescritta dal T.U. 20 marzo 1953 n° 112 e dalla legge 10 dicembre 1954 n° 1164.

#### Art. 39

Gli spacci di alimentari e di bevande devono avere l'accesso dalla pubblica via e non possono comunicare direttamente con locali di abitazione e con latrine.

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio e comunque avere una superficie non inferiore a mq. 12.

Gli spacci devono essere tenuti costantemente con la massima pulizia, le immondizie e le materie putrescibili devono essere raccolte, sino al momento della loro asportazione, in recipienti ermeticamente chiusi.

Gli spacci di alimentari e di bevande, devono avere il pavimento impermeabile e devono sempre essere provvisti di acqua potabile e di lavandino con soprastante idoneo rivestimento impermeabile; i laboratori di alimenti e di bevande devono altresì avere le pareti sino all'altezza di mt. 1,80 rivestite di materiale impermeabile.

E' vietata la vendita di generi alimentari nell'interno delle abitazioni e negli atrii delle case.

E' vietato depositare negli spacci di alimenti e nei rispettivi retrobottega oggetti ingombranti non attenenti al commercio.

Tutti i locali delle fabbriche, laboratori, depositi, spacci alimentari e bevande, con particolare riguardo ai magazzini di salumeria, pizzicagnoli e depositi di formaggio ecc. ubicati nei centri abitati, non dovranno causare emanazioni sgradevoli o nauseanti tali da produrre molestia od incomodo al vicinato.

#### Art. 40

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande non deve essere affetto da malattia contagiosa o da postumi di essa, che lo metta in condizioni di contagiare altri.

Ciò deve risultare da apposito libretto sanitario che, a seguito visita medica ed esami di laboratorio, viene rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

La visita sanitaria, gli accertamenti di laboratorio e le vaccinazioni, che saranno ripetute ogni anno, saranno a carico del richiedente.

E' fatto divieto ai conduttori di esercizi per la produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, assumere personale non fornito della tessera di cui sopra ed in regola per l'anno in corso.

Tutti i venditori, anche ambulanti indosseranno una vestaglia pulita, lunga fino al ginocchio ed a chiudersi ai polsi.

Art. 41

I generi alimentari, tanto nei locali di fabbricazione o manipolazione, quanto in quelli di deposito e di vendita che presso i venditori ambulanti, devono essere protetti dalla polvere, dagli insetti e da qualsiasi altra causa di inquinamento a mezzo di vetrine, o, se ciò non é possibile, con ripari a fitta rete, veli, campane in vetro, ventilatori, ecc. a seconda della merce, o, comunque con mezzi approvati dall'Ufficio di Igiene.

Negli spacci di generi alimentari deve essere esposto, in maniera ben visibile, un cartello con il divieto ai clienti di toccare la merce.

Tutti i generi alimentari suddetti non possono essere esposti all'aperto fuori del negozio e per la vendita devono essere prelevati con strumenti appositi (pinze metalliche, cucchiari, forchette, ecc.) idonei e puliti.

Per quanto si riferisce alla lotta contro le mosche valgono le disposizioni contenute nel decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 e le disposizioni integrative dettate dall'Autorità Comunale.

Art. 42

Negli esercizi di vendita di commestibili, le sostanze da consumarsi senza cottura non possono essere manipolate dalla stessa persona che maneggia o ritira il denaro se non con le necessarie precauzioni igieniche.

E' assolutamente vietato inumidire le dita con saliva per maneggiare carta da involto, come pure soffiare sui margini dei fogli per separarli.

Art. 43

Oltre quanto contenuto negli articoli precedenti saranno osservate, nei luoghi di vendita di generi alimentari e bevande e specialmente dei mercati, le seguenti disposizioni:

1 - tutti gli esercenti si uniformeranno alle prescrizioni dello Ufficiale Sanitario e del Direttore del Mercato nei riguardi della ubicazione del posto di vendita, della sistemazione dell'ambiente e della tenuta degli attrezzi.

2 - i mercati saranno divisi in reparti, in modo che le vendite si svolgano riunite, per affinità di generi, in ciascuna zona.

3 - nelle pescherie sarà tenuto il pesce fresco in reparto separato da quello del pesce congelato.

4 - a vendita ultimata gli esercenti faranno accurato lavaggio dei banchi per togliere residui ed odori caratteristici.

- 5 - i pesci, crostacei, molluschi, saranno venduti negli appositi reparti del mercato, ove saranno esclusivamente accentrati per lo smercio.
- 6 - gli spacci dovranno avere le pareti rivestite in materiale bianco smaltato, fino all'altezza di mt. 2; saranno dotate di acqua potabile e di fognatura.
- 7 - i rifiuti, le cartacce e le immondizie saranno tenute in recipiente metallico, munito di chiusura ermetica e consegnate al personale addetto alla nettezza nelle ore stabilite.
- 8 - è assolutamente vietata la cernita dei generi alimentari, fatta a mano dai compratori. Della infrazione sarà tenuto responsabile il venditore.
- 9 - le bilancie, le stadere e gli oggetti che possono avere contatto con i generi alimentari devono essere mantenuti in perfetta pulizia.
- 10 - in tutti i locali dovranno essere curate le aereazioni, la protezione contro i raggi solari e la difesa contro le mosche e contro la polvere.
- 11 - i venditori indosseranno costantemente una vestaglia di colore uniforme, lunga fino al ginocchio e da chiudersi ai polsi. Le venditrici avranno, inoltre, una cuffia che involga completamente i capelli. Gli effetti saranno mantenuti sempre in uno stato di pulizia accurata.
- 12 - tutte le derrate deperibili saranno collocate a fine vendita nei frigoriferi collaudati a norma di legge. Ogni celletta deve servire ad un solo utente.
- 13 - sono proibite l'uccisione, la spennatura, la spellatura e la sventrata degli animali da cortile, pollame, selvaggina e simili, negli spacci ove sono posti in vendita, nei negozi di generi alimentari e negli annessi retrobottega, magazzini, depositi ecc. nonché nelle case, qualora ciò avvenga a scopo di commercio. E' pure vietato tenere detti animali vivi nei cortili, spacci, negozi, ecc., predetti.
- 14 - le operazioni sopra dette dovranno essere eseguite al pubblico macello od, in casi speciali, nei luoghi riconosciuti idonei e sorvegliati dal veterinario comunale.
- 15 - è vietato in qualunque mercato all'ingrosso o al minuto, o spaccio, tenere derrate, ortaglie, frutta, ecc. a contatto del suolo o del pavimento; quindi saranno posate sui banchi, ceste, in tavolati e simili con una altezza minima dal suolo di cm. 50.
- \* - la merce non corrispondente alle condizioni igieniche verrà senz'altro sequestrata.
- 17 - la vendita ambulante di alimenti o bevande non potrà svolgersi in luoghi insalubri, sterrati, centrali o di molto traffico; la vendita stessa sarà concentrata in determinate aree stabilite dal Sindaco, sentito l'Ufficio di Igiene.

Art. 44

Nei locali adibiti a tavola calda, pizzeria o alla preparazione di cibi cotti, la zona di preparazione e cottura dei cibi, dovrà essere distinta dalla zona riservata al pubblico consumatore od acquirente, dovrà essere raccordata ad una dispensa con

cella frigorifera o ad un armadio frigorifero ed un deposito di stoviglie e posate pulite nonché ad un banco per confezione di cibi da consumarsi fuori esercizio. L'acquaio o il lava stoviglie saranno sistemati in un locale o appendice appositi; i forni saranno provvisti di apposito impianto fiamma con dispersione del fumo in canne fumarie regolamentari; i banchi saranno lavabili, di materiale unito ed impermeabile, i tovaglioli di materiale non riutilizzabile, né lavabile, alla portata di ciascun cliente; farine e materie prime saranno raccolte in recipienti distinti, puliti, dotato di apparecchi per prelievi non manuali delle sostanze; il depezzamento delle carni, polli, salumi ecc. avverrà con apposito strumentario ordinato, pulito, idoneo onde evitare manipolazioni e contaminazioni.

Art. 45

Oltre alle norme del presente titolo, in quanto applicabili, le pasticcerie avranno spazio sufficiente per la circolazione del pubblico, vetrine e scansie coperte per la esposizione e conservazione di dolci (se esistenti), banchi per la distribuzione e un adeguato reparto per la confezione.

Mezzi trasparenti idonei impediranno agli insetti l'inquinamento e al pubblico ogni possibilità di toccare la pasticceria. I dolciumi freschi e le torte saranno tenuti a temperatura adatta ad evitare la fermentazione e la moltiplicazione dei microrganismi.

Il reparto per la confezione dei dolciumi comprenderà:

- a) appositi armadi atti alla conservazione delle materie prime al fine di ripararle dalla polvere e dalle contaminazioni ed a conservarle a temperatura conveniente per evitare fermentazioni ed aumenti di carica batterica (+ 5° C. massimo).
- b) tavoli a superficie unita, liscia e lavabile, con strumenti puliti e disinfettabili ad opera di personale sano e pulitissimo per la lavorazione dei prodotti di pasticceria;
- c) strumenti per la cottura e la successiva conservazione a temperatura di maturazione prima di passare il prodotto finito alle mostre o alle scansie.

La pasticceria dovrà consegnarsi per la vendita o il consumo in luogo ponendola con pinze, pale o altri apparecchi idonei, su materiale non recuperabile di adatta foggia e consistenza che può anche rivestire comuni piatti. Al tavolo di consumo sarà presentata in vassoi ricoperti di materiale non recuperabile, con pinze per il prelievo del pezzo scelto. Per i bar e caffè annessi a pasticcerie valgono le norme del presente articolo e titolo in quanto applicabili.

Art. 46

I rivenditori ambulanti di dolci e gelati dovranno rifornirsi esclusivamente presso esercizi ovvero presso stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità Sanitaria con divieto di fabbricarli direttamente a meno che non dispongano di un laboratorio debitamente attrezzato ed autorizzato dalla



Autorità Sanitaria competente.

In tutti i casi i dolci venduti in forma ambulante devono anche essi, per quanto possibile, essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, (sacchetti, pacchettin ecc.) confezionati e chiusi direttamente dal fabbricante.

I gelati venduti in forma ambulante devono anche essi, per quanto possibile, essere offerti al pubblico racchiusi in involucri di carta, conformemente ad alcuni tipi già in commercio (es. gelato da passeggio).

I mezzi usati per la vendita ambulante dei dolci e dei gelati come in genere di ogni alimento e bevanda, (carrettini, tricicli, motofurgoncini ecc.) devono essere tali da offrire sicure garanzie igieniche; in prova di ciò verranno muniti, a cura dell'Ufficio di Igiene, della autorizzazione sanitaria.

Agli effetti del più rigido controllo, l'Ufficio di Igiene deve annotare in apposito registro, con tutte le indicazioni atte alla identificazione, i nominativi dei singoli rivenditori autorizzati alla vendita ambulante dei dolci e dei gelati.

Art. 47

A norma dell'art. 243 T.U.LL.SS. e dell'art. 107 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901 n° 45 é proibito a chiunque di vendere, ritonere per vendere e somministrare, anche come compenso ai propri dipendenti, qualunque sostanza destinata a cibo o bevanda che presenti segni di decomposizione, anche solo incipiente, o sia comunque adulterata, infetta, insalubre o nociva.

Art. 48

Le disposizioni contenute negli articoli riguardanti la fabbricazione, il deposito, la somministrazione, l'uso di sostanze destinate a cibo e bevanda, sono applicabili a tutti indistintamente coloro che producano o vendano al pubblico e somministrino a collettività generi alimentari, nonché agli stessi direttori od amministratori di industrie produttive di generi alimentari.

In quanto applicabili, le norme di questo titolo e le altre del presente regolamento sono estese ai droghieri, profumieri, erbaioli, liquoristi, fabbricanti di prodotti chimici ed in genere a tutti gli esercenti professioni vigilate, che intendono esercitare la loro industria o commercio nel Comune; a tal fine essi devono darne preventivo avviso 15 giorni prima all'Ufficio di Igiene.

CAPO II  
CARNI LAVORATE

Art. 49

I laboratori per la produzione della carne insaccata, salata o comunque preparata, sono disciplinati dal regolamento per la vigilanza igienica delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928

n° 3298 e dalle norme di Polizia Veterinaria 8 febbraio 1954 n° 320.

Le domande per ottenere l'autorizzazione all'apertura di tali esercizi dovranno essere rivolte al Sindaco e contenere l'esatta indicazione dei prodotti che si intendo preparare (carni salate insaccate, estratti di carne, brodi concentrati, ecc.). Dette domande saranno sottoposte al parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale, ciascuno per le parti di propria competenza.

Dovrà altresì indicarsi se la produzione normalmente è destinata alla vendita anche fuori Comune.

All'ingresso di ogni laboratorio dovrà essere collocato, in modo ben visibile, un cartello indicante la specie o le specie di carne che vi si lavorano.

#### Art. 50

I locali, i banchi con piano di marmo, e le suppellettili destinate alla lavorazione delle carni e alla conservazione dei prodotti, devono essere esclusivamente riservati a detto uso ed essere tenuti costantemente puliti.

Dovranno essere ben ventilati ed illuminati e rispondenti alle prescrizioni della igiene edilizia.

Il personale addetto agli spacci e alla lavorazione delle carni insaccate deve sottoporsi a visita medica e munirsi dell'apposita tessera sanitaria.

Durante il lavoro, detto personale dovrà indossare apposita vestaglia in condizioni di perfetta pulizia.

#### Art. 51

Le disposizioni che regolano la preparazione, il commercio e la conservazione degli insaccati sono contenute negli articoli 55 - 58 del Regolamento 20 dicembre 1928 n° 3298.

#### Art. 52

Gli spacci di vendita di carne fresca devono rispondere a tutti i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni.

Devono essere ben ventilati ed illuminati, avere le pareti rivestite di materiale impermeabile sino all'altezza di mt. 2 e raccordate ad angoli curvi col pavimento, pure impermeabile e lavabile con conveniente pendenza verso la bocca di raccolta degli scoli, la quale dovrà essere munita di chiusura idraulica. Dovranno essere provvisti di almeno una bocca d'acqua dell'acquedotto comunale ed allacciate alla rete della fognatura.

Gli utensili (rastrelliere, uncini ecc.) che possono essere a diretto contatto con le carni, devono essere costantemente stagnati o zincati o in metallo inossidabile.

Gli spacci di carne fresca devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

L'osservanza di questa norma é inderogabile per gli spacci di carni congelate.

Art. 53

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubba e grembiule di tela bianca da tenersi puliti. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 54

Le carni devono essere esposte entro lo spaccio e mai fuori del medesimo, tenute alte dal suolo non meno di 50 cm. e preservate dagli insetti e dalla polvere.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostigli e sotto o dietro il banco o in qualsiasi altro modo, anche in minima quantità, carni ed altri parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita, nelle celle frigorifere annesse, di animali di qualsiasi specie non scuoiati.

Art. 55

E' proibito di vendere, di distribuire, o anche soltanto di tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano in via di decomposizione o comunque alterate.

I contravventori sono deferito all'Autorità Giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 56

E' vietato introdurre nei frigoriferi esistenti nel territorio comunale o porre in vendita negli spacci cittadini, carni congelate che non abbiano subito la prescritta visita sanitaria di cui all'art. 35 del R.D. 20 dicembre 1928 n° 3298.

Art. 57

Il trasporto delle carni e dei visceri lavorati e puliti dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere si deve fare in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro metallo adatto e costruiti in modo da non lasciare calare liquido alcuno e da sottrarre le carni alla vista del pubblico.

**Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai datti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite.**

L'introduzione nel Comune della carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici é subordinata alle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928 n° 3298.

Art. 59

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del Veterinario

comunale il quale per il sequestro, la distruzione e la assegnazione alla bassa macelleria, si attiene alle disposizioni contenute nel R.D. 20 dicembre 1928 n° 3298.

Non é permessa la vendita degli animali da cortile e della selvaggina morti per malattia o trovati affetti da malattia o che non portino evidente traccia della avvenuta uccisione nel caso della selvaggina o che si trovino in stato di putrefazione anche incipiente.

E' vitata la vendita delle cavie e dei conigli madri, vecchi, affetti da psorospermosi e da altre malattie.

In caso di sviluppo di una malattia infettiva tra gli animali da cortile, l'Autorità Sanitaria può sospendere lo smercio e può, in contingenze speciali, vietare l'introduzione da altri Comuni dei suddetti animali.

#### Art. 60

Il pollame, i piccioni, i conigli e la selvaggina non possono essere esposti in vendita fuori dell'esercizio e devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere.

L'uccisione dei conigli, polli e simili, la vuotatura del budellame nonché la spennatura dei volatili sono vietate negli spacci e nelle vie e deve farsi in locali appartati per i quali l'Ufficio di Igiene può prescrivere norme speciali.

#### Art. 61

I locali adibiti alla vendita di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere ben aereati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile di facile lavatura, provvisti di abbondante acqua potabile e di chiavica a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso il legno.

Le cassette ed i cesti destinati al traspotito del pesce, devono essere, subito dopo l'uso, rimossi dal locale di vendita e non possono essere adibiti all'esposizione della merce, la quale, quando non sia collocata sopra ai tavoli, deve essere posta entro recipienti riconosciuti idonei dalla Autorità Sanitaria comunale (bacinelle o vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.) dotate di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio di pesce.

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono il pesce non debbono mai sgocciolare all'esterno dell'esercizio o comunque sul suolo. Appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche: comunque non esposti al pubblico.

anche le friggitorie di pesce debbono sottostare alle norme

sopra citate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino adatto al tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo destinato alla vendita per uso alimentare devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiule di colore uniforme, da tenersi sempre puliti.

#### Art. 62

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità Comunale, mai in forma ambulante e non potrà essere concessa in locali dove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie.

E' vietato di introdurre nei frigoriferi assistenti nel territorio comunale o di porre in vendita negli spacci cittadini pesce congelato senza che abbia subito, con esito favorevole, la visita preventiva da parte dell'Ufficio Comunale di Igiene, che rilascerà, a dimostrazione della avvenuta visita, apposito certificato sanitario.

E' vietata la vendita promiscua di pesce fresco e congelato nel medesimo esercizio.

#### Art. 63

Le vasche ove si mettono in bagno il merluzzo, il baccalà e lo stocafisso, devono essere di materiale impermeabile.

E' proibito per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo e deve invece adoperarsi acqua potabile frequentemente rinnovata.

#### Art. 64

E' vietata la pesca in fossi, stagni e canali inquinati da materie luride e dovunque in vicinanza degli sbocchi delle fognie. L'Autorità Sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

#### Art. 65

La coltivazione e il commercio dei molluschi eduli sono disciplinati dalla legge 4 luglio 1929 n° 1315.

L'importazione di ostriche, mitili, molluschi in genere sarà consentita nei soli casi in cui risulti in modo indubbio che i vivai di raccolta e di allevamento sono fatti in acqua non soggetta ad alcuna causa diretta o indiretta di inquinamento. Il Veterinario comunale comunica al Veterinario Provinciale ed all'Ufficiale Sanitario ogni inadempienza circa la produzione

ed il consumo di tali derrate.

CAPO III  
VACCHERIE, LATTE, FORMAGGI, LATTICINI E UOVA

Art. 66

Per le vaccherie, la produzione ed il commercio del latte si richiamano le vigenti disposizioni di legge e relativo regolamento.

L'introduzione del latte da altri Comuni dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco il quale potrà rilasciarne permesso previa dichiarazioni dell'interessato circa la provenienza del latte e dopo la presentazione di un certificato dettagliato di sanità degli animali lattiferi, rilasciato dal Veterinario del Comune di provenienza. Il certificato, da rinnovarsi ogni semestre, dovrà attestare l'età, la razza, lo stato di nutrizione e salute degli animali e specialmente dichiarare che non sono né affetti, né sospetti di forme di tubercolosi e che nessuna lesione riscontrasi nelle ghiandole mammarie.

Chi introduce il latte dovrà essere munito del permesso da presentare ad ogni richiesta; in difetto o in caso di sospetto sulle condizioni sanitarie della stalla, il Sindaco revocherà la autorizzazione d'introduzione e rivendita fino a che non avrà ottenuta la necessaria garanzia.

Gli animali lattiferi nel Comune, introdotti in stalle autorizzate preventivamente, dovranno essere denunciati entro tre giorni al Veterinario Comunale per gli accertamenti sanitari prescritti dalle leggi in vigore.

Art. 67

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto devono tenere uno speciale registro di stalla dal quale risulti:

- a) il cognome e nome del conduttore di stalla;
- b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla; (indicazione del nome, della razza, del numero del marchio comprovante la visita sanitaria, ecc.);
- c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;
- d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite alla stalla;
- e) le eventuali disposizioni impartite dall'Autorità Sanitaria Provinciale, dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

Art. 68

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali raccolgono il latte, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla; tale elenco é tenuto aggiornato dall'Ufficiale Sanitario.

E' vietata la raccolta del latte non ammesso, anche solo temporaneamente, al consumo diretto e di quello prodotto da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei. Il latte suddetto e quello ad esso mescolato sarà sequestrato.

Art. 69

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

Art. 70

Il latte alimentare deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) chimiche:
  - densità a 15° - 1019 - 1034;
  - grasso non inferiore al 3%;
  - residuo secco magro non inferiore al 9%;
  - indice crioscopico 0,555;
- b) fisiche:
  - assenza di sudiciume;
  - assenza di colostro;
  - acidità normale (0,15% in acido lattico)
- c) batteriologiche:
  - pastorizzato - carica batterica non superiore a 200.000 germi per cc.;
  - bacterium coli - tollerati fino a 10 per cc.

Non trattato:

- (da consumarsi previa bollitura di 10° almeno);
- carica batterica non superiore a 2.000.000 per cc.;
- bacterium coli - tollerati fino a 250 per cc.

Il latte deve essere conservato nelle rivendite in frigoriferi a temperatura non superiore a 5° C.

Quello pastorizzato deve portare capsule a chiusura ermetica con la seguente stampigliatura: "latte pastorizzato" completata dal nome della ditta produttrice e dal giorno del confezionamento. La consegna deve avvenire, al massimo, entro 48 ore dalla preparazione.

Le bottiglie non possono essere aperte al banco, ma vendute nella confezione originale del centro di raccolta.

E' fatto tassativo divieto di tenere scrematrici del latte o apparecchi simili presso il luogo di produzione del latte destinato alla vendita, presso gli stabilimenti di pastorizzazione, centri di raccolta, depositi del latte, latterie, ecc.

Tutti i locali dove si raccoglie, si pastorizza o si vende il latte, non devono comunicare con altri locali o con le abitazioni.

Per i requisiti igienico-sanitari degli spacci di latte e del personale addetto valgono le norme fissate dal Regolamento

9 maggio 1929 n° 944 e dalle altre vigenti disposizioni.

E' fatto obbligo al personale addetto alla vendita del latte e dei latticini di indossare una vestaglia e una giacca di tela bianca da tenersi sempre pulita. Le donne dovranno coprirsi il capo con una cuffia che tenga raccolti i capelli.

Art. 71

I centri di lavorazione del latte devono rifiutare il prodotto qualora questi presenti una carica batterica superiore ai 2.000.000.- Il trattamento termico del latte negli appositi stabilimenti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio e i modi della conservazione dei recipienti riempiti sono sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario avvalentisi all'uopo del corso del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

L'Ufficiale Sanitario e i suoi collaboratori controlleranno tutte le fasi di lavorazione degli stabilimenti, ivi compreso il trattamento industriale e preleveranno i campioni necessari a garantire la salubrità di ogni operazione.

Il latte pastorizzato e i latti sottoposti a trattamenti diversi, ammessi dall'Ufficio di Igiene, saranno posti in vendita o al consumo in recipienti chiusi con dispositivi di chiusura non manomettabili e non suscettibili di nuovo impiego: di questi tipi di latte confezionato in bottiglie o in altri recipienti non manomettabili, é ammessa la consegna a domicilio a cura della latteria o dell'esercizio fisso, consegna che é vietata ove trattisi di latte sfuso. Le caratteristiche dei recipienti (materiale, forma, capacità, dispositivi di chiusura e quant'altro attinente) sono determinate dall'Ufficiale Sanitario.

Il latte pastorizzato in bottiglie o in altri recipienti riconosciuti idonei dall'Ufficio di Igiene deve essere conservato a temperatura non superiore a + 5° C. sia durante il trasporto dallo stabilimento alla distribuzione (mediante carri isotermici) sia nei depositi, esercizi, latterie e simili, che devono pertanto essere muniti di adatti refrigeranti per conservarvi, oltre il latte pastorizzato, anche i latti speciali non trattati.

Resta vietato tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita, salvo una bottiglia per mescolata immediata, nonché di farne esposizione in vetrina e di travasarne in recipienti ai consumatori.

Art. 72

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

a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929 n° 994, e da animali curati con sostanze tossiche ad azione generale;



- b) il latte azzurro, rosso, amaro, vischioso, putrido, o con colore, odore o sapore anormale;
- c) il colostro;
- d) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;
- e) il latte sudicio;
- f) il latte annacquato o comunque sofisticato;
- g) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitare la conservazione, correggerne i difetti o mascherare le avvenute adulterazioni;
- h) il latte che formi un sedimento di elementi patologici (o comunque anormali);
- i) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

Il latte che sia trovato in una qualunque delle condizioni suindicate sarà subito sequestrato e distrutto.

#### Art. 73

Quando si verifici un caso di aborto epizootico in una stalla o in un gregge per la produzione del latte destinato al consumo diretto o alla preparazione dei formaggi freschi, oltre alle misure previste dalle vigenti disposizioni di legge, l'Ufficiale Sanitario ha la facoltà di vietare la vendita di tutto il latte prodotto o dei formaggi giacenti sino a quando non siano stati praticati, con esito favorevole, convenienti accertamenti sugli altri animali della stalla o del gregge e sui formaggi.

#### Art. 74

I recipienti per la mungitura, la raccolta, il trasporto e il commercio del latte devono essere riconosciuti idonei dalla Autorità Sanitaria locale. Essi devono essere mantenuti in stato di perfetta pulizia e non devono in alcun modo servire per altro uso.

I recipienti adibiti al trasporto del latte (bidoni) devono essere di metallo ed avere chiusura metallica non suscettibile di manomissione con coperchio idoneo.

All'esterno di detti recipienti deve essere fissata, in modo inamovibile, una targa metallica con indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza del latte.

L'idoneità dei recipienti deve essere controllata annualmente dall'Autorità Sanitaria.

I recipienti contenenti latte per la diretta vendita al banco devono essere riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria locale.

I contravventori alle disposizioni di cui sopra sono puniti ai sensi del T.U. LL.SS. e con applicazione delle sanzioni previste dagli articoli 319, 320, 322 del Codice Penale e delle

disposizioni in materia di contravvenzione contemplate dal presente regolamento.

Art. 75

Il trasporto del latte deve essere effettuato, dal luogo di produzione alla vendita con furgoncini coperti, tenuti ben puliti e a conveniente circolazione d'aria.

La consegna del latte a domicilio deve essere fatta esclusivamente con bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto, a larga imboccatura senza spalle in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Nell'imboccatura sarà applicato a stampo un'apposita capsula di stagnola. Sono comunque da escludere i tappi di sughero e di carta per qualunque chiusura di bottiglia e di recipienti. Ogni locale di riventida del latte deve essere dotato di un frigorifero per la conservazione dello stesso, di tipo riconosciuto idoneo dall'Ufficio di Igiene, che potrà altresì ammettere altri sistemi di conservazione rispondenti allo scopo.

Il frigorifero sarà mantenuto sempre in esercizio durante l'apertura degli spacci e quando si ha il latte da conservare. Il prodotto sarà estratto per la vendita direttamente ed immediatamente dal refrigerante, non essendo ammessa, specie nei mesi estivi, la permanenza del latte fuori del refrigerante se non al momento della vendita diretta al pubblico ed in piccoli recipienti.

Rimane assolutamente proibita l'aggiunta al latte di sostanze per la sua conservazione o la correzione dei difetti.

I produttori o venditori ambulanti, eccezionalmente autorizzati con speciale permesso rilasciato dall'Ufficio di Igiene, inizieranno la vendita diretta secondo un orario stabilito all'inizio dell'anno dall'Ufficiale Sanitario.

Gli esercenti le latterie ed i venditori di latte in genere sono tenuti a rifornirsi di latte esclusivamente presso i produttori muniti dell'apposita autorizzazione prevista dalle leggi sanitarie; nessuno potrà produrre, trasportare o vendere latte destinato al consumo se non è in possesso della speciale autorizzazione di cui sopra.

E' fatto divieto ai venditori di travasare il latte o comunque di lavare i recipienti che lo hanno contenuto, lungo la via. E' inoltre proibito di lasciare incustoditi recipienti di latte all'esterno degli esercizi di vendita, delle case, delle abitazioni ecc.

Detti recipienti saranno sequestrati e il latte in essi contenuto sarà subito disperso.

Art. 76

E' proibita la vendita della panna inacidita, rancida o proveniente da latte che trovasi nelle condizioni di cui allo

art. 72, nonché della panna a cui sia aggiunta albumina, sostanze amidacee, carbonati alcalini, materie grasse non derivanti dal latte, sostanze conservatrici od altre sostanze estranee.

La panna (crema o grasso) del latte posta in commercio è consentita soltanto in recipienti chiusi contenenti prodotto pulito e pastorizzato di concentrazione in grasso non inferiore al 25% in volume e non inferiore al 35% in volume se dichiarata doppia panna. La panna pastorizzata dovrà presentare una carica batterica non superiore a 200.000 germi per CC. con bacterium coli non superiori ai 10 per CC. e l'assenza della fosfatasi.

I recipienti diversi dalle bottiglie (bidoncini) possono essere ammessi, a giudizio dell'Ufficio di Igiene; purché, in ogni caso, di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, sterilizzabile al calore e lavabili con miscele detergenti e disinfettanti.

Recipienti e panna saranno conservati in armadio refrigerato con temperatura non superiore a + 5° C. La preparazione della panna montata dovrà essere extemporanea con sbattitori a propulsione automatica, non manuale o con emulsione o con gas apposito (protossido di azoto); la conservazione di essa avverrà in armadio refrigerato a non + 5° C. Le razioni di panna saranno allestite al momento della vendita.

#### Art. 77

La produzione e la vendita dei formaggi è regolata dal R.D. 3 agosto 1890 n° 7045; R.D. 9 febbraio 1901 n° 45; R.D.L. 15 ottobre 1925 n° 2033; R.D. 1 luglio 1926 n° 1361; R.D.L. 6 aprile 1933 n° 381; R.D.L. 30 novembre 1933 n° 1752; R.D.L. 1 maggio 1938 n° 1177; D.M. 27 luglio 1950; Legge 10 aprile 1954 n° 125 e successive disposizioni.

I formaggi vengono denominati: "formaggio grasso" se il contenuto in materia grassa non è inferiore al 42%; "formaggio magro" se il contenuto in materia grassa è inferiore al 20%; "formaggio semigrasso" o "formaggio parzialmente scremato" se il contenuto in materia grassa è compreso fra i 20 e 42%.

È vietata nei negozi, nelle cantine ed in qualsiasi voglia locale nell'interno della città e delle frazioni, il deposito di grandi quantità di formaggi atte a produrre esalazioni incommode o moleste.

#### Art. 78

È vietato di vendere formaggi:

- a) in stato di eccessiva maturazione o di putrefazione molto avanzata tali da renderli nocivi;
- b) eccessivamente bacati o invasi da acari;
- c) colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi, (colori designati nell'elenco ministeriale);
- d) nocivi per qualsiasi altra causa.

I formaggi preparati con materie grasse estranee al latte,

con erbe, farine, patate, ecc. si potranno solo vendere con la designazione delle sostanze che contengono.

Art. 79

E' proibita la vendita dei rimanenti latticini, come ricotta, siero di latte, burro, latte acido, scremato, irradiato, rintegrato o simili, preparati col latte nelle condizioni di cui al l'art. 72.

Art. 80

E' proibito vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive, o col contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa o che galleggino parzialmente in soluzione di cloruro di sodio al 7% (densità 1,047), o che abbiano odore e sapore anormale o con camera d'aria eccedente 1/5 del volume dell'uovo.

Le uova conservate si potranno vendere purché siano in perfetto stato di conservazione ed indicata al compratore con un cartello portante a chiare lettere: "uova conservate in calce", "uova refrigerate" ecc. L'indicazione di "uova da bere" non può essere apposta alle uova oltre al 5° giorno della loro deposizione, e, comunque, alle uova che presentano caratteri tali da farle ritenere non freschissime.

Le uova di provenienza estera devono essere regolarmente marcate e poste con un cartello che ne indichi la provenienza.

CAPO IV

GRASSI ANIMALI E VEGETALI ED OLII VEGETALI

Art. 81

E' permessa la vendita a scopo alimentare dei grassi solidi animali o vegetali che posseggono buoni caratteri organolettici, che si trovino in buono stato di conservazione e la cui composizione chimica corrisponda a quella indicata dalla denominazione con la quale essi vengono offerti.

Lo strutto non deve contenere grassi diversi da quello di maiale, acqua superiore all'1%, sostanze estranee di qualsiasi natura ad eccezione del sale da cucina.

Art. 82

E' proibita la vendita a scopo alimentare dei grassi animali o vegetali irranciditi od altrimenti alterati e di consistenza, colore, odore e sapore normali, nonché di quelli sofisticati con sostanze nocive o che ne diminuiscano il potere alimentare e di quelli provenienti da animali affetti da malattie infettive.

Art. 83

I grassi animali o vegetali che si trovino in dette condizioni possono essere impiegati per uso industriale, previa denaturazione, con mezzi indicati volta per volta dall'Ufficio di Igiene.

da cui sia derivata o possa derivare una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente. Queste denunce sono disciplinate dallo speciale regolamento approvato con R.D. 17 dicembre 1941 n° 1127.

Art. 25

L'orario, nonché i turni di servizio delle farmacie del Comune, é stabilito dall'Ufficiale Sanitario, a norma delle disposizioni del D.P.R. 10 giugno 1955 n° 854, secondo le norme di massima impartite dal Medico Provinciale.

Art. 26

Chiunque intenda raccogliere piante officinari (piante medicinali, aromatiche ed a profumo comprese nell'elenco approvato con R.D. 26/5/1932) deve richiedere, in carta libera, l'autorizzazione al Sindaco che rilascia apposita carta di autorizzazione.

Art. 27

Chiunque intenda fare donazioni di sangue dovrà essere iscritto, previa domanda di visita medica preliminare, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario, nell'elenco dei datori di sangue, volontari o professionali, tenuto dal Comitato Provinciale donatori di sangue. Il datore dovrà essere munito di speciale tessera di riconoscimento e dovrà sottoporsi, almeno ogni trimestre, a ulteriori visite e accertamenti; rifiutando questi adempimenti periodici o nel caso di accertata esistenza di una malattia trasmissibile specialmente se sifilide, tubercolosi, l'Ufficiale Sanitario procederà al ritiro della tessera.

TITOLO SECONDO

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

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 28

L'Ufficio di Igiene, a norma del vigente T.U. delle leggi sanitarie e successive modificazioni, esercita la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari e sulle bevande; sui luoghi di loro fabbricazione, deposito, vendita e somministrazione; sul modo della loro introduzione nel Comune e i mezzi di trasporto adoperati; sui recipienti ed utensili usati per prepararle, conservarle e smerciarle; sulle persone addette alla loro preparazione, manipolazione e vendita.

~~sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla Vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20/12/28 n. 1294.~~

Art. 29

Chi compie l'ispezione ha facoltà di prelevare di qualsiasi sostanza quella quantità che é necessaria per sottoporla ad analisi. Qualora in queste ispezioni si riscontri motivo di contravvenzione,

La produzione e la vendita del burro é regolata dal R.D. 3 agosto 1890 n° 7045; R.D. 3 febbraio 1901 n° 45; R.D. 15 ottobre 1925 n° 1925; R.D. 1 luglio 1926 n° 1361; R.D.L. 6 aprile 1933 n° 381; D.L.C.P.S. 29 ottobre 1947 n° 1172; Legge 23 dicembre 1956 n° 1526 e successive disposizioni.

Col nome di burro viene indicato esclusivamente il prodotto della lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso di grasso.

Il burro non deve contenere, fecola, amidacei, grassi estranei minerali, animali o vegetali, olii di qualunque specie, né altre materie estranee al latte, anche se non nocive, all'infuori del sale comune o di altri agenti di conservazione autorizzati dal Ministero della Sanità.

Il burro non devè essere rancido, amaro o con altri sapori od odori anormali, ammuffito, azzurro, rosso o sudicio.

Quello pastorizzato deve avere carica batterica massima di 200.000 germi per CC. e bacterium coli tollerato fino a 10 per CC. Assenza di fosfatasi.

#### Art. 84

Si devono ritenere genuini i burri che, essendo privi di olio di sesamo e di amido, abbiano una quantità di materia grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiore a 26, un numero di acidi volatili insolubili compresi fra 2 e 3,5.

Inoltre i burri genuini di recente preparazione non devono presentare struttura cristallina all'esame al microscopio polarizzatore.

#### Art. 85

La produzione e la vendita della margarina, dei grassi idrogenati alimentari e degli altri surrogati del burro, é regolata dal R.D. 3 agosto 1890 n° 7045; R.D. 3 febbraio 1901 n° 45; R.D. 1 luglio 1926 n° 1361; R.D. 6 aprile 1933 n° 381; Legge 4 novembre 1951 n° 1361 e successive disposizioni.

#### Art. 86

La denominazione "margarina" é riservata alla miscela od emulsione di grassi animali o vegetali diversi dal burro e dai grassi suini; si denomina "grasso idrogenato" il grasso idrogenato alimentare. La margarina deve avere un grado di acidità non superiore all'1%, espressa in acido oleico, non più del 2% di umidità, non meno dell'84% di materi grasse e gli altri requisiti di legge; il grasso idrogenato deve avere un grado di acidità non superiore all'1%, non più del 2% di umidità e gli altri requisiti di legge. La margarina ed i grassi idrogenati debbono essere posti in vendita in panetti originali ed integri del peso netto non superiore ad 1 Kg. contenuti in rivestimenti chiusi con sigilli inservibili dopo l'apertura.

Sull'involucro del panetto stesso, in una delle facce maggiori

devono figurare, con caratteri indelebili ben visibili la denominazione "margarina" e "grasso idrogenato" il peso netto in grammi, il nome e cognome e la ragione sociale del produttore, sua residenza o sede; nelle altre facce dell'involucro saranno ripetute su righe successive la dicitura "margarina" o "grasso idrogenato".

Art. 87

Il nome di olio di oliva é riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura, giusto quanto previsto dalla legge 13 novembre 1960 n° 1407.

Art. 88

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili, diversi da quelli di oliva, deve presentare all'Ufficio Comunale di Igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome, cognome e paternità; oppure la ragione sociale denunciante, nonché dei locali di deposito o di vendita sia all'ingrosso che al minuto, degli olii medesimi.

Art. 89

Gli olii di semi commestibili debbono presentare i seguenti requisiti:

- a) avere acidità totale libera, calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5 per cento;
- b) dare risultato negativo alla prova di rancidità;
- c) essere addizionati con 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica, qualora siano estratti da vegetali diversi dal sesamo.

Art. 90

Gli olii vegetali commestibili diversi da quello di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi, che deve essere sempre indicata nei documenti commerciali e sui recipienti, contenenti detti olii, dovunque essi si trovino. Analoghe scritte devono essere applicate a caratteri ben leggibili, allo esterno dei locali di vendita all'ingrosso e al minuto.

Qualora in un stesso locale si vendano olii di oliva e di semi, le relative prescritte indicazioni devono essere fatte con targhe diverse. La targa per gli olii di oliva non deve essere più visibile per grandezza, colore e caratteri in essa usati di quella per gli olii di semi.

Art. 91

E' vietato vendere, di tenere per vendere, o mettere comunque in commercio, olii d'oliva che non posseggano le caratteristiche di cui alla legge 13 novembre 1960 n° 1407 ed olii vegetali commestibili colorati artificialmente e contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmente colorati, allo scopo di correggerne il colore.

15 gennaio 1965

Prot. n.60 Div.II

AL COMUNE di

A L G H E R O

OGGETTO: Delib. n.228 del 3.10.1964 - Approvazione Regolamento di Igiene e Sanità.

Si comunica che la Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta dell'11 c.m. ha preso atto della deliberazione in oggetto, con l'intesa che vengano apportate le modificazioni di cui al parere del Consiglio Provinciale di Sanità che di seguito si riporta:

""Nell'art.28, primo comma, dovrebbe aggiungersi dopo T.U. delle Leggi Sanitarie "e successive modificazioni".

- L'ultimo comma dovrebbe essere così modificato:

" Sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298".

- All'art.57 aggiungere un secondo comma così concepito:

"Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite".

- All'art.322, terzo comma, il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicatore deve essere ridotto da 15 a 10 giorni.

Il sesto comma dovrebbe essere così modificato:

"Il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto vigilanza sanitaria".

" All'Art.343 - "Il trasporto fuori del Comune di cadaveri..... è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10.6.1955 n.854)". "".

Si resta pertanto in attesa del provvedimento di modifica che, unitamente alla deliberazione in oggetto dovrà essere inoltrato al competente Assessorato Regionale per la prescritta omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Ledà

Copia conforme all'originale. , ,  
Alghero, li 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE



CAPO V

CEREALI, FARINE E PASTE ALIMENTARI

Art. 92

E' vietata la vendita, per uso alimentare, dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo non che delle farine da essi provenienti.

I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

Art. 93

La produzione e la vendita della farina e del pane é disciplinata dalle disposizioni di cui al R.D. 8 agosto 1890 n° 7045; al R.D. 3 febbraio 1901 n° 45; alla L. 17 marzo 1932 n° 368; al R.D. 23 giugno 1932 n° 904; al R.D.L. 19 ottobre 1933 n° 1515; al D.M. 26 marzo 1945; alla L. 2 agosto 1948 n° 1036, al D.Ac. 18 novembre 1953; alla L. 31 luglio 1956 n° 1002.

E' vietata la vendita ambulante e nei pubblici mercati del pane. La sua introduzione a scopo di vendita da altro Comune é pure vietata a menoche il titolare del panificio dimostri all'Ufficio di Igiene di avere attuato tutte le prescrizioni di impianti ed attrezzature previste dalla legge 31 luglio 1956 n° 1002 e di poter osservare le disposizioni dello stesso articolo circa i recipienti ed i mezzi di trasporto.

Art. 94

E' proibita la vendita di farina:

- a) ottenute dai cereali che si trovino nelle condizioni elencate all'art. 92 del presente regolamento;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame e di zinco, talco, creta, gesso, o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenenti in qualunque proporzione farine di qualità diversa da quella con cui sono richieste e vendute;
- d) ammuffite, alterate per fermentazione, inacidimento ecc. ed invase da parassiti vegetali od animali.

Art. 95

Chiunque tenga in deposito per vendere, per macinare, o per altro uso che non sia l'alimentazione, grano di mais guasto od imperfetto, deve attenersi alle disposizioni della legge speciale 21 luglio 1902 n° 427 e del relativo regolamento 5 novembre 1903 n° 451, nonche alle successive circolari ministeriali e agli articoli n° 244, 245 e 246 del T.U.LL.SS.

Art. 96

L'esercizio della industria di panificazione é regolato dalle disposizioni della legge 31 luglio 1956 n° 1002.

Art. 97

Le fabbriche e gli spacci per fabbricazione di farine, di pane e pasta, saranno sempre tenuti puliti, illuminati e ben ventilati, lontane da latrine, stalle od altri ambienti che emanino cattive esalazioni. Detti locali non potranno mai servire da dormitori né essere in comunicazione con locale di abitazione.

Le paerture destinate all'illuminazione e alla ventilazione dei forni e pastifici devono aprirsi direttamente all'aria libera, protetti da reticelle fitte contro l'invasione delle mosche e degli insetti.

Le fabbriche saranno di massima ubicate in apposito fabbricato, senza abitazioni sovrastanti, che, in ogni caso, dovranno essere rigorosamente isolate e protette, contro i gas della combustione dei forni, contro il calore, gli incendi e contro ogni molesti; alla distanza di cm. 50 dai soffitti a travi e travicelli di legno, sarà fatto un controsoffitto completamente incombustibile.

Gli operai addetti alle fabbriche di pane e pasta debbono mantenere sempre puliti gli indumenti e la persona. Durante il lavoro dovranno indossare vestaglie di tela bianca.

Dovranno avere a disposizione latrino a chiusura idraulica, lavandini ad acqua corrente ed uno spogliatoio. Dovranno inoltre immuni da malattie trasmissibili e perciò dovranno essere muniti dell'apposita tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio di Igiene.

I locali adibiti alla fabbricazione del pane e delle paste alimentari dovranno avere pavimento impermeabile di mattonelle di cemento e le pareti con rivestimento impermeabile di mattonelle di ceramica bianche.

E' vietato deporre il pane crudo o cotto e le paste alimentari all'aria aperta, nei cortili, nei vani delle scale, a terra nel laboratorio, in anditi delle cantine ecc.

Il pane crudo o cotto va ricoperto con strisce di tela bianca mantenute costantemente pulite e mai con sacchi.

La lavorazione del pane deve essere fatta con mezzi meccanici (impastatrici, formatrici, spezzatrici), e la cottura in forni a fuoco continuo (riscaldamento indiretto).

Art. 98

Il pane deve essere fabbricato con farina di buona qualità bene macinata ed abburattata, mescolata con acqua pura e con lievito fresco o con altri fermenti approvati dall'Autorità Sanitaria e ben conservati.

La preparazione del pane si deve fare senza aggiunte di

allume, solfato di zinco, solfato di rame, di carbonati alcalini ed altre sostanze estranee.

Il sale deve essere conservato in recipienti non metallici.

Art. 99

E' vietata la vendita del pane fabbricato con farine di cui all'art. 120 del Regolamento speciale approvato con R.D. 3 agosto 1890 n° 7045, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito, con odore e sapore infrato o ripugnante o comunque alterato o sofisticato.

E' pure vietata la vendita di pane di frumento contenente:

a) sostanze minarali, dedotto il cloruro di sodio, superiore all'1%;

b) acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto Alto Commissariato per l'Alimentazione 18 novembre 1953, per le varie forme e successive modificazioni.

Art. 100

E' consentita la produzione di farine e pane confezionato con farine a resa integrale a norma dell'art. 4 del Decreto di cui all'articolo precedente.

Art. 101

La produzione e la vendita delle paste alimentari é disciplinata dalle norme di cui al R.D. 3 agosto 1890 n° 1045; al R.D. 3 febbraio 1901 n° 45; alla L. 22 giugno 1933 n° 874; al D.M. 26 marzo 1945; alla L. 2 agosto 1948 n° 1036; al D.Ac. 8 ottobre 1949; al D.Ac. 18 novembre 1953.

Art. 102

E' vietata la vendita di paste alimentari:

a) preparate con farine di cui all'art. 79 del presente Regolamento;

b) colorate artificialmente con qualsiasi sostanza;

c) alterate per cattiva conservazione, ammuffite, invase da parassiti animali o vegetali.

Art. 103

Le miscele di farina di qualità inferiore con quella di qualità superiore e tutti i prodotti da queste miscele derivanti, come pane, pasta ecc. devono essere poste in commercio col nome della farina di qualità inferiore.

Art. 104

Nei locali destinati alla macinazione, alla fabbricazione, al deposito e allo spaccio di farine, delle paste e del pane, é proibito macinare, triturare, o ritenere talco, gesso, colori nocivi od altre sostanze atte ad essere usate per alterazioni o sofisticazioni delle farine. Nei forni delle panetterie é proibito cuocere sostanze non alimentari, essiccare bossoli ecc.

I locali tutti, compresi quelli dei molini, devono essere nelle migliori condizioni di igiene, sia edilizia che di eser-

cizio. I pezzi delle macine e degli altri ordigni usati nei molini non devono essere uniti o riparati con piombo o con lega o mastice piombifero.

Art. 105

Il trasporto del pane sulla pubblica via deve essere fatto in casse o ceste munite di coperchio che protegga completamente il contenuto e sia fissato al recipiente in modo di non poter essere staccato.

E' proibito il trasporto con piccole ceste a cavalcioni di biciclette o consimili sistemi non impedenti la penetrazione della polvere, dovendosi in tali casi, ricorrere a furgoncini, tricicli, ecc. con casse del tutto chiuse e protette.

Art. 106

I venditori di pane dovranno provvedere a che nei locali di vendita, mediante opportuna disposizione del banco i compratori non possano toccare la merce in vendita.

In detti locali dovranno esposti in modo visibile, uno o più cartelli con la indicazione del divieto di fare cernita manuale di pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti ecc. dovrà essere accuratamente incartato. Quello spezzato e privo di involucro sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Art. 107

Per la preparazione delle farine é proibito usare macine o apparecchi che possono cedere sostanze nocive alle stesse per la materia di cui sono fatti o riparati.

Art. 108

La produzione e la vendita dei prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia sono disciplinati dalla legge 29 marzo 1951 n° 327 e dal Regolamento 30 maggio 1953 n° 578.

CAPO VI

FRUTTA, LEGUMI, ERBAGGI, FUNGHI

Art. 109

E' proibita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici, o comunque alterati.

E' inoltre proibita la vendita di patate e di altri tuberi germogliati o che abbiano subito la congelazione, o che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Le derrate in tali condizioni saranno subito sequestrate

- 155 Trasporto di ghiaccio artificiale
- 156 Spacci di ghiaccio artificiale
- 157 Ghiaccio artificiale proveniente da altri comuni
- 158 Acque gassose
- 159 Divieto particolare di vendita delle acque gassose

#### CAP. X

SUPPELLETTILI DA CUCINA E OGGETTI DI USO CASALINGO - GIOCATTOLI,  
 PROFUMERIE E POPPATOI, CAPPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE.

- Art. 160 Suppellettili vietate
- 161 Divieto di usare colori nocivi
- 162 Carte da involucri
- 163 Foglie per involti
- 164 Tappezzerie
- 165 Giocattoli
- 166 Cosmetivi e tinture
- 167 Dentifrici
- 168 Ciprie
- 169 Petrolio e gas per illuminazione
- 170 Poppatoi - Cappezzoli artificiali e tiralatte

#### TITOLO III

IGIENE DEL SUOLO E DELLE ACQUE

#### CAP. I

Suolo pubblico ed acque superficiali

- Art. 171 Deposito di rifiuti sul suolo pubblico
- 172 Inaffiamento delle strade e suolo pubblico
- 173 Battitura e spolveratura di oggetti di uso domestico  
(vedi art. 187)
- 174 Chiaviche e pozzi stradali - Scolo delle acque meteoriche
- 175 Inquinamento atmosferico
- 176 Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico
- 177 Immissione nei corsi di acqua e nei fossi stradali
- 178 Deflusso delle acque-Acque stragnanti-Bacini raccolta
- 179-180. Frantoi
- 181 Depositi di immondizie - Scarichi pubblici
- 182 Irrigazioni a scopo agricolo
- 183 Cave di prestito o scavi
- 184 Macerazione del lino

e disperse.

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e verdure in acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, e in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

Art. 110

Le frutta, i legumi, erbaggi e simili, e specialmente quelli che si mangiano crudi, debbono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito o di vendita.

Art. 111

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica.

Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetri o di marmo e deve essere dotato di una bocca di acqua potabile direttamente allacciata alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi devono essere in ogni tempo puliti e vi sarà il prescritto recipiente metallico a chiusura automatica per i rifiuti. I cocomeri saranno riparati dalle mosche e dalla polvere restando vietato il loro collocamento in terra.

I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'Ufficio di Igiene, dovranno indossare una vestaglia di colore uniforme, decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale Sanitario, esenti da malattie contagiose.

Prima di essere messi in vendita i cocomeri dovranno essere stati sottoposti ad ispezione sanitaria.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai Vigili Sanitari e distrutti.

Art. 112

E' vietato usare le materi estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per la concimazione degli ortaggi.

In conseguenza é vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati o concimati con dette materie.

Art. 113

E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi. Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato o in alcuni esercizi ben sorvegliati del centro urbano

dopo averne ottenuta apposita licenza dall'Ufficiale Sanitario.

Tale licenza che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa subordinatamente al possesso, da parte del richiedente, della conoscenza pratica di cui è abituale la vendita.

E' permessa solamente la vendita dei funghi riconosciuti edibili dall'Autorità Sanitaria.

I rivenditori devono suddividere i funghi specie per specie prima della visita sanitaria ed indicarne con apposito cartellino la specie stessa; i funghi saranno collocati nelle apposite ceste o cassette, distinte per ciascuna specie: nessuna partita potrà essere messa in vendita prima dell'ispezione sanitaria.

E' vietata la vendita dei funghi freschi ultramaturi, vecchi, coriacei, corrosi, guasti, rammolliti da pioggia o comunque alterati o non interi.

E' vietata la vendita dei funghi secchi, preparati, se non appartengono alla specie dell'*Ammanita caesarea* (uovolo o cocco) o del *Boletus edulis* (porcino o moreccio) e se non sono in stato di ottima conservazione.

I funghi mescolati, anche se appartenenti a specie commestibili verranno sequestrati e distrutti.

I recipienti e gli involucri di ogni genere contenenti funghi secchi o conservati devono riportare le generalità della Ditta preparatrice e la specie dei funghi contenuti; i funghi secchi saranno contenuti in appositi sacchetti di carta trasparenti e sigillati.

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale licenza da rilasciarsi previo accertamento sanitario e sulle modalità della cultura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anche esso di apposita licenza e dovrà tenere presso di sé la dichiarazione del coltivatore indicante le qualità dei funghi, il giorno dell'acquisto ed il nome di chi li vende.

## CAPO VII

### ESTRATTI, SCIROPPI, CONSERVE, CONFETTI, ZUCCHERO E MIELE

#### Art. 114

La preparazione, la detenzione e la vendita degli estratti di origine animale e vegetale e dei prodotti affini destinati alla preparazione dei brodi o condimenti, è disciplinata dalla legge 13 giugno 1935 n° 1350 e del Regolamento relativo approvato con R.D. 30 gennaio 1936 n° 398.

#### Art. 115

Nella preparazione degli sciroppi, esclusi il succo, mosto e simili, è ammessa:

- a) la aggiunta di glucosio, sempre quando la proporzione non

superi il 25% della ricchezza zuccherina totale, e purché lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione "contenente glucosio" oppure "sciroppo glucosato" da applicare in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del R.D. 30 ottobre 1934 n° 1938, destinate a ravvivare il colore purché "colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie". Questa disposizione non si applica ai succhi di uva.

Per tutti gli sciroppi é consentita la aggiunta di acido citrico naturale o di acido tartarico naturale.

Ai succhi di frutta é permessa l'aggiunta di anidride solforosa in quantità non superiore a milligrammi 350 di anidride solforosa totale per ogni Kg.

#### Art. 116

E' proibita la vendita di conserve alimentari, animali o vegetali;

a) preparato con sostanze avariate;

b) che abbiano subito successivamente un processo qualunque di alterazione;

c) addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quello di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata con apposito cartello;

d) addizionale ad acidi minerali liberi o a sostanze antifermmentative, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina o di altro materiale edulcorante diverso dallo zucchero, di essenze o altre sostanze nocive;

e) che non corrispondano alle vigenti disposizioni di legge.

Dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno é vietato vendere nei mercati scoperti marmellate, mostarde, gelatine di frutta e conserve alimentari di qualunque specie, fatta eccezione per quelle contenute in recipienti chiusi.

E' altresì vietata la vendita ambulante di qualsiasi conserva alimentare.

#### Art. 117

I recipienti, tele, carte o involti di qualunque genere contenenti le conserve alimentari devono recare le indicazioni sulla natura e sul peso netto della conserva, sulla composizione qualitativa e quantitativa di tutti gli elementi essenziali che la costituiscono, sulla denominazione e sede della ditta fabbricante e la dichiarazione che la conserva é confezionata secondo le norme vigenti di legge.

#### Art. 118

La preparazione, conservazione e vendita degli estratti concentrati e dei succhi di pomodoro é disciplinata dal R.D. 25 agosto 1932 n° 1260.

#### Art. 119

Le conserve alimentari preparate con olii vegetali debbono



recare sui recipienti, in modo leggibile, l'indicazione della qualità dell'olio adoperato: d'oliva, di semi, rispondenti alle prescrizioni vigenti relative agli olii commestibili.

Art. 120

Le droghe, le spezie, il pepe ed in genere i condimenti introdotti nelle conserve alimentari, debbono possedere i caratteri normali e trovarsi in buono stato di conservazione.

Art. 121

I confetti, i canditi, i preparati zuccherini e le pasticcerie in genere non devono contenere materie minerali estranee o sostanze vietate per le conserve e gli sciroppi.

E' vietato l'impiego del melasso nell'industria dolciaria.

E' vietato di porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati col nome di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e gli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

Art. 122

E' proibito vendere sotto il nome di zucchero ogni prodotto non derivato pienamente dalla canna da zucchero o dalla barbabietola (saccarosio).

Lo zucchero raffinato deve essere completamente solubile in acqua e non contenere sostanze estranee organiche o minerali all'infuori di tracce di zuccheri riduttori.

Negli zuccheri raffinati é tollerata una proporzione di zuccheri riduttori non superiore al 5%.

E' proibita la vendita di zucchero sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche e minerali, e di zucchero umido contenente 1% di umidità.

Art. 123

Sotto il nome di miele non si deve mettere in commercio che il puro miele di ape senza alcuna mescolanza.

E' proibita la vendita di miele addizionato di acqua, zucchero, glucosio, melassa, destrina, saccarina, o di altre sostanze organiche, minerali e conservatrici.

E' proibita la vendita di miele alterato anche solo col riscaldamento o naturalmente nocivo.

Art. 124

E' vietato dare il nome di caffè e di vendere con questa designazione una sostanza in grani od in polvere non costituita esclusivamente ed interamente da semi di Coffea Arabica.

E' proibita la vendita del caffè torrefatto che contenga

sostanze estranee non autorizzate dal Ministero e di quello macinato misto con polvere di caffè esaurito o con altre polveri di qualsiasi altra natura.

L'impiego delle sostanze estranee deve essere sempre notificato al pubblico con le prescritte indicazioni.

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

Art. 125

I sucedanei del caffè e le miscele di questi tra loro o con la polvere del caffè, non devono contenere sostanze nocive, e debbono essere messi in vendita con scritte indicanti la natura e la proporzione degli ingredienti adoperati per la loro preparazione. Tali miscele e tali sucedanei non debbono essere foggiate come i chicchi del caffè.

Art. 126

Negli spacci di caffè deve essere indicato con un cartello esposto al pubblico se l'infuso è preparato con solo caffè o con sucedanei.

Le sostanze in polvere da impiegare nella preparazione delle bevande suddette devono essere conservate in appositi recipienti da tenersi sul banco degli esercizi, in vista del pubblico, con la indicazione delle sostanze contenute.

Art. 127

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

Per quanto riguarda la torrefazione del caffè si fa ricchia mo alle disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925 n° 1929 e del Regolamento 19 dicembre 1926 n° 2415, nonché del D.M. 30 luglio 1925 e del D.M. 19 febbraio 1927 sull'impiego di olii di vaselina nella torrefazione.

Art. 128

E' proibita la vendita di the (foglie di Thea chinensis) sofisticato con foglie estranee, colorato artificialmente, esaurito od avariato.

Art. 129

La preparazione e la vendita del cacao e cioccolato sono disciplinate dal R.D. 3 agosto 1890 n° 7045, dalla L. 9 aprile 1931 n° 916 e relativo regolamento approvato con R.D. 26 maggio 1932 n° 1174.

Le confezioni di cioccolato, superiori ai grammi 20, devono portare impresso, a caratteri ben leggibili, il peso netto del contenuto.

Art. 130

I cioccolati in bevanda, preparati con prodotti di cui all'art. 4 della legge sopra detta, distribuito nei pubblici esercizi, deve essere indicato con il nome di "surrogato di cioccolato" mediante cartelli con caratteri almeno di cm. 5 di altezza ben visibili al pubblico.

Art. 131

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome esatto con cui sono vendute o che siano avariate, esaurite e in qualunque modo alterato o falsificate.

Le miscele di dette sostanze con materie estranee non nocive, escluse le materie minerali di qualunque natura devono essere vendute con la scritta "artificiale", "sucedanei", "surrogato".

La detenzione e la vendita dello zafferano sono disciplinate da R.D.L. 12 novembre 1936 n° 2217 e dal R.D.L. 5 novembre 1937 n° 2159.

CAPO IX

VINO, BIRRA, ACETO, SPIRITI E BEVANDE ALCOOLICHE

Art. 132

La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini sono disciplinati dal R.D.L. 15 ottobre 1925 n° 2033, dal Regolamento approvato con R.D. 1 luglio 1926 n° 1361, dalla L. 31 luglio 1954 n° 561 e dalla L. 15 febbraio 1956 n° 46.

Art. 133

E' proibito tenere per vendere o vendere vino sensibilmente alterato per malattia o avariato, o con sapore di muffa e simili o contenente qualunque sostanza nociva.

Quando il vino sia semplicemente inacidito ed abbia un titolo alcolico tale che, acidificandosi, il grado di acidità acetica possa raggiungere almeno il 5%, se ne permetterà la conversione in aceto.

I vini alterati per altre malattie potranno essere utilizzati per il recupero dell'alcool, previa denaturazione e distillazione.

I vini con germi dell'incerconimento, amarezza, vischiosità e simili malattie, quando non siano ancora sensibilmente alterati, potranno solo mettersi in commercio dopo speciale trattamento che ne assicuri la conservabilità e dopo che l'Ufficio di Igiene abbia constatato, con ulteriore esame, che il vino sottoposto a questi trattamenti é divenuto sano e commestibile.

I vini contenenti colori artificiali potranno essere utilizzati per il recupero dell'alcool, osservando quei trattamenti che valgono a denaturarli e che saranno dettati dall'Ufficio di Igiene.

Art. 134

La preparazione e la detenzione del vinello sono regolate dall'art. 12 del R.D.L. 2 settembre 1932 n° 1225 che sostituisce e modifica l'art. 17 del R.D.L. 15 ottobre 1925 n° 2033.

Art. 134

Il nome di birra non seguito da altre indicazioni é riservato alla birra ottenuta dal malto d'orzo.

Quella ottenuta con malto di altri cereali (riso, mais, frumento ecc.) deve essere indicata col nome di: birra di frumento, di riso, di mais ecc.

Art. 135

Nessuno può vendere, ritenere per vendere e somministrare, come compenso ai dipendenti, birra fabbricata con altra materia prima che non sia il malto d'orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito e fermenti selezionati, colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto; nonché birra a cui siano state aggiunte, per chiarificarla, per conservarla o per altro scopo, sostanze estranee o nocive, quali anidride solforosa e suoi sali, acido salicilico, benzoico, acido borico e loro sali, acidoossalico, acido picrico, glucosidi, alcaloidi, glicerina ecc.

E' vietata la vendita di birra sensibilmente affetta da malattie dell'inacidimento, della vischiosità ecc. o comunque avariata.

Art. 136

Per il trasporto della birra si devono solo impiegare recipienti di legno, di vetro scuro non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra.

Art. 137

Quando per la vendita a somministrazione al minuto di birra si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi che vengono a contatto con la birra, debbono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro materiale alterabile e specialmente di piombo.

La pressione alla birra non può essere data che mediante acido carbonico puro compresso in bombole.

Art. 138

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche, per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico contenute nella legge sugli spiriti, sono soggette al regolamento approvato con R.D. 26 febbraio 1890 n° 6653.

Art. 139

E' vietato di vendere acquavite, rhum, cognac, Kirsch, arrac, liquori, tinture ed essenze contenenti acido salidrico in dose superiore a 10 mgr/Kg. acidi minerali liberi, metalli tossici, materie coloranti proibite, alcool metilico, spiriti non rettificati o denaturati, acido picrico, gomma gotta, droghe medicinali a dose

di rimedio o in genere qualunque sostanza nociva.

Art. 140

La disciplina della produzione e del commercio delle acquaviti é regolato dalla L. 7 dicembre 1951 n° 1559.

E' proibito di vendere col nome di tinutra o di essenza, estratto di alcool e simili, seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Art. 141

La produzione e la vendita dell'aceto é disciplinata dallo art. 13 del R.D.L. 2 settembre 1932 n° 1225, che sostituisce e modifica l'art. 18 del R.D. 15 ottobre 1925 n° 2033, del Regolamento 1 luglio 1926 n° 1361, della L. 14 dicembre 1950 n° 1151 e della L. 31 luglio 1954 n° 561.

Art. 142

Col nome di aceto non si può vendere che il prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino senza alcuna aggiunta di materie coloranti e di altre sostnze.

E' proibito in genere di vendere e di impiegare nei pubblici esercizi ad uso alimentare aceto che sia derivato da vino corrotto o guasto, contenente anguillame, o avente meno del 5% di acidità totale espressa in acido acetico, sostanze vegetali, come pepe di Spagna, zenzero, timo e simili, aldeidi, sostanze empirumatiche, sale comune oltre all'1%, composti metallici o sostanze coloranti.

CAPO X

ACQUE MINERALI, LIMONATE, GELATI, GHIACCIO E ACQUE GASSOSE

Art. 143

L'apertura e l'esercizio degli stabilimenti di acque minerali sono disciplinate dalle norme contenute nella L. 16 luglio 1916 n° 947, nel relativo regolamento 28 settembre 1919 n° 1924, nel D.M. 20 gennaio 1927, nel T.U. LL.SS. 27 luglio 1934 n° 1265 e nel Decreto C.G. 7 novembre 1939 e nel regolamento 19 maggio 1958 n° 719.

Art. 144

E' proibito vendere limonate o altre bevande preparate con acqua insalubre o comunque guasta o corrotta, oppure contenente acidi minerali, metalli tossici, coloranti nocivi, materie edulcoranti sintetiche, agenti conservatori.

E' permesso l'impiego di glucosio puro purché esso sia dichiarato.

Le polveri, le compresse, i liquidi, gli estratti destinati alla preparazione delle acque minerali, artificiali da tavola e a quella delle limonate non devono contenere alcuna sostanza proibita

dal presente regolamento.

Art. 145

La licenza comunale per la fabbricazione dei gelati sarà concessa dal Sindaco su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario. Copia della licenza con allegata planimetria del fabbricato con indicazioni relative all'ubicazione degli utensili atti alla fabbricazione ed alla vendita dei gelati sarà pure inviata al Medico Provinciale che può eseguire o fare eseguire ispezioni per l'accertamento dei requisiti richiesti. Le ispezioni fatte in seguito a giudizio sfavorevole del fabbricato e dell'ubicazione dell'utensileria dello stesso e per insufficienza di essa, saranno eseguite a spese degli interessati.

L'Ufficiale Sanitario curerà che presso l'Ufficio di Igiene sia conservato un registro delle licenze concesse.

Art. 146

In linea di massima, la fabbricazione e la vendita dei gelati dovrà effettuarsi in due distinti locali e la miscela da gelare dovrà essere preparata al riparo di probabili contaminazioni.

Non potrà essere consentito che tutte le operazioni avvengano in un unico locale o che parte di esse vengano effettuate in ambienti inadatti, quali cantine, sottoscale o locali di ripiego.

La vendita del gelato dovrà essere eseguita in locali ben aerati e con le più rigorose norme igieniche evitando l'inquinamento sia delle suppellettili che del prodotto.

Le pareti dei locali dovranno avere l'intonaco costruito di materiale lavabile o comunque disinfettabile.

Presso ogni esercizio di fabbricazione o vendita dovrà essere impiantato un apposito registro a fogli numerati, nel quale saranno riportate la data delle ispezioni eseguite sia dall'Ufficiale Sanitario che dai Vigili Sanitari comunali e provinciali e le osservazioni fatte.

Art. 147

La vendita ambulante del gelato può essere concessa dal Sindaco su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, alle seguenti condizioni:

- a) che il prodotto venga fabbricato da gelateria autorizzata;
- b) che i veicoli siano rivestiti con materiale lavabile e in perfetto stato di manutenzione;
- c) che i coni si sfoglia o di altro materiale e la spatola metallica per il loro riempimento siano conservate e garantite al riparo delle mosche, della polvere e di qualsiasi altra causa di inquinamento;
- d) che i coni siano riempiti con spatola metallica di forma e lunghezza tale da consentire il prelievo del gelato in modo agevole ed al riparo della mano del rivenditore;
- e) che i recipienti di alluminio, di acciaio inossidabile, di porcellana od altro materiale idoneo destinati a contenere gelato

siano ripuliti a regola d'arte, prima da ogni nuova fornitura, dalla gelateria fabbricatrice;

f) che la vendita sia esercitata nell'ambito del territorio del Comune concessionario della licenza;

g) che i rivenditori indossino una sopravveste chiara e pulita;

h) che ogni veicolo sia dotato di apposito registro a fogli numerati nel quale saranno riportate la data delle ispezioni eseguite sia dall'Ufficiale Sanitario che dai Vigili Comunali o Provinciali con le osservazioni da essi fatte ed inoltre vi siano registrate, in apposito reparto, le date dei rifornimenti con indicazione del tipo di gelato e della Ditta fornitrice;

i) di ogni venditore ambulante sia tenuta nota nel registro dell'Ufficio di Igiene specificando la dizione "ambulante".

#### Art. 148

Circa la composizione dei gelati, e questa denominazione è onnicomprensiva delle singole specialità, dovranno essere usate sostanze genuine e non adulterate con proscrizione di edulcoranti a colori sintetici; latte e panna dovranno essere pastorizzati.

A prodotto finito alla vendita, il gelato dovrà presentare i seguenti requisiti batteriologici:

1) carica batterica in agar a 37° C. non superiore a 200.000 germi per cc.

2) b. coli (Escherichia coli ed Aerobacter aerogenes) non superiore a 10 per cc.

3) assenza dello stafilococco in cc. 0,10

4) assenza di salmonelle in cc. 0,5

5) assenza della fosfatasi.

I gelati non potranno essere venduti il terzo giorno dopo la loro fabbricazione, almenoché la conservazione non avvenga a temperatura tale che non determini alterazioni.

#### Art. 149

Alla fine di ogni mese l'Ufficiale Sanitario invierà al Medico Provinciale ed al Sindaco del Comune una relazione illustrativa del servizio di vigilanza svolto per le gelaterie e per i gelatai ambulanti.

#### Art. 150

Il personale addetto alla manipolazione del gelato ed alla vendita deve indossare vesti sempre pulite e presentarsi sempre in condizioni di perfetta nettezza personale.

La visita sanitaria personale, la vaccinazione antitiflica e l'accertamento che non trattasi di portatore di cui all'art. 37 devono essere rinnovate almeno una volta all'anno e precisamente prima della stagione propizia all'industria ed alla vendita del gelato.

#### Art. 151

Il contravventore per le disposizioni di cui agli articoli dal 146 al 151 per più volte per la stessa infrazione è passibile

del ritiro della licenza di fabbricazione o di vendita.

Art. 152

Chiunque voglia produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita ad uso alimentare, o chiunque vuole esercitare la vendita del medesimo, deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, su conforme parere dell'Ufficio di Igiene. L'Ufficio di Igiene procederà all'ispezione dei locali e dei mezzi di produzione dell'acqua che si intende adoperare.

Art. 153

Il ghiaccio artificiale deve essere fabbricato con l'acqua dell'acquedotto comunale, trattata in modo da essere garantita immune da alterazioni ed inquinamenti, sia prima che durante la formazione del ghiaccio. Non deve contenere nel suo spessore paglia, detriti vegetali, terra ed altre sostanze estranee e deve dare, con la fusione, acqua potabile e pura.

Art. 154

In caso di sospetto sulla salubrità e provenienza dell'acqua sarà sempre in facoltà del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, di sospendere la fabbricazione del ghiaccio ad uso alimentare con detta acqua, e nel dubbio che sia avvenuto inquinamento della medesima prima o durante la formazione del ghiaccio, di ordinare la distruzione del medesimo.

Art. 155

I carri che servono per il trasporto del ghiaccio artificiale devono essere chiusi con coperchio fisso e rivestiti internamente di materiale riconosciuto adatto dall'Ufficio di Igiene. Devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Art. 156

Negli spacci il ghiaccio artificiale deve essere tenuto in recipienti foderati senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale che possa inquinarlo.

Art. 157

L'introduzione nel Comune di ghiaccio artificiale prodotto in altri comuni deve essere autorizzata dal Sindaco.

La licenza di importazione sarà rilasciata su parere conforme dell'Ufficio di Igiene il quale si accerterà coi mezzi più sicuri sulla qualità dell'acqua e sulla idoneità, dal lato igienico sanitario, degli impianti e dei macchinari usati per la produzione del ghiaccio stesso.

Art. 158

La produzione e la vendita delle acque gassose è disciplinata dal R.D. 29 ottobre 1931 n° 1601; dalla L. 16 giugno 1958.

Art. 159

All'infuori dei casi previsti dal Regolamento sopra citato,



é proibita la vendita di acque gassose preparate con acqua dichiarata insalubre dall'Ufficio di Igiene, di quelle che per dofetto-  
sa preparazione o per altra ragione contengono acidi minerali, ra-  
me, piombo, saccarina di glucosio, miele, glicerina ed altre ma-  
terie edulcoranti diverse dallo zucchero puro.

CAPO XI

SUPPELLETTILI DA CUCINA E OGGETTI DI USO CASALINGO - GIOCATTOLI  
PROFUMERIE E POPPATOI, CAPEZZOLI ARTIFICIALI E TIRALATTE.

Art. 160

Ai termini dell'art. 152 del Regolamento Generale Sanitario  
3 febbraio 1901 n° 45, modificato con la L. 26 giugno 1904 n° 369,  
é vietato vendere o tenere per vendere e usare:

- 1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto  
destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o  
bevande;
  - a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del  
10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
  - b) stagnatà o saldati con leghe contenenti più dell'1% di piom-  
bo;
  - c) fatte di leghe o rivestimenti internamente di uno strato o  
smaltato, che messo in contatto per 24 ore con soluzione ~~di~~  
all'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria, ceda  
piombo al liquido.
  - d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di sta-  
gnatura integra a stagno puro o saldati esternamente con le-  
ghe di stagno contenente più del 10% di piombo.

La stagnatura deve essere estesa a tutta la superficie per i  
tubi che devono essere immersi in liquidi o altre sostanze alimen-  
tari;

- 2) gli oggetti di gomma o di cautchou, per uso giocattoli, pop-  
patoi, anelli per dentizione, tiralatte contenenti piombo e zinco  
o antimonio o arsenico od altri metalli nocivi;
- 3) stagnole o fogli destinati a porsi in diretto contatto con  
sostanze alimentari, quando contengano più dell'1% di piombo;
- 4) pompe per la birra e sifoni per acque gassose fatte di metal-  
lo o di vetro contenenti piombo nelle parti a contatto col liquido;
- 5) gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi  
più di un decimillesimo di aresnico ( 1 centigrammo per 100 grammi)  
fermo restando il divieto di cui al n° 2 del presente articolo.

E' pure vietato l'uso di detti oggetti per preparare, conser-  
vare, contenere, distribuire, travasare, misurare od in qualunque  
modo trattare sostanze alimentari destinate alla vendita ad alla  
somministrazione dell'acqua potabile.

Art. 161

Per la preparazione degli oggetti di uso personale, domestico  
ed industriale, elencati nell'articolo precedente, non possono es-  
sere adoperati colori nocivi compresi nell'elenco annesso al R.D.

30 ottobre 1924 n° 1938.

Il divieto di impiegare materie coloranti nocive nella preparazione degli oggetti sopra indicati, non colpisce l'uso delle medesime, quando siano incorporati per fusione nella massa del vetro o degli smalti, in modo da non poter essere ceduto alle sostanze alimentari con le quali vengono a contatto.

Art. 162

Per preparare, avvolgere, contenere, travasare, misurare o pesare o porre a contatto di sostanze alimentari, non si possono adoperare:

- fogli imbrattati, di preparati cuprici, carta stampata o manoscritta o comunque già usata;
- carte, tele o altri involucri o recipienti che contengono le materie coloranti nell'elenco di cui alla legge citata nell'articolo precedente, o che cedano facilmente il colore.

Questo divieto non colpisce l'uso delle materie coloranti incorporate nella massa del vetro o degli smalti (in modo da non poter essere ceduto alle sostanze alimentari con le quali vengono a contatto) o nella superficie esterna dei recipienti fatti di materie impermeabili all'acqua.

E' pure vietato l'uso della carta preparata con gesso, aalume, bario o altra materia che si presti a frode nel peso, e più specialmente quando ecceda nel peso il grammo per ogni decimetro quadrato.

E' obbligatorio l'uso della carta oleata per pesare la carne e le altre sostanze alimentari contenenti umidità mentre la carta che serve per avvolgere la carne e dette sostanze alimentari non deve essere computata nel peso.

Le dimensioni e il peso della carta e dei sacchetti dovranno corrispondere al quantitativo della merce contenuta e cioè:

- fino a 100 grammi di merce non si dovrà usare carta o sacchetti di peso superiore a grammi 4;
- fino a grammi 200 di merce, grammi 8 di carta;
- fino a grammi 300 di merce, grammi 12 di carta;
- fino a 500 grammi di merce, grammi 20 di carta;
- fino a 1000 grammi di merce, grammi 30 di carta;
- per Kg. 3 di merce, grammi 70 di carta;
- fino a Kg. 5 di merce, grammi 100 di carta.

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso.

Il deposito della carta da involgere nei locali di vendita deve effettuarsi con tutte le garanzie igieniche specialmente per ciò che riguarda la pulizia, la difesa contro le mosche, la polvere ed il sudiciume.

Art. 163

Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta ed altre sostanze alimentari, non devono appartenere a specie pericolose, devono essere ben lavate con acqua potabile e non contenere sale di rame od altre sostanze nocive.

Art. 164

Le stoffe e le carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico, non possono essere colorate mediante colori arsenicali od antimoniali o nocive in genere.

Art. 165

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive o di sostanze esplosive nella fabbricazione dei giocattoli.

Art. 166

E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle bottiglie e sulle carte che contengono detti cosmetici e tinture, e negli annunci al pubblico, non sia indicato in modo chiaro e con la denominazione propria, escluso l'uso delle formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose che entreranno nella loro confezione e che non abbiano apposta la scritta "veleno".

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono riuscire nocivi devono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

Le stesse disposizioni devono essere osservate per la vendita delle liscive (contenenti sostanze velenose come l'ipoclorito di sodio) e di qualsiasi altra materia destinata all'uso personale domestico, quando contenga sostanze velenose,

Art. 167

Nella preparazione dei dentifrici e di tutte le materie adoperate per ripulire e conservare i denti ed in genere per l'igiene della bocca, è vietato l'impiego dei coloranti proibiti per la colorazione delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 168

E' permessa la libera vendita di polvere di cipria formata di solfuro di zinco e delle loro leghe.

Art. 169

Colla denominazione di petrolio s'intende il petrolio greggio ed i suoi prodotti di distillazione.

Il petrolio del commercio che sviluppa vapori infiammabili alla temperatura di 21° C. a pressione di 770 mm. (dimostrato con l'apparecchio di Abel) non può essere venduto per uso domestico; può essere solo tenuto in recipienti muniti di un cartello sito in un punto ben visibile, con scritta, sopra fondo rosso, in modo ben chiaro ed indelebile, la indicazione "infiammabile".

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

Il gas della tubatura stradale non deve contenere acido sol-

fidrico, né solfuro di carbonio, né prodotti arsenicali.

Le dosi di zolfo e di ammoniaca non debbono superare, rispettivamente gr. 0,3 e gr. 0,005 per mc. di gas; quella di ossigeno e di azoto gr. 1 e quelle di anidride carbonica gr. 0,5 per 100 gr. di gas.

Art. 170

A norma del disposto del R.D.L. 19 dicembre 1926 n° 2266, convertito in legge il 22 dicembre 1927 n° 2761 e del R.D. 27 luglio 1934 n° 1265 é vietato importare, fabbricare o comunque vendere e ritenere per vendere:

- a) poppatoi a tubo, nonché i singoli pezzi staccati destinati a comporre i poppatoi stessi;
- b) succhiatoi o succini per bambini che non siano di gomma elastica;
- c) tutti gli oggetti di gomma elastica vulcanizzata da usare per bambini, come capezzoli per bottiglie poppatoio, tettarelle, anelli per dentizione, copricapezzolo, tiralatte, succhietti e simili che non portino la indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

TITOLO TERZO  
IGIENE DEL SUOLO E DELLE ACQUE

CAPO I  
Suolo pubblico ed acque superficiali

Art. 171

Fermo quanto é disposto dai regolamenti speciali municipali per quanto riguarda la nettezza urbana, é vietato di spragere e di accumulare sul suolo pubblico immondizie, materie putrescibili o qualsiasi materiale di rifiuto lurido o nocivo.

I materiali suddetti devono essere scaricati fuori dell'aggregato urbano, nei luoghi stabiliti dall'Autorità Comunale, sentito l'Ufficiale Sanitario.

La cernita e la lavorazione dei materiali di rifiuto non può farsi che nei luoghi di deposito, sempre previa autorizzazione dell'Autorità Sanitaria comunale.

Nei depositi e nei luoghi di cernita ed utilizzazione delle immondizie delle materie putrescibili deve attuarsi il trattamento obbligatorio contro le mosche.

Art. 172

La spazzatura delle strade e del suolo pubblico, soprattutto nei mesi estivi, deve essere fatta previa abbondante inaffiamento con acqua.

Art. 173

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

Questa operazione é permessa soltanto nelle ore e nei luoghi indicati all'art. 187.

Art. 174

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

Art. 175

Per inquinamento atmosferico si intende la presenza nella aria di sostanze estranee alla sua composizione naturale che per la durata e la quantità possono essere dannose alla salute pubblica.

Il Medico Provinciale, sentito il Consiglio Provinciale di Sanità, determina le sostanze e i limiti entro i quali queste devono trovarsi per non causare inquinamento.

Art. 176

L'Ufficiale Sanitario accerterà nell'ambito del Comune le cause di inquinamento e stabilirà le opere atte ad evitarli, te-

nuto presente quanto disposto dal 2° capoverso dell'articolo precedente.

Art. 177

Nei corsi d'acqua che scorrono nel territorio comunale, nonché nei fossi stradali, possono essere immesse solo le acque meteoriche. E' pertanto vietata l'immissione delle acque nere o altro materiale proveniente da pozzi neri o da qualunque altro impianto di depurazione.

Le acque residue delle industrie, per poter essere immesse nei corsi d'acqua suddetti o nei fossi stradali, devono aver subito una conveniente depurazione ritenuta idonea dall'Autorità Sanitaria Provinciale.

E' vietata la dispersione delle acque di rifiuto delle industrie nelle falde sotterranee sia per mezzo di pozzi assorbenti sia con depositi nella superficie del suolo o in qualsiasi altro modo.

Art. 178

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

Ferme le disposizioni della legge sulle acque é vietato far defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto di qualsiasi specie provenienti dalle case di abitazione, dagli stabilimenti, laboratori, esercizi ecc. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo, che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee per cui queste innalzandosi possano rendere umido il terreno superficiale.

E' pure vietato sbarrare o altrimenti intercettare corsi di acqua superficiali, anche a scopo industriale, senza autorizzazione dell'Autorità Sanitaria Comunale.

Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori e delle opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque e di ordinare il ripristino dello stato e 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.

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.

I bacini di raccolta di acque d'uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto disposto negli articoli che seguono, devono avere le pareti e il fondo fatto in modo che sia impedito l'impaludimento nei terreni circostanti e devono essere coperti per evitare lo sviluppo d'insetti.

Non sono tollerate e devono prosciugarsi le acque stagnanti

nel territorio del Comune.

Art. 179

I provvedimenti da adottarsi secondo lo spirito degli articoli precedenti sono estesi alle acque di scolo dei frantoi. Di tali acque é proibito il disperdimento sulla pubblica via o l'immissione nelle cunette stradali.

E' invece fatto obbligo ai proprietari di allacciare le cisterne di scarico dei frantoi alla pubblica fogna con manufatti adatti ad impedire la dispersione di liquidi o le esalazioni da parte di questi.

Qualora non fosse possibile allacciare alla pubblica fogna dette cisterne, queste devono essere costruite a tenuta, liberate periodicamente del contenuto, secondo le norme dell'articolo seguente, vuotate e pulite a lavorazione ultimata.

Art. 180

Lo svuotamento delle cisterne dei frantoi ed il trasporto del loro contenuto laddove si riscontrino le condizioni dell'ultimo capoverso dell'articolo precedente devono essere eseguiti senza pregiudizio della pubblica igiene: lo svuotamento sarà fatto possibilmente con travaso per aspirazione dalle cisterne in fusti chiusi (tamburlane, botti etc.) a meno che non si sia in possesso di appropriata autobotte ed il contenuto smaltito a conveniente distanza dall'abitato.

Art. 181

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, il materiale, comprese le immondizie per lo smaltimento delle quali si provvede nella maniera prevista dalla legge 20 marzo 1941, n° 366, deve essere spianata a cura di coloro che lo trasportano, per impedire la formazione di raccolta di acque stagnanti.

Art. 182

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali é necessario mantenere qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo in località lontane dall'abitato ed a condizione che l'acqua abbia un continuo deflusso e non produca impaludimenti.

Art. 183

E' vietato aprire ed esercitare cave di prestito o scavi per prelevamento di materiale, senza la licenza prescritta dall'art. 327 del T.U.LL.SS.

Il parere del Sindaco se richiesto dall'Autorità Sanitaria Provinciale in merito alle domande di apertura o di attivazione delle cave, viene espresso sentito l'Ufficio di Igiene e, se del caso, anche l'Ufficio Tecnico.

Nelle cave é rigorosamente vietato lo smaltimento e deposito di rifiuti solidi di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 184

Nei corsi di acqua e nei bacini di uso pubblico é vietata la macerazione del lino, della canapa e delle piante tessili in genere. Può svolgersi solo in appositi bacini impermeabili costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute.

Chi intende impiantare tali bacini deve fare domanda al Sindaco il quale rilascia il relativo permesso su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

I bacini di macerazione devono distanziare almeno 500 mt. da ogni centro abitato e almeno 50 mt. da abitazioni isolate, pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lontano dallo abitato; l'acqua deve essere corrente e le piante completamente sommerse.

E' vietato di immettere le acque derivanti dalla vuotatura dei maceri di piante tessili nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza aver chiesta ed ottenuta speciale autorizzazione comunale, che sarà concessa quando non sia possibile provvedere altrimenti a seguito del parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario

CAPO II

NETTEZZA DEL SUOLO PUBBLICO E DELLE PROPRIETA' PRIVATE

Art. 185

Uno speciale regolamento fissa le norme per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e privati, tenuto conto delle prescrizioni e delle necessità igienico-sanitarie che disciplinano tale materia. (Legge 20 marzo 1941 n° 366)

Le spazzature delle case e degli esercizi ed in genere tutti i rifiuti domestici devono essere depositati dai singoli inquilini in recipienti idonei coperti che saranno ritirati dai netturbini, in conformità alle disposizioni dello speciale servizio di nettezza urbana.

Il recipiente non potrà essere abbandonato né sulla pubblica via né sulla porta di casa.

Nelle località non servite da carri pubblici di raccolta delle spazzature dovrà ogni casa o gruppo di case essere fornito di immondezaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con una capacità non superiore a mc. 1½. Tale immondezaio dovrà essere protetto da copertura idonea e provvisto di un tubo esalatore. Dovrà distare 50 mt. almeno dai pozzi o dai depositi e serbatoi di acqua potabile.

Art. 186

La vuotatura degli immondezai e delle letamaie sarà eseguita di frequente e il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuato mediante recipienti impermeabili o carri a perfetta tenuta



chiusi con coperchio e mantenuti costantemente puliti.

Di giorno resta vietato il transito dei veicoli carichi dei prodotti della vuotatura suddetta nelle vie dell'agglomerato urbano.

Art. 187

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze) é vietato battere o spolverare effetti personali o d'uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore otto e trenta nei mesi di maggio a tutto settembre e oltre le dieci nei rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, tromba delle scale) é assolutamente vietato battere le stuoie ed i tappeti dei pavimenti i quali potranno essere solamente puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili etc. dalla mezzanotte alle cinque, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'accessorio sollevamento di polvere.

La battitura della lana da materassi sarà consentita come sopra é detto, purché sia effettuata esclusivamente per conto degli abitanti del fabbricato.

É vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancherie, panni, indumenti e simili sui balconi e alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici.

Per le abitazioni che non hanno prospetto nei cortili od anditi interni, lo scuotimento e spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopra indicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dall'Autorità Comunale.

Art. 188

Su qualsiasi superficie di suolo pubblico, aperto al pubblico e privato, é vietato spargere acque sporche di qualsiasi provenienza, accumulare immondizie, rifiuti organici, prodotti chimici, letame e ogni altro rifiuto incomodo e nocivo salve le disposizioni riguardanti i terreni ad uso agricolo.

Art. 189

Le acque luride o di rifiuto di ogni genere (domestico, industriale e simili) devono essere immesse nella fognatura comune mediante fognoli privati impermeabili, provvisti di raccordi a regola d'arte, igienicamente idonei.

I pozzi neri, le fosse settiche e simili impianti, purché costruiti con le norme di cui all'art. potranno essere tollerati dove non esista la rete fognaria.

In caso di non idoneità il Sindaco avvertirà gli interessati fissando un termine per l'ottenperanza. I lavori devono essere eseguiti sotto la sorveglianza degli Uffici comunali di Igiene e Tecnico.

E' vietata l'immissione dei liquidi di rifiuto in genere e dei liquami residui delle industrie nelle fogne comunali o in corsi d'acqua se non dopo conveniente trattamento di condizionamento giudicato idoneo dall'Ufficiale Sanitario.

## COSTRUZIONI EDILIZIE

### Art. 190

Chi vuole intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso al quale é destinato, oppure lavori di costruzione, di ampliamento, di riattamento di un edificio esistente o di parte di esso, o deve introdurre varianti in opere in corso di costruzione, qualunque sia l'importanza, deve, prima dell'inizio dei lavori, ottenere l'autorizzazione del Sindaco presentando regolare domanda.

La domanda va corredata da una relazione illustrativa con l'indicazione dei materiali che si intendono impiegare, da una planimetria dalla quale si rilevi l'ubicazione del fabbricato e da disegni, almeno in tre esemplari; dai quali risultino: il numero dei piani e l'altezza dei vani, l'interrato, l'uso del fabbricato in ogni sua parte, i servizi igienici e la loro ubicazione, l'approvvigionamento e la distribuzione dell'acqua potabile, i condotti di smaltimento dei rifiuti, le fognature e i pozzi neri e i sistemi per impedire eventuali esalazioni nocive e quanto altro possa interessare il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento, oltre che da quello edilizio.

Il progetto dovrà indicare anche l'elevazione, la topografia quotata e l'orientamento dell'edificio.

L'autorizzazione di costruzione viene rilasciata dal Sindaco previo esame del progetto da parte dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia secondo le rispettive competenze.

L'esame da parte dell'Ufficiale Sanitario si concreta in un parere dettagliato sui requisiti igienici della costruzione progettata. Il parere dell'Ufficiale Sanitario potrà essere favorevole solo quando siano rispettate le norme del presente regolamento. La mancanza di parere favorevole impedisce il rilascio della autorizzazione.

L'Ufficiale Sanitario potrà suggerire speciali modifiche ed accorgimenti costruttivi al fine di conseguire le necessarie condizioni di salubrità dell'edificio.

### Art. 191

Presso l'Ufficio di Igiene deve tenersi il registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni elencato al punto 10 dell'art. 5.

### Art. 192

Il Sindaco vigila sull'osservanza delle presenti norme mediante l'Ufficiale Sanitario ed il personale dell'Ufficio di Igiene

e dell'Ufficio Tecnico, ordinando ispezioni ai lavori ed agli edifici durante il periodo della costruzione o ricostruzione, del riattamento e della riparazione.

Le ispezioni mirano ad accertare che i lavori siano eseguiti in conformità al progetto approvato e che la costruzione, la riforma dell'edificio, l'impiego dei materiali, e in genere tutte le opere murarie che possono modificare le condizioni statiche ed igieniche dello stesso, rispondano convenientemente alle prescrizioni del presente regolamento.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere e nei locali di lavori all'Ufficiale Sanitario ed al personale delegato per le ispezioni, ai sensi dell'art. 10 del presente regolamento.

#### Art. 193

E' vietato impostare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno già servizio da deposito di immondizie, detriti, letame, residui putrescibili o altre materie insalubri, se non quando siffatte materie nocive siano state rimosse completamente ed il suolo sia stato bonificato da ogni inquinamento.

E' vietato edificare sopra terreno a livello uguale o più basso di quello dei corsi d'acqua e bacini acquei vicini, per cui sia impossibile o difficile il deflusso delle acque meteoriche e di quelle di rifiuto o luride. Detto terreno potrà utilizzarsi se sia stato rialzato sufficientemente.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile, deve essere inoltre dotato dei mezzi di deflusso delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa di eventuali inzassioni di acque superficiali e di sottosuolo.

#### Art. 194

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato materiale che presenti segni di inquinamento.

E' pure vietato nelle colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinati o provenienti da detriti.

Nei fabbricati nuovi ed in quelli ricostruiti le fondazioni devono sempre essere separate, sopra il piano stradale, dai muri che sopportano, per mezzo di strati di materiale impermeabile atto ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri soprastanti anche attraverso l'intonaco.

#### Art. 195

I muri esterni delle case di nuova costruzione devono essere intonacati o stuccati. Devono avere spessori tali da consentire all'interno degli alloggi, un sufficiente isolamento dalle variazioni atmosferiche.

Saranno consentiti muri di spessore relativamente sottili purché perfettamente isolati con materiali idonei non infiammabili e

suddivisi in camere d'aria multiple.

I muri esposti ai venti marini ed a quelli umidi e freddi di tramontana dovranno essere intonacati con malte idonee e protetti da eventuali tinteggiature resilienti o a base di cemento e silicone.

Art. 196

Per la costruzione dell'interno dei cortili valgono le norme volute dall'art. 72 del regolamento edilizio approvato dal Consiglio Provinciale di Sanità in seduta 31 luglio 1964.

Per l'ampiezza, le caratteristiche di cortili e di aree interposte fra i fabbricati, valgono le norme volute dagli articoli 71 - 73 e 75 di detto regolamento edilizio.

Art. 197

Ai vicoli ed ai passaggi privati in genere si applicano le disposizioni sui cortili per quanto riguarda la pavimentazione, lo scolo delle acque, la nettezza e la salubre manutenzione.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale, ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere mantenuti intonacati, tinteggiati, spazzati e sgombri di immondizie e di qualsiasi causa di insalubrità.

Per le parti in comune delle case di abitazione ove risiedono più famiglie, la responsabilità della salubre manutenzione spetta al proprietario od ai condomini in proporzione alle rispettive quote di proprietà.

CAPO III ✕

ABITABILITA' ED USABILITA' DEGLI EDIFICI

Art. 198

Gli edifici di nuova costruzione o parte di essi e gli edifici esistenti che vengono ricostruiti, modificati, o riattati, in tutto o in parte, non possono essere abitati ed usati senza la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia secondo le norme del presente regolamento, ai sensi dell'art. 221 del T.U. LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n° 1265.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco su domanda del proprietario previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario dal quale risulti che l'edificio, in tutto o in parte, è stato costruito o ricostruito o modificato o riattato in conformità del progetto approvato e che sussistono almeno i requisiti igienici minimi richiesti dal presente regolamento o, comunque, non sussistono condizioni o cause di insalubrità.

I requisiti di abitabilità od usabilità vengono dichiarati dall'Ufficiale Sanitario previo accertamento, mediante ispezione eseguita direttamente o da personale dell'Ufficio di Igiene delegato a questa mansioni.

A questo fine, sempre su domanda del proprietario, viene effettuata una prima ispezione al momento dell'avvenuta posa del tetto, una seconda ispezione é effettuata successivamente da tre a cinque mesi dopo, per riconoscere le condizioni di prosciugamento dei muri e per constatare le opere di finitura. Alla occorrenza, l'ultima visita verrà ripetuta.

L'abitabilità si riferisce ai locali di abitazione, mentre l'usabilità ai locali destinati a negozi, laboratori od attività varie.

E' vietata, comunque, l'occupazione totale o parziale degli edifici in questione senza la prescritta autorizzazione del Sindaco, rilasciata su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il Sindaco durante i lavori edilizi può ingiungere al costruttore di far concordare i lavori alle prescrizioni del presente regolamento. In caso di inadempienza, può decidere la sospensione dei lavori, salvi sempre gli altri provvedimenti che si renderebbero necessari in virtù delle disposizioni della Legge Comunale e Provinciale sulla contingibilità ed urgenza in materia di igiene.

Le presenti norme hanno carattere generale e si applicano a tutti gli edifici qualunque siano le loro caratteristiche e la loro destinazione economica o sociale.

#### Art. 199

Il Sindaco, in seguito a rapporto dell'Ufficiale Sanitario od a richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di una casa per mancanza di requisiti igienici indispensabili ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Sono ritenute sempre causa di inabitabilità di una casa o parte di essa, tali da motivare la dichiarazione del Sindaco e da determinare anche la chiusura o lo sgombero della casa stessa;

- 1) l'insufficienza di luce e di aria;
- 2) l'umidità permanente;
- 3) l'insufficiente altezza ed ampiezza degli ambienti;
- 4) l'ubicazione sottorranea;
- 5) la mancanza o la insufficienza di acqua potabile;
- 6) la mancanza di gabinetti;
- 7) la mancanza o l'insufficienza delle condutture di smaltimento delle materie escrementizie.

Il Sindaco può ordinare e far eseguire lo sgombero delle case o dei locali che siano abitati od usati senza regolare autorizzazione o che siano stati dichiarati inabitabili, e procedere contro i proprietari e, gli inquilini responsabili od inadempienti.

L'Ufficiale Sanitario può in ogni momento, d'iniziativa dell'Ufficio o a seguito di reclami, fare controlli sugli edifici esistenti per accertare il rispetto delle norme igieniche contenute nelle vigenti leggi e nel presente regolamento. In caso

di malattie infettive, le ispezioni saranno eseguite d'urgenza.

Rilevati gli inconvenienti, l'Ufficiale Sanitario ordina lavori di risanamento; sarà preventivamente sentita la Commissione edilizia quando i lavori di risanamento siano molto importanti.

#### Art. 200

E' vietato di adibire ad abitazione locali sotterranei o seminterrati.

Potrà essere autorizzata l'usabilità dei locali seminterrati soltanto per essere adibiti a magazzini od a servizi accessori delle abitazioni, purché l'altezza degli ambienti non sia inferiore a m. 3, la sopraelevazione minima del piano stradale e dei marciapiedi sia almeno di m. 1,50, le finestre siano di superficie minima pari ad un decimo della superficie del locale, i davanzali delle finestre si elevino dal marciapiede non meno di cm. 50, vi sia intorno ai muri esterni una intercapedine di aria larga non meno di cm. 50 con fognatura profonda almeno cm. 40 dal piano del pavimento; sotto il pavimento esista un vespaio ventilato di almeno cm. 30, i muri dei locali ove si aprono le finestre non si affaccino direttamente su aree di circolazione pubblica.

I vespai devono essere riempiti di materiale ghiaioso ed avere apertura con ventilazione protetta, in modo da impedire la penetrazione di animali ed insetti.

I sottotetti potranno essere abitabili solamente se oltre ad avere normali condizioni di ampiezza, luce ed aria, saranno provvisti di controtetto con intercapedine d'aria di spessore non inferiore a cm. 15, qualunque sia il sistema di copertura della casa.

### CAPO IV

#### CASE DI ABITAZIONE A CARATTERE URBANO

##### Art. 201

Le altezze minime del pavimento dei piani terreni in genere e di quelli adibiti ad abitazione dal livello medio del marciapiede e le modalità di costruzione corrisponderanno a quelle volute dagli articoli 77 e 78 del Regolamento Edilizio del Comune di Alghero, approvato dal Consiglio Provinciale di Sanità nella seduta del 31 luglio 1964.

##### Art. 202

I locali destinati ad abitazione nei fabbricati di nuova costruzione, di ricostruzione e di sopraelevazione debbono rispondere alle seguenti caratteristiche, secondo le zone in cui il programma di fabbricazione prevede suddivisa la città.

a) zone intensive - di ampliamento, di completamento e del Centro Storico e zone semintensive di ampliamento o di completamento o speciali. Piani adibiti ad abitazione fra il terreno e

l'ultimo piano: altezza netta minima m. 2,90.- Piani attici adibiti ad abitazione: altezza netta minima m. 2,80.- Superficie netta minima delle camere da letto: per camere ad un solo letto mq. 7 - per camere a due letti mq. 12.- Volume minimo netto per camere da letto: per camere ad un letto mc. 21,60 - per camere a 2 letti mc. 40,50.-

b) zone estensive: altezza minima per tutti i piani compresi gli attici: m. 2,90.- Volume netto per camera da letto: per camera ad un letto mc. 18 - per camere a due letti mc. 36.

Le camere da letto, i locali di soggiorno, le cucine, debbono avere superficie minima netta fra gli stipiti, l'architrave, il davanzale o la soglia, debbono avere finestre di  $\frac{1}{8}$  della superficie della camera. In ogni caso la superficie minima illuminante deve essere di mq. 1.

#### Art. 203

Tutti i locali per abitazioni devono essere abbondantemente aerati ed illuminati e comunicare con l'esterno a mezzo di almeno una finestra.

La superficie delle finestre di un vano abitabile non deve essere complessivamente inferiore ad  $\frac{1}{8}$  di quella del pavimento.

Le scale devono avere dimensioni sufficienti per i bisogni delle abitazioni contenute nell'edificio ed essere ben arieggiate, illuminate direttamente dall'esterno con finestre in ogni piano e conservate in buono stato di manutenzione. Le pareti di esse devono essere rivestite di materiale di facile pulitura fino alla altezza di m. 1,50.

E' vietato aprire nelle scale finestre destinate ad illuminare cucine o latrine.

Se il vano scala non può avere finestre in ogni piano, dovrà essere munito di lucernaio, con pareti verticali, dotato di ampie finestre a vetri alla sommità della tromba.

#### Art. 204

Le pareti devono essere intonacate. Non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile. Non possono essere tinteggiate e decorate con colori nocivi. Potranno essere tappezzate con carta o stoffa purché non contengano colori nocivi.

Il pavimento dei locali di abitazione deve essere costruito con materiale ben connesso e non polveroso. Deve essere inoltre, conservato costantemente in buono stato di manutenzione e di pulizia.

E' fatto obbligo ai proprietari ed a tutti coloro che danno in affitto appartamenti o vani di abitazione di richiedere allo Ufficiale Sanitario, ad ogni cambiamento di inquilino, le pulizie e disinfezioni che fossero ritenute igienicamente necessarie. Tali pulizie e disinfezioni sono fatte nell'esclusivo interesse privato e sono sempre a carico del proprietario dei locali.

Art. 205

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve comprendere almeno un locale adibito esclusivamente a cucina.

Tutti i focolari, siano essi alimentati con combustibilee o con elettricità devono essere provvisti di sistema idoneo a convogliare i vapori ed i prodotti della combustione.

Le stufe per riscaldamento degli ambienti devono essere provviste di canne di aspirazione terminanti oltre il tetto con soli di fumaioli.

I fumaioli dovranno sporgere al disopra dei tetti o delle terrazze di copertura dello stabile di almeno un metro, salvo levarsi a maggiore altezza quando ciò sia necessario, a giudizio dell'Ufficio di Igiene, affinché le esalazioni ed il fumo non abbiano a recare molestia o danno alle abitazioni ed agli edifici vicini.

I comignoli di forni di pane, di caldaie per riscaldamento centrale o di piccoli impianti industriali dovranno elevarsi di almeno un metro e mezzo al disopra del tetto dello stabile o del tetto degli stabili finitimi in un raggio minimo di metri 30 a partire dal centro del comignolo.

E' vietato l'uso di combustibili non adatti e comunque tali da produrre fumo ed emanazioni moleste alle abitazioni vicine e circostanti.

Gli impianti di aspirazione ed esalazione di gas nocivi o di prodotti solidi polverizzati dannosi dovranno essere muniti di speciali filtri o impianti di depurazione fissi.

Art. 206

L'esercizio dei camini, focolari, fumaioli continui e occasionali e di ogni altro impianto, apparecchio che possa svolgere o produrre fumo, polveri, nebbie, fuliggine, gas e vapori nocivi è sottoposto a controllo dell'Ufficio di Igiene, avuto riguardo ai pericoli, danni e molestie che possono derivare al pubblico. In quest'ultimo caso l'Ufficio di Igiene adotterà opportuni provvedimenti atti ad eliminare gli inconvenienti.

Art. 207

Le canne fumarie in genere devono essere costruite con tubature incombustibili in maniera da creare intorno alla canna una intercapedine per la circolazione dell'aria.

E' vietata la costruzione di canne fumarie o di condotti di vapore e di calore nei muri adiacenti ai finili e ai depositi in genere di materiali combustibili.

E' vietato attraversare locali di abitazione o le loro pareti con canne fumarie o di calore serventi focolari di elevata potenza calorifera.



Art. 208

Ogni appartamento ad uso di abitazione deve essere fornito, nell'interno di esso, di almeno una latrina e di almeno un lavandino di acqua corrente. Le latrine devono di regola, essere precedute da antilatrina e devono avere dimensioni non inferiori a mq. 1,20, col lato minore non inferiore a m. 0,80. Esse devono essere abbondantemente aerate e illuminate per mezzo di finestra che comunichi direttamente ed esclusivamente con l'interno dello edificio e non mai con vani di abitazione o, comunque, vani interni dell'edificio anche di uso comune.

L'apertura libera per la luce e l'aria non deve essere inferiore a mq. 0,60. I pavimenti della latrina e dell'antilatrina devono essere di materiale impermeabile e lavabile. Altrettanto dicasi per le pareti fino a mt. 1,50 di altezza dal pavimento.

L'obbligo dell'antilatrina non sussiste qualora la superficie del vano adibito a latrina non sia inferiore a mq. 4,50 e la finestra abbia un'area di luce libera di almeno un mq.

Resta comunque vietata l'apertura diretta nello cucine.

Ove esista impianto di acquedotto pubblico o privato e di fognatura dinamica, le latrine devono essere dotate di acqua corrente ed è obbligatorio il tipo di latrina munito di sifone a chiusura idraulica, con bocca ispezionabile o cassetta a cacciata d'acqua per la lavatura del vaso.

Quando non sia possibile l'installazione del suddetto tipo di latrina per mancanza di acquedotto o di fognatura dinamica si dovrà adottare un tipo di latrina riconosciuta idoneo dall'Ufficio di Igiene.

Art. 209

Ove esiste impianto di acqua condotta le case di abitazione devono essere dotate di lavandini ad acqua corrente e possibilmente di bagno a vasca o a doccia.

Ogni vano adibito a cucina deve essere dotato di acquaio.

I bagni, i lavandini, gli acquai, ett. devono essere dotati di condutture di scarico delle acque luride e dei liquidi di rifiuto da convogliare nella fognatura. Questi liquidi non possono essere immessi nei tubi di scarico delle grondaie; possono essere invece convogliati nelle condutture di scarico delle latrine. Ogni bagno, lavandino, acquaio o simile deve essere fornito di efficiente sifone a chiusura idraulica, facilmente ispezionabile.

Le condutture dei bagni, dei lavandini, degli acquai e simili, devono essere di materiale impermeabile e devono essere collocate e mantenute in maniera da non arrecare molestia ai vani di abitazione o di lavoro.

Art. 210

Ove esiste impianto di fognatura dinamica è sempre obbligatorio l'allacciamento ad esso di ciascuna abitazione.

L'allacciamento delle varie abitazioni di uno stesso edificio potrà essere fatto con idoneo sistema di tubazioni di convogliamento comune.

Le condutture di scarico delle latrine devono essere costruite con materiale solido ed impermeabile; devono tenersi isolate dai muti per essere facilmente ispezionabili e riparabili.

Le canne di caduta dovranno essere di calibro proporzionato e devono essere collocate di regola verticalmente; i vari segmenti di esse dovranno essere connessi saldamente ed ermeticamente tra di loro in modo da evitare infiltrazione ed esalazioni e in modo atto da evitare angoli di deviazione che ostacolino la dinamicità di caduta delle materie da smaltire.

Le canne di caduta non potranno attraversare allo scoperto località di abitazione o vani adibiti ad attività o a laboratori di qualsiasi specie o importanza od a magazzini di generi alimentari o che comunque interessino l'alimentazione.

Le materie luride derivanti dalle latrine non potranno essere immesse nella fognatura senza che siano passate, all'uscita dell'edificio, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Le condutture e le fognature private di raccolta delle materie luride provenienti dalle abitazioni o comunque da un edificio devono essere separate da quelle che servono per lo scarico delle acque meteoriche fino a quando avverrà l'immissione nella fognatura pubblica.

Ogni lavoro di riparazione o di modifica della fognatura domestica deve essere autorizzato dal Sindaco previa presentazione di un progetto da sottoporre all'esame dell'Ufficiale Sanitario e dell'Ufficio Tecnico Comunale.

#### Art. 211

Nelle località provviste di acquedotto, nelle quali non sia assolutamente possibile immettere i liquami di rifiuto domestico in fognature dinamiche regolari, è obbligatoria la costruzione di manufatti che saranno di volta in volta consigliati ed approvati dall'Ufficio di Igiene, quali pozzi chiarificatori e fosse settiche.

Solamente nelle località prive di acquedotto potrà essere tollerata la costruzione di pozzi neri a perfetta tenuta.

Le fosse settiche, i pozzi chiarificatori ed i pozzi neri devono essere costruiti in terreno privato scoperto e devono essere distaccati di almeno m. 0,50 dai muri del fabbricato, con lo spazio interposto riempito di terreno argilloso bene compresso. Devono inoltre, distare almeno m. 50 da pozzi, cisterne o fontane di acqua potabile.

Le fosse settiche dovranno essere costruite secondo le istruzioni dell'Ufficio di Igiene.

La costruzione ed il funzionamento di impianti di depurazione

biologica dei liquami domestici devono sempre essere autorizzati dal Sindaco, su parere favorevole dell'Ufficio di Igiene dello Ufficio Tecnico comunale.

Anche i pozzi neri devono essere costruiti in muratura con malta di cemento, intonacati pure con malta di cemento dello spessore di cm. 2. Devono inoltre essere a forma rotonda, ed avere spigoli interni molto arrotondati. Devono essere di convenienti dimensioni rispetto alle abitazioni che vi scaricano. Le bocche di accesso devono avere una superficie non inferiore a mq. 0,50 con un doppio chiusino di lastra metallica o di pietra, a perfetta tenuta, intramezzato da uno strato di terriccio di almeno cm. 20 di spessore.

Ciascun pozzo nero deve avere un tubo di aereazione di diametro non inferiore ai cm. 10, da prolungarsi ad altezza superiore a quella dei tetti vicini. Non possono essere provvisti di sfioratoio.

#### Art. 212

Le fosse settiche devono essere scaricate e ripulite almeno una volta ogni tre anni, dandone notizia all'Ufficio di Igiene.

I pozzi neri devono essere vuotati a cura dei proprietari in tempo utile ed usando mezzo pneumatico inodoro. Possono essere permessi altri metodi di spurgo, con l'osservanza delle norme che l'Autorità Sanitaria ritenga opportuno fissare.

In ogni caso, si osserveranno le norme generali fissate dal presente regolamento per l'igiene del suolo e dell'abitato.

I pozzi neri e le fosse settiche, nonché gli altri impianti similari esistenti, devono essere soppressi quando, per la costruzione di fognature dinamiche, sia possibile smaltire tutti i liquidi di rifiuto domestico mediante convogliamento nella fognatura stessa. La soppressione deve avvenire, a cura dei proprietari dell'edificio e sotto la sorveglianza dell'Ufficio di Igiene, non oltre sei mesi dalla data di attivazione della fognatura.

#### Art. 213

Le coperture degli edifici devono essere dotate, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso il suolo privato (cortili ed altri spazi scoperti), di canali di gronda sufficientemente capaci per ricevere le acque pluviali e condurle ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti fra di loro ed in numero sufficiente per assicurare un rapido smaltimento delle acque meteoriche. Il diametro interno di ciascun condotto non sarà inferiore a cm. 8.

I condotti saranno di materiale impermeabile e dovranno essere collocati in maniera tale da non arrecare umidità nella parete.

Soltanto nel tratto sino all'altezza prescritta di mt. 2,50 dal suolo, o dal marciapiede, devono essere in ghisa, o in ferro, o in cemento, o in amianto o in altro materiale analogamente compatto e persistente, e potranno essere incassati nel muro.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta. Lo sbocco dei detti condotti deve immettere in appositi fognoli, come é prescritto dalle norme del presente regolamento, relativamente all'igiene del suolo.

CAPO V

ALBERGHI, ABITAZIONI COLLETTIVE, LOCALI DI PUBBLICO RITROVO

Art. 214

L'apertura di alberghi, pensioni, locande, alberghi diurni, camere d'affitto, dormitori, ristoratori, trattorie, mescite, caf , osterie e simili, nonch  di parchi di campeggio, oltre alla speciale autorizzazione richiesta dalla legge di pubblica sicurezza   subordinata anche all'autorizzazione igienico-sanitaria che viene rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

La domanda, redatta dal proprietario o dal gestore, deve essere corredata dal progetto edilizio di costruzione o di adattamento dei locali, oppure, se non vi   alcuna modifica edilizia, dalla pianta di tutti i locali da usare, compresi i servizi accessori.

Contro il provvedimento dell'Ufficiale Sanitario   ammesso ricorso al Medico Provinciale. La decisione del Medico Provinciale   definitiva.

La materia   regolata dall'art. 231 e 232 del T.U. 1934 delle leggi sanitarie e dalla legge 16 giugno 1939 n  1112.

Art. 215

La vigilanza   esercitata per la parte igienica dall'Ufficiale Sanitario. Sono salve le competenze dell'Autorit  di P.S. e dell'Ente provinciale per il Turismo.

L'Ufficiale Sanitario pu , anche su richiesta dell'Ente Provinciale per il Turismo, quando uno dei suddetti esercizi   giudicato insalubre per la sua ubicazione oppure per le condizioni dei locali e delle dipendenze o dei relativi impianti ed arredi prescrivere all'esercente i lavori necessari a rimuovere le cause d'insalubrit . Se l'esercente non voglia o non possa eseguire tali lavori, l'Ufficiale Sanitario pu  ordinare la chiusura dell'esercizio. Contro il provvedimento dell'Ufficiale Sanitario   ammesso ricorso al Medico Provinciale.

Art. 216

Le camere da letto degli alberghi e simili, delle abitazioni collettive in genere, oltre ai requisiti di abitabilit  normali, devono avere una cubatura di almeno 18 metri cubi per persona e devono essere fornite di acqua corrente.

I mobili e gli effetti letteraci devono essere conservati in condizioni di massima pulizia. Dovranno essere spesso disinfestati ed ogni pratica dovr  risultare da dichiarazione dell'Ufficio d'Igiene. Gli effetti acquistati gi  usati dovranno essere sotto-

posti ad efficace disinfezione sotto il controllo dell'Ufficio di Igiene.

Art. 217

Negli esercizi dove si affittano camere di alloggio le latrine devono essere distribuite in ogni piano, in numero non inferiore ad una per 5 persone. Le latrine devono rispondere in maniera scrupolosa ai requisiti igienici prescritti dal presente regolamento.

Gli alberghi, le pensioni e le locande devono essere forniti di bagni in numero proporzionato all'importanza dell'edificio, con pavimenti interamente impermeabili e lavabili e con pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino alla altezza conveniente dal pavimento.

Le latrine, i corridoi, le scale, i locali di uso comune devono essere sufficientemente illuminati anche durante la notte.

Gli esercizi di alloggio devono essere forniti di cassette apposite contenenti l'indispensabile per eventuali medicazioni d'urgenza.

Art. 218

Gli alberghi che dispongono di un numero di letti superiore a 100 devono avere almeno un ambiente appartato per il ricovero temporaneo di ospiti infermi che siano sospettati o riconosciuti affetti da malattie contagiose.

Il ricovero in isolamento di detti ospiti dovrà sempre essere limitato al tempo strettamente necessario agli accertamenti sanitari ed al loro eventuale allontanamento o ricovero in ospedale.

L'Ufficiale Sanitario potrà fare speciali prescrizioni circa i suddetti locali, caso per caso.

Nei maggiori alberghi i locali di isolamento temporaneo devono comprendere anche un locale per ospitare il personale di assistenza; devono inoltre avere almeno una latrina ed almeno un bagno di uso esclusivo degli isolati, separati da quelli in uso agli altri ospiti.

Art. 219

Il personale degli alberghi, delle pensioni, delle locande e simili, nonché degli esercizi di camere di affitto, prima di iniziare il servizio deve essere sottoposto a visita presso l'Ufficio di Igiene, che agli idonei rilascia apposita tessera sanitaria.

La tessera sanitaria è obbligatoria anche per i proprietari e i conduttori, nonché per le persone delle loro famiglie qualora prestino servizio, anche temporaneo, nell'esercizio.

L'Ufficiale Sanitario, vigila e provvede a fare allontanare il personale che risulti affetto da malattie infettive o diffuse.

Art. 220

I convitti, gli ospizi, i conventi, i locali destinati a

dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono possedere i seguenti requisiti speciali, oltre a quelli normali prescritti per le abitazioni in genere:

- 1) disposizioni dei letti in maniera da assicurare per ogni adulto almeno 18 mc. di spazio e per ogni ragazzo almeno 14 mc. di spazio;
- 2) ventilazione assicurata con mezzi idonei;
- 3) pavimenti di materiale impermeabile e lavabile;
- 4) pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino a mt. 1,80 dal pavimento;
- 5) latrine igieniche a norma del presente regolamento;
- 6) una latrina almeno per ogni 15 letti;
- 7) locale speciale per i bagni;
- 8) disponibilità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare e rubinetti di acqua corrente con rispettivi lavandini in numero proporzionato alle necessità per la pulizia personale degli ospiti;
- 9) uno o più locali separati per l'infermeria, con uno o più locali isolati per ricovero temporaneo degli ospiti sospettati o riconosciuti affetti da malattie infettive o diffuse;
- 10) massima pulizia ed igiene a norma del presente regolamento;
- 11) illuminazione notturna sufficiente nei locali ad uso comune;
- 12) servizio di disinfezione, disinfestazione e bonifica degli individui ospitati, del vestiario, dei panni, della biancheria e dei letti.

Nei dormitori pubblici il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi;

#### Art. 221

Gli esercizi pubblici, i teatri, i cinematografi, i circoli ed in genere tutti i luoghi destinati a pubblico ritrovo, od a riunione di persone, devono essere bene aereati e muniti di mezzi idonei per ventilazione e riscaldamento.

Devono essere provvisti di un numero adeguato di latrine fornite di antrilatrina, corridoi, lavandini con acqua corrente e devono essere conformi alle norme igieniche del presente regolamento. Le latrine in particolare, devono essere a cacciata di acqua e situate in posizione di facile accesso al pubblico, ma bene separata da cucine, sale da pranzo, banchi di mescita etc.

Deve provvedersi con mezzi idonei al ricambio d'aria necessaria a purificare l'ambiente.

Devono essere evitati repentini raffreddamenti dei locali. Le bocche di uscita dell'aria viziata di detti locali devono essere collocate in modo da non danneggiare la salubrità delle abitazioni circostanti.

Allo stesso scopo, deve essere adottato un conveniente sistema di isolamento acustico.

Nei locali in genere di pubblico ritrovo sono rigorosamente

A questo fine, sempre su domanda del proprietario, viene effettuata una prima ispezione al momento dell'avvenuta posa del tetto, una seconda ispezione é effettuata successivamente da tre a cinque mesi dopo, per riconoscere le condizioni di prosciugamento dei muri e per constatare le opere di finitura. Alla occorrenza, l'ultima visita verrà ripetuta.

L'abitabilità si riferisce ai locali di abitazione, mentre l'usabilità ai locali destinati a negozi, laboratori od attività varie.

E' vietata, comunque, l'occupazione totale o parziale degli edifici in questione senza la prescritta autorizzazione del Sindaco, rilasciata su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il Sindaco durante i lavori edilizi può ingiungere al costruttore di far concordare i lavori alle prescrizioni del presente regolamento. In caso di inadempienza, può decidere la sospensione dei lavori, salvi sempre gli altri provvedimenti che si renderebbero necessari in virtù delle disposizioni della Legge Comunale e Provinciale sulla contingibilità ed urgenza in materia di igiene.

Le presenti norme hanno carattere generale e si applicano a tutti gli edifici qualunque siano le loro caratteristiche e la loro destinazione economica o sociale.

#### Art. 199

Il Sindaco, in seguito a rapporto dell'Ufficiale Sanitario od a richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di una casa per mancanza di requisiti igienici indispensabili ai sensi dell'art. 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie, senza pregiudizio dell'azione penale.

Sono ritenute sempre causa di inabitabilità di una casa o parte di essa, tali da motivare la dichiarazione del Sindaco e da determinare anche la chiusura o lo sgombero della casa stessa;

- 1) l'insufficienza di luce e di aria;
- 2) l'umidità permanente;
- 3) l'insufficiente altezza ed ampiezza degli ambienti;
- 4) l'ubicazione sottorranea;
- 5) la mancanza o la insufficienza di acqua potabile;
- 6) la mancanza di gabinetti;
- 7) la mancanza o l'insufficienza delle condutture di smaltimento delle materie escrementizie.

Il Sindaco può ordinare e far eseguire lo sgombero delle case o dei locali che siano abitati od usati senza regolare autorizzazione o che siano stati dichiarati inabitabili, e procedere contro i proprietari e, gli inquilini responsabili od inadempienti.

L'Ufficiale Sanitario può in ogni momento, d'iniziativa dell'Ufficio o a seguito di reclami, fare controlli sugli edifici esistenti per accertare il rispetto delle norme igieniche contenute nelle vigenti leggi e nel presente regolamento. In caso

vietati eccessivi affollamenti, in rapporto alla capacità ricettiva.

E' vietato adibire a luoghi di riunione prolungata o di spettacolo locali di spaccio di depositio di generi alimentari o bevande.

I locali devono essere tenuti costantemente in condizioni di perfetto stato di pulizia.

#### Art. 222

Le cucine degli esercizi pubblici e delle abitazioni collettive devono essere spaziose, bene arieggiate ed illuminate dallo esterno. Inoltre: i focolari devono rispettare le norme del presente regolamento e, all'occorrenza, devono essere dotati di impianti di aspirazione in rapporto alla potenzialità; i pavimenti devono essere impermeabili e lavabili; le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e lavabile, preferibilmente di mattonelle di ceramica, fino all'altezza di due metri dal pavimento; i banchi sui quali vengono manipolate le vivande devono essere ricoperti di marmo o di altro materiale impermeabile solido e lavabile; devono esistere acquai e lavandini con acqua corrente calda e fredda.

Nelle cucine più grasse gli acquai devono essere sistemati in un locale attiguo, anche esso arieggiato e rivestito nel pavimento e nelle pareti secondo le norme per il vano adibito a cucina.

Eli acquai, in ogni caso, devono avere tubi di smaltimento regolare delle acque di rifiuto.

Le cucine inoltre devono essere dotate di un locale attiguo, assolutamente igienico, destinato a dispensa, con impianti per il deposito e la conservazione delle vivande e con adeguato frigorifero.

Occorrono speciali impianti per il deposito e la conservazione igienica delle stoviglie pulite.

Tutti i suddetti locali devono essere dotati, alle finestre ed agli accessi, di protezione antimosche.

Il personale di cucina deve sempre indossare abiti bianchi pulitissimi ed é sottoposto alle prescrizioni igieniche ed alle vaccinazioni del personale addetto alla manipolazione dei generi alimentari.

#### Art. 223

I ristoranti devono avere cubatura sufficiente ed adeguata al numero degli avventori.

L'altezza comunque non deve essere inferiore a quanto previsto dall'art. 202 relativo alle abitazioni urbane.

Le cucine devono avere aerazione naturale idonea e, se del caso, assicurata con mezzi artificiali.

I lavandini e le tavole di preparazione devono essere in



marmo o comunque di materiale lavabile ed impermeabile.

Il rigoverno delle stoviglie deve avvenire in locali o lavandini differenti di quelli usati per le verdure.

Devono essere pure forniti di capace cella frigorifera.

Art. 224

Per il personale di cucina e di servizio devono essere previsti appositi locali per spogliatoi e gabinetti diversi da quelli per gli avventori ed in numero adeguato al personale stesso.

Nell'antigabinetto deve essere installato lavandino fornito di acqua calda e fredda.

Art. 225

I servizi igienici per gli avventori devono essere ubicati in zona facilmente accessibile dall'interno del locale; avere cubatura ed aerazione sufficiente ed essere in numero adeguato al volume di lavoro e forniti di antigabinetto; devono essere installati lavandini in numero sufficiente, forniti di acqua calda e fredda, sapone e di idonei mezzi per asciugamano possibilmente in materiale da gettare dopo l'uso.

Art. 226

E' fatto divieto introdurre nella sala di ristorante o in cucina, cani o altri animali domestici.

I gestori hanno l'obbligo di far osservare quanto sopra e in caso di inadempienza si procederà nei confronti di questi.

Art. 227

Contro l'ordinanza di risanamento dei locali o di chiusura dello esercizio, emessa dall'Ufficiale Sanitario, è ammesso ricorso al Medico Provinciale ai sensi dell'art. 232 del T.U. Leggi sanitarie e successive modificazioni.

Il giudizio del Medico Provinciale è definitivo.

Art. 228

Indipendentemente dall'autorizzazione prevista dalla legge per l'istituzione dei parchi di campeggio, questa è soggetta ad autorizzazione sanitaria qualunque sia la forma di gestione.

I parchi di campeggio possono essere istituiti soltanto in località riconosciute idonee dall'Ufficio Sanitario. Dette località dovranno essere salubri e dotate di approvvigionamento di acqua potabile sufficiente; dovranno inoltre, essere dotate di adeguati impianti igienici di latrine, lavandini e docce.

Dovrà essere assicurato sempre lo smaltimento igienico delle acque luride e dei rifiuti solidi.

I parchi di campeggio possono anche essere dotati di appositi servizi di cucina. Questi servizi ed il relativo personale sono soggetti alle norme igieniche stabilite per le cucine degli

esercizi pubblici.

I conduttori di campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli articoli 255, 256, 260 del T.U. leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n° 1265, e successive modificazioni per la prevenzione delle malattie infettive, diffuse o sospette.

I conduttori di campeggi devono anche provvedere anche ad un servizio adeguato di pronto soccorso e di medicazione urgente.

Art. 229

I campi di gioco scoperti, le arene e i luoghi di esercitazione ginnica o sportiva, gli stadi ed ogni altro impianto per manifestazioni di carattere pubblico o sociale, oltreché conformi alle norme emanate dagli Enti dello Sport legalmente riconosciuti, devono rispondere alle norme del presente articolo, in quanto applicabili, ed a criteri di sufficienza igienica e sicurezza per l'integrità fisica dei partecipanti e spettatori, a giudizio dell'Ufficio di Igiene.

Vi saranno forniture di acqua potabile con zampilli e di servizi igienici, distinti per il pubblico e per i partecipanti alle gare.

Gli impianti avranno locali sufficienti per un pronto soccorso dei bisognosi di esso in attesa dell'eventuale trasporto al luogo di cura.

Il piano di pavimento dei campi non dovrà risultare polveroso e sarà privato di asperità e di materiale sparso di qualunque natura capace di offendere o di ferire con azione meccanica o chimica.

TITOLO QUARTO  
EPIDEMIOLOGIA, PROFILASSI ED IGIENE SPECIALE

CAPO I

Misure generali contro la diffusione delle malattie dell'uomo

Art. 230

A termini degli artt. 256 e 257 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n° 1265, tutti i medici chirurghi regolarmente iscritti all'albo professionale sono tenuti a prestare la loro opera per prevenire o combattere la diffusione di malattie infettive.

Lo stesso obbligo incombe per i sanitari che venissero destinati dall'Autorità Sanitaria centrale o periferica a prestare servizio nel Comune durante una epidemia.

A termine dell'art. 258 dello stesso T.U. delle LL.SS. in caso di manifestazioni di malattie infettive di carattere epidemico, ogni cittadino è tenuto a dare le prestazioni conformi alla sua condizione, arte e professione, delle quali venga richiesto dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 231

Ogni medico che abbia osservato nel territorio del Comune una malattia infettiva o sospetta d'esserlo, deve farne immediata denuncia all'Ufficio di Igiene Comunale.

Oltre ai Medici, hanno l'obbligo di denunciare le malattie a loro note, i direttori di collegi, di istituti di ricovero, di asili, di scuole e di opifici, gli albergatori, gli affittacamere e qualunque persona sia a capo di comunità, nonché i conduttori di vaccherie, latterie ed altri stabilimenti destinati alla produzione di latte alimentare e di gelati.

Il Veterinario comunale segnalerà all'Ufficiale Sanitario i casi di malattie epizootiche nell'animale e riceverà da questi analoga comunicazione per quanto riguarda quelle verificate nell'uomo.

Art. 232

Sono soggette a denuncia da parte dei medici le seguenti malattie infettive, diffuse e sociali:

a) peste, colera, febbre gialla, lebbra, tifo petecchiale e forme dermotifo simili, vaiuolo e vaiuoloide, alastrin, varicella, morbillo, scarlattina, parotite epidemica, febbre tifoide ed infezioni da paratifi, enterite coleriforme (colera nostras), reumatismo articolare acuto, dissenteria bacillare, dissenteria amebica ed amebiasi, brucellosi (febbre ondulante), infezione puerperale, difterite, pertosse, meningite cerebro-spinale, influenza, poliomielite a.a., encefalite letargica, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittæro-infettiva, malaria, pustola maligna, morva nell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicatura dell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchi-

lostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, tetano, idatidosi, nevrassiti virali;

- b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e ghiandola con seni fistolosi;
- c) tracoma e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;
- d) vulvovaginiti;
- e) malattie veneree (blenorragia, ulcera venerea, lue e linfogranulomatosi (malattia di Nicolas e Favre));
- f) tigna e scabbia;
- g) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini sotto i tre anni, gastroenterite dell'infanzia nei bambini sotto i due anni;
- h) epatopatie acute primitive di natura infettiva, da agenti eziologici non individuabili, sia in forma sporadica che epidemica, con o senza ittero, sia questo in forma grave (atrofia gialla acuta) che in forma lieve (itterocatarrale).

Art. 233

La denuncia da parte dei medici deve essere fatta per ciascuna malattia infettiva e diffusiva specificata nel precedente articolo nei casi appresso indicati:

- 1) per le malattie infettive e diffusive specificate alla lettera a) in tutti i casi accertati o sospettati;
- 2) per le malattie infettive e diffusive 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;
  - nel personale addetto alle vaccherie ed agli stabilimenti di preparazione; manipolazione e vendita di alimenti e bevande;
  - nel personale degli alberghi e delle pensioni e 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-ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido ecc.;
  - nei componenti 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 od in altri Istituti di cura ed anche dopo il di lui decesso.

- 3) per le malattie infettive e diffusive specificate nella lettera c): nei casi accertati negli Ospedali civili e militari, nelle case di cura, negli istituti di cura e di assistenza medico-chirurgica ed ostetrica quali ambulatori, dispensari, asili nido,

negli ospizi o asili di mendicizia 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; nel personale degli alberghi e delle pensioni e in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

4) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera d) nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile;

5) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera c) nei casi e nella forma prevista dalla legge 25 luglio 1956 n° 837;

6) per le malattie infettive e diffuse specificate nella lettera f) nei casi accertati nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche; le scuole primarie 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 mendicizia e negli istituti di ricovero in genere; nel personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona; 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. 234

Agli effetti del Regolamento 9 ottobre 1921 n° 1931 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, è altresì obbligatoria la denuncia delle seguenti malattie, oltre a quelle elencate nell'art. 232 del presente Regolamento, che si riscontrano nelle persone che, a qualunque titolo, frequentano asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto d'istruzione sia pubblico che privato:

- a) erisipela;
- b) rosolia;
- c) stati impetiginoidi 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. 235

Le denunce devono essere fatte negli appositi moduli gratuitamente forniti ai medici dall'Ufficio di Igiene e devono essere trasmesse, completate in ogni loro parte e con la massima sollecitudine, all'Ufficiale Sanitario.

Qualora ne venga fatta richiesta, l'Ufficio comunale rilascia apposita ricevuta della denuncia data.

Il Medico é obbligato a comunicare all'Ufficiale Sanitario il ricovero dell'infetto in un Ospedale o il cambiamento di abitazione fatto dall'infetto durante la malattia.

CAPO II  
PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

Art. 236

Il Medico curante che ha osservato il caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetta di esserlo, oltre alla denuncia nei modi suindicati, deve dare alle persone che assistono ed avvicinano l'infermo le istruzioni necessarie e prendere egli stesso tutte le precauzioni atte ad evitare la propagazione del contagio (ricetta profilattica).

Il ricovero in reparto d'isolamento viene disposto di norma, dall'Ufficiale Sanitario salvo nei casi di urgenza ove é disposto dal curante.

Qualora risulti che l'isolamento a domicilio non viene osservato o non é conveniente, l'Autorità Sanitaria comunale provvederà, occorrendo, con speciale ordinanza, affinché l'isolamento sia assicurato col trasporto dell'infermo al reparto d'isolamento dell'Ospedale.

Art. 237

Ricevuta la denuncia di una malattia infettiva l'Ufficiale Sanitario provvederà ad eseguire o fare eseguire speciali visite e ricerche e di ordinare l'applicazione di appropriate misure profilattiche. Comunque é obbligatorio:

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 distruzione o disinfezione efficace dei prodotti morbosi in genere;

la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci, degli oggetti d'uso esposti ad essere contaminati;

le vaccinazioni profilattiche nelle malattie in cui sono indicate;

l'allontanamento degli infermi e conviventi dalle collettività di qualunque specie, ambienti di lavoro, scuole pubbliche e private, negozi di alimentari, bevande e simili.

Art. 238

Nei casi di malattie infettive e diffuse elencate nel presente regolamento, anche solamente sospette, nelle quali la diagnosi può essere facilitata dall'esame batteriologico del sangue, dell'essudato faringeo, del liquido cefalo-rachidiano, degli essudati etc. dell'ammalato, i medici esercenti nel Comune, che assistono detti ammalati, dovranno avvalersi dei mezzi di indagine e di laboratorio, dando notizia all'Ufficio di Igiene sia della data di invio di detti materiali sia del risultato delle indagini.

Art. 239

Le disinfezioni sono obbligatorie a giudizio dell'Autorità

Sanitaria comunale.

A seconda delle malattie e delle condizioni degli ambienti la disinfezione si estende a tutta la abitazione o alla sola camera dell'ammalato e, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, possono essere ingiunte le raschiature e imbiancature degli ambienti suddetti.

Le disinfezioni sono eseguite a domicilio per gli oggetti non trasportabili e quelle d'ufficio vengono eseguite gratuitamente a cura e sotto la direzione dell'Ufficio Comunale di Igiene.

E' data facolta agli interessati fare eseguire disinfezioni, nei casi in cui l'Ufficiale Sanitario giudiche poterlo concedere, a proprie spese e sotto la sorveglianza del personale dell'Ufficio di Igiene.

### CAPO III NORME DI PROFILASSI GENERALE

#### Art. 239

I proprietari di case, alberghi, convitti ecc. non devono permettere che siano occupati appartamenti od ambienti nei quali si siano verificati casi di malattia infettiva, prima dell'avvenuta esecuzione, da parte dell'Ufficio di Igiene, delle disinfezioni prescritte e di tutti quei lavori che l'Ufficiale Sanitario crederà opportuno di ordinare nei singoli casi.

#### Art. 240

Il trasporto degli ammalati di malattie infettive agli ospedali viene fatto solo a cura degli enti appositamente attrezzati ed autorizzati.

Se eventualmente, per urgenza e necessità, il trasporto sia avvenuto mediante una vettura pubblica o privata, questa deve essere subito disinfettata nei modo stabiliti dall'Ufficio di Igiene.

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. 241

E' vietato asportare dalla camera dell'ammalato biancheria, vestiari ed oggetti prima che siano disinfettati.

E' proibito consegnare ai lavandai biancheria, vestiti, effetti lettereci ecc. che siano stati in qualunque modo in contatto con ammalati di forme infettive.

Tale biancheria durante la malattia deve essere ravvolta in panni bagnati con soluzioni antisettiche e tenuta a disposizione dell'Ufficio di Igiene.

La biancheria di morti, per malattie contagiose, non potrà essere venduta; particolare sorveglianza sarà fatta sulle aziende di prestito 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 e disinfettati.

L'Autorità sanitaria potrà a garanzia farvi apporre un segno di riconoscimento.

Art. 242

Gli infermi delle malattie di cui alla lettera a) dell'art. 232 devono essere tentui isolati per il tempo necessario alla scomparsa di ogni pericolo di diffusione della malattia; saranno pure tenute isolate le persone che hanno avuto contatto con l'infermo sino a che l'Autorità sanitaria riconosca che non presentano più alcun pericolo di diffusione.

Art. 243

Il periodo di isolamento é contumaciale per ammalati di malattie trasmissibili e loro conviventi a contatto, questi ultimi specialmente se appartenenti a collettività civili e militari, anche se temporaneo o occasionale, é per ciascuna malattia quello fissato nella tabella annessa al presente regolamento, salvo sempre la facoltà dell'Ufficiale Sanitario di poter ridurre e prolungare il periodo, caso per caso, sempreché siano soddisfatte le esigenze della profilassi.

L'ufficio di Igiene, in caso di malattie infettive, prima di autorizzare l'isolamento fiduciario, farà eseguire ispezioni al fine di accertare se l'abitazione é rispondente ai requisiti necessari per assicurare un idoneo isolamento.

Art. 244

Quando in una casa si verificano malattie infettive, l'Ufficio di Igiene potrà eseguire ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponde alle prescrizioni della legge sanitaria, del regolamento generale sanitario e del presente regolamento.

Ove ciò non risulti e vi sia pericolo per chi abita o per chi abita le case vicine, l'Ufficiale Sanitario dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte di essa, procedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

Art. 245

Ogni cittadino é tenuto ad osservare gli ordini legalmente dati per impedire l'invasione e la diffusione di una malattia infettiva dell'uomo.

Qualora nel Comune si manifesti una malattia 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 ed ogni cittadino dimorante nel Comune é tenuto alle prestazioni, conformi alla sua condizione, arte e professione, delle quali venga richiesto dall'Autorità sanitaria e alle condizioni contenute nel provvedimento di assunzione.

Art. 246

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

Art. 247

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterecchi usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'autorità municipale della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di apposito locale per la disinfezione dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio di Igiene.

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di un certificato dell'Ufficiale Sanitario del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese degli interessati.

Art. 248

E' vietato al personale degli autobus e delle aziende, negozi e simili, bagnare con la saliva i biglietti, gli scontrini, le marche, i tagliandi e simili.

E' fatto obbligo ai tabaccai e chiunque venda francobolli, marche, etichette da attaccare ed affini, di tenere a disposizione del pubblico, bene in vista, sul banco, spugne costantemente bagnate con acqua semplice per unettare i francobolli, le marche, etichette ecc.

Art. 249

Tutti gli esercenti padiglioni di divertimenti, giostre, circhi equestri, serragli, piccoli teatri ecc. durante la permanenza nel Comune, devono sottostare a sorveglianza speciale dell'Ufficio di Igiene secondo le norme fissate dalle apposite Commissioni Provinciali di vigilanza.

Art. 250

In tutti i luoghi pubblici o frequentati dal pubblico, salvo le eccezioni consentite dall'Autorità Sanitaria in seguito a motivata richiesta degli interessati, devono esservi sputacchiere coperte contenenti sostanze antisettiche e cartelli portanti scritto, in modo facilmente leggibile, il divieto di sputare fuori delle medesime.

Il divieto di sputare sul pavimento deve essere indicato con appositi cartelli anche nelle vetture tranviarie o autobus. Le sputacchiere dovranno essere chiuse con coperchio manovrabile a pedale o con altro sistema equivalente ed avere una base solida atta ad impedire il rovesciamento.

Art. 251

Ai sensi della legge 22 giugno 1939 n° 1239 é vietato assumere o trattenere in servizio per prestazioni di opere inerenti al funzionamento della vita familiare, persone affette da malattie infettive e da postumi di esse, che la mettano in condizione di contagiare gli altri.

A tal fine tutte le persone da assumere o assunte in servizio debbono essere munite di una tessera sanitaria rilasciata dall'Ufficio di Igiene, conforme al modello ministeriale, dopo la visita medica praticata dall'Ufficiale Sanitario che, a tal uopo, potrà valersi dell'opera dei dispensari, laboratori, ambulatori, enti sanitari a carattere pubblico.

I domestici ed affini si presenteranno all'Ufficio di Igiene muniti di carta di identità.

CAPO IV  
BARBIERI E PARRUCCHIERI

Art. 252

Chiunque intenda aprire o conduca 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 su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 253

Coloro che già conducono una bottega o esercitino l'arte di barbiere o parrucchiere, come indicato nel precedente articolo, al momento dell'andata in vigore del presente regolamento dovranno presentare immediatamente istanza per la concessione di regolare licenza.

Art. 254

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Conseguentemente chi é munito della licenza mista deve avere appositi reparti distinti e adiacenti, possibilmente intercomunicanti, adibiti per signora. La licenza dovrà essere rinnovata annualmente a istanza da presentarsi entro il 31 dicembre per l'anno successivo, mentre dovrà essere fatta domanda preventiva in caso di cambiamento di titolare o di aggiunta di locali per l'esercizio.

Art. 255

La concessione di licenza é subordinata all'osservanza delle

condizioni igieniche e sanitarie stabilite dal presente Regolamento.

Art. 256

La domanda di concessione della licenza dovrà essere presentata all'Amministrazione comunale, stesa in competente bollo e dovrà indicare:

- a) generalità complete del richiedente;
- b) impegno di osservare tutte le prescrizioni del presente regolamento;
- c) indicazione della località ove si intende aprire o continuare l'esercizio di barbiere o parrucchiere.

Alla domanda dovrà essere allegato il certificato penale generale del richiedente in data non anteriore a tre mesi e lo elenco del personale di lavoro e di assistenza con indicato il numero della tessera sanitaria per ciascuno, rilasciata dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 257

La licenza deve essere esposta nell'esercizio unitamente ad un cartello predisposto dall'Autorità Comunale che riporti le principali disposizioni contenute del presente regolamento riguardante gli esercizi di barbiere e parrucchiere ed insieme con la tabella contenente l'orario di apertura e di chiusura dell'esercizio e la tariffa.

Art. 258

I locali ad uso bottega ed accessori debbono essere sufficientemente ampi, bene illuminati e arieggiati; i pavimenti e le pareti fino a metri 2 di altezza saranno formati di materiali continui, lisci, di color chiaro ed impermeabili (escluso il legno) per la necessaria pulizia e disinfezione.

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

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

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

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

Art. 259

Nella stagione estiva, le aperture dei locali e degli annessi

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

Art. 260

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

Art. 261

Il concessionario o 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'Ufficiale Sanitario dalla quale risulti che il titolare non è affetto da malattie diffuse o deturpanti. Le tessere delle persone suddette devono essere tenute in custodia del conduttore del negozio, ed essere mostrate a ogni richiesta dell'Autorità sanitaria e sono soggette a rinnovazione annua previa visita sanitaria da praticarsi sempre a cura dell'Ufficio di Igiene; tale visita è a carico del richiedente. Il rinnovo entro l'anno giusta l'art. 37 è gratuito, salvo il diritto di rimborso spese nella misura fissata dall'Autorità Sanitaria Provinciale. Tutte le persone che usano apparecchi elettrici o termoelettrici devono essere inoltre provviste di certificato di abilitazione rilasciato da una scuola professionale autorizzata;
- b) la bottega ed i locali annessi debbono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti o approvati dall'Ufficio di 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 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 alcoolica al 50% (anche se profumata) e occorrendo, con cipria con polverizzatore a secco. Resta assolutamente proibito l'uso dei piumini per cipria e di preparati essicatori e 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. 262

Il personale deve usare la massima pulizia con riguardo speciale alle mani ed alle unghie, ed indossare una vestaglia bianca abbottonata ed a maniche chiuse al polso. Prima di iniziare ciascun

servizio ed alla presenza del cliente, il personale deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 263

Le operazioni di lavatura a secco mediante l'impiego dei solventi clorati, bromati, iodati ecc. devono sempre essere eseguite da rapida ed abbondante abrasione dell'ambiente.

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

Le persone alle quali si pratica l'applicazione dovranno essere circondate da un paravento metallico di materiale ignifugato, quando la applicazione medesima non avvenga in compartimenti individuali chiusi.

Art. 264

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

Art. 265

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 un congruo periodo determinato dall'Ufficiale Sanitario a cura dei proprietari e conduttori di esse.

Art. 266

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

CAPO V

MISURE DI PROFILASSI SPECIALI

Art. 267

E' vietato sputare sul suolo pubblico, sul pavimento delle vetture tranviarie e delle auto pubbliche, nelle sale cinematografici, nei teatri ed in tutti i luoghi di pubblico ritrovo.

E' ancora vietato di soddisfare ai bisogni corporali fuori dei luoghi a ciò destinati ed imbrattare e guastare in qualsiasi modo gli orinatori pubblici e le latrine.

Art. 268

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

CAPO VI

MISURE SPECIALI STRAORDINARIE NEI CASI DI MALATTIE ESOTICHE

Art. 269

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo, debbono essere applicate le norme profilattiche generali contro le malattie infettive previste dal presente regolamento.

Art. 270

Gli infermi da tali malattie saranno isolati secondo le norme dei Regolamenti nazionali ed internazionali.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o al gruppo di case ove si è manifestata la malattia.

Qualora le case o i 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. 271

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel Comune, essere sottoposte ad una vigilanza speciale dell'Ufficio Sanitario per la durata di tempo che è stabilito nei singoli casi dall'Autorità Sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, debbono farne immediata denuncia all'Ufficiale Sanitario.

Art. 272

Tutti gli oggetti che provengano direttamente da luoghi infetti e che non siano stati disinfettati, devono essere sottoposti alla disinfezione a cura dell'Ufficio di Igiene comunale.

Art. 273

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

Art. 274

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

CAPO VII

MALATTIE CELTICHE E SIFILIDE DA BALIATICO MERCENARIO

Art. 275

Alla profilassi delle malattie celtiche il Comune provvede colla distribuzione gratuita dei medicinali, con l'assistenza

medico-chirurgica, colla cura ospedaliera e con apposito dispensario a sensi degli artt. 8, 9 e 10 della legge 25 luglio 1956 n° 837. Apposito regolamento disciplina l'esercizio del dispensario comunale.

Art. 276

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario che viene rilasciata dopo che abbia accertato, mediante, visita medica, che la balia non sia affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

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 undici giorni dall'Ufficiale Sanitario per far constatare lo stato di salute del bambino, in relazione alla sifilide e alle altre malattie infettive.

L'autorizzazione viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata é affetta da una delle malattie suddette.

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, parentà o tutori.

Le agenzie di collocamento devono ottenere la licenza del Medico Provinciale e del Questore.

Art. 277

Per la profilassi della sifilide trasmessa per baliatico mercenario, provvedono il regolamento legislativo 4 agosto 1918 n° 1295, l'ordinanza Ministeriale 6 gennaio 1919 e l'art. 14 della legge 25 luglio 1956 n° 837.

CAPO VIII  
MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI

Art. 278

In base al disposto dell'art. 254 del T.U. delle leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n° 1265 qualunque medico abbia osservato un caso di tubercolosi polmonare aperta o extra polmonare contagiosa, in condizioni famigliari o di ambiente tali da aggravare il pericolo di diffusibilità, qualora il caso non fosse denunciabile a sensi dell'art. 232 del presente regolamento, deve prendere d'urgenza le cautele igieniche necessarie chiedendo, ove occorra, l'intervento dell'Ufficio di Igiene.

Art. 279

In seguito a morte od a cambiamento d'alloggio di un tubercolotivo 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 letterecci, da eseguire a cura dell'Ufficio di

Igiene, i proprietari delle case, i direttori degli alberghi, delle collettività ecc. dovranno eseguire tutte le altre opere di risanamento necessarie, ritenute tali dall'Ufficiale Sanitario.

CAPO IX

VIGILANZA IGIENICO SANITARIA NELLE SCUOLE, NEI CONVITTI ECC.

Art. 280

Agli effetti degli artt. 143 e seguenti del regolamento generale sanitario 3/2/1901 n° 45 e del D.P.R. 11/2/1961 n° 264, la vigilanza igienica di tutte le scuole pubbliche e private, degli asili infantili, didi d'infanzia, colonie, collegi, convitti, educandati e simili, é esercitata dall'Ufficiale Sanitario a mezzo anche dei medici scolastici.

I medici condotti, come esercizio di istituto, controlleranno le scuole pubbliche e private entro i limiti del loro territorio secondo le direttive dell'Ufficiale Sanitario.

Ogni scuola deve essere provveduta del necessario per soccorsi di urgenza ed ogni insegnante deve sapersene servire.

Nei convitti e negli Istituti di istruzione e di educazione le persone affette da malattie trasmissibili devono essere immediatamente allontanate, quando non sia possibile provvedere al rigoroso isolamento.

Art. 281

Il medico scolastico deve ispezionare, secondo le norme dell'apposito capitolato, tutte 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 di Igiene i relativi provvedimenti.

Dovrà curare l'allontanamento degli alunni riscontrati affetti da malattie contagiose o sospette, e la visita di quelli indicati dagli insegnanti.

I dirigenti delle scuole pubbliche e private, degli istituti di istruzione ed educazione, devono coadiuvare il medico scolastico nelle ispezioni suddette e devono richiederne l'intervento in via straordinaria ogni qualvolta le condizioni di salute della scolaresca o fatti speciali lo rendano necessario.

Il personale incaricato della sorveglianza igienica delle scuole dovrà rivolgere speciale attenzione alle condizioni della vista e dell'udito degli scolari ed allo stato della dentatura per rilevarne le eventuali anomalie che dovranno essere segnalate alle famiglie degli alunni.

Art. 282

Tenute presenti le disposizioni degli articoli - 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. 9 ottobre 1921 n° 1981, dovrà dare, in seguito a visita dell'alunno, parere favorevole per la sua riammissione alla scuola, assicurandosi che siano eseguite le misure di profilassi prescritte.

Art. 283

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni, assenti per malattia, di denunciare alla Direzione della Scuola la ragione della assenza, non più tardi di tre giorni dall'inizio della malattia stessa.

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, se non avranno presentato il certificato medico dell'Ufficio di Igiene che attesti la natura della malattia, la data di inizio e la guarigione clinica.

I certificati dei medici privati hanno valore per la riammissione solo quando risultino vistati dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 284

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 e del presente regolamento dovranno essere immediatamente allontanati dalla Scuola.

Non potranno esservi riannessi che in seguito a nulla osta dell'Ufficiale Sanitario che lo rilascerà dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le disinfezioni ritenute necessarie, caso per caso.

Saranno pure allontanate dalla Scuola le persone affette da malattia che per influenza psichica od altra ragione possono riuscire dannose o moleste alla comunità.

Sono da ritenersi dannose alla comunità, l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica e convulsiva, i tic nervosi, l'ozena.

Art. 285

I conviventi non affetti da malattie contagiose che abbiano avuto contatto o convivenza con infermi di malattie infettive soggette a denuncia, saranno pure allontanati dalle Scuole per il numero dei giorni corrispondenti al probabile periodo di incubazione delle diverse malattie, quando la mancanza di isolamento dell'infermo e la natura della malattia facciano ritenere, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, che queste persone possono costituire mezzo di diffusione del contagio. (art. 2 R.D. 9 ottobre 1921, n° 1921).

Art. 286

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. 9 ottobre 1921 n°1921, è subordinata a nulla osta dell'Ufficiale Sanitario.

Di regola l'allontanamento dalla Scuola durante il probabile periodo di incubazione, sarà per ciascuna malattia infettiva e contagiosa del nuro dei giorni indicati nella tabella annessa al presente regolamento, sia per i malati che per i conviventi.

Per alcune malattie, specialmente per quelle di obbligatoria denuncia nelle Scuole e in qualsiasi Istituti di istruzione pubblica e privata, il periodo di allontanamento è quello previsto nella suddetta tabella.

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, previsti dalla tabella, 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 la riammissione alla Scuola con determinate precauzioni da prescrivere caso per caso:

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

#### Art. 287

La comparsa di un caso di malattia contagiosa o diffusibile nella famiglia di insegnanti o di inservienti che abitano 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. 288

Per impedire la diffusione delle malattie parassitarie della cute, gli insegnanti avranno cura di erigere la massima pulizia degli alunni e sorvegliaranno perché essi depongano le vesti sempre nello stesso posto dello spogliatoio e non nelle classi, né cambino i vestiti, le penne, e i libri ed ogni altro oggetto di uso personale.

I ragazzi sporchi, coi capelli incolti e con la cute invasa da parassiti, saranno allontanati dalla Scuola.

#### Art. 289

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 di Igiene.

Le lezioni saranno intercalate da frequenti periodi di riposo

durante i quali si procederà al rinnovamento dell'aria nelle classi.

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 che rilascerà apposita attestazione.

Il numero massimo degli alunni che ciascuna aula scolastica potrà contenere sarà stabilito dall'Ufficiale Sanitario, ed indicato in apposito cartello.

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. 290

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 rivaccinati con esito positivo entro i sei mesi.

L'Ufficiale Sanitario ordina la chiusura temporanea di una classe dove si siano manifestati in breve tempo più casi di malattia contagiosa, prescrivendo anche, se necessario, la chiusura dell'intera scuola.

Il provvedimento va comunicato al Provveditorato agli Studi e al Medico Provinciale. La riapertura della classe e della scuola si farà a giudizio dell'Ufficiale Sanitario dopo che sarà cessato qualsiasi pericolo di ulteriore diffusione del male e dopo che saranno state eseguite le necessarie disinfezioni.

#### Art. 291

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili, edicolanti, orfanotrofi, e gli istituti di istruzione e di educazione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole statali e comunali, mentre per quelle private, parificate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio comunale di Igiene prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli Istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo richiedendo la presenza di personale dell'Ufficio comunale di Igiene.

#### Art. 292

Per la pulizia dei banchi e della cattedra si dovranno usare strofinacci umidi, fuori dell'orario di lezione o di ricreazione,

rimuovendo dal posto i banchi ove non siano fissi e previa bagnatura del pavimento,

CAPO X

IMMUNIZZAZIONE ATTIVA

Art. 293

L'Ufficiale Sanitario a mezzo dei Medici condotti, provvede gratuitamente alla vaccinazione e rivaccinazione antivaiolosa e antidifterica di tutti gli abitanti del territorio del Comune.

Le rivaccinazioni e vaccinazioni vengono fatte nelle due sessioni ordinarie di primavera e autunno, secondo le norme fissate dal Medico Provinciale.

Art. 294

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria nel secondo anno di età e deve essere ripetuta nel semestre successivo, qualora abbia avuto esito negativo. Essa, di regola, si associa alla vaccinazione antidifterica.

Sono esclusi da tale obbligo i bambini che da certificato medico, presentato entro il termine fissato per la sessione di vaccinazione, risultino in condizioni di salute tali da non poter subire la vaccinazione stessa: in tale caso però dovrà essere eseguita nel semestre successivo o appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la vaccinazione antivaiolosa all'ottavo anno di età e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'Autorità Sanitaria per pericoli di diffusione del vaiolo.

Alla fine di ogni sessione di vaccinazione saranno diffidati i genitori o chi per essi a presentare per la vaccinazione antivaiolosa e antidifterica i bambini che vi erano tenuti e che non furono presentati a tempo debito, entro il termine fissato di volta in volta.

In caso di inadempienza si procederà a termini di legge.

La vaccinazione antipoliomielitica è obbligatoria nei modi e nella forma prevista dalla legge 30 luglio 1959 n° 925.

Art. 295

Tutti i vaccinati devono essere presentati o presentarsi al Medico vaccinatore fra il settimo e il decimo giorno della vaccinazione, e di tutte le vaccinazioni eseguite e del loro esito, se fatto da medici privati, deve darsi notizia all'Ufficio di Igiene per la registrazione e la vidimazione.

Nella dichiarazione del Medico vaccinatore devono essere indicate le generalità complete del vaccinato, deve essere detto se la vaccinazione ha avuto esito positivo o negativo e se la vaccinazione deve essere ripetuta.

Gli attestati di subita vaccinazione vengono rilasciati dallo

Ufficiale Sanitario, in base alle annotazioni fatte sui registri dell'Ufficio di Igiene.

L'Ufficio di Igiene, mediante apposito elenco dei nati vivi fornito dall'Ufficio di Stato Civile, alla fine di ogni semestre verifica se tutti i nati nel Comune durante il semestre antecedente e residenti nel Comune stesso sono stati vaccinati con successo.

Alla fine di ogni semestre l'Ufficiale Sanitario trasmetterà al Medico Provinciale il prospetto delle vaccinazioni e delle rivaccinazioni eseguite.

Art. 296

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

Art. 297

I Direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine e opifici industriali ecc. o chiunque stia a capo di una collettività, non possono accogliere individui che non abbiano subito la regolare vaccinazione antivaiolosa e antidifterica e che non siano stati rivaccinati all'ottavo anno di vita, ed hanno l'obbligo di far rivaccinare all'ottavo anno di età i fanciulli che sono sotto la loro custodia.

Essi devono, ad ogni richiesta, presentare i certificati dell'avvenuta e della rinnovata vaccinazione delle persone loro affidate.

Art. 298

Oltre alle disposizioni contenute nei precedenti articoli riguardanti le malattie infettive in genere in base al Decreto del Capo del Governo 2 dicembre 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 dei gelati, panna e simili;
- d) per le persone che vivono e hanno contatti con ammalati di febbre, tifoide e paratifoide.

E' pure obbligatoria la vaccinazione, in seguito ad ordinanza dell'Autorità, a norma dell'art. 153 del T.U. 4 febbraio 1915 n° 148 negli altri casi contemplati dall'art. 2 del sopracitato decreto.

Art. 299

La vaccinazione antitifica viene attuata colle modalità fissate

dalle istruzioni ministeriali, annesse al succitato decreto del Capo del Governo.

Art. 300

E' resa obbligatoria la vaccinazione antidifterica per tutti i bambini dal secondo al decimo anno d'età. Essa di regola si associa alla vaccinazione antivaioiosa ed é eseguita nel secondo anno di età.

Tale operazione dovrà essere eseguita, colle modalità e norme ministeriali, nei luoghi e nelle ore indicate dall'Ufficio Sanitario.

Art. 301

Le vaccinazioni antidifteriche e antipoliomielitiche potranno essere eseguite, colle norme stabilite dal presente Regolamento anche dai medici privati.

Questi potranno richiedere, gratuitamente, all'Ufficio di Igiene la fornitura del vaccino occorrente e saranno tenuti a trasmettere immediatamente, dopo effettuata l'operazione, il modulo all'Ufficio Sanitario, debitamente compilato in ogni sua parte onde ottenere la iscrizione del vaccinato dell'apposito registro.

Art. 302

Tutte le vaccinazioni saranno registrate nell'apposito schedario.

L'Ufficio di Igiene, a richiesta degli interessati, ne rilascerà i certificati relativi.

Art. 303

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

L'Ufficio di Igiene a richiesta dell'interessato, rilascerà il certificato dell'avvenuta vaccinazione.

Art. 304

Tanto nei casi di diagnosi clinica di infezione difterica, quanto in quelli di avvenuta guarigine, per la riammissione alla scuola o nelle collettività, il medico curante ha l'obbligo di far eseguire l'accertamento batteriologico nel Laboratorio di Igiene e Profilassi.

Allo scopo l'Ufficio di Igiene consegnerà gratuitamente, su richiesta del medico, il materiale sterilizzato per la raccolta del muco e degli essudati da sottoporre all'esame.

Art. 305

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

TITOLO PRIMO  
ORGANIZZAZIONE, ASSISTENZA E VIGILANZA SANITARI

CAP. I

DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1            Autorità ed organi sanitari  
2-3            Ufficiale Sanitario  
4            Servizi sanitari del Comune  
5            Tenuta dei Registri delle arti e professioni

CAP. II

ASSISTENZA MEDICO-CHIRURGICA ED OSTETRICA

- Art. 6            Obblighi del Comune  
7            Condotte Mediche ed Ostetriche  
8-9            Elenco degli aventi diritto alla cura e alla  
                 somministrazione gratuita dei medicinali.

CAP. III

SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICA

- Art. 10            Ispezioni sanitarie e personale addetto  
11            Vigili Sanitari Comunali  
12            Verbali di contravvenzioni  
13'            Sequestri e distruzione di sostanze  
14            Sostanze sospette e prelievo dei campioni  
15-16            Analisi dei campioni e provvedimenti

CAP. IV

VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE ED AFFINI

- Art. 17            Registrazione dei titoli degli esercenti dette  
                 professioni  
18-19            Ambulatori medico-chirurgici. Requisiti  
20            Disciplina della pubblicità sanitaria  
21            Licenza di commercio per oggetti sanitari  
22            Registro dei parti e degli aborti  
23            Assistenza ai parti  
24            Denuncia di deformità, lesioni, immaturità  
25            \*Orario e turni di servizio delle farmacie  
26            Piante officinali  
27            Datori di sangue

CAPO XI

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

Art. 306

Richiamate per questo Capo le norme obbligatorie per la lotta contro le mosche (legge 23 marzo 1928 n° 858 art. 263 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n° 1265, Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928, le istruzioni tecniche allegate a detto decreto e le successive circolari Ministeriali nonché le leggi interessanti alcuni settori, quali l'art. 6 del R.D. 24 maggio 1925 n° 1102, sulle migliorie igieniche degli alberghi, l'art. 14 del R.D. 29 ottobre 1931 n° 1601, sulla disciplina igienica della produzione e commercio delle acque gassose, l'art. 14 della legge 20 marzo 1941 n° 366, sulla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e la legge 10 giugno 1955 n° 854 (art. 28) sul decentramento dei servizi dell'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica), é vietato l'accumulo o il gettito di qualsiasi immondizia, rifiuto solido o liquido nelle cantine delle case, nei cortili, aie, soffitte, pianerottoli, ingressi, scale, vani in comune, magazzini, negozi, ambienti pubblici o aperti al pubblico e simili.

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 in metallo inattaccabile dalla umidità, da acidi o da altro ordinario agente, a tenuta perfetta ed a chiusura completa ed automatica. Ogni altro recipiente non corrispondente alle suddette norme sarà sequestrato senz'altro dal personale dell'Ufficio di Igiene e della nettezza pubblica.

Art. 307

Al fine di impedire il gettito di immondizie e altre materie putrescibili é obbligatoria, da parte dei proprietari, la recinzione con muri di altezza non inferiore a m. 2, di tutti i lotti non edificati e degli spiazzi di uso privato esistenti nell'agglomerato urbano.

Art. 308

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 idonea capacità.

La fossa deve essere munita di canna di ventilazione prolungata in alto, fin sopra il tetto della vicina costruzione e fornita di cappello.

Art. 309

E' proibito senza il permesso dell'Ufficiale Sanitario, costruire depositi, anche provvisori, di letame, concime, immondizie, materie putrescibili, concimi chimici, stracci, pellami,



esercizi pubblici.

I conduttori di campeggi sono tenuti all'osservanza delle norme di cui agli articoli 255, 256, 260 del T.U. leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n° 1265, e successive modificazioni per la prevenzione delle malattie infettive, diffuse o sospette.

I conduttori di campeggi devono anche provvedere anche ad un servizio adeguato di pronto soccorso e di medicazione urgente.

Art. 229

I campi di gioco scoperti, le arene e i luoghi di esercitazione ginnica o sportiva, gli stadi ed ogni altro impianto per manifestazioni di carattere pubblico o sociale, oltreché conformi alle norme emanate dagli Enti dello Sport legalmente riconosciuti, devono rispondere alle norme del presente articolo, in quanto applicabili, ed a criteri di sufficienza igienica e sicurezza per l'integrità fisica dei partecipanti e spettatori, a giudizio dell'Ufficio di Igiene.

Vi saranno forniture di acqua potabile con zampilli e di servizi igienici, distinti per il pubblico e per i partecipanti alle gare.

Gli impianti avranno locali sufficienti per un pronto soccorso dei bisognosi di esso in attesa dell'eventuale trasporto al luogo di cura.

Il piano di pavimento dei campi non dovrà risultare polveroso e sarà privato di asperità e di materiale sparso di qualunque natura capace di offendere o di ferire con azione meccanica o chimica.

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 colle modalità tecniche e di protezione dalle mosche, indicate dall'Ufficiale Sanitario. Il permesso occorre anche per l'utilizzazione di dette materie nei giardini urbani e nei territori coltivati, distanti meno di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata.

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. 310

I carri per il trasporto delle suddette materie e sostanze saranno di 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.

Il trasporto con carri che non siano del servizio pubblico della nettezza si svolgerà dentro il seguente orario: ore 24 - 7 nei mesi estivi (maggio-giugno-luglio-agosto-settembre); ore 23 - 9 negli altri mesi.

Art. 311

E' fatto assoluto divieto di tenere in esercizio stalle, anche private, di cavalli, scuderie e letamai nell'aggregato urbano, fatta eccezione per le stalle e scuderie dei corpi armati.

Chiunque voglia tenere in esercizio stalle, letamai, scuderie oltre l'aggregato urbano stabilito, ma nelle vicinanze immediate di esso, dovrà presentare domanda al Sindaco che deciderà caso per caso, sentito l'Ufficiale Sanitario ed il veterinario comunale per le rispettive specifiche competenze.

Art. 312

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.

Chiunque tenga per allevamento o commercio il pollame vivo o 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 idonee e non siano causa di inconvenienti per i vicini, salvo quanto disposto dai Regolamenti generali vigenti.

Art. 313

Gli esercizi pubblici, gli alberghi, i ristoranti, le trattorie, le pensioni, le latterie, le macellerie e tutti gli spacci di generi alimentari, compreso i retrobottega, i ripostigli, le latrine, i 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 pacchotta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo interamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nelle dispense, nelle cucine, ecc. i cibi, ove non siano conservati in un refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo.) I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio ma saranno contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, e protetti dalle mosche, mediante campane di vetro, reti celle metalliche, mascheruole, veli, purché non a contatto coi cibi o esposti in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili protetti da reti metalliche o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci ecc. saranno tenuti in recipienti chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario; specialmente nei retrobottega e magazzini annessi non sarà ammessa la presenza di merci e oggetti non confacenti al genere di vendita.

#### Art. 314

Nei locali pubblici (bar, trattorie, rivendite, ecc.) devono essere, a cura degli esercenti, esposti in modo visibile, oltre ai cartelli, i fogli di propaganda per la lotta contro le mosche previsti da ordinanze dell'Ufficiale Sanitario; adatte leggende a stampa inviteranno i consumatori e gli acquirenti a rifiutare i cibi e bevande offerti per il consumo in sito o posti in vendita, quando questi non siano sufficientemente protetti dalle mosche.

#### Art. 315

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci ecc. da un negozio all'altro o per la consegna a domicilio deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti del tutto chiusi e ben verniciati.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli e carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette. Eventuali giustificate eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, sempreché la sostanza alimentare sia convenientemente difesa. Restano salve le prescrizioni di cui all'ordinanza ACIS 30 maggio 1951.

#### Art. 316

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

Resta comunque vietata la vendita dei dolci e generi affini in vassoi anche se protetti con veli e con mezzi simili.

Art. 317

Gli stabilimenti di produzione, lavorazione, preparazione, di sostanze alimentari, i macelli, i depositi di pelli, di stracci e simili, di residui animali, di formaggi, latticini, pesci e di qualunque altro alimento, si conformeranno sia per la difesa meccanica alle aperture esterne, sia per il trasporto delle sostanze, alle prescrizioni dei precedenti articoli, in quanto applicabili.

E' vietato esporre direttamente sul suolo, tanto nelle botteghe quanto sui mercati, i generi alimentari in deposito od in vendita, comprese le verdure, la frutta, le insalate ecc.

Art. 318

Gli stallaggi, le scuderie, le stalle di sosta, con carattere industriale e commerciale, dovranno rispondere sempre alle prescrizioni regolamentari igieniche nonché a quelle altre che l'Ufficiale Sanitario crederà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche.

Non saranno accordati, per nessun motivo, permessi di stallaggi, scuderie o di stalle di sosta entro i confini del centro urbano, i quali saranno definiti da apposita ordinanza del Sindaco emessa su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 319

Tutte le norme contenute nel presente capo sono estese, in quanto applicabili, a tutti gli ospedali, istituti, case di cura e di ricovero, pubblici e privati, ad ogni collettività, alle fiere e mercati. Dette istituzioni sono altresì tenute ad osservare le prescrizioni che l'Ufficio Sanitario riterrà necessario determinare ai fini della lotta contro le mosche.

In particolare ogni istituto dovrà provvedere ad una reale efficace lotta indiretta e diretta mediante una razionale tenuta e smaltimento delle immondizie e di ogni materiale di rifiuto, sottraendoli ad ogni possibile contatto con le mosche con una accurata, sistematica pulizia di ogni ambiente, con la protezione meccanica, non solo di porte, finestre, latrine, cucine, dispense, infermerie e simili, ma anche dei cibi, bevande da conservare in frigoriferi nei periodi caldi, con la dotazione e l'uso di apparecchi e sostanze moschicide efficienti biologicamente a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta, negli ospedali e nelle case di cura, alle misure di protezione dirette o indirette da adottarsi nelle cucine, nelle camere mortuarie e nelle sale di medicazione ed operatorie, nei locali di isolamento per le malattie trasmissibili e nelle dispense.

Per le sale di medicazione ed operatorie è da prevedere una razionale raccolta, in recipienti a perfetta tenuta, dei materiali

di medicazione o di rifiuto, idonei mezzi di sterilizzazione, e possibilmente un forno di incenerimento di sufficiente capacità.

Le stesse misure avranno un carattere più esteso e pressoché universale negli Ospedali Sanatoriali e in altri istituti specializzati nella cura di una o più malattie contagiose.

## CAPO XI

### MISURE PER LA PROFILASSI DELLA RABBIA

#### Art. 320

La detenzione e la custodia dei cani nel comune é disciplinata dalle norme portate dal regolamento comunale per la determinazione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

#### Art. 321

I cani, nei luoghi pubblici, nei pubblici esercizi, nei cortili, nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte, essere muniti di musuola, ed essere legati con catena solidamente fissata in modo da permettere il libero passaggio nei cortili, giardini, ecc. alle persone che vi transitano.

Solo nei luoghi privati, recinti e chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani potranno essere tenuti liberi e senza musuola.

#### Art. 322

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

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della suddetta denuncia.

L'animale morsicatore deve essere posto a cura del proprietario o detentore, in osservazione presso il canile municipale, per un periodo di 10 giorni, trascorso il quale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali per i quali vi fosse grave pericolo nel procedere al lor accalappiamento potranno essere uccisi.

Anche l'animale morsicato sarà isolato a spese dei proprietari o detentori per il periodo di tempo ritenuto necessario dall'Ufficio di Igiene.

**Il cane morsicato da un cane rimasto ignoto e sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di mesi sotto sorveglianza sanitaria.**

I locali in cui sono stati animali rabbiosi o sospetti di

esserlo, gli attrezzi e gli arnesi, per essi adoperati, saranno rigorosamente disinfettati.

Art. 323

I proprietari, i detentori o custodi, oltre i medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare all'Ufficio di Igiene tutti i casi manifesti o anche solo sospetti di rabbia nel cane o in qualunque altro animale.

Per i medesimi si osservarono le stesse norme di osservazione e di isolamento descritte precedentemente per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

CAPO XII  
MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 324

Appena sarà fatta denuncia di affezione morvo-farcinosa, di brucellosi, di rabbia, di carbonchi, di afta, e di altre malattie trasmissibili dall'animale all'uomo, l'Autorità Sanitaria farà tutte le indagini atte a rintracciarne l'origine e prenderà gli opportuni provvedimenti atti a salvaguardare l'incolumità delle persone, e ad impedire di propagarsi del contagio.

TITOLO QUINTO

POLIZIA MORTUARIA - DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

CAPO I  
DENUNCIE

Art. 325

Ferme restando le disposizioni sulla dichiarazione di morte contenute del R.D. 9 luglio 1939 n° 1238, sull'ordinamento dello Stato Civile, gli esercenti la professione di medico chirurgo, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento di Polizia Mortuaria 21 dicembre 1942 n° 1880, agli effetti dell'art. 103 del T.U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934 n° 1265, debbono per ogni caso di morte di persona, da essi assistita, denunciare all'Ufficio di Igiene la malattia che, a loro giudizio, ne sarebbe stata la causa.

L'obbligo della denuncia é fatto anche i medici incaricati di eseguire autopsie dall'Autorità Giudiziaria.

La denuncia deve essere fatta entro 24 ore dall'accertamento della morte, su apposita scheda di morte che ha finalità esclusivamente sanitario-statistiche.

Art. 326

Chiunque ha notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso avvenuto in persona priva di assistenza o rinviene un cadavere in qualsiasi luogo, sia pubblico che privato, é tenuto ad informare immediatamente l'Autorità comunale affinché sia provveduto al trasporto nella camera di deposito cimiteriale ed alla visita del medico necroscopo, oltre alla comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza; deve pure riferire notizie e circostanze che possano giovare per stabilire la causa di morte.

Art. 327

Nel caso di rinvenimento di membra o di pezzi di cadavere umano, o anche soltanto di ossa umane, chi ne fa la scoperta deve informare immediatamente l'Ufficiale Sanitario il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza.

Art. 328

In tutti i casi decesso, la morte deve essere accertata da un medico necroscopo, le cui funzioni sono esercitate dall'Ufficiale Sanitario.

Per i decessi negli istituti ospedalieri disporrà il direttore sanitario secondo le norme di legge.

Il medico incaricato di constatare il decesso, presa cognizione della malattia che ne fu causa della morte e visitato il cadavere, rilascia dichiarazione scritta, nell'apposito scheda.

La visita del medico necroscopo deve essere effettuata non

prima di 15 ore dal decesso.

Art. 329

Ove dalla scheda di morte risulti o, sorga comunque il sospetto, che la morte sia dovuta a reato, l'Ufficiale Sanitario deve darne immediatamente comunicazione all'Autorità giudiziaria e a quella di P.S. salvi sempre i referti che all'uopo possono fare i medici visitatori.

Nei casi di morte per le cause indicate nelle lettere a) e e) dell'art. 334 il medico visitatore deve farne denuncia allo Ufficio di Igiene; uguale denuncia deve essere fatta per i casi di morte dovuti ad altre malattie diffuse, indicate con speciali ordinanze dell'Autorità Sanitaria.

CAPO II  
PERIODO DI OSSERVAZIONE

Art. 330

Nessun cadavere può essere chiuso in cassa, né essere sottoposto ad autopsia, ad imbalsamazione, a trattamenti conservativi, congelazione o conservazione in frigorifero, né essere inumato, tumulato, cremato, prima che siano trascorse 24 ore dal momento del decesso, salvo i casi di decapitazione, maciullamento ed altri con note tanatologiche assolutamente sicure accertate dal medico necroscopo.

Nei casi di morte improvvisa ed in quelli in cui si abbiano dubbi di morte apparente, l'osservazione deve essere protratta fino a 48 ore, salvo che il medico necroscopo non accerti prima sicuri segni di iniziale putrefazione del cadavere.

Art. 331

Nei casi in cui la morte sia dovuta a malattia infettiva diffusiva o il cadavere presenti segni di iniziale putrefazione o quando altre ragioni speciali lo richiedano, a giudizio dello Ufficiale Sanitario il periodo di osservazione può essere ridotto a meno di 24 ore.

Art. 332

I cadaveri nel periodo di osservazione non possono essere rimossi e devono rimanere in condizioni da permettere eventuali manifestazioni di vita.

Non sarà pertanto ammessa alcuna esposizione di salma durante il periodo di osservazione, né alcuna affluenza di pubblico, né l'accensione di grossi ceri o l'uso di altre sostanze che possano alterare l'aria, confinata.

Art. 333

I cadaveri delle persone decedute per malattie ineffive e diffuse devono essere protetti, mediante opportuni veli, dalle mosche e da altri insetti e devono essere adottate altresì quelle



speciali misure cautelative, prescritte dall'Ufficiale Sanitario per evitare ogni contatto diretto o indiretto.

Art. 334

Il Comune provvederà, con la sorveglianza dell'Ufficio di Igiene, al trasporto (fino al deposito di osservazione) e alla custodia, per il periodo prescritto, dei cadaveri di persone:

- a) morte in abitazioni anguste o povere che siano inadatte o nelle quali sia pericoloso il mantenerle per il prescritto periodo di osservazione;
- b) morte in seguito a qualsiasi accidente sulla pubblica via o in luogo pubblico;
- c) ignote, di cui debba farsi esposizione al pubblico per il riconoscimento.

Il trasporto dei cadaveri, prima che sia trascorso il periodo di osservazione, deve essere eseguito in modo da non ostacolare eventuali manifestazioni di vita.

CAPO III

TRASPORTO DELLE SALME

Art. 335

E' vietato trasportare e seppellire un cadavere non racchiuso in cassa di giusta misura.

I cadaveri non possono essere racchiusi nella cassa prima di 24 ore dall'avvenuto decesso, salvo i casi di riduzione del periodo di osservazione contemplate negli articoli precedenti.

Ogni cassa non deve contenere più di un cadavere; soltanto madre e neonato morti nell'atto del parto, possono essere chiusi in una stessa cassa.

Il Comune provvede alla distribuzione della cassa ai soli poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti ai quali spetta di provvedere direttamente.

Art. 336

Le casse per inumazione devono essere in legno con coperchio chiuso a viti e sul quale deve essere scritto il nome e cognome del defunto e la data della morte.

Per le tumulazioni i cadaveri devono essere racchiusi in doppia cassa; una metallica saldata a fuoco con spessore delle pareti non inferiore a 7/10 di millimetri se di zinco ed a 1,5 millimetri se di piombo; l'altra di legno forte con spessore delle pareti non inferiore a cm. 4.

Art. 337

Per il trasporto all'estero o dall'estero, e da comune a comune, la salma deve essere chiusa in duplice cassa, l'una di legno forte, l'altra di metallo.

La cassa metallica deve essere saldata a fuoco, e fra le due

casce, al fondo, deve essere interposto per uno spessore non minore di cm. 4 uno strato di torba polverizzata o di segatura di legno o di altro materiale assorbente riconosciuto idoneo dallo Ufficio di Igiene.

Lo spessore delle pareti della cassa metallica non deve essere inferiore a 7/10 di millimetro se di zinco; a 1,5 millimetri se di piombo.

Lo spessore delle pareti della cassa di legno non deve essere minore di cm. 4 e le tavole devono essere di uno solo pezzo.

Le intersezioni delle diverse faccie della cassa devono essere riunite con intaglio a coda di rondine.

Le congiunture devono essere, inoltre, saldate con un buon mastice e assicurate mediante chiodi a viti disposti di 20 in 20 centimetri.

La cassa deve essere cerchiata con liste di lamiera di ferro, larghe non meno di 2 centimetri e distanti una dall'altra non più di 50 cm.

Per il trasporto ad altro comune che disti non più di 25 Km. salvo il caso di morti per malattie contagiose, e sempreché il trasporto dal luogo di deposito della salma al cimitero possa farsi direttamente e con carro mortuario idoneo, a giudizio dell'Ufficio di Igiene, non è obbligatoria la duplice sacca.

#### Art. 338

Trascorse 24 ore dal decesso e comunque non oltre le 48 ore, sotto vigilanza comunale, si provvede al trasporto dei cadaveri già composti e rinchiusi nella cassa, alla camera mortuaria del cimitero.

Quando, a giustificata richiesta dei famigliari del defunto o per altre accertate necessità, il trasporto del cadavere non abbia luogo entro il suddetto periodo delle 48 ore, a cura dell'Ufficio di Igiene comunale devono essere iniettate nella cavità toracica ed addominale del cadavere sostanze disinfettanti atte a ritardare i processi putrefattivi.

A tal fine gli interessati devono tempestivamente informare l'Ufficio di Igiene affinché le iniezioni suddette possono essere praticate nel periodo fra le 24 e le 36 ore del decesso.

Il trasporto dei cadaveri viene fatto con apposito carro chiuso, sempre che non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto riconosciuto conveniente dall'Ufficiale Sanitario. Anche in questo caso però il trasporto è soggetto alla vigilanza del Comune al quale spetta sempre di fissare con apposito permesso l'orario, le modalità ed i percorsi consentiti per ogni trasporto.

#### , Art. 339

I carri destinati al trasporto dei cadaveri su strade ordinarie debbono essere interamente di lamiera metallica e facilmente

lavabili.

Detti carri possono essere posti in servizio dopo che siano stati riconosciuti idonei dall' Ufficiale Sanitario, il quale deve controllarne, almeno una volta all'anno, lo stato di manutenzione.

Le rimesse dei carri devono essere ubicate in località appartate, fuori dell'abitato, e devono essere provviste dei mezzi per la pulizia e l'eventuale disinfezione; resta obbligatorio l'allacciamento alla rete dell'acquedotto e della fognatura ove esista.

L'esercizio di dette rimesse é autorizzato dal Sindaco previo riconoscimento di idoneità da parte dell'Ufficiale Sanitario.

Anche le agenzie funebri ed i loro laboratori per la costruzione delle casse saranno sottoposti al controllo dell'Ufficiale Sanitario.

#### Art. 340

Il Comune, su richiesta dei congiunti ed a loro spese, può autorizzare il trasporto del cadavere rinchiuso nella cassa dalla abitazione alla Chiesa; in questa il cadavere può sostare solo il tempo necessario per le comuni esequie religiose.

#### Art. 341

Quando le famiglie intendano tributare ai defunti speciali onoranze funebri, l'Ufficiale Sanitario, salvo il disposto del precedente articolo, può autorizzare la permanenza del cadavere dopo trascorso il periodo di osservazione, in apposito locale anche attiguo alla Chiesa, rispondente alle norme stabilite dall'art. 95 del regolamento di polizia mortuaria, approvato con R.D. 21 dicembre 1942 n° 1880, sempreché sia rinchiuso in cassa metallica e non si tratti di individui morti in seguito alle malattie di cui all'articolo seguente.

In tale caso l'Ufficio di Igiene comunale si accerterà che il feretro si trovi nelle condizioni di chiusura prescritte dal presente regolamento.

#### Art. 342

I cadaveri delle persone morte da malattia infettiva e diffusiva comprese nell'apposito elenco ministeriale, trascorso il periodo di osservazione, devono essere deposti nel feretro, senza essere spogliati dei loro indumenti ed avvolti in un lenzuolo imbevuto di soluzione di acido fenico al 5% o di altre soluzioni disinfettanti.

Resta vietata qualsiasi esposizione di salma durante il periodo di osservazione e qualunque affluenza di estranei.

Nelle camere mortuarie del comune e degli ospedali una apposita stanza sarà riservata ai morti per malattie trasmissibili. E' consentito in tali casi rendere al defunto le estreme onoranze con l'osservanza, caso per caso, delle misure profilattiche indi-

cate dall'Ufficiale Sanitario.-

Art. 343

Il trasporto fuori del comune di cadaveri destinati agli altri comuni della Repubblica é autorizzato dall'Ufficiale Sanitario. Di ogni concessione sarà dato avviso al comune di destinazione.

~~Per i trasporti nei comuni...~~  
~~Il trasporto fuori del Comune di cadaveri é autorizzato dall'Ufficiale Sanitario (D.P.R. 10/8/1955 n. 654).-~~

~~L'Ufficio di Igiene provvederà a ricevere i cadaveri autorizzati dalle amministrazioni comunali e non potrà ricevere i cadaveri provenienti da altri comuni della Repubblica o dall'estero che non siano accompagnati dall'autorizzazione, rispettivamente, dell'Ufficiale Sanitario o del Medico Provinciale competente.~~

Art. 344

Per i morti di malattie infettive-diffusive di cui all'apposito elenco pubblicato dal Ministero della Sanità, l'autorizzazione al trasporto prevista dal precedente articolo, può essere data soltanto quando risulti accertato dall'Ufficiale Sanitario, che il cadavere, trascorso il periodo di osservazione, é stato composto nella duplice cassa di metallo e di legno; dopo averlo deposto nella cassa con gli indumenti di cui era rivestito al momento della morte, avvolto in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante e sottoposto a iniezioni conservative.

Ove tali prescrizioni non siano state osservate, l'autorizzazione anzidetta può essere concessa soltanto dopo due anni dal decesso e con l'osservanza delle speciali cautele che, caso per caso, saranno determinate dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 345

Per i trasporti fuori comune in località raggiungibili, col mezzo di trasporto prescelto, dopo 24 ore di tempo ed oltre 25 Km. di distanza nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre, oltre l'esecuzione delle sopra enumerate prescrizioni, si deve esigere che il cadavere sia iniettato nel torace e nella cavità addominale con almeno 2 litri di soluzione acida di sublimato corrosivo al 3 per 1000, o di acido fenico al 5% o di formalina al 30% e sia avvolto con un lenzuolo imbevuto delle soluzioni di acido fenico o di altra soluzione disinfettante.

Nell'ambito della giurisprudenza territoriale del Comune le iniezioni conservatrici di cui sopra saranno sempre praticate esclusivamente a cura dell'Ufficio di Igiene.

Qualora arrivi nel comune un cadavere proveniente da altro comune o dall'estero, l'Ufficio di Igiene dovrà constatare le condizioni del feretro; se queste saranno conformi alle disposizioni di legge concederà il nulla osta di seppellimento o tumulazione.

CAPO- IV

SEPOLTURE

Art. 346

Ogni salma deve essere sepolta nel cimitero comunale, salvo i casi specialissimi previsti dalla legge.

Il Direttore del cimitero non può prendere in consegna le salme che non sono accompagnate dalla prescritta autorizzazione; egli é responsabile della tenuta dei registri, della osservazione dei cadaveri nella camera mortuaria, dell'adempimento delle prescrizioni governative e comunali nei riguardi del cimitero ed é tenuto a riferire all'Ufficio di Igiene qualunque inconveniente abbia a rilevare.

Art. 347

La manutenzione, l'ordine e la vigilanza su tutti i cimiteri comunali spettano all'Autorità Sanitaria comunale.

L'Ufficiale Sanitario vigila e controlla il funzionamento di tutti i cimiteri comunali e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurarne il regolare esercizio; la vigilanza si estende anche a tutti i cimiteri non comunali, alle cappelle private e gentilizie.

Art. 348

La camera mortuaria serve per la deposizione temporanea di qualsiasi cadavere durante e dopo il periodo di osservazione, in attesa di essere inumato o tumulato.

Nella camera mortuaria i cadaveri depositati prima del termine necessario di osservazione devono essere tenuti in condizioni tali che, nel caso di morte apparente le eventuali manifestazioni di vita siano facilmente e prontamente avvertite dai custodi della camera stessa incaricati della vigilanza.

Art. 349

Ogni sepoltura per inumazione é contraddistinta da un cippo portante un numero progressivo e l'indicazione dell'anno del seppellimento.

Per le inumazioni non é permesso l'uso delle casse metalliche o di materiale non facilmente decomponibile. Qualora il cadavere sia rinchiuso in una cassa metallica per funerali, come previsto dall'art. 337, all'atto della inumazione si deve mediante taglio, mettere la cassa in condizioni di permettere la normale decomposizione del cadavere stesso.

Art. 350

L'Autorità Comunale concede, nei limiti della disponibilità e dietro pagamento delle somme dovute, luoghi per tumulazioni temporanee, nonché posti privilegiati per sepolti individuali o di famiglia.

Le salme destinate alle tumulazione, anche se provvisoria,

devono essere racchiuse in duplice cassa, di legno e di metallo, corrispondenti ai requisiti di cui all'art. 336.

Art. 351

Le casse di imballaggio che hanno servito al trasporto di feretri non possono essere restituite agli interessati, ma devono essere bruciate nel recinto del cimitero.

Nella stessa maniera devono distruggersi, quando siano essiccati i fusti per fiori che sono collocati sui campi di inumazione e sui sepolcri privati.

Art. 352

I cadaveri delle persone decedute negli ospedali e altrove senza assistenza sanitaria, devono essere sottoposti, ai sensi della legge 15 febbraio 1961 n° 83 al riscontro diagnostico.

I risultati della autopsie e dei riscontri diagnostici, anche se ordinate dall'Autorità Giudiziaria, devono essere comunicati al Sindaco per la eventuale rettifica, da parte dell'Ufficiale Sanitario sulla scheda di morte.

Quando come causa di morte risulti una malattia infettiva diffusiva, la comunicazione deve essere fatta d'urgenza ed essa vale come denuncia ai sensi delle vigenti leggi sanitarie.

Quando nel caso di riscontro diagnostico o di autopsia non ordinate dall'Autorità Giudiziaria, si abbia il sospetto che la morte sia dovuta a reato, il settore deve sospendere le operazioni e darne immediatamente comunicazione all'Autorità Giudiziaria.

Art. 353

E' vietato a chicchessia di asportare dalle sale di autopsia per essere conservati, cadaveri o parti di essi, senza averne ottenuto prima la autorizzazione scritta dal Medico Provinciale; tale autorizzazione é negata in caso di esplicita opposizione della famiglia dell'estinto.

Art. 354

Per levare la maschera del defunto é necessaria la autorizzazione del Sindaco, che può considerarla trascorse 24 ore dal decesso e sotto la sorveglianza dell'Ufficio di Igiene.

CAPO V

RIMOZIONE DELLE SALME

Art. 355

Le esumazioni si distinguono in ordinarie e straordinarie.

Le prime hanno luogo quando, trascorso il decennio di seppellimento, si scavano di nuovo le fosse per far luogo ad altri seppellimenti; le seconde allorché, qualunque, sia il tempo trascorso dal seppellimento, i cadaveri vengano seppelliti in altre sepolture.

Tutte le esumazioni straordinarie, devono essere eseguite alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e del Direttore del Cimitero.

Art. 356

Per procedere alle esumazioni ordinarie non occorre alcun ordine o permesso speciale. E' tuttavia necessaria la presenza dell'Ufficiale Sanitario.

Ad esse provvede il Direttore del cimitero, sotto la propria responsabilità a seconda del bisogno, dopo trascorso il de cennio di esumazione del cadavere.

Art. 357

Nell'escavazione del terreno per le esumazioni ordinarie, le ossa che si rinvencono devono essere diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune, salvo che gli eventuali interessati non facciano domanda di raccoglierte per deporle in cellette particolari, da essi acquistate, nel recinto del cimitero.

Gli avanzi degli indumenti e delle casse devono essere raccolti a parte ed inceneriti dentro il cimitero.

Art. 358

Non si possono togliere salme dal luogo di sepoltura se non dietro autorizzazione del Sindaco od ordine dell'Autorità Giudiziaria.

Nel primo caso bisogna osservare tutte le prescrizioni dettate dall'Ufficiale Sanitario; nel secondo caso il cadavere trasferito nella sala di autopsia, osservando tutte le norme suggerite dall'Autorità Giudiziaria, per meglio conseguire lo scopo delle ricerche.

A tali operazioni devono sempre assistere oltre ad un personale dell'Ufficio di Igiene, il direttore del cimitero e due testimoni.

Art. 359

Non può autorizzarsi l'esumazione di un cadavere di individuo morto di malattia infettiva contagiosa, se non sono trascorsi due anni dalla morte e sempreché l'Ufficiale Sanitario dichiari che può essere eseguita senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

Ad eccezione dei casi in cui venga ordinata dall'Autorità giudiziaria, non é concessa un'esumazione straordinaria nei mesi di maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

Art. 360

L'estumulazione di feretri destinati ad essere trasportati in altra sede nello stesso o in altro Cimitero, può essere autorizzata dopo qualsiasi periodo di tempo ed in qualunque mese dell'anno, a condizione che, aperta la sepoltura, l'Ufficiale Sanitario constati la perfetta tenuta del feretro e dichiarare che il

il suo trasferimento in altra sede può farsi senza alcun pregiudizio per la pubblica salute.

CAPO VI  
DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITÀ

Art. 361

Il presente regolamento andrà in vigore dopo l'approvazione della Giunta Provinciale Amministrativa previo parere del Consiglio Provinciale di sanità e dopo la pubblicazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

Copia del presente regolamento sarà inviata a norma dello art. 345 T.U.LL.SS. al Ministero della Sanità.

Con l'entrata in vigore del presente regolamento s'intende abrogato quello precedente e qualsiasi altra norma ad esso inerte e comunque in contrasto con il presente.

Art. 362

Per quanto non é compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n° 1265 e nelle leggi e regolamenti governativi in vigore.

Per ogni sopraluogo eseguito dall'Ufficiale Sanitario, allo scopo di mettere l'Autorità competente nella possibilità di decidere sulle domande degli interessati o sul rilascio dei nulla osta, sarà corriposto a carico del richiedente un compenso all'Ufficiale Sanitario nella misura prevista dalla tabella apposita.

Art. 363

Le trasgressioni alle norme del presente regolamento, quando non costituiscono reato non contemplato dal Codice Penale e da altre leggi e regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli articoli 106 - 110 della Legge Comunale e Provinciale, approvata col T.U. 3 marzo 1934 n° 383, e successive modifiche (art. 9 legge 9 giugno 1947 n° 536) con ammende sino a £. 10.000, in base alla tabella che sarà approvata con apposita deliberazione del Sindaco.

Art. 364

Oltre l'applicazione delle penalità contemplate nell'articolo precedente, il Sindaco, nei casi contingibili ed urgenti determinati da ragioni di igiene, anche se non previsti dal presente regolamento, può agire con provvedimento d'ufficio a norma dello art. 153 del T.U. 4 febbraio 1945 n° 148.

Art. 365

E' facoltà del Sindaco e dell'Ufficiale Sanitario, sempre nell'ambito delle loro competenze, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.



DENOMINAZIONE della malattia	PER MALATTIA	PER CONVIVENZA O CONTATTO
Febbre tifoide o paratifoide	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 infetti.
Dissenteria	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine con particolare frequenza per la forma amebica.	8 giorni, possibilità di forme attenuate, di portatori sani, di diffusione per indumenti, bevande od alimenti infetti.
Vaiuolo o vaiuolide	Fino a perfetta guarigione clinica	12 giorni, possibilità di forme attenuate (vaiuolide) pericolo grave di diffusione mediante indumenti ed oggetti infettivi.
Morbilli	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, angina d'ifterica.	40 giorni dopo la guarigione clinica; possibilità di portatori guariti anche dopo tale termine	7 giorni, possibilità di forme attenuate, di diffusione per indumenti, oggetti vari ed alimenti infetti.
Meningite cerebrospinale epidemica	40 giorno 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 indumenti di recente infettati.
Poliomielite acuta	28 giorni a partire dal momento in cui è comparsa la febbre	14 giorni se il paziente è stato ricov. in Ospedale; 4 settimane se curato a domicilio. Possibilità di diffus. anche sen le deiezioni degli infermi e con gli oggetti da loro contaminati.
Pertosse (t.convuls.)	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.	

**OSSERVAZIONI:** 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 3 esami consecutivi con risultati negativi.

redere ann. v. n. n. n.  
n. 68 del 29.10.1965



1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965

del  
giugno  
N. 228

li 3 - 10 - 1964

# CITTA' DI ALGHERO

## VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

OGGETTO

Approvazione nuovo  
Regolamento d'Igier

L'anno millenovecentosessanta quattro

addi tre del mese di ottobre

in Alghero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca  
con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti:

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data  
25 - 7 - 1964:

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito  
a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale  
Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in  
data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò  
aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle  
effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo  
particolare dal costante progresso cittadino, centro turi-  
stico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov. e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

D E L I B E R A

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito  
Regolamento d'Igiene composto di n.365 articoli e del-  
l'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

f.to

IL MESSO

f.to

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in  
copia all'Uff.Reg.di Controllo - Sez.di Sassari - il 5.10.64  
e che trovasi in corso di pubblicazione per GC.1 il 4.10.64.

IL SEGRETARIO COMUNALE

CITTA' DI ALGERO

VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

n. 228 del 3.10.1964.-

OGGETTO: Approvazione nuovo Regolamento  
d'Igiene.-

L'anno millenovecentosessantiquattro addì tre del mese di ottobre in Algero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Coscu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti;

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25.7.1964;

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov/le e il relativo regolamento;

Con i poteri del Consiglio;

**D E L I B E R A**

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito Regolamento d'Igiene composto di n. 355 articoli e dell'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO  
P/te L. Denti

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Coscu Rocca)

P/te Dr. G. Coscu Rocca

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Reg. di Controllo - Sezione di Servizi - il 3.10.1964 e che trovasi in corso di pubblicazione per OG. 1 il 4.10.1964.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
P/te L. Denti

VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio; --

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione di Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/1965, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n. 228 del 3/1/1964, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
F/to Gallero Salis

IL PRESIDENTE  
F/to Loretta

IL SEGRETARIO  
F/to L. Denti

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/1965 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 del 4/2/1965.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
f.to Denti

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Prot. n. 1169 Div. AA.GG. Cagliari 13 marzo 1965

Allegati: 4

On.le ASSESSORATO ALL'IGIENE E SANITA'

S E D E

e p.c. Alla Sezione di Controllo Enti Locali di

S A S S A R I

Al Sig. Sindaco del Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz.  
C.P. n. 228 del 3.10.1964 -  
Approvazione Regolamento Igiene  
e Sanità - Deliberaz. G.M. n. 68  
del 28.1.1965 - Modifiche al Rego-  
lamento di Igiene.-

Per gli adempimenti di cui all'art. 14 della L.R. 31  
gennaio 1956, n. 36, si trasmettono le deliberazioni indicate in  
oggetto con allegato Regolamento.

L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

CITTA' DI ALGHERO

VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

n. 68 del 28.1.1965

OGGETTO: Delib. n. 228 del 3.10.1964  
Approvazione del regolamento  
d'Igiene e Sanità - Modifiche.-

L'anno millenovecentosessantacinque addì ventotto del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala delle adunanze. Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| 1) - Dr. Martino Loretta        | Sindaco - Presidente |
| 2) - Dr. Antonello Foru         | ass. effettivo       |
| 3) - Ias. Antonio Ballero Salis | " "                  |
| 4) - Dr. Raffaele Fenuesu       | " "                  |
| 5) - Prof. Domenico Macciotta   | " "                  |
| 6) - Sig. Giovanni Chesca       | " suppl.             |
| 7) - " Sergio Lampis            | " "                  |

con l'assistenza del Segretario Comunale - Sig. Lazzaro Dentì.

LA GIUNTA

VISTA nota n. 60/2 in data 15/1/1965 della Sezione Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in oggetto con l'intesa però che vengano apportate le seguenti modifiche di cui al parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi Sanitarie: "e successive modificazioni"; ultimo comma così modificato: "sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con D. 20/12/1928 n. 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti devono indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite";
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicato; sesto comma così modificato: "il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."
- Art. 343 sostituire: "il trasporto fuori del comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/3/1955 n. 854).

REITERATE necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato agli Enti Locali

Cagliari, 31 marzo 1965

Prot. n. 1597 Div. AA.GG.

Allegati: 2.-

Alla Sezione di Controllo Enti Locali

S A S S A R I

Al Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz. C.P. n. 228 del 3/10/1964  
e deliberaz. G.D. 68 del 28/1/1965 - Regolamento di Igiene.-

Si restituisce il Regolamento di cui in oggetto,  
con allegata copia della nota n. 1416 in data 22/3/1965, con  
la quale l'Assessorato all'Igiene e Sanità dichiara di omologare  
il suddetto Regolamento.

p. L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

F/to ill.1c

IL SINDACO

RENDE NOTO

che a decorrere da oggi e per 15 gg. consecutivi è in pubblicazione  
presso l'Albo Pretorio di questo Comune il Regolamento di Igiene e  
Sanità approvato dall'Assessorato Igiene e Sanità con nota n. 1416  
del 22/3/1965.

Alghero, 12/6/1965

IL SINDACO

F/to Dorotina

15 gennaio 1965

Prot. n.60 Div.II

AL COMUNE di  
ALGHERO

OGGETTO: Delib. n.228 del 3.10.1964 - Approvazione Regolamento di Igiene e Sanità.

Si comunica che la Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta dell'11 c.m. ha preso atto della deliberazione in oggetto, con l'intesa che vengano apportate le modificazioni di cui al parere del Consiglio Provinciale di Sanità che di seguito si riporta:

""Nell'art.28, primo comma, dovrebbe aggiungersi dopo T.U. delle Leggi Sanitarie "e successive modificazioni".

- L'ultimo comma dovrebbe essere così modificato:

" Sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298".

- All'art.57 aggiungere un secondo comma così concepito:

"Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite".

- All'art.322, terzo comma, il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicatore deve essere ridotto da 15 a 10 giorni.

Il sesto comma dovrebbe essere così modificato:

"Il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto vigilanza sanitaria".

" All'Art.343 - "Il trasporto fuori del Comune di cadaveri..... è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10.6.1955 n.854)". "".

Si resta pertanto in attesa del provvedimento di modifica che, unitamente alla deliberazione in oggetto dovrà essere inoltrato al competente Assessorato Regionale per la prescritta omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Ledà

Copia conforme all'originale. , ,  
Alghero, li 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE



# CITTA' DI ALGHERO

## VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

N. 68

li 28 - 1 - 1965

OGGETTO

Delib. n° 228 del 3.  
Approvazione regola-  
d'Igiene e Sanità -  
Modifiche.

L'anno millenovecentosessantacinque, addì ventotto  
del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala  
delle adunanze.

Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

- 1) Dr. Martino Loretto Sindaco Presidente
- 2) Dr. Antonello Peru ass. effettivo
- 3) Ins. Antonio Ballero Salis " "
- 4) Dr. Raffaele Fonnesu " "
- 5) Prof. Domenico Macciotta " "
- 6) Sig. Giovanni Chessa ass. supplente
- 7) " Sergio Lampis " "

con l'assistenza del Segretario Comunale Sig. Lazzaro Denti

### LA GIUNTA

VISTA nota n° 60/2 in data 15/1/65 della Sezione  
Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma  
l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in og-  
getto con l'intesa però che vengano apportate le  
seguenti modifiche di cui al parere espresso dal  
Consiglio Prov. di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi  
Sanitarie: "e successive modificazioni";  
ultimo comma così modificato: "sono fatte  
salve le competenze disciplinate dal Re-  
golamento sulla vigilanza sanitaria delle  
carni, approvato con R.D. 20/12/28 n° 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante  
le operazioni di carico e scarico delle  
carni, gli operai addetti dovranno indos-  
sare vestaglie o tute da tenersi sempre  
pulite."
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il  
periodo di osservazione prescritto per  
l'animale morsicato;  
sesto comma così modificato: "il cane  
morsicato da un cane rimasto ignoto o

REFERITO DI PUBBLICAZIONE

56

PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO

dal 4/2/65

per gg. 15

IL MESSO

IL SEGRETARIO



sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."

- Art. 343: sostituire: "il trasporto fuori del Comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/6/55 n° 854).

RITENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;  
VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio,

**D E L I B E R A**

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/65, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n° 228 del 3/10/64, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO

*Tommaso*

IL PRESIDENTE

*[Signature]*

IL SEGRETARIO

*[Signature]*

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/65 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 dal 4/2/65.

IL SEGRETARIO COMUNALE

*[Signature]*

ASSESSORATO ENTI LOCALI

Sezione di Controllo

Prot. 3064 Sez. II - Preso atto in seduta del 12.2.1965.

IL PRESIDENTE

F/to Mannazzu

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSOTATO AGLI ENTI LOCALI  
SEZIONE DI CONTROLLO  
S A S S A R I

13 febbraio 1965

Prot. n.3064/II

OGGETTO: Delib.G.M.68 del 28.1.65 - Regolamento di Igiene  
e Sanità - Modifiche.

Al Sig. SINDACO  
di

A L G H E R O

La Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta del  
12.2.1965, con provvedimento di pari numero della presente,  
ha preso atto della deliberazione in oggetto.

Si è peraltro rilevato che, per evidente errore ma-  
teriale, la correzione dell'art.343 è stata riportata come  
aggiunta anzichè come "sostituzione"?

Si attende copia del Regolamento approvato con la  
delib.n.228 del 3.10.1964, che dovrà essere trasmesso al  
competente Assessorato Regionale per l'omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Mannazzu

Copia conforme all'originale.  
Alghera, 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE

CITTA' DI ALGERI

VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

n. 228 del 3.10.1964.-

**OGGETTO:** Approvazione nuovo Regolamento  
d'Igiene.-

L'anno millenovecentosessantquattro addì tre del mese di ottobre in Algero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Mazzaro Dentì;

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25.7.1964;

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornato con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov/le e il relativo regolamento;

Con i poteri del Consiglio;

**D E L I B E R A**

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unico Regolamento d'Igiene composto di n. 355 articoli e dall'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO  
P/te L. Dentì

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

P/te Dr. G. Cossu Rocca

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Reg. di Controllo - Sezione di Servizi - il 5.10.1964 e che trovasi in corso di pubblicazione per pag. 1 il 4.10.1964.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
P/te L. Dentì

vedere ann. n. 68 del 29.10.1965



1953

del giugno N. 228

li 3 - 10 - 1964

# CITTA' DI ALGHERO

## VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

OGGETTO

Approvazione nuovo  
Regolamento d'Igiene.

L'anno millenovecentosessanta quattro

addi tre del mese di ottobre

in Alghero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti:

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25 - 7 - 1964:

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RIFERITO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov. e il relativo regolamento; Con i poteri del Consiglio;

### D E L I B E R A

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito Regolamento d'Igiene composto di n.365 articoli e dell'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

f.to

IL MESSO

V. IL SEGRETARIO

f.to

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Uff.Reg.di Controllo - Sez.di Sassari - il 5.10.64 e che trovasi in corso di pubblicazione per CC.1 il 4.10.64.

IL SEGR TARIO COMUNALE

porte munite di fitte tende a pacchotta che debbono rimanere sempre abbassate, ricoprendo interamente il vano della porta e che devono giungere fino a toccare il pavimento.

Nelle dispense, nelle cucine, ecc. i cibi, ove non siano conservati in un refrigerante, saranno tenuti in un armadietto con le sole pareti in rete metallica, mentre la parte superiore sarà interamente coperta (con vetro, legno o metallo.) I cibi e le vivande di qualsiasi genere non potranno essere esposti fuori del negozio ma saranno contenuti in idonei recipienti, piatti e simili, e protetti dalle mosche, mediante campane di vetro, reti celle metalliche, mascheruole, veli, purché non a contatto coi cibi o esposti in vetrine chiuse da ogni parte.

Le stoviglie e gli accessori da tavola saranno tenuti chiusi in adatti mobili protetti da reti metalliche o in cassetti chiusi. Le biancherie sporche, i canovacci ecc. saranno tenuti in recipienti chiusi.

I locali saranno mantenuti nella massima pulizia ed ordine ed imbiancati almeno una volta all'anno o tutte le volte che risulti necessario; specialmente nei retrobottega e magazzini annessi non sarà ammessa la presenza di merci e oggetti non confacenti al genere di vendita.

#### Art. 314

Nei locali pubblici (bar, trattorie, rivendite, ecc.) devono essere, a cura degli esercenti, esposti in modo visibile, oltre ai cartelli, i fogli di propaganda per la lotta contro le mosche previsti da ordinanze dell'Ufficiale Sanitario; adatte leggende a stampa inviteranno i consumatori e gli acquirenti a rifiutare i cibi e bevande offerti per il consumo in sito o posti in vendita, quando questi non siano sufficientemente protetti dalle mosche.

#### Art. 315

Il trasporto delle carni e dei visceri, del latte e dei latticini, del pane, delle paste, dei dolci ecc. da un negozio all'altro o per la consegna a domicilio deve essere fatto in recipienti ben chiusi, mediante carretti del tutto chiusi e ben verniciati.

Sono vietati i trasporti mediante i comuni veicoli e carretti scoperti, mediante sporte o cestoni od a cavalcioni di biciclette. Eventuali giustificate eccezioni potranno essere concesse a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, sempreché la sostanza alimentare sia convenientemente difesa. Restano salve le prescrizioni di cui all'ordinanza ACIS 30 maggio 1951.

#### Art. 316

I venditori ambulanti o a posto fisso, in chioschi o simili, dovranno proteggere i generi alimentari dalle mosche nella maniera sopra indicata ed i locali nei quali ripongono e confezionano le loro merci si uniformeranno alle prescrizioni citate.

CITTA' DI ALGHERO

VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

n. 68 del 28.1.1965

OGGETTO: Delib. n. 228 del 3.10.1964  
Approvazione del regolamento  
d'Igiene e Sanità - Modifiche.-

L'anno millenovecentosessantacinque addì ventotto del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala delle adunanze. Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

1) - Dr. Martino Loretta	Sindaco - Presidente
2) - Dr. Antonello Poru	ass. effettivo
3) - Ias. Antonio Ballero Salis	" "
4) - Dr. Raffaele Fenu	" "
5) - Prof. Domenico Macciotta	" "
6) - Sig. Giovanni Chesca	" suppl.
7) - " Sergio Lampis	" "

con l'assistenza del Segretario Comunale - Sig. Lazzaro Dentì.

LA GIUNTA

VISTA nota n. 60/2 in data 15/1/1965 della Sezione Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in oggetto con l'intesa però che vengono apportate le seguenti modifiche di cui al parere espresso dal Consiglio Provinciale di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi Sanitarie: "e successive modificazioni"; ultimo comma così modificato: "sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con D. 20/12/1928 n. 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti devono indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite";
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il periodo di osservazione prescritto per l'animale moriccato; sesto comma così modificato: "il cane moriccato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 5 mesi sotto sorveglianza sanitaria."
- Art. 343 sostituire: "il trasporto fuori del comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/3/1955 n. 354).

RITENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto:

VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio;

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione di Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/1965, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n. 228 del 3/1/1964, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
F/to Ballero Salis

IL PRESIDENTE  
F/to Loretto

IL SEGRETARIO  
F/to L. Denti

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/1965 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 del 4/2/1965.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
f.to Denti

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Prot. n. 1169 Div. AA.GG.

Cagliari 13 marzo 1965

Allegati: 4

On.le ASSESSORATO ALL'IGIENE E SANITA'

S E D E

e p.c. Alla Sezione di Controllo Enti Locali di

S A S S A R I

Al Sig. Sindaco del Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz.  
C.P. n. 228 del 3.10.1954 -  
Approvazione Regolamento Igiene  
e Sanità - Deliberaz. G.M. n. 68  
del 28.1.1965 - Modifiche al Rego-  
lamento di Igiene.-

Per gli adempimenti di cui all'art. 14 della L.R. 31  
gennaio 1956, n. 36, si trasmettono le deliberazioni indicate in  
oggetto con allegato Regolamento.

L'ASSESSORE

- A. Atzeni -

15 gennaio 1965

Prot. n.60 Div.II

AL COMUNE di  
ALGHERO

OGGETTO: Delib. n.228 del 3.10.1964 - Approvazione Regolamento di Igiene e Sanità.

Si comunica che la Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta dell'11 c.m. ha preso atto della deliberazione in oggetto, con l'intesa che vengano apportate le modificazioni di cui al parere del Consiglio Provinciale di Sanità che di seguito si riporta:

""""Nell'art.28, primo comma, dovrebbe aggiungersi dopo T.U. delle Leggi Sanitarie "e successive modificazioni".

- L'ultimo comma dovrebbe essere così modificato:

" Sono fatte salve le competenze disciplinate dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298".

- All'art.57 aggiungere un secondo comma così concepito:

"Durante le operazioni di carico e scarico delle carni, gli operai addetti dovranno indossare vestaglie o tute da tenersi sempre pulite".

- All'art.322, terzo comma, il periodo di osservazione prescritto per l'animale morsicatore deve essere ridotto da 15 a 10 giorni.

Il sesto comma dovrebbe essere così modificato:

"Il cane morsicato da un cane rimasto ignoto o sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto vigilanza sanitaria".

" All'Art.343 - "Il trasporto fuori del Comune di cadaveri..... è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10.6.1955 n.854)". """".

Si resta pertanto in attesa del provvedimento di modifica che, unitamente alla deliberazione in oggetto dovrà essere inoltrato al competente Assessorato Regionale per la prescritta omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Ledà

Copia conforme all'originale. ,,  
Alghero, li 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato agli Enti Locali

Cagliari, 31 marzo 1965

Prot. n. 1597 Div. AA.GG.

Allegati: 2.-

Alla Sezione di Controllo Enti Locali

S A S S A R I

Al Comune di

A L G H E R O

OGGETTO: Comune di Alghero - Deliberaz. C.P. n. 228 del 3/10/1964  
e deliberaz. G.M. 68 del 28/1/1965 - Regolamento di Igiene.-

Si restituisce il Regolamento di cui in oggetto,  
con allegata copia della nota n. 1416 in data 22/3/1965, con  
la quale l'Assessorato all'Igiene e Sanità dichiara di omologare  
il suddetto Regolamento.

p. L'ASSESSORE  
- A. Atzeni -

E/to ill.1c

IL SINDACO

RENDE NOTO

che a decorrere da oggi e per 15 gg. consecutivi è in pubblicazione  
presso l'Albo Pretorio di questo Comune il Regolamento di Igiene e  
Sanità approvato dall'Assessorato Igiene e Sanità con nota n. 1416  
del 22/3/1965.

Alghero, 12/6/1965

IL SINDACO

redere ann. n. 1. 1965  
n. 68 del 29.10.1965



1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025

# CITTA' DI ALGHERO

## VERBALE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

L'anno millenovecentosessanta quattro

addi tre del mese di ottobre

in Alghero e nella Casa Comunale:

Il Commissario Straordinario vice Prefetto Dr. Giovanni Cossu Rocca con l'assistenza del Segretario Sig. Lazzaro Denti:

Visto il decreto di nomina del Presidente della Repubblica in data 25 - 7 - 1964:

VISTO lo schema del nuovo Regolamento di Igiene allestito a cura di questo Ufficio e con la collaborazione del locale Ufficiale Sanitario;

CONSIDERATO che quello tuttora vigente risulta adottato in data 4.10.1930 e si rende urgente e indispensabile perciò aggiornarlo con le disposizioni in vigore e adeguarlo alle effettive esigenze attuali;

RITENUTO che il presente provvedimento è richiesto in modo particolare dal costante progresso cittadino, centro turistico di notevole importanza nazionale ed internazionale;

VISTO il T.U. Leggi Sanitarie;

VISTA la legge comunale e prov. e il relativo regolamento; Con i poteri del Consiglio;

### D E L I B E R A

Approvare - in sostituzione di quello vigente - l'unito Regolamento d'Igiene composto di n.365 articoli e dell'allegata tabella A.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO COMUNALE

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
(Vice Prefetto Dr. G. Cossu Rocca)

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Uff.Reg.di Controllo - Sez.di Sassari - il 5.10.64 e che trovasi in corso di pubblicazione per cc.1 il 4.10.64.

IL SEGRETARIO COMUNALE

Del. N. 228  
li 3 - 10 - 1964

### OGGETTO

Approvazione nuovo  
Regolamento d'Igiene.

REFERTO DI PUBBLICAZIONE

N° 447

PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO

il 4.10.1964

giorno festivo.

IL MESSO

f.10

V. IL SEGRETARIO

f.10

sospetto di rabbia può, su richiesta del possessore, anziché essere abbattuto, essere tenuto in sequestro per un periodo di 6 mesi sotto sorveglianza sanitaria."

- Art.343: sostituire: "il trasporto fuori del Comune di cadaveri è autorizzato dal Sindaco (D.P.R. 10/6/55 n° 854).

RITENUTO necessario e urgente provvedere a quanto richiesto;  
VISTA la legge comunale e provinciale e il relativo regolamento;  
Con i poteri del Consiglio,

D E L I B E R A

Accettare le modifiche richieste dalla Sezione Controllo di Sassari in seduta dell'11/1/65, al Regolamento di Igiene e Sanità, adottato con deliberazione n° 228 del 3/10/64, modifiche specificate nella parte motivata della presente.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ANZIANO  
*Boninu*

IL PRESIDENTE  
*[Signature]*

IL SEGRETARIO  
*[Signature]*

Certifico che la presente deliberazione è stata inviata in copia all'Ufficio Regionale di Controllo - Sezione di Sassari - il 5/2/65 e che trovasi in corso di pubblicazione per giorni 15 dal 4/2/65.

IL SEGRETARIO COMUNALE

*[Signature]*

ASSESSORATO ENTI LOCALI  
Sezione di Controllo

Prot.3064 Sez.II - Preso atto in seduta del 12.2.1965.

IL PRESIDENTE  
F/to Mannazzu



# CITTA' DI ALGHÈRO

## VERBALE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

N. 68

28 - 1 - 1965

OGGETTO

Delib. n° 228 del 31  
Approvazione regolamento  
d'Igiene e Sanità -  
Modifiche.

L'anno millenovecentosessantacinque, addì ventotto  
del mese di gennaio in questo Comune, nella solita sala  
delle adunanze.

Si è riunita la Giunta Municipale nelle persone dei Signori:

- 1) Dr. Martino Loretto ..... Sindaco ..... Presidente
- 2) Dr. Antonello Peru ..... ass. effettivo
- 3) Ins. Antonio Ballero Salis ..... " " "
- 4) Dr. Raffaele Fonnesu ..... " " "
- 5) Prof. Domenico Macciotta ..... " " "
- 6) Sig. Giovanni Chessa ..... ass. supplente
- 7) " Sergio Lampis ..... " " "

con l'assistenza del Segretario Comunale Sig. Lazzaro Denti

### LA GIUNTA

VISTA nota n° 60/2 in data 15/1/65 della Sezione  
Controllo E.L. di Sassari con la quale si conferma  
l'avvenuta presa d'atto della deliberazione in og-  
getto con l'intesa però che vengano apportate le  
seguenti modifiche di cui al parere espresso dal  
Consiglio Prov. di Sanità;

- Art. 28: primo comma - aggiungere dopo: T.U. Leggi  
Sanitarie: "e successive modificazioni";  
ultimo comma così modificato: "sono fatte  
salve le competenze disciplinate dal Re-  
golamento sulla vigilanza sanitaria delle  
carni, approvato con R.D. 20/12/28 n° 3298"
- Art. 57: aggiungere seguente secondo comma: "Durante  
le operazioni di carico e scarico delle  
carni, gli operai addetti dovranno indos-  
sare vestaglie o tute da tenersi sempre  
pulite."
- Art. 322: terzo comma, ridurre da 15 a 10 gg. il  
periodo di osservazione prescritto per  
l'animale morsicato;  
sesto comma così modificato: "il cane  
morsicato da un cane rimasto ignoto o

REFERITO DI PUBBLICAZIONE

56

PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO

dal 4/2/65

per gg. 15

IL MESSO

IL SEGRETARIO

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSOTATO AGLI ENTI LOCALI  
SEZIONE DI CONTROLLO  
S A S S A R I

13 febbraio 1965

Prot. n.3064/II

OGGETTO: Delib.G.M.68 del 28.1.65 - Regolamento di Igiene  
e Sanità - Modifiche.

Al Sig. SINDACO  
di

A L G H E R O

La Sezione del Comitato di Controllo, nella seduta del  
12.2.1965, con provvedimento di pari numero della presente,  
ha preso atto della deliberazione in oggetto.

Si è peraltro rilevato che, per evidente errore ma-  
teriale, la correzione dell'art.343 è stata riportata come  
aggiunta anzichè come "sostituzione"?

Si attende copia del Regolamento approvato con la  
delib.n.228 del 3.10.1964, che dovrà essere trasmesso al  
competente Assessorato Regionale per l'omologazione.

IL PRESIDENTE  
F/to Mannazzu

Copia conforme all'originale.  
Alghera, 24 febbraio 1965

IL SEGRETARIO COMUNALE