

COMUNE DI

PROVINCIA DI

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE E SANITÀ

(Artt. 218, 344 e 345 del Testo Unico leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265)

A cura del Dott. Giuseppe GIANI
Dirigente amministrativo del Ministero della Sanità



CASA EDITRICE
F. APOLLONIO & C.
BRESCIA 1975



CASA EDITRICE I. C. A.
1975

NOTA:

Testo Unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265

Art. 218: I regolamenti locali d'igiene e sanità stabiliscono le norme per la salubrità dell'aggregato urbano e rurale e delle abitazioni, secondo le istruzioni di massima emanate dal Ministro per l'Interno (ora Sanità).

I detti regolamenti debbono contenere le norme dirette ad assicurare che nelle abitazioni:

- a) non vi sia difetto di aria e di luce;
- b) lo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti avvenga in modo da non inquinare il sottosuolo;
- c) le latrine, gli acquai e gli scaricatori siano costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni dannose o infiltrazioni;
- d) l'acqua potabile nei pozzi, in altri serbatoi e nelle condutture sia garantita da inquinamento.

OMISSIS

Art. 344: I regolamenti locali d'igiene e sanità contengono le disposizioni richieste dalla topografia del Comune e dalle altre condizioni locali, per:

- 1) l'assistenza medica;
- 2) la vigilanza sanitaria;
- 3) l'igiene del suolo e degli abitati;
- 4) la purezza dell'acqua potabile;
- 5) la salubrità e la genuinità degli alimenti e delle bevande;
- 6) le misure contro la diffusione delle malattie infettive;
- 7) la polizia mortuaria e, in generale, l'esecuzione delle disposizioni contenute nel presente Testo Unico, dirette ad evitare e rimuovere ogni causa di insalubrità.

I contravventori alle prescrizioni dei regolamenti locali d'igiene, quando non si applichino pene stabilite nel presente Testo Unico o in altre leggi, sono puniti con l'ammenda fino a lire 40.000.

Per le contravvenzioni si applicano le disposizioni contenute nel Testo Unico della legge comunale e provinciale concernenti la conciliazione amministrativa.

Art. 345: I regolamenti locali di igiene e sanità e gli altri regolamenti su materia sanitaria demandate ai Comuni sono deliberati dal Consiglio comunale, approvati dalla G.P.A. (ora dal Comitato regionale di controllo), previo parere del Consiglio provinciale di sanità.

OMISSIS

Il prefetto (ora = il Presidente della Giunta Regionale o l'Assessore Regionale alla sanità) trasmette copia dei regolamenti al Ministro per la sanità che può annullarli, in tutto o in parte, quando siano contrari alle leggi o ai regolamenti generali, udito il parere del Consiglio superiore di sanità e del Consiglio di Stato.

OMISSIS

AVVERTENZE

1) Il presente schema di norme riguarda uno dei regolamenti locali fondamentali: quello generale di igiene e profilassi, che va dal servizio dell'Ufficio di igiene e dell'Ufficiale sanitario all'igiene del suolo e dell'abitato, dalla medicina scolastica all'igiene degli alimenti e delle bevande, ecc.

Si rammenta che altri importanti regolamenti di competenza comunale concernono le seguenti materie:

Polizia veterinaria: art. 346 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, numero 1265; Assistenza sanitaria gratuita medica ed ostetrica: art. 66 del predetto T.U. delle LL.SS., modificato dall'art. 2 della legge 15 febbraio 1963, n. 151; Servizi di N.U.: artt. 9 e 14 della legge 20 marzo 1941, n. 366, con le modificazioni dell'art. 31 del D.P.R. 19 agosto 1954, n. 968; Polizia Mortuaria: R.D. 21 dicembre 1942, n. 1880.

La legge 14 febbraio 1963 n. 161, modificata dalla legge 23 dicembre 1970, n. 1142, prevede un apposito regolamento anche per la disciplina igienica delle attività dei barbieri, parrucchieri e affini.

Tali regolamenti debbono essere deliberati distintamente; nulla vieta, ovviamente, che l'amministrazione comunale li raccolga poi in un unico «testo» per comodità di consultazione.

2) Poiché col D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 4 l'organizzazione sanitaria del Paese è stata modificata col passaggio alle Regioni a statuto ordinario di Uffici e di funzioni attinenti all'igiene ed alla sanità (alcune materie sono state trasferite, altre delegate), occorre che i Comuni tengano presenti, nella formulazione dei loro regolamenti locali d'igiene, oltre alle norme dello Stato richiamate spesso nel presente schema, anche le disposizioni che man mano emanano le Regioni stesse per la parte di competenza e per «attualità» di contenuto dei regolamenti in questione.

3) Per evitare, poi, divari e contrasti, talvolta gravi, tra il regolamento edilizio e il regolamento locale d'igiene e sanità (specie per la parte riguardante le costruzioni), è bene che i Comuni armonizzino il primo (nell'ambito, s'intende,

della legislazione in vigore) con le norme del secondo, essendo evidente che la disciplina emanata a tutela della pubblica salute deve essere posta a base di altre disposizioni che concernono aspetti indubbiamente di notevolissimo rilievo quali quelli attinenti dall'urbanistica e all'estetica ma certo meno importanti rispetto a norme dettate in difesa della salute della comunità.

4) È appena il caso di far presente, infine, che quando entrerà in vigore il Servizio Sanitario Nazionale (e quindi, le Unità Sanitarie Locali) l'organizzazione dei servizi sanitari del Comune (es. servizio dell'Ufficiale sanitario, assistenza medica ed ostetrica ecc.) subirà delle modifiche. Occorrerà, pertanto, apportare, man mano che tale nuova organizzazione verrà istituita, quelle variazioni che si renderanno necessarie al presente schema di regolamento da parte dei comuni stessi nel settore in questione. Per quanto riguarda gli altri settori, ferma restando la ragionevole eventuale emanazione di norme legislative particolari, la materia così come disciplinata nel presente schema regolamentare dovrebbe sostanzialmente restar valida per diversi anni ancora.

(G. Giani)

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE E SANITÀ

TITOLO I

ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI D'IGIENE E SANITÀ

CAPO I

Suddivisione dei servizi

Art. 1

(Servizi sanitari vari)

I servizi sanitari del Comune concernono i seguenti settori: servizi generali d'igiene e profilassi (= vigilanza sanitaria), assistenza sanitaria gratuita medico-chirurgica ed ostetrica, servizi di polizia veterinaria, servizi di nettezza urbana e servizi di polizia mortuaria.

Art. 2

(Materia del presente regolamento)

Col presente regolamento il Comune disciplina i servizi generali d'igiene e profilassi, mentre per gli altri servizi settoriali provvede con disciplina a parte, come per legge.

4) che si sia opportunamente provveduto allo smaltimento delle acque luride, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;

5) che le latrine, gli acquai e gli scaricatori siano stati costruiti e collocati in modo da evitare esalazioni dannose e infiltrazioni;

6) che l'acqua potabile, nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture, sia garantita da inquinamenti;

7) che non esistano riscontrabili cause di insalubrità.

Art. 36

(Diniego permesso abitabilità)

Chiunque contravviene alle disposizioni del precedente articolo è passibile di ammenda secondo le disposizioni vigenti, oltre alla chiusura della casa.

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità di cui al precedente art. 34 l'interessato può ricorrere all'autorità sanitaria provinciale (ora medico provinciale).

Art. 37 (1)

(Requisiti dei locali di abitazione)

Per ogni abitante di un alloggio deve essere assicurata una superficie non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, e a mq. 10, per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14 se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.

L'abitazione monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, e non inferiore a mq. 38 se per due persone. Gli ambienti debbono essere asciutti e le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

Ove le condizioni climatiche lo richiedano, gli alloggi debbono essere dotati di impianti di riscaldamento con temperatura di progetto dell'aria interna compresa tra i 18° C e i 20° C.

I locali d'abitazione, eccettuati quelli destinati ai servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani-scala e ripostigli debbono fruire di illuminazione naturale diretta da finestre apribili, in modo da assicurare, oltre alla necessaria ventilazione, un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2%.

(1) Gli artt. 37 - 38 e 40 sono stati modificati secondo le nuove norme contenute nel decreto ministeriale 5 luglio 1975 (in G.U. n. 190 del 18-7-1975) recante variazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienici principali dei locali di abitazione.

La superficie finestrata apribile non dovrà essere, comunque, inferiore a 1/8 della superficie del pavimento. Sia le pareti che i pavimenti debbono essere opportunamente isolati da ogni umidità del suolo.

Art. 38

(Spessore dei muri)

I muri perimetrali debbono avere uno spessore, a seconda del materiale impiegato o del sistema di costruzione, che protegga efficacemente i locali dalle variazioni atmosferiche esterne e dai rumori. All'uopo debbono essere osservate le prescrizioni e gli standards consigliati dal Ministero dei Lavori Pubblici o da altri qualificati e competenti organi pubblici.

Art. 39

(Isolamento dall'umidità)

I muri ed i pavimenti dovranno essere isolati dall'umidità proveniente dal terreno interponendo sopra le murature di fondazione o di cantina uno strato di materiale impermeabilizzante o di altro dispositivo idoneo, ed eseguendo, per i fabbricati non provvisti di cantina, un vespaio dell'altezza minima di cm. 40. I pavimenti dei locali a piano terreno debbono essere sopraelevati di almeno 20 cm. sul livello del terreno esterno, convenientemente drenato e ventilato.

I muri addossati ad elevazioni del suolo o terrapieni dovranno essere completamente separati da adatta intercapedine di almeno cm. 60 di larghezza.

Art. 40 ⁽¹⁾

(Altezza locali d'abitazione)

L'altezza minima interna utile dei locali d'abitazione non deve essere inferiore a m. 2,70, riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti e i ripostigli.

(1) Nei comuni siti al di sopra dei m. 1000 sul livello del mare può essere consentita, tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia edilizia, una riduzione dell'altezza minima dei locali abitabili a m. 2,55.

Art. 41

(Servizi degli alloggi)

Gli alloggi anche se consistenti in un solo locale, debbono essere dotati, oltre che di una cucina indipendente, anche di una latrina regolare ben areata ed illuminata dall'esterno e completa di servizi igienici (water, lavabo, bidet fisso ad acqua corrente, vasca da bagno).

Solo nelle case preesistenti ed in caso di comprovata necessità può essere tollerata, in via eccezionale, una latrina per ogni quattro alloggi di non più di otto locali complessivamente.

Per i locali destinati a dormitori per più persone (convitti, laboratori, opifici, ecc.) vi sarà una latrina regolare almeno per ogni 10 persone e, nel caso vi siano persone di sesso diverso, le latrine dovranno essere nettamente distinte per uomini e donne.

Il pavimento delle latrine deve essere ricoperto di piastrelle greificate o di ceramica liscia; le pareti: fino a m. 1,50 ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabile e lavabili.

Art. 42

(Scarico latrine)

I tubi di scarico per le latrine e le cucine devono essere di idoneo materiale impermeabile con giunti ben sigillati e perfetta tenuta, dal diametro interno di almeno cm. 10 per le latrine e cm. 6 se per cucine, collocati in opera in modo da rendere impossibile ogni permeazione nei muri. Detti tubi devono essere prolungati fino al tetto per la necessaria ventilazione con diametri minimi di cm. 6. Le condutture di fognature domestiche devono essere separate all'imbocco con le tubazioni stradali, con sifone e chiusura idraulica.

Ove manchino regolari condotte di smaltimento fognario, lo scarico delle fognature domestiche deve avvenire in apposita fossa settica, autorizzata dall'Ufficiale sanitario e frequentemente svuotata, pulita e disinfettata.

Art. 43

(Cucine)

Tutte le cucine debbono essere dotate di acqua potabile e dell'apposita vasca-lavandino munita di scarico. Debbono avere un fornello completo di cappa di aspirazione o di aspiratore o di altro sistema idoneo. Ogni canna di camino dovrà servire per un solo focolare, camino, stufa, calorifero o cucina e sarà costruita con tubi di terra cotta o condotta murale impermeabile ed in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Dovrà, altresì, essere prolungata fin fuori dal tetto e completata da fumaiolo solidamente assicurato al tetto stesso.

Ogni fumaiolo dovrà essere costruito con ogni accorgimento tecnico atto ad evitare disturbi provocati dalla fuoriuscita di fumo o scorie.

Art. 44

(Vani delle scale)

I vani delle scale devono essere sufficientemente illuminati ed areati direttamente dall'esterno ed avere pareti lisce e lavabili.

I pavimenti di tutti i locali di abitazione, degli androni, dei pianerottoli delle scale, devono essere costituiti da piastrelle impermeabili e lavabili o da marmo o da parquet o da pavimentazioni similari. La copertura con materiale sintetico deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario.

Non è consentita in alcun modo la pavimentazione con materiale poroso.

Art. 45

(Portinerie)

Gli ambienti adibiti a portineria sono considerati come abitazione e quindi devono corrispondere a tutte le prescrizioni del presente regolamento. Comunque l'alloggio del portiere, ove esiste, deve essere composto di almeno due camere utili, oltre cucina e gabinetto con servizi igienici. La superficie complessiva dell'appartamento non deve essere inferiore ai mq. 60.

Art. 46

(Tetti)

Le coperture degli edifici, sia a tetto che a terrazzo, devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di condotte di gronda in metallo o altro idoneo materiale, sufficientemente ampie in modo da poter ricevere e far defluire le acque pluviali in tubi di scarico.

Nelle condotte di gronda, come nei tubi di scarico, è vietato immettere acque luride di qualunque provenienza.

Tali condotte non debbono in alcun modo essere causa di antiigienicità del suolo.

Gli scarichi di gronda dovranno essere in numero sufficiente e preferibilmente in ferro o ghisa negli ultimi 3 metri, per il corso dei quali saranno incastrati nel muro esterno dell'edificio quando questo sia prospiciente a strade o piazze pubbliche.

Art. 47

(Pozzi neri)

I pozzi neri, ove esistano, e i serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzi degli acquai, degli orinatoi), devono corrispondere alle seguenti condizioni:

1) distare dall'edificio almeno metri uno ed essere indipendenti dai muri perimetrali del fabbricato; fra il muro della casa e la parete del pozzo nero deve essere interposto uno strato di argilla o di calcestruzzo;

2) distare almeno metri 50 da qualunque pozzo o cisterna di acque, ubicata a monte e non a valle;

3) essere costruiti a completa tenuta, quindi avere il fondo e le pareti dello spessore di almeno 50 centimetri, costruiti in muratura e con malta idraulica e in calcestruzzo cementizio, rivestiti da intonaco cementizio a forte tenore di cemento;

4) essere di piccole dimensioni, ad angoli arrotondati e fondo concavo e con apertura superiore munita di chiusino o di altro mezzo che si opponga alla benché minima esalazione;

5) essere muniti di canna di ventilazione sporgente oltre il tetto della casa.

Lo svuotamento dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne delle urine e dei lavatoi, ecc.) dovrà essere fatto con sistemi idonei ed inodori, con disinfezioni prima e dopo. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere effettuato dopo le ore 7 antimeridiane.

La vuotatura dei pozzi neri, delle fogne, ecc. e le riparazioni ai medesimi, dovranno essere eseguite con tutte le precauzioni che saranno indicate dall'Ufficiale sanitario, per prevenire la asfissia degli operai ed altre nocive conseguenze.

Art. 48

(Intercapedine tra fabbricati e terrapieni)

Per le case esistenti si dovrà eliminare il diretto addossamento dei terrapieni ai muri, costruendo una intercapedine per tutta l'altezza della parete da isolare, e della larghezza di almeno 60 cm. Le abitazioni aventi il piano terreno sprovvisto di pavimento, dovranno essere pavimentate costruendo un vespaio a camera d'aria (muretti e tavelloni) dell'altezza di almeno 30 cm. convenientemente drenato e ventilato e sopraelevando il piano del pavimento di 10 cm. rispetto al terreno circostante.

Art. 49

(Fabbricati in cattivo stato d'uso)

I proprietari delle case in cattivo stato d'uso sono obbligati a provvedere a quelle riparazioni la cui mancanza possa riuscire di pericolo alla salute ed alla incolumità delle persone.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche e ordinarne lo sgombero.

Art. 50

(Abitazioni insalubri)

Ferma restando l'osservanza dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, circa l'autorizzazione di abitabilità, e degli artt. 89 e 91 del regolamento san. gen. 3 febbraio 1901, n. 45, si dovranno considerare come insalubri anche le abitazioni nelle quali a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, si riscontrino:

- 1) notevole umidità del pavimento e delle pareti;
- 2) mancanza di adatta pavimentazione;
- 3) assenza di intavellatura, impalcatura e soffitto, che proteggano dalle intemperie l'abitazione;
- 4) mancanza di canna di emissione del fumo del focolare;
- 5) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- 6) mancanza d'acqua potabile;
- 7) mancanza di servizi igienici.

Il Sindaco, esistendo qualcuna delle deficienze di cui sopra, sentito l'Ufficiale sanitario, ordinerà i necessari provvedimenti di risanamento e, per l'esecuzione di essi, assegnerà un congruo termine, in rapporto alla quantità ed alla qualità dei lavori.

Art. 51

(*Ospedali, convitti, alberghi, ecc.*)

Le collettività di persone (=convitti, ospizi, conventi, ecc.) debbono disporre di separati e adatti locali per i servizi igienici (latrine, bagni, ecc.), per l'infermeria e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere quotidianamente pulite e, frequentemente disinfettate.

Le sale cinematografiche ed i teatri debbono avere ampiezza sufficiente, in modo da assicurare almeno 7 metri cubi d'aria a persona e debbono essere dotati di impianti di ventilazione che consentano un ricambio dell'aria dell'ambiente non inferiore a tre volte per ora.

Se esistono soltanto tali minime condizioni dovrà essere prescritto l'assoluto divieto di fumare.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè, al pari di tutte le costruzioni per collettività di persone, debbono essere forniti di un adeguato numero di latrine ed orinatoî per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. La latrina deve avere un lavandino all'interno, il pavimento ricoperto di piastrelle greificate o similari ovvero ceramica liscia e impermeabile.

Anche le pareti dovranno essere ricoperte di piastrelle, o ceramica liscia, lavabili fino a m. 1,50 di altezza.

Latrine ed orinatoî debbono essere tenuti costantemente in perfetto stato di manutenzione e di pulizia da parte dei responsabili dell'esercizio e non devono emanare esalazioni o odori molesti.

Gli orinatoî devono essere collocati in antilatrina o locali appartati con pavimento greificato e pareti piastrellate fino a m. 1,50. Tali orinatoî devono essere adeguatamente aereati e forniti di fuoriuscita d'acqua di scarico.

Ogni esercizio pubblico o aperto al pubblico deve essere dotato di almeno una latrina aerea direttamente dall'esterno.

Art. 52

(*Autorizzazione sanitaria per gli alberghi*)

Oltre all'autorizzazione prescritta dalla legge sulla pubblica sicurezza, per la apertura di alberghi, pensioni e locande, occorrerà, ai fini igienico-sanitari, anche l'autorizzazione dell'Ufficiale sanitario¹ e l'osservanza delle norme di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102 con le modifiche disposte dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437. Per ottenere detta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno all'Ufficiale sanitario e al Sindaco il progetto sia delle nuove costruzioni, che delle trasformazioni di locali ad uso di albergo.

Avverso il rifiuto di autorizzazione da parte dell'Ufficiale sanitario è esperibile gravame all'Autorità sanitaria provinciale competente (= ora Medico provinciale).

La decisione di tale Autorità è provvedimento definitivo.

Chi esercita l'industria alberghiera senza la prescritta autorizzazione è punito, ai sensi dell'art. 451, comma 2, del Codice penale.

¹ In tal senso si è espresso il Consiglio di Stato con parere n. 34 della Commissione speciale in data 8 novembre 1973.

L'Ufficiale sanitario è tenuto ad effettuare frequenti controlli igienico sanitari in alberghi, pensioni e locande, con particolari sopralluoghi almeno 2 volte all'anno. In caso di accertate gravi carenze igieniche e in presenza di persistente violazione delle norme previste in materia dal presente regolamento e da ogni altra disposizione legislativa o regolamentare in vigore, potrà ordinare la chiusura di alberghi, pensioni e locande per una durata da 3 a 10 giorni, salvo ogni altro provvedimento del caso.

Art. 53

(*Stalle nei centri abitati*)

È consentita la tenuta di stalle a distanza non minore di 20 metri dall'abitato. Esse debbono essere sufficientemente ampie, opportunamente ventilate ed illuminate e avere una cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame grosso, e la metà per il bestiame minuto. Debbono essere fornite di luce elettrica e acqua potabile.

Al pavimento dovrà essere data adeguata pendenza e il fondo dovrà essere lastricato con materiale impermeabile e munito di adatti scoli per il deflusso delle urine e delle acque luride, in apposito pozzetto e nel letamaio mediante condotti concavi ed impermeabili.

I pozzetti debbono avere le stesse caratteristiche richieste per i pozzi neri.

Le pareti debbono essere imbiancate frequentemente a calce.

Le rastrelliere, le mangiatoie e gli abbeveratoi debbono essere costruiti in modo da potersi facilmente pulire e, in caso di bisogno, completamente disinfettati.

Alle finestre dovranno essere fissate reticelle di protezione contro le mosche.

Art. 54

(*Concimaie*)

Il letame delle stalle dovrà essere raccolto in apposite concimaie. Per le case rurali la concimaia dovrà distare almeno 30 metri dall'uscita dell'abitazione e dai depositi o condutture di acque, qualora le stalle abbiano una capacità non superiore a 20 capi grossi di bestiame. Per un numero maggiore di bestiame occorrerà apposita autorizzazione per la determinazione di maggiore distanza a cura dell'Ufficiale sanitario, il quale stabilirà ogni altra necessaria misura igienica da osservare.

Art. 55

(*Porcili, pollai, ecc.*)

Porcili, pollai, conigliere, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno 20 metri. Dovranno essere conformi alle norme igieniche fissate dall'Ufficiale sanitario che provvederà per la necessaria preventiva autorizzazione.

Nessun allevamento a carattere industriale di animali (compresi i porcili, i pollai e le conigliere) potrà essere autorizzato nei centri abitati.

Art. 56

(Stallaggi scoperti o coperti)

I luoghi pubblici, scoperti o coperti, per il ricovero o la sosta del bestiame debbono essere autorizzati dal Sindaco, sentito il Veterinario comunale e l'Ufficiale sanitario per le rispettive competenze, e dovranno essere costantemente puliti.

Non è consentito custodire un maggior numero di bestie di quello che sarà determinato dal Sindaco, tenuto conto che ogni bestia deve avere a sua disposizione una cubatura che sarà disposta con provvedimento dell'Autorità sanitaria provinciale competente (= ora Medico provinciale), la quale indicherà anche le caratteristiche delle relative concimaie.

Art. 57

(Irrorazione letamai)

Ogni stalla deve avere una adatta concimaia per il deposito del letame.

Stalle, concimaie, porcili, pollai, conigliere, debbono essere tenute in perfetto stato di pulizia e dovranno essere periodicamente disinfettate, nonché irrorati con moschicidi.

Art. 58

(Stabilimenti industriali, officine, allevamenti, ecc.)

Per l'apertura di stabilimenti industriali, opifici, officine, laboratori, lavanderie, autorimesse pubbliche, depositi, ecc. ovvero allevamenti di animali domestici, anche se da cortile, o per lo svolgimento di attività, di qualsiasi genere, sottoposte a vigilanza igienico-sanitaria, occorre il nulla osta dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, secondo le competenze, ovvero di entrambi quando si tratta di coincidenza delle due competenze.

Tale nulla osta occorre anche nel caso di trasferimento dell'azienda da un titolare ad un altro.

Qualora in sede di ispezioni per l'apertura di esercizi sottoposti a vigilanza sanitaria, si riscontrassero deficienze igieniche riguardanti i locali e le attrezzature, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale sanitario o del Veterinario comunale, inviterà il titolare a provvedere per le necessarie opere secondo le norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato.

A lavori ultimati, il titolare dovrà richiedere per iscritto il controllo dei lavori eseguiti e, soltanto se questi saranno rispondenti alle prescrizioni in precedenza stabilite dal Sindaco, sarà confermato il nulla osta.

CAPO III

Tutela igienica nelle scuole

Art. 59

(Requisiti delle scuole)

Gli edifici scolastici e tutti i locali adibiti a scuole pubbliche o private d'ogni ordine e grado (comprese, pertanto le scuole «materne») debbono avere i requisiti di ampiezza, posizione, altezza e luce di cui alla normativa stabilita dal D.P.R. 1° dicembre 1956, n. 1688, e debbono, altresì, essere conformi alle disposizioni contenute nel presente regolamento riguardanti in generale l'igiene del suolo e dell'abitato.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Ufficiale sanitario, coadiuvato dal medico scolastico ove esiste, deve accertarsi del soddisfacente stato d'uso e di conservazione dei locali tutti con particolare riguardo ai servizi idrici (= efficienza delle condotte e potabilità dell'acqua) e ai servizi igienici, prescrivendo, ove occorrono, idonee misure per l'eliminazione di eventuali inconvenienti. Provvederà, in ogni caso, a presentare al Sindaco e all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) e all'Assessorato regionale per la sanità una dettagliata relazione sugli accertamenti effettuati.

Durante l'anno scolastico spetta, invece, al medico scolastico² (e, ove questi manchi, allo stesso ufficiale sanitario) curare frequenti controlli igienico-sanitari nei locali e sugli alunni.

Alla fine dell'anno scolastico il medico scolastico (e, ove questi manchi, l'Ufficiale sanitario) presenterà una relazione riepilogativa e conclusiva alle Autorità di cui al secondo comma del presente articolo e formulerà, ove occorrono, proposte per miglioramenti o modifiche da apportare per una maggior tutela delle condizioni igienico-sanitarie interessanti la scuola.

Art. 60

(Ispezioni sanitarie nelle scuole)

Durante le ispezioni dei locali scolastici il medico scolastico o l'Ufficiale sanitario dovranno accertarsi soprattutto della potabilità dell'acqua, della buona manutenzione, del soddisfacente stato igienico dei locali stessi (= anche in relazione all'umidità e, d'inverno, agli impianti di riscaldamento), dei corridoi, ecc., nonché dei gabinetti, adottando, ove necessario, gli opportuni provvedimenti ai fini della rimozione d'ogni causa d'insalubrità o di infezioni.

Di tali provvedimenti dovranno dare tempestivo avviso al Sindaco, al Provveditore agli Studi ed all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) nonché all'Assessorato regionale per la sanità).

² Cfr. D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 (artt. 9-16) e D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, concernenti i servizi di igiene e medicina scolastica.

Art. 61

(Medico scolastico)

Il medico scolastico o il medico condotto incaricato (ovvero, in mancanza, l'Ufficiale sanitario) hanno l'obbligo di controllare, almeno una volta al mese, nelle scuole di ogni ordine e grado, lo stato di salute degli alunni e l'eventuale presenza di malattie infettive o diffuse (cfr. R.D. 9 ottobre 1921, n. 1981), disponendo, ove occorra, l'esclusione degli allievi che ne fossero affetti e prescrivendo ogni necessaria misura sanitaria cautelativa.

Gli allontanati dalla scuola dovranno, per essere riammessi alle lezioni, presentare un certificato del medico scolastico (o di un medico dell'Ufficio d'igiene, ove esiste, ovvero dell'Ufficiale sanitario) dal quale risulti la completa guarigione dell'interessato e l'avvenuto decorso del periodo di contagiosità. Anche gli alunni che convivono con persone affette da malattie trasmissibili dovranno essere allontanati dalla scuola fino a guarigione avvenuta degli infermi conviventi.

Dopo 5 giorni di assenza dalla scuola, determinata anche da malattie non contagiose, occorre un certificato di nulla osta di uno dei sanitari sopraindicati con l'indicazione dell'infermità sofferta.

Tanto vale anche in caso di assenza per malattia infettiva di insegnanti o di altro personale della scuola.

Art. 62

(Ispezioni nelle scuole durante infezioni)

Le ispezioni del medico scolastico (o, in mancanza di questi dell'Ufficiale sanitario) dovranno essere più frequenti nelle scuole, se nell'ambito del Comune vi è insorgenza di malattie infettive, e dovranno essere impartite, dal predetto personale sanitario, le adatte istruzioni di profilassi al fine di evitare la diffusione delle malattie stesse, con tempestivo avviso all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) e all'Assessorato regionale alla sanità.

Art. 63

(Chiusura scuole per infezioni)

In caso dell'estendersi di malattie infettive o, quando vi siano fondati motivi di pericolo circa contagi infettivi, le scuole dovranno essere chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale sanitario per il periodo ritenuto strettamente necessario per arrestare l'epidemia. La chiusura dovrà effettuarsi almeno per il periodo di incubazione della malattia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità sanitaria provinciale (= ora Medico provinciale) all'Assessorato regionale alla sanità ed al Provveditore agli studi.

Prima di riammettervi gli allievi, si procederà ad un'accurata disinfezione generale delle aule, banchi compresi, dei servizi igienici e di tutti gli attrezzi scolastici.

Art. 64

(Vaccinazione scolari)

Non potranno essere ammessi alle scuole gli alunni che non dimostreranno, con certificato dell'Ufficiale sanitario, di aver subito le vaccinazioni obbligatorie antivaiolosa, antidifterica e antitetanica nonché quella antipoliome-

litica o altre vaccinazioni disposte dall'Autorità competente, a termini di legge. Nella stagione primaverile saranno rivaccinati contro il vaiolo gli scolari che, avendo superato l'ottavo anno di età, non fossero ancora stati rivaccinati.

Art. 65

(Educazione fisica)

Il medico scolastico (o, in mancanza, l'Ufficiale sanitario) suggerirà all'insegnante di regolare gli esercizi di educazione fisica in modo che agli alunni sia evitato il pericolo di lesioni e di malattie dovute al raffreddamento del corpo sudato.

Art. 66

(Pulizia scuole)

Le aule scolastiche dovranno essere spazzate e spolverate ogni giorno dal bidello o da altro inserviente comunale, in orario in cui gli ambienti sono liberi dagli alunni o con congruo anticipo rispetto all'entrata di questi in classe. Dopo le predette operazioni di pulizia, e sempre prima dell'inizio delle lezioni, dovrà essere provveduto, a cura del predetto personale, all'apertura di finestre o balconi delle aule per almeno 10 minuti.

Art. 67

(Latrine delle scuole)

Le latrine annesse alle scuole devono essere in numero adeguato alle aule per ogni piano, divise per sesso ed essere quotidianamente disinfettate. Le scuole devono essere dotate di acque salubri sia per la pulizia che per l'uso potabile degli scolari.

Le antilatrine e le latrine devono avere pavimento ricoperto di adatte piastrelle impermeabili e pareti fino a m. 1,50 di altezza, di analoghe piastrelle impermeabili e lavabili.

Nell'interno di ogni latrina, accanto al vaso, deve essere collocato un lavandino ad acqua corrente. Nella antilatrina devono essere collocati lavabi in numero adeguato.

CAPO IV

Medicina scolastica

Art. 68

(Visite sanitarie agli scolari)

Per assicurare la piena tutela igienico-sanitaria prevista dal precedente CAPO III, dovrà essere organizzato un servizio di medicina scolastica che si occupi non soltanto della profilassi delle malattie infettive, ma anche dello

sviluppo biologico dello scolaro; ciò in conformità alle norme del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 e del regolamento di esecuzione di cui al D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518.

Art. 69

(Istituzione posto di medico scolastico)

Ove non sia possibile istituire autonomamente in organico il posto di medico scolastico, per difficoltà economiche o per altri validi motivi, il Comune dovrà istituire il posto stesso in forma consorziale unitamente a comuni contermini. Nel caso che l'istituzione del posto non sarà realizzabile neanche in forma consorziale, il Comune affiderà temporaneamente l'incarico di medico scolastico al medico condotto. Soltanto eccezionalmente e motivatamente l'incarico potrà essere conferito temporaneamente ad un medico libero professionista, possibilmente specializzato in igiene.

CAPO V

Igiene negli edifici adibiti al Culto

Art. 70

(Pulizia nei luoghi di Culto)

Nei luoghi di culto, di qualsiasi religione, debbono essere attuate ed osservate le norme generali di igiene di cui al presente regolamento.

CAPO VI

Abitazioni rurali

Art. 71

(Igiene nelle case rurali)

Per le case rurali le condizioni di abitabilità debbono rispettare le disposizioni igienico-sanitarie stabilite, in linea di massima dalla competente Autorità provinciale (= ora Medico provinciale), sentito il Consiglio provinciale di sanità, con riguardo allo stato di fatto esistente, ed alla situazione topografica, climatica ed agricola, come prescritta dall'art. 219 del T.U.L.L.S.S. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 72

(Alloggi temporanei per lavoratori agricoli)

Ai proprietari di terreni coltivati mediante l'opera, anche temporanea, di persone non aventi abitazione stabile nel Comune o nei Comuni dove i terreni stessi sono posti, è fatto obbligo di fornire, ai lavoratori in questione, ricoveri rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie, tenuto conto delle condizioni e della natura della località. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatti eseguire accertamenti dall'Ufficiale sanitario, ne riferisce all'Assessorato regionale alla sanità per le opportune richieste da avanzare all'Ufficio del Genio Civile ai fini della perizia dei lavori occorrenti. A perizia eseguita questa sarà trasmessa al Sindaco che la comunica al proprietario, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari.

Se vi è ritardo o mancata esecuzione dei lavori predetti, il Sindaco provvede d'ufficio per i lavori stessi nei modi e nei termini stabiliti nel T.U. della Legge comunale e provinciale approvato con R.D. 3-3-1934, n. 383, con spese a carico del responsabile del ritardo o dell'omissione.

Art. 73

(Abitazioni per addetti a lavori a carico di enti pubblici)

Nei contratti concernenti lavori a carico dello Stato, delle Province, dei Comuni o di altri enti pubblici che contengono clausole circa l'obbligo di assicurare l'abitazione al personale adibito ai lavori stessi, il responsabile dell'impresa è tenuto a provvedere che nell'abitazione medesima, sia essa in locali provvisori o permanenti, vengano osservate tutte le norme di igiene disposte dalla autorità competente su conforme parere dell'Ufficiale sanitario circa la cubatura, la ventilazione, l'illuminazione, la fornitura di acqua potabile, lo smaltimento dei rifiuti e per quant'altro è necessario a tutelare la salute delle persone che occupano l'alloggio.

Art. 74

(Casi di non obbligatorietà dell'alloggio notturno)

Ai proprietari di terreni coltivati mediante l'opera, anche se temporanea, di operai non aventi stabile abitazione nel Comune o nei Comuni dove i terreni stessi sono ubicati non incombe l'obbligo di fornire tali operai di ricovero notturno, se costoro dimorano stabilmente in altri Comuni vicini ove possono agevolmente recarsi, a lavoro compiuto.

CAPO VII

Tutela igienico-sanitaria del lavoro

Art. 75

(Igiene del lavoro)

In materia di igiene dei locali e delle condizioni ambientali generali di lavoro vengono qui richiamate le norme di cui al D.P.R. n. 303 del 19 marzo 1956, nonché ogni altra disposizione vigente per la tutela della salute dei

lavoratori e, in particolare, il D.M. 28-7-1958 (= in G.U. n. 189 del 6 agosto 1958), il D.M. 12-3-1959 (= in G.U. n. 74 del 26-3-1959) e la legge n. 245 del 5 marzo 1963.

Art. 76

(Lavoro di donne e ragazzi)

L'ammissione delle donne e dei ragazzi, per i lavori faticosi, pericolosi o insalubri, per lo spostamento o il trasporto di oggetti pesanti, per il lavoro notturno, ecc. è soggetto ai limiti imposti dalle vigenti disposizioni normative in materia e, in particolare: dalla legge n. 977 del 17 ottobre 1967, dal D.P.R. n. 36 del 4 gennaio 1971 e dal D.M. 5-7-1973 (= in G.U. n. 192 del 26-7-1973).

Art. 77

(Lavoratrici madri)

Per le donne in istato di gravidanza o puerperio si fa richiamo alle facilitazioni di astensione e limitazione nel lavoro specificatamente previste nella legge n. 1204 del 30 dicembre 1971.

Art. 78

*(Parere dell'Ufficiale sanitario per lavorazioni industriali o artigianali.
Industrie insalubri)*

Non è consentita l'attivazione di industrie, manifatture e, comunque, di opifici, anche se solo a carattere artigianale, a qualunque livello, senza l'autorizzazione scritta del Sindaco che, previa domanda dell'interessato, potrà rilasciarla solo dopo il parere favorevole dell'Ufficiale sanitario e con l'indicazione condizionata dell'obbligo, a carico dell'interessato, di osservare gli accorgimenti igienici ritenuti necessari dall'Ufficiale sanitario stesso in sede di parere.

Ove si tratti di industrie o opifici insalubri o pericolosi debbono essere osservate anche le norme di cui agli artt. 216 e 217 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, nonché ogni altra disposizione legislativa o regolamentare successiva in materia.

Art. 79

(Emissione esalazioni e vapori)

In caso di costruzione ampliamento o adattamento di un edificio, o anche di un solo locale, per l'attivazione di lavorazioni cui debbono presumibilmente essere addetti più di tre operai, occorre che il responsabile ne faccia comunicazione all'Ispettorato del lavoro, a mezzo raccomandata od in altro modo equipollente. Tale comunicazione deve contenere una descrizione dell'oggetto delle lavorazioni, delle principali modalità delle stesse e delle caratteristiche dei locali e degli impianti e deve essere corredata da disegni di massima, in quanto occorrono. Fermo restando l'obbligo dell'osservanza delle disposizioni di cui all'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19 marzo 1956, l'installazione di impianti industriali e artigiani che comportino emissione all'esterno

di vapori, gas o altre esalazioni, ovvero di rifiuti solidi o liquidi è soggetta all'obbligo da parte del responsabile di preventiva denuncia al Sindaco che, sentito l'Ufficiale sanitario, disporrà le prescrizioni necessarie per prevenire o impedire ogni danno o pericolo alla salute pubblica, tenendo presente quanto disposto nell'art. 75 di questo regolamento.

In caso di inadempimento, il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, provvederà d'ufficio, a spese del responsabile, a termini di legge.

Art. 80

(Divieto impianto fabbriche nei centri urbani)

In zone dei centri urbani che saranno determinate dal Consiglio comunale è vietata la fabbricazione o la manipolazione di concimi chimici o di altre sostanze che possono essere dannosi o molesti alla salute pubblica; ne è solo permesso il deposito in adatti recipienti chiusi.

Di regola la fabbricazione o la manipolazione dei suddetti prodotti deve essere effettuata in luoghi isolati, possibilmente in campagna e, comunque, distanti da agglomerati abitati.

Per la fabbricazione o il deposito di detersivi sintetici biodegradabili debbono essere osservate le norme di cui alla legge 3 marzo 1971, n. 125 ed al regolamento di esecuzione approvato con D.R.P. 12 gennaio 1974, numero 238.

Art. 81

(Industrie tessili)

Per le industrie o lavorazioni tessili, anche artigianali (comprese le filande) sono vietati il deposito in loco o la dispersione di cascami o materiali putrescibili nonché gli ammassi di crisalidi.

I bigatti e gli scarti vari dovranno essere trasportati, tra le ore 22 e le 6, in adatti luoghi di scarico lontani dall'abitato.

Per quanto riguarda l'attività produttiva di tali industrie o lavorazioni occorre che venga assicurato ogni necessario accorgimento tecnico al fine di evitare esalazioni dannose o moleste per le persone.

Art. 82

(Scarichi di rifiuti industriali)

È vietata l'immissione in canali, torrenti, marrane, fiumi, laghi, mare, ecc. di acque e altri liquidi di rifiuto provenienti da industrie, senza preventiva adeguata depurazione e senza l'autorizzazione prescritta dalla Autorità sanitaria locale. Anche l'immissione nella rete di fognatura è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, previo accertamento dell'innocuità di tali acque nei confronti dei manufatti.

Art. 83

(Depuratori per fumo e polveri)

Ai sensi della legge 13 luglio 1966, n. 615 e del regolamento d'esecuzione approvato con D.P.R. n. 322 del 15 aprile 1971 (= per il settore industriale) è fatto divieto di immettere nell'atmosfera fumi non completa-

mente combustibili o polveri di qualsiasi genere, ed è prescritta l'adozione di idonei depuratori.

I forni di combustione devono essere adeguati alla natura dei combustibili e la combustione per usi industriali deve avvenire con metodi razionali riguardanti il locale dove è installata la caldaia, il tipo di caldaia, il camino, la quantità del combustibile e la conduzione dell'esercizio.

Art. 84

(*Rumori molesti*)

Qualsiasi attività connessa a lavorazioni industriali, ad arti, a mestieri, ecc., che è causa (per il carattere dell'attività stessa o per l'uso di macchine o strumenti) di notevole rumore o di vibrazioni moleste, deve essere sospesa dalle ore 22 alle ore 6, a meno che, per eccezionali contingenti esigenze, sia stata rilasciata dal Sindaco una apposita autorizzazione.

Indipendentemente da quanto sopra prescritto è, inoltre, vietato qualunque rumore fastidioso (= grida, schiamazzi, suoni, ecc.) sia nelle case, sia nelle vie o aree scoperte o coperte, pubbliche o private, che possa recare molestia alla quiete delle persone, dalle ore 23 alle ore 7.

CAPO VIII

Disposizioni comuni ai Capi dal II al VII

Art. 85

(*Leggi richiamate per industrie, case, ecc.*)

Per i settori disciplinati dal Capo II al Capo VII del TITOLO II valgono anche le seguenti norme:

1) - *Case d'abitazione, scuole, opifici, industrie in genere ecc.*: la legge 13 luglio 1966, n. 615 (contro l'inquinamento atmosferico) e i regolamenti di esecuzione della legge stessa: a) D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, per gli impianti termici civili; b) D.P.R. n. 322 del 15 aprile 1971, per gli impianti termici dei settori industriali; c) D.P.R. n. 323 del 23 febbraio 1971, per i veicoli a motore diesel.

2) - *Manifatture e industrie insalubri*: le prescrizioni elencate nel decreto ministeriale 12.2.1971 (= in G.U. n. 64 del 12.3.1971) emanato dal Ministero della sanità ai sensi dell'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie n. 1265 del 1934, decreto periodicamente aggiornato¹; gli artt. 101, 102 e 103 del Regolamento generale sanitario approvato con R.D. n. 45 del 3 febbraio 1901, e gli artt. 63 e 64 del testo unico di pubblica sicurezza approvato con R.D. n. 773 del 18 giugno 1931.

¹ L'aggiornamento di tale D.M. 12 febbraio 1971 è in corso di allestimento.

CAPO IX

Igiene dei servizi idrici

Art. 86

(*Acqua potabile*)

La rete idrica per uso potabile dovrà essere costruita e mantenuta in maniera da escludere ogni possibilità di infiltrazioni o di inquinamento. La utilizzazione dell'acqua è consentita solo dopo apposita analisi effettuata dal Laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

La captazione sarà eseguita dopo approvazione del progetto da parte degli organi competenti e dopo sopralluogo e parere tecnico dell'Ufficiale sanitario.

Periodicamente sarà disposto da detta Autorità sanitaria, specie durante il periodo estivo, un adatto trattamento di clorazione.

Art. 87

(*Fontane pubbliche*)

Tutte le pubbliche fontane, ovunque ubicate, dovranno essere costruite e mantenute in modo che non ne sia possibile l'inquinamento e dovranno recare, impressa e visibile, la scritta: «*per uso potabile*».

Art. 88

(*Tubazioni idriche*)

Le tubazioni idriche per uso domestico e, comunque, potabile dovranno essere allacciate, a regola d'arte, alla condotta pubblica.

Art. 89

(*Autorizzazione sanitaria per acqua potabile non di pubblico acquedotto*)

L'acqua potabile non proveniente da pubblici acquedotti può essere utilizzata solo a seguito di autorizzazione dell'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale) in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio provinciale di igiene e profilassi, a spese dell'utente, sentito anche l'Ufficiale sanitario.

Almeno una volta all'anno, quest'ultimo, dovrà eseguire opportuni controlli ai fini dell'accertamento dell'assenza di inquinamenti di sorta.

Tali controlli rientrano nelle prestazioni previste dagli artt. 42 e 43 del vigente T.U. delle leggi sanitarie con le modifiche di cui alla legge n. 309 del 20.4.1971.

Art. 90

(*Obbligo impianto acqua potabile*)

Nessuna abitazione o singolo locale potrà essere abitato, sia in proprio sia in locazione anche precaria, se non è provvisto di acqua potabile, oltre che dei necessari servizi igienici.

Art. 91

(Separazioni scarichi)

Tutte le condotte di distribuzione o di scarico dell'acqua potabile dovranno essere separate da quelle per la distribuzione e scarico dell'acqua per le latrine ed è fatto obbligo di adottare ogni necessario accorgimento tecnico atto ad evitare commistioni per eccessiva vicinanza delle condotte stesse.

Art. 92

(Pozzi d'acqua potabile)

I pozzi di acqua potabile dovranno essere costruiti in adatti luoghi, previa autorizzazione dell'Ufficiale sanitario, in modo che venga esclusa qualunque causa d'inquinamento da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione del movimento della falda liquida sotterranea.

Essi dovranno, comunque, distare almeno 30 metri dai pozzi neri o dai depositi di letame o di immondizie e dovranno captare la falda a monte di detti pozzi neri o depositi di letame o di immondizie.

Art. 93

(Requisiti dei pozzi d'acqua potabile)

La costruzione di pozzi d'acqua potabile deve essere effettuata con adatta muratura rivestita interamente di uno strato di cemento o con pareti rese altrimenti impermeabili, per impedire infiltrazioni di acque inquinate, superficiali o profonde, dal suolo circostante.

Dovrà sempre essere assicurata una appropriata chiusura della «bocca» dei pozzi stessi i quali dovranno essere muniti di apposita presa d'acqua e dovranno essere frequentemente spurgati e disinfettati in modo adeguato.

Se un pozzo viene messo in disuso o abbandonato deve essere riempito con sabbia e ghiaia e chiuso in modo che non serva mai all'immissione di materiali luridi o di altri liquidi o sostanze di rifiuto.

Art. 94

(Abbeveratoi)

Gli abbeveratoi per animali dovranno essere costruiti con materiale facilmente lavabile, con scompartimenti divisorii atti ad impedire l'abbeveramento di più animali in una stessa vasca e dovranno frequentemente essere puliti a fondo.

L'acqua di scarico dovrà essere opportunamente convogliata in appositi canali coperti e non potrà essere utilizzata per alcun uso domestico.

TITOLO III

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I

Vigilanza e autorizzazioni sanitarie

Art. 95

(Vigilanza dell'Ufficio di igiene su alimenti e bevande)

La vigilanza igienico-sanitaria nei locali di produzione e commercio di sostanze alimentari e bevande nonché di oggetti destinati a preparare e contenere alimenti o bevande deve essere svolta dall'Ufficiale sanitario, nonché dal personale tecnico dell'Ufficio di igiene cui questo è preposto (medici igienisti e vigili sanitari) nonché dai vigili urbani delegati dall'Ufficiale sanitario d'intesa col Sindaco.

Dal predetto personale potranno essere effettuate visite od ispezioni in qualunque tempo e luogo e potrà essere disposto il prelievo di campioni con le modalità indicate nel successivo art. 96, che saranno inviati per le analisi, al Laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

A integrazione della presente normativa vengono qui richiamate le disposizioni emanate al riguardo dai competenti Organi regionali, oltre le norme legislative di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441.

Art. 96

(Prelevamento campioni)

Il prelevamento dei campioni dovrà essere effettuato secondo le modalità previste dal R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal Regolamento 1° luglio 1926 n. 1361, dal T.U. Leggi Sanitarie, dalla legge 30 aprile 1962 n. 283, dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e dal regolamento 4 luglio 1967, n. 580.

Il quantitativo dei prodotti prelevati dovrà essere strettamente sufficiente all'esecuzione delle analisi e il numero dei campioni sarà possibilmente limitato a 3.

Art. 97

(Cattivo stato conservazione alimenti)

In caso di accertato pericolo di nocimento per la salute pubblica, determinato dallo stato di conservazione delle sostanze e bevande alimentari in fase di preparazione o già poste in vendita, l'Ufficiale sanitario è tenuto ad ordinare il sequestro cautelativo della merce, a disporre per le necessarie analisi presso il Laboratorio provinciale d'igiene e profilassi, previo prelevamento di campioni, e in caso di esito sfavorevole delle analisi stesse, a provvedere per la denuncia all'autorità giudiziaria ai sensi dell'art. 2, comma 2° del codice di procedura penale, ferma restando l'adozione di eventuali misure amministrative per la sospensione della lavorazione o della vendita in caso ne ravvisi la necessità per la difesa della pubblica salute.

Gli accertamenti ed i controlli igienico-sanitari debbono essere estesi anche agli impianti, alle attrezzature, ai locali ed al personale addetto in tutti gli esercizi pubblici di cui al primo capoverso dell'art. 95 del presente regolamento.

Art. 98

(Autorizzazioni sanitarie per apertura fabbriche e depositi di alimenti)

Per l'apertura, la gestione o il rilevamento di fabbriche o laboratori di produzione, di preparazione o confezionamento di sostanze alimentari o bevande, nonché per i depositi all'ingrosso delle predette sostanze l'interessato all'attività in questione, oltre ad essere tenuto all'osservanza delle norme di legge e di regolamento sul rilascio delle licenze commerciali e degli impianti industriali, deve richiedere l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le relative documentate istanze d'autorizzazione debbono essere presentate all'Ufficio del Medico provinciale, se riguardano fabbriche o laboratori per sostanze o prodotti di origine prevalentemente vegetale ovvero latte e suoi derivati, e all'Ufficio del veterinario provinciale se concernono fabbriche o laboratori per sostanze o prodotti di origine animale o prevalentemente di origine animale.

Per i depositi all'ingrosso la domanda deve essere presentata all'Ufficio sanitario.

Art. 99

(Autorizzazione sanitaria per vendita di sostanze alimentari)

Per l'esercizio di attività di vendita di sostanze alimentari o bevande, fermi restando la competenza della Commissione comunale di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426, ai fini del rilascio della licenza di commercio, e l'obbligo dell'osservanza delle disposizioni di pubblica sicurezza e delle norme contenute nella legge 14 ottobre 1974, n. 524, è richiesta la preventiva autorizzazione dell'ufficiale sanitario e, ove di competenza, del veterinario comunale.

Art. 100

(Passaggi di proprietà e subingressi)

Quanto prescritto per le attività di cui ai precedenti due articoli vale anche in caso di passaggio di proprietà, di subingressi, di trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano trasformazioni o modifiche a impianti o locali già autorizzati, salvo quanto, in particolare, previsto da leggi o regolamenti speciali nonché dal regolamento d'esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 101

(Acqua potabile e pubblici esercizi di sostanze alimentari)

Sia gli esercizi di produzione che quelli di vendita dovranno essere forniti di impianti di acqua potabile e di servizi igienici adeguati, secondo le prescrizioni, rispettivamente del Medico provinciale (o, se di competenza, del Veterinario provinciale), ovvero dell'Ufficio sanitario.

Art. 102

(Autorizzazione sanitaria per esercizi di ristoro, trattorie, bar)

Per tutti i pubblici esercizi di ristoro o di somministrazioni di alimenti e bevande, soggetti a licenza di pubblica sicurezza, quali ristoranti, trattorie, osterie, «tavole calde», rosticcerie, bar, «caffè», ecc., occorre la preventiva autorizzazione dell'Ufficio sanitario.

Tale autorizzazione deve essere chiesta con apposita istanza all'Ufficio sanitario stesso ed è soggetta a rinnovo annuale.

Art. 103

(Residui di prodotti usati in agricoltura)

Secondo quanto disposto dall'art. 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, sono soggette ad autorizzazione del Ministero della sanità le attività di produzione, lavorazione o vendita di sostanze che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la difesa delle coltivazioni o delle stesse sostanze alimentari immagazzinate. Anche per la produzione, la detenzione o la vendita di additivi chimici per sostanze alimentari o bevande, nonché di surrogati o succedanei di sostanze alimentari o bevande è richiesta l'autorizzazione del predetto Ministero, salvo che per i surrogati o succedanei disciplinati da leggi speciali.

CAPO II

Requisiti igienico sanitari

Art. 104

(Caratteristiche igieniche obbligatorie dei pubblici esercizi)

Tutti i pubblici esercizi di cui agli articoli precedenti dovranno disporre di un separato locale di deposito che dovrà essere periodicamente disinfettato e costantemente tenuto in buone condizioni igieniche.

I pavimenti dovranno essere ricoperti di piastrelle adatte o di altro materiale impermeabile e lavabile.

I banchi di esposizione o di vendita dovranno essere costruiti in materiale anch'esso lavabile e gli scaffali dovranno essere idonei a proteggere completamente le merci alimentari e utensili vari da topi, da mosche, da insetti di qualsiasi genere, da polvere e da qualunque contaminazione.

Le condotte di acqua potabile dovranno essere sempre efficienti e i gabinetti igienici dovranno essere mantenuti puliti, funzionanti e spesso disinfettati con varechina, acqua di calce o altre sostanze idonee.

I locali di abitazione, sia pure temporanea, non dovranno avere alcuna comunicazione diretta né con i locali di produzione, lavorazione o vendita né con i magazzini di deposito.

Art. 105

(Pulizia bicchieri e stoviglie)

Specie nei ristoranti, trattorie, osterie, rosticcerie, bar, ecc., la pulizia di stoviglie, posate, tazze, bicchieri, ecc. dovrà essere eseguita accuratamente mediante lavaggio, in apposita vasca, con acqua corrente e vapore prima e dopo l'uso. La vasca dovrà essere frequentemente vuotata e risciacquata a fondo.

Cibi, dolci, frutta, ecc., esposti o conservati, dovranno essere tenuti sempre al riparo da mosche, insetti vari e polvere.

Art. 106

(Divieto vendita promiscua)

Non è consentita la vendita promiscua di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi in cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano confezionate o tali da non arrecare in alcun modo contaminazione alle sostanze o prodotti alimentari.

Tutte le sostanze alimentari in vendita, sfuse o confezionate, debbono avere i requisiti previsti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e da ogni altra norma legislativa o regolamentare vigente in materia.

Art. 107

(Caratteristiche dei contenitori, della carta, ecc.)

Tutti i contenitori, di qualunque materiale, e tutti gli oggetti (compresa la carta che deve essere del tipo calandrato) che sono stabilmente o occasionalmente a contatto con sostanze alimentari, compresi i dolciumi, debbono essere rispondenti ai requisiti prescritti dal Ministero della Sanità con D.M. 21 marzo 1973 (in Suppl. ordinario della G.U. n. 104 del 20 aprile 1973), con D.M. 8 agosto 1974 (in G.U. n. 227 del 31 agosto 1974) e con D.M. 19 novembre 1974 (in G.U. n. 319 del 6 dicembre 1974).

Tali contenitori ed oggetti debbono essere custoditi convenientemente al riparo da mosche, insetti e polvere.

Art. 108

(Libretto sanitario)

Gli addetti alla produzione, lavorazione o vendita di alimenti o bevande debbono indossare, durante il lavoro, adatti camici o sopravestiti e dovranno avere a disposizione lavabi ad acqua corrente in numero sufficiente, con sapone e asciugamani. Dovranno essere forniti di libretto sanitario rilasciato dall'ufficiale sanitario il quale sottoporrà a periodiche visite mediche di controllo gli interessati disponendo, quando è necessario, adatte misure profilattiche nei modi consentiti dalla legge.

Chi contravviene alle disposizioni di cui al precedente comma è punito con l'ammenda fino a L. 50.000. Alla stessa pena è soggetto chi mantiene in servizio (per produzione, preparazione o vendita di alimenti o bevande) persone non munite di libretto sanitario ed anche chi, pur essendo affetto da malattia infettiva, continui a manipolare o vendere alimenti o bevande. Il libretto sanitario è soggetto a rinnovo annuale e le vaccinazioni obbligatorie debbono essere effettuate e ripetute secondo le indicazioni dell'ufficiale sanitario, a termini di legge.

Art. 109

(Alimenti facilmente deperibili)

Tutti i prodotti alimentari in vendita soggetti a facile deperibilità debbono essere custoditi in adatti frigoriferi e, se in esposizione, in vetrine frigorifere ritenute idonee dall'Ufficiale sanitario.

Art. 110

(Vendita ambulante alimenti)

La vendita ambulante di sostanze alimentari può essere consentita, eccetto i casi in cui è esplicitamente proibita da norme particolari, soltanto se le sostanze stesse siano completamente protette da mosche, insetti di qualsiasi genere, polvere, ecc. e i mezzi di trasporto e di vendita siano in condizioni igieniche riconosciute idonee dall'Ufficiale sanitario.

I chioschi per bibite dovranno essere forniti di acqua potabile.

Bicchieri o coppe debbono essere sempre accuratamente lavati e tenuti al riparo da ogni contaminazione.

I bicchieri «a perdere» debbono essere tenuti custoditi con particolare cura igienica per evitare che vengano in qualsiasi modo insudiciati o contaminati da mosche, polvere o da altre cause.

CAPO III

Prodotti vari (pane, pesce, frutta, funghi, uova, olio, latte, gelati, ecc.)

Art. 111

(Pane)

Sia la preparazione che la vendita del pane debbono essere effettuate con ogni idoneo accorgimento igienico e con l'osservanza delle norme di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580, modificata dalla legge 8 giugno 1971, n. 440.

Il trasporto del pane dai forni e dai panifici ai negozi di vendita e la consegna a domicilio debbono avvenire attraverso un mezzo igienicamente idoneo e con assoluta protezione del pane stesso da mosche, polvere e da qualsiasi contaminazione.

Gli addetti al trasporto nei negozi o alla consegna a domicilio debbono avere subito la visita sanitaria prevista dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Gli addetti alla preparazione debbono trovarsi in perfette condizioni di salute e, durante la lavorazione debbono indossare camici o tute bianchi, che saranno frequentemente lavati e cambiati; debbono avere sempre le mani ben pulite ed i capelli raccolti sotto apposito copricapo bianco.

Gli addetti alla vendita debbono avere, anch'essi, mani ben pulite e non possono toccare, durante la vendita del pane, oggetti, compreso il danaro, che possono recare pregiudizio alle condizioni di igiene assoluta in cui la vendita del pane deve avvenire.

Il pane deve essere tenuto in appositi scaffali al riparo da mosche, insetti vari, polvere e da qualsiasi altro veicolo di possibile contaminazione.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche per la preparazione e la vendita di brioches, torte, pizze, grissini, biscotti, dolci, ecc.

Art. 112

(*Depositi di cereali*)

Per i depositi di cereali, per la macinazione di questi, per la produzione e la vendita di sfarinati e di pasta alimentare si richiamano, in particolare, le disposizioni di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580, con le modifiche della legge 8 giugno 1971, n. 440.

Art. 113

(*Carni*)

Per la macellazione di bestiame, per la lavorazione e la vendita delle carni debbono essere osservate le norme contenute nel R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, con le modifiche di cui al D.P.R. 25 settembre 1969, n. 311, nonché quelle contenute nel R.D. 26 settembre 1930, n. 1458, modificato dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, e nel regolamento locale di polizia veterinaria.

Art. 114

(*Pesce*)

La vendita di pesce fresco, di crostacei e di molluschi deve avvenire in adatti locali forniti di banco con soglia di marmo e frigorifero.

La vendita dei molluschi, in particolare, deve avvenire con l'osservanza delle disposizioni contenute nel D.M. 14 novembre 1973 (in G.U. n. 296 del 16 novembre 1973).

Baccalà e stoccafisso debbono essere immersi in apposite adatte vasche impermeabili con acqua potabile frequentemente rinnovata.

È consentita la vendita all'aperto dei prodotti di cui al primo comma sempre che il venditore sia munito di apposita autorizzazione.

Tutti i prodotti di cui sopra debbono essere in perfetto stato di commestibilità, come del resto tutti i prodotti alimentari, e debbono essere controllati con particolare frequenza dall'ufficiale sanitario o dagli addetti all'Ufficio di igiene del Comune.

Art. 115

(*Ortaggi e frutta*)

La vendita di ortaggi e frutta deve avvenire in locali per i quali è stata ottenuta preventiva autorizzazione dell'Ufficiale sanitario, per quanto concerne l'esistenza dei richiesti requisiti igienici, e, se all'aperto, in luoghi ritenuti idonei dall'ufficiale sanitario.

Sia gli ortaggi che la frutta debbono essere privi di sostanze nocive che ne ravvivino il colore o ne prolunghino la conservazione e non possono essere «rinfrescati» se non con acqua potabile.

Art. 116

(*Funghi*)

La vendita dei funghi deve avvenire nei luoghi e nei modi stabiliti dall'Autorità comunale e può essere effettuata solo da chi è munito di apposita licenza rilasciata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Non è consentita la vendita ambulante o a domicilio.

I funghi in vendita debbono essere freschi e appartenere ad una delle specie appresso indicate e debbono essere tenuti in recipienti o scomparti separati contraddistinti da apposito cartellino. Non possono essere venduti funghi mescolati fra loro.

La vendita dei funghi secchi è vietata salvo che si tratti di porcini (= «*boleti aedules*») o di uovoli (= «*amanitae caesareae*»).

Elenco dei funghi freschi vendibili:

Uovoli (= «*amanitae caesareae*»)

Porcini (= «*boleti aedules*»)

Gallinacci (= «*cantharelli cibarii*»)

Agarici, chiodini (= «*armillariae melleae*»)

Agarici deliziosi (= «*lactarii deliciosi*»)

Spugnole deliziose (= «*morchellae deliciosae*»)

Spugnole gialle (= «*morchellae rotundae*»)

Prugnoli (= «*tricholomi georgii*»)

Manine gialle (= «*clavariae flavae*»)

Prataioli (= «*psalliotae campestris*»)

Prataioli maggiori (= «*psalliotae arvenses*»)

Piopparelli (= «*pholiotae aegeritae Tuell*»)¹

Per i funghi contenuti in confezioni o involucri vari occorre che sia indicata, oltre che la specie dei funghi, il nome e la sede della Ditta confezionatrice.

L'Ufficiale sanitario eserciterà particolare controllo sui funghi in vendita e ordinerà la distruzione dei funghi sospetti.

Art. 117

(*Uova*)

Sono considerate «uova fresche» o «da bere» le uova tenute in vendita non oltre il quarto giorno dalla loro «deposizione».

È fatto divieto di vendere uova guaste ovvero colorate o cosparse di sostanze nocive ovvero che galleggiano anche se parzialmente in una soluzione di sale da cucina al 9%, oppure che abbiano uno spazio d'aria eccedente 1/5 del volume dell'uovo.

Possono essere vendute le cosiddette «uova conservate» sempre che siano in perfetto stato di conservazione e rechino un cartello con l'indicazione di «uova conservate», «uova refrigerate», ecc.

Le uova importate dall'estero debbono essere contraddistinte con apposito marchio sul guscio oltre che con un cartello indicativo della località di provenienza.

¹ A questo elenco possono ovviamente essere aggiunte altre denominazioni, anche dialettali, di funghi locali riconosciuti commestibili dall'Ufficiale sanitario.

Art. 118
(*Olio d'oliva*)

Per olio d'oliva deve intendersi soltanto il prodotto della spremitura delle olive con esclusione di mescolanza di sostanze estranee o di olii di qualsiasi provenienza diversa dall'oliva. L'indicazione e la denominazione di olio di oliva possono essere usate solo per il prodotto di cui al comma precedente e le varie classificazioni dell'olio stesso debbono essere rispondenti alle disposizioni di cui alla legge 13 novembre 1960, n. 1407, con le modifiche di cui alla legge 5 luglio 1961, n. 578.

L'olio d'oliva contenuto in bottiglie, lattine o qualunque altro idoneo recipiente chiuso deve possedere tutti i requisiti richiesti dalla legge per la sua completa commestibilità e i contenitori debbono essere etichettati con l'indicazione del tipo d'olio contenuto e della Ditta produttrice.

Art. 119
(*Olio di semi*)

Per olii di semi debbono intendersi gli olii ricavati da semi di piante mais, girasole, ecc.) ammessi dalle vigenti norme legislative e regolamentari e, in particolare, dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35. Anche tali olii debbono essere venduti in contenitori con l'esatta indicazione del tipo d'olio e della Ditta produttrice.

La vendita di olii vegetali sfusi è ammessa soltanto se i recipienti che li contengono hanno, anch'essi, la chiara indicazione del tipo d'olio e della Ditta produttrice e se i recipienti stessi lasciano uscire il prodotto da apposito rubinetto.

È fatto divieto di detenere o vendere olii ricavati da esterificazione o per sintesi. Al riguardo si richiamano le norme di cui alla legge 23 luglio 1962, n. 104.

Nei depositi e negli stabilimenti per la lavorazione dell'olio vegetale è vietata la detenzione di glicerina.

Art. 120
(*Cioccolato e cacao*)

La fabbricazione e la vendita del cioccolato o del cacao sono soggette alle disposizioni contenute in materia dalla legge 9 aprile 1931, n. 916.

Art. 121
(*Caffè e derivati*)

La produzione e la vendita del caffè e dei suoi derivati debbono essere rispondenti alle norme in materia di cui al D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Art. 122
(*Alimenti surgelati*)

Per la produzione e la vendita di alimenti surgelati si richiamano le norme contenute nella legge 27 gennaio 1968, n. 32, il D.M. 15 giugno 1971 (in G.U. n. 178 del 16 luglio 1971) e successive modifiche.

Art. 123
(*Vino e aceto*)

Per la produzione e la vendita del vino e aceto vengono qui richiamate le disposizioni di cui al D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 con le modifiche contenute nella legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Sia per il vino che per l'aceto debbono essere indicati chiaramente la qualità del prodotto, la gradazione alcolica e la Ditta produttrice.

Art. 124
(*Latte*)

Per la produzione e la vendita del latte occorre l'autorizzazione del Sindaco, sentiti l'Ufficiale sanitario ed il veterinario comunale, ciascuno per la parte di propria competenza, sui requisiti igienici delle vaccherie, delle stalle, delle latterie, dei recipienti usati per la raccolta, la conservazione e il trasporto del prodotto, sullo stato di salute degli animali da latte e sulle condizioni fisiche degli addetti alla mungitura, al trasporto e alla vendita del latte.

Il latte deve essere genuino e privo di aggiunta di sostanze estranee. Deve essere tenuto in recipienti che ne assicurino la perfetta conservazione, muniti di chiusura ermetica atta ad impedire ogni contaminazione da mosche, insetti vari o polvere.

Si fa richiamo per la materia disciplinata dal presente articolo, al R.D. 9 maggio 1929, n. 994, alla legge 16 giugno 1938, n. 851, al D.M. 14 settembre 1963 (in G.U. n. 251 del 24 settembre 1963) e al D.M. 2 settembre 1972 (in G.U. n. 258 del 2 ottobre 1972).

Per l'importazione di latte, di creme di latte freschi o pastorizzati debbono essere osservate le norme di cui all'O.M. 14 marzo 1966 (in G.U. n. 71 del 22 marzo 1966).

Art. 125
(*Latte in polvere, formaggi, ecc.*)

Per il latte magro in polvere, il latte scremato, i formaggi e i latticini si richiamano le disposizioni di cui alla legge 29 novembre 1965, n. 1330, il D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504, il D.M. 24 maggio 1972 (in G.U. n. 184 del 17 luglio 1972).

Art. 126
(*Burro*)

Per la produzione e la vendita del burro debbono essere osservate le norme contenute nella legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e per la margarina quelle contenute nella legge 4 novembre 1951, n. 1316 e nel regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 14 gennaio 1954, n. 131, nonché nel D.M. 16 luglio 1960 (in G.U. n. 175 del 18 luglio 1960).

In particolare è fatto obbligo di preparare sia il burro che la margarina con prodotto genuino, indenne da ogni contaminazione e privo di sostanze nocive, e di porli in vendita in confezioni ben protette e sigillate con l'indicazione del contenuto e della Ditta produttrice.

Tutti i derivati del latte freschi (latticini, ecc.) debbono essere sempre protetti da mosche, insetti vari e polvere, debbono essere venduti solo se in perfetto stato di commestibilità e conservati in appositi frigoriferi o idonee vetrine refrigerate.

I derivati del latte secchi debbono, del pari, essere protetti da ogni contaminazione e debbono possedere tutti i requisiti richiesti (assenza di sostanze nocive, di muffe, ecc.) per una sicura commestibilità.

Art. 127

(Gelati)

I «gelati» di crema o di panna debbono essere ricavati da latte genuino bollito, pastorizzato o sterilizzato, da saccarosio, uova e aromi naturali, con esclusione di aggiunta di sostanze coloranti o aromatizzanti nocive.

I gelati al cioccolato debbono essere esclusivamente ricavati dal cioccolato, dal cacao, dal latte e dal saccarosio. Quelli alla frutta debbono essere privi di essenze sintetiche e sostanze coloranti nocive o, comunque, non consentite in generale per gli alimenti dalle leggi in vigore (legge 30 aprile 1962, n. 283, legge 26 febbraio 1963, n. 441) o da regolamenti e decreti ministeriali.

I gelati contenenti sostanze artificiali ammesse debbono avere una chiara indicazione sulla confezione degli ingredienti che li compongono e della Ditta produttrice.

Tutti i contenitori di gelati debbono essere rispondenti alle caratteristiche fissate nel D.M. 21 marzo 1973 (in G.U., suppl. ordin., n. 104 del 20 aprile 1973) successivamente modificato con D.M. 8 agosto 1974 (in G.U. n. 227 del 31 agosto 1974) e con D.M. 19 novembre 1974 (in G.U. n. 319 del 6 dicembre 1974).

I gelati prodotti in forma artigianale debbono essere manipolati e conservati con l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie comuni alla produzione e vendita delle sostanze alimentari, sia per quanto concerne i mezzi usati, sia per quanto riguarda gli ingredienti lavorati sia per il personale addetto. Per tale tipo di gelati deve essere esposto nel locale di vendita un cartello con l'elenco degli ingredienti usati.

I «coni» debbono essere tenuti al riparo da mosche, insetti vari, polvere e da qualsiasi altra fonte di contaminazione.

Art. 128

(Vendita ambulante gelati)

Per la vendita ambulante dei gelati occorre speciale autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario. Detta autorizzazione deve contenere in dettaglio tutte le norme cui deve attenersi il venditore sia per il mezzo di trasporto usato che per la conservazione e la distribuzione del prodotto.

Art. 129

(Carica batterica)

Sia per il latte che per i gelati la carica batterica deve essere contenuta in limiti che, in ogni caso, escludono qualsiasi nocività dei prodotti a giudizio dell'Autorità sanitaria locale (= Ufficiale sanitario) e del competente Laboratorio Provinciale d'igiene e profilassi.

Detti limiti dovranno essere uniformati alla disciplina che in materia sarà emanata dal Ministero della Sanità come previsto dall'art. 5, lettera c) della legge 30 aprile 1962, N. 283¹.

Il ghiaccio per uso commestibile, diretto o indiretto, può essere prodotto soltanto con acqua potabile.

Art. 130

(Oggetti d'uso domestico)

È vietata la vendita di oggetti d'uso domestico (suppellettili da cucina, da tavola, ecc.), e di ogni altro oggetto destinato a contenere alimenti o bevande, che siano costituiti di sostanze che, come il cloruro di vinile monomero, possono essere cedute agli alimenti o alle bevande con cui vengono a contatto.

I predetti oggetti debbono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche richieste dall'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283; dalle norme del D.M. 21 marzo 1973 (in Suppl. ord. della G.U. n. 104 del 20 aprile 1973 e dalle disposizioni contenute nel D.M. 19 novembre 1974 (in G.U. n. 319 del 6 dicembre 1974).

CAPO IV

Disposizioni comuni ai Capi precedenti

Art. 131

(Normativa richiamata per alimenti e bevande. Sanzioni)

Per tutta la materia concernente la produzione, la detenzione e la vendita di alimenti e bevande di qualsiasi genere debbono essere osservate, oltre che le disposizioni contenute o richiamate nei precedenti articoli, le norme, anche se non richiamate di volta in volta negli articoli stessi, contenute, in particolare, nella legge 30 aprile 1962, n. 283, nella legge 26 febbraio 1963, n. 441, nel regolamento generale sanitario approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 e nel T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Ogni qualvolta venga accertata dagli addetti all'Ufficio d'igiene una irregolarità igienico-sanitaria, in violazione del presente regolamento e d'ogni altra norma sanitaria in vigore sia nei locali di produzione, sia nei locali di deposito che in quelli di vendita, sia sullo stato di conservazione e di salubrità di alimenti o bevande, l'Ufficiale sanitario è tenuto a controllare personalmente l'entità dell'infrazione e a diffidare il responsabile perché venga provveduto con urgenza all'eliminazione completa degli inconvenienti rilevati. Trascorso inutilmente il termine, di volta in volta assegnato, l'Ufficiale sanitario medesimo, fatto salvo ogni altro provvedimento sanzionatorio o denuncia penale, può disporre la chiusura degli stabilimenti, dei depositi o degli esercizi di vendita (compresi i bar, le mescite e i chioschi) per un periodo da 3 a 10 giorni, a seconda della gravità dell'infrazione.

¹ La regolamentazione prevista dalla norma di cui sopra è in fase di elaborazione. Intanto, a titolo indicativo, vengono qui elencati alcuni specifici limiti microbiologici: a) per i gelati a base di latte e suoi derivati: carica batterica non superiore a 100.000 germi/ml.; stafilococchi coagulasi positiva: assenti in 0,1/ml.; salmonelle: assenti in 25/ml.; b) per i «ghiaccioli»: non oltre 5.000 germi/ml. e coliformi assenti in 5/ml.

TITOLO IV
LOTTA CONTRO LE MOSCHE ED ALTRI INSETTI NOCIVI

CAPO I

Norma generale

Art. 132

(Norme richiamate)

Si richiamano, in via generale, per la materia disciplinata in questo titolo, le disposizioni per la lotta contro le mosche contenute nella legge 29 marzo 1928, n. 858, nell'art. 263 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 (con le modifiche di cui all'art. 28 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854), nel D.C.G. 20 maggio 1928 e nelle successive ordinanze e istruzioni ministeriali.

Si richiama, altresì, ogni altra normativa in materia emessa dai competenti Organi regionali.

CAPO II

Igiene negli esercizi pubblici

Art. 133

(Protezione da mosche nei pubblici esercizi)

Negli alberghi, ristoranti, trattorie, rosticcerie, pizzerie, osterie, ecc., nonché nei bar, pasticcerie e latterie, debbono essere osservate, oltre alle norme d'igiene contenute nei precedenti titoli II e III, le seguenti particolari disposizioni:

1) Ingressi, finestre e ogni altra apertura dei locali dove si preparano o conservano cibi, dolci o bevande debbono essere protetti, con adatte tende (= per gli ingressi), reti metalliche a maglia stretta, reti di filato plastico o altro mezzo idoneo (= per finestre o altre aperture), da mosche e da insetti in genere.

Banchi, «mostre» o scaffali che contengono, per l'esposizione o la vendita, cibi, dolci o bevande debbono, a loro volta, avere adatta protezione da mosche e insetti.

2) Tutte le stoviglie (piatti, contenitori vari, bicchieri, posate, ecc.), nonché gli accessori da tavola (tovaglie, tovaglioli, stuzzicadenti ecc.) debbono, del pari, essere protetti dalle mosche e da altri insetti e debbono essere mantenuti in costante stato di assoluta pulizia.

3) Tutti i locali debbono essere sempre tenuti puliti e periodicamente disinfettati a fondo, con particolare riguardo per i gabinetti igienici.

L'Ufficiale sanitario e gli addetti ai servizi comunali d'igiene si accertano frequentemente dell'osservanza delle norme di cui sopra.

CAPO III

Igiene nei negozi di vendita di generi alimentari

Art. 134

(Difesa alimenti da mosche)

In tutti i negozi di vendita di generi alimentari all'ingrosso od al minuto, oltre alle disposizioni generali del presente regolamento locale d'igiene, si devono osservare le seguenti norme:

1) Il pane, la pasta, i dolci, i preparati di carne, la frutta, le conserve, le verdure e qualsiasi altra sostanza o preparato alimentare, devono essere opportunamente protetti contro mosche, insetti, polvere e da qualsiasi altra causa di contaminazione, con l'impiego di mezzi adatti quali le retine metalliche, campane di vetro, veli, ecc.;

2) È vietata la esposizione fuori del negozio, o sul limitare, delle sostanze di cui al punto 1);

3) Tutti i locali adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega, devono essere tenuti costantemente puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in appositi bidoni metallici o di plastica con coperchio, collocati a distanza dai predetti locali e periodicamente lavati e disinfettati.

Frequente e accurata deve essere la sorveglianza esercitata al riguardo dall'Ufficiale sanitario e degli addetti all'Ufficio comunale d'igiene.

CAPO IV

Igiene negli stabilimenti di produzione di alimenti e bevande

Art. 135

(Difesa da mosche negli stabilimenti di generi alimentari)

In tutti gli stabilimenti di produzione o lavorazione di alimenti e bevande, nonché nei locali adibiti, anche temporaneamente, al deposito e alla lavorazione delle materie prime e in quelli di raccolta delle materie in corso di lavorazione o già lavorate debbono essere adottate misure idonee contro le mosche ed altri insetti, fermo restando l'obbligo dell'osservanza delle generali norme d'igiene previste nel presente regolamento e in ogni altra disposizione sanitaria formalmente emessa.

In particolare è fatto obbligo di proteggere opportunamente da mosche e insetti le porte di accesso mediante apposite tende di filo pesante o di altra idonea materia e le finestre mediante reti a maglia stretta in metallo o in altro idoneo materiale.

Tutti i rifiuti delle lavorazioni stesse dovranno essere contenuti in appositi recipienti metallici o di adatto materiale di plastica con coperchio e saranno asportati giornalmente in luoghi stabiliti dall'Autorità sanitaria locale.

Le irrorazioni insetticide, in genere, e moschicide, in specie, dovranno essere eseguite con maggior frequenza nei mesi estivi e in modo tale da non recare pregiudizio alcuno di contaminazione o nocività alle sostanze destinate all'alimentazione.

CAPO V

Igiene negli ospedali, cliniche, case di cura ed in altre collettività in genere

Art. 136

(*Ospedali, cliniche, ecc.*)

Negli ospedali, nelle cliniche, nelle case di cura, nei pensionati per anziani o per poveri, nei collegi debbono essere osservate le norme di cui al precedente art. 133.

CAPO VI

Igiene nei mercati, nelle fiere, nei depositi di pelli, ecc.

Art. 137

(*Mercati e fiere*)

Nei pubblici mercati, nelle fiere, nei depositi di pelli, fresche o dissecate, nei mattatoi, ecc. deve essere, del pari, effettuato ogni accorgimento adatto di difesa contro le mosche e altri insetti.

CAPO VII

Igiene nelle scuderie, stalle e in altri ricoveri di animali

Art. 138

(*Scuderie e stalle*)

Nelle scuderie, nelle stalle e in tutti gli altri ricoveri di animali debbono essere sempre mantenute condizioni igieniche tali da evitare ogni contaminazione o pregiudizio per la salute pubblica e dovrà essere provveduto ad ogni adatto accorgimento (reti metalliche a maglia stretta alle finestre, irrorazioni frequenti di insetticidi, frequente pulizia generale, ecc.) per eliminare mosche ed altri insetti.

Materiale di rifiuto e letame dovranno essere asportati giornalmente, nelle primissime ore del mattino o della notte, secondo le norme previste nel regolamento locale di nettezza urbana mediante idonei mezzi coperti. Chiunque intenda aprire o gestire scuderie, stallaggi o qualsiasi locale per sosta di animali equini, bovini, ovini o suini, deve chiedere autorizzazione al Sindaco che potrà concederla, sentito l'Ufficiale sanitario e il veterinario comunale, con provvedimento che dovrà tener conto della necessità di difesa dalle mosche e da altri insetti e di tutela dell'igiene.

Art. 139

(*Sosta animali*)

In occasione di fiere, mercati o feste, chiunque intende aprire stallaggi o altri locali per sosta di animali di qualsiasi genere deve darne avviso almeno cinque giorni prima al Sindaco, il quale, sentito l'Ufficiale sanitario e il veterinario comunale ognuno per la parte di sua competenza ai fini della osservanza delle norme igieniche e dei trattamenti contro le mosche e gli altri insetti, potrà adottare il necessario provvedimento autorizzativo.

Nelle immediate adiacenze di istituti pubblici di ricovero e di cura non è consentito di tenere feste, fiere e mercati.

CAPO VIII

Igiene negli allevamenti di suini, polli e di altri animali domestici

Art. 140

(*Allevamenti di animali domestici*)

Per allevamenti, a scopo industriale o commerciale, di suini, di polli, conigli ed altri animali domestici o addomesticabili occorre speciale autorizzazione del Sindaco, col parere dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, ciascuno per la parte di sua competenza, previo accurato accertamento sull'igiene e l'idoneità dei locali e sulla distanza degli allevamenti stessi dai centri abitati.

Tale distanza, tenuto conto della natura del terreno e dell'esistenza o meno di eventuali vicini corsi d'acqua, canali d'irrigazione, strade rotabili ecc., non dovrà essere inferiore ai m. 200 dall'ultima casa del centro abitato.

Se gli allevamenti sono in campagna la distanza non deve essere inferiore a m. 100 dalla più vicina casa abitata.

Art. 141

(*Piccoli allevamenti per uso familiare*)

Piccoli allevamenti di animali di cui al precedente articolo, per uso familiare, possono essere tenuti anche nel centro abitato, sempre che vi sia autorizzazione del Sindaco, sentiti l'Ufficiale sanitario e il Veterinario comunale — ciascuno per la parte di propria competenza — autorizzazione che dovrà indicare le condizioni e i requisiti igienici da osservare, anche per quanto riguarda la lotta contro le mosche e gli altri insetti.

Art. 142

(*Revoca autorizzazioni sanitarie*)

Le autorizzazioni previste dai precedenti artt. 140 e 141 saranno revocate se gli allevamenti dovessero dar luogo ad inconvenienti igienico-sanitari, non rimediabili con adatti accorgimenti.

TITOLO V

DIFESA CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

CAPO I

Malattie infettive e diffuse

Art. 143

(Elenco malattie infettive)

Le seguenti malattie sono da considerarsi infettive e diffuse (artt. 253 e 254 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265) e, in quanto tali, sono soggette a particolari misure di profilassi e di terapia da parte dell'Ufficiale sanitario e degli altri sanitari del Comune:

1) vaiuolo, colera, peste, febbre gialla, lebbra, tifo, paratifo, enterite coleriforme, dissenteria bacillare, dissenteria amebica, amebiasi, epatite virale, alastrim, rosolia, morbillo, varicella, scarlattina, parotite epidemica, brucellosi (febbre ondulante), difterite, pertosse, reumatismo poliarticolare acuto, infezione puerperale, meningite cerebrospinale, poliomielite, encefalite letargica, influenza, psittacosi, tularemia, leishmaniosi, febbre ricorrente, spirochetosi ittero infettiva, malaria, pustola maligna, morva dell'uomo, rabbia nell'uomo e morsicature nell'uomo da animali rabidi o sospetti di esserlo, anchilostomiasi, trichinosi, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, tetano, febbre «Q.», idatidosi, nevrassiti vitali;

2) tubercolosi;

3) malattie veneree, tracoma, e qualsiasi forma di congiuntivite contagiosa;

5) vulvovaginiti infantili;

5) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

6) tigna, scabbia;

7) gozzo endemico, pellagra, scorbuto infantile, rachitismo nei bambini al di sotto dei tre anni, gastroenterite della infanzia nei bambini di età inferiore ai due anni.

Art. 144

(Denunzie obbligatorie malattie infettive)

Con appositi moduli forniti dal Comune, su indicazione dell'Ufficiale sanitario, i medici dovranno effettuare denuncia immediata, come previsto dall'art. 254 del T.U. delle Leggi sanitarie al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario (che ne informano il Medico provinciale, il quale, a sua volta, ne dà tempestiva notizia all'Assessorato regionale alla sanità e al Ministero della sanità, per ciascuna malattia infettiva e diffusa - riscontrata nell'esercizio della loro attività professionale - come appresso specificato:

Per le malattie indicate al punto 1) dell'articolo precedente: in tutti i casi accertati o sospettati.

Per la tubercolosi: in casi accertati riguardanti persone comprese nella tutela assicurativa, in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti le assi-

curazione obbligatoria contro la tubercolosi, nonché per i casi accertati riguardanti:

a) il personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;

b) il personale degli alberghi, locande, pensioni, trattorie, e bar;

c) il personale addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

d) le persone addette ai servizi domestici ed alla assistenza ai bambini, nonché le balie;

e) il personale degli ospedali civili e militari delle case di cura, degli ambulatori medici o dispensari sanitari, nonché di collegi, istituti per l'infanzia, asili-nido, ecc.

Deve essere, poi, fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in un altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

Per le malattie di cui al punto n. 3): nei casi accertati: in ospedali civili e militari e nelle case di cura; in istituti di assistenza medico-chirurgica od ostetrica, ambulatori, dispensari, asili-nido, ecc;

in ospizi e in istituti di ricovero in genere; negli stabilimenti industriali, nei cantieri ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;

in tutte le collettività di persone abitualmente conviventi; nel personale di alberghi, locande e pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona.

Per le malattie indicate al punto 4): nei casi accertati in qualsiasi collettività femminile.

Per le malattie di cui al punto 5): in tutti i casi accertati.

Per le malattie menzionate al punto 6): nei casi accertati riguardanti: persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti;

personale degli alberghi e delle pensioni ed in quello addetto ai pubblici esercizi per la pulizia, l'igiene e l'estetica della persona;

collettività di persone abitualmente conviventi;

personale di stabilimenti industriali e di ogni altro luogo di lavoro collettivo.

Art. 145

(Malattie veneree - Denunzia)

Per le malattie veneree (sifilide, blenorragia, ulcera venerea, linfogranulomatosi inguinale di Nicolas-Favre, oftalmoblenorrea dei neonati, sifilide da baliatico, vulvovaginiti infantili), la denuncia dei medici, che nell'esercizio della loro professione vengono a conoscenza delle malattie stesse, deve essere indirizzata direttamente all'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale) senza indicazione delle generalità dell'ammalato.

Si richiamano qui le norme di cui alla legge 25 luglio 1956, n. 837 e relativo regolamento d'esecuzione D.P.R. 27 ottobre 1962, n. 2056.

Art. 146

(Isolamento ammalati)

Le persone colpite da malattie infettive in collegi o altri istituti civili o religiosi, pubblici o privati, debbono essere subito isolati, ove possibile; ovvero, sentito l'Ufficiale sanitario, trasportati presso il più vicino adatto Ospedale o, con le dovute cautele e misure profilattiche di isolamento, se possibile, trasportati presso le proprie famiglie.

I locali di detti istituti dovranno essere accuratamente disinfettati.

Art. 147

(Conviventi con ammalati contagiosi)

Chiunque frequenta a qualsiasi titolo stabilimenti, luoghi di lavoro collettivo, scuole, collegi, istituti vari, ecc. nonché i gestori o i lavoranti di alberghi, locande, locali di produzione o vendita di generi alimentari o bevande, debbono, se conviventi con persone colpite da malattia infettiva, astenersi dalla loro attività fino a quando non saranno autorizzati a riprendere il proprio lavoro dall'Ufficiale sanitario il quale ha l'obbligo di disporre ogni necessaria misura di profilassi caso per caso.

Art. 148

(Infezione puerperale)

In caso di infezione o sospetta infezione purperale il medico condotto o il medico libero professionista nonché l'ostetrica condotta, o altra ostetrica libera esercente, hanno l'obbligo di avvertire subito l'Ufficiale sanitario per gli idonei provvedimenti igienico-sanitari da adottare.

Art. 149

(Baliatico)

Le donne affette da sifilide, blenorragia, tubercolosi o da altra malattia infettiva o diffusiva non possono esercitare l'attività di balia, attività che presuppone, comunque, apposita autorizzazione del Sindaco rilasciata dopo accurata visita medica sul soggetto interessato da parte dell'Ufficiale sanitario.

Se la balia risulta affetta da malattia infettiva successivamente al rilascio dell'autorizzazione ottenuta per esercitare il baliatico, l'autorizzazione deve essere immediatamente revocata dal Sindaco a richiesta dell'Ufficiale sanitario che provvede all'inoltro in ospedale per la cura gratuita della balia o del bambino infetto, come previsto dalla legge 25 luglio 1956, n. 837, quando non sia possibile effettuare le adatte cure presso appositi dispensari o da parte del medico condotto.

Art. 150

(Misure igienico-sanitarie per malattie infettive)

Ogni medico curante è tenuto ad indicare, per l'ammalato e per i conviventi con l'ammalato, tutte le misure igienico-sanitarie da adottare per impedire il diffondersi di malattie infettive e, ove necessario, disporrà, di con-

certo con l'Ufficiale sanitario, per l'isolamento del colpito e per la disinfezione degli effetti personali e dell'abitazione di questi.

Il medico curante ha, altresì, l'obbligo di comunicare all'Ufficiale sanitario e al Sindaco anche casi di malattie, non previste dall'art. 143 del presente regolamento, che per loro natura e frequenza d'incidenza possano, a suo giudizio, essere causa di diffusione epidemica.

Art. 151

(Malattie infettive di animali)

Per malattie infettive accertate o sospette di animali o per morti improvvise di questi (cfr. artt. 1 e 2 del regolamento di Polizia veterinaria D.P. 8 febbraio 1954, n. 320, in suppl. ord. alla G.U. n. 142 del 24 giugno 1954), i veterinari comunali e i veterinari liberi professionisti sono obbligati a presentare immediata denuncia circostanziata al Sindaco e all'Ufficiale sanitario.

Obbligo di denuncia al Sindaco, almeno verbalmente, incombe, peraltro, su chiunque venga a conoscenza di presenza di malattie infettive o di morti improvvise di animali, ciò al fine di consentire immediati e adatti interventi dell'Autorità sanitaria locale sia per impedire il diffondersi delle malattie stesse sia, soprattutto, per la difesa della salute delle persone esposte direttamente o indirettamente a eventuali contagi.

CAPO II

Vaccinazioni

Art. 152

(Vaccinazioni obbligatorie)

Sono obbligatorie le seguenti vaccinazioni:

- 1) *Antivaiolosa* (art. 266 del T.U. delle leggi sanitarie con le modifiche di cui all'art. 1 della legge 6 giugno 1939, n. 891);
- 2) *Antidifterica* (legge 6 giugno 1939, n. 891, e norme di attuazione di cui al D.C.G. 7 marzo 1940, in G.U. n. 88 del 13-4-1940);
- 3) *Antipoliomielitica* (legge 4 febbraio 1966, n. 51 e D.M. 14 gennaio 1972, n. G.U. n. 40 del 12 febbraio 1972);
- 4) *Antitetanica* (legge 20 marzo 1968, n. 419);
- 5) *Antitifica* (D.M. 2 dicembre 1926, in G.U. n. 287 del 14 dicembre 1926);
- 6) *Antitubercolare* (legge 14 dicembre 1970, n. 1088).

Art. 153

(Vaccinazione antivaiolosa ed antidifterica)

Le vaccinazioni antivaiolosa e quella antidifterica vengono, di regola, abbinate salvo che per i bambini che risultino da certificato medico di non trovarsi in buone condizioni di salute, nel qual caso le vaccinazioni vengono

dissociate e rinviate. Debbono essere praticate nel secondo anno di età del bambino, e nel semestre successivo con vaccinazione di richiamo. All'ottavo anno di età la vaccinazione deve essere ripetuta.

Art. 154

(Vaccinazione antipoliomielitica)

La vaccinazione antipoliomielitica deve essere praticata ai bambini entro il primo anno di età, in tre dosi intervallate (la prima: nel terzo mese di vita) e con una quarta dose di richiamo nel terzo anno di vita, secondo le modalità stabilite nel D.M. 14 gennaio 1972 pubblicato nella G.U. n. 40 del 12 febbraio 1972.

Art. 155

(Vaccinazione antitetanica)

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria per le categorie di persone maggiormente esposte ai rischi dell'infezione (spazzini, lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, manovali, gli sportivi affiliati al C.O.N.I., i bambini nel secondo anno di vita e tutti gli altri soggetti indicati sia nel D.P.R. 7 settembre 1965, n. 1301 sia nella legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitetanica può essere associata, in vaccino misto, con la vaccinazione antidifterica.

Art. 156

(Vaccinazione antitifica)

La vaccinazione antitifica è obbligatoria, in particolare, per le seguenti persone:

- 1) addetti ai servizi di assistenza e altri servizi in ospedali e case di cura in genere;
- 2) addetti ai servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto di malati;
- 3) addetti ai servizi di approvvigionamento idrico e alla raccolta e smercio del latte;
- 4) addetti alla lavorazione di bibite e acque gassate.

Art. 157

(Vaccinazione antitubercolare)

La vaccinazione antitubercolare è obbligatoria per alcune categorie di soggetti cutinegativi indicate nella legge 14 dicembre 1970, n. 1088.

Art. 158

(Gratuità vaccinazioni obbligatorie)

Tutte le vaccinazioni, tranne quella antitifica, la cui spesa è a carico del datore di lavoro, sono gratuite e vengono eseguite presso l'Ufficio d'igiene del Comune sotto la personale responsabilità dell'Ufficiale sanitario.

Presso i predetti Uffici debbono essere tenuti aggiornati appositi registri nominativi delle vaccinazioni eseguite.

Ai fini della validità documentale di vaccinazioni eseguite da medici liberi professionisti occorre il rilascio di appositi certificati da parte dell'Ufficiale sanitario.

CAPO III

Epidemie - Provvedimenti di difesa igienico-sanitaria

Art. 159

(Epidemie)

Quando le malattie infettive assumono carattere epidemico o minacciano di diventarlo, dovrà essere adottata dal Sindaco, su richiesta e proposta dell'Ufficiale sanitario, ogni adatta misura difensiva per la salute pubblica.

Il Sindaco potrà, pertanto:

- 1) requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, far proteggere o chiudere pozzi;
- 2) provvedere per la disponibilità di locali di isolamento ai fini della cura di persone colpite da malattia contagiosa, ove non sia possibile l'isolamento a domicilio dell'ammalato o al trasporto all'ospedale più vicino. La direzione tecnica di tale servizio deve essere affidata all'Ufficiale sanitario;
- 3) disporre, sempre su proposta e a richiesta dell'Ufficiale sanitario, la chiusura di scuole con l'obbligo di darne subito notizia all'Autorità sanitaria provinciale (ora Medico provinciale), al Direttore didattico ed al Provveditore agli Studi competente;
- 4) emanare ordinanze per l'esecuzione di vaccinazioni e per quant'altro possa occorrere per combattere e circoscrivere l'epidemia;
- 5) disporre appropriata disinfezione, a spese del Comune, di acque, strade, esercizi pubblici, edifici pubblici e privati, ecc.

Tempestiva informazione di tutte le misure di cui sopra dovrà esser data dal Sindaco all'Assessore regionale alla Sanità, mentre è fatto obbligo di eseguire e fare eseguire, da parte del Sindaco stesso e dell'Ufficiale sanitario, eventuali ordinanze o direttive emanate, in occasione dell'epidemia, dal Ministro della sanità e dai competenti organi regionali.

Art. 160

(Prestazioni obbligatorie dei sanitari durante le epidemie)

In caso di epidemia tutti i sanitari, sia quelli dipendenti dal Comune sia i liberi professionisti, sono obbligati a prestare la loro opera secondo le direttive legalmente emanate dall'Autorità locale.

I trasgressori sono punibili, ai sensi degli artt. 256 e 257 del vigente T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, con l'arresto fino a 6 mesi e con l'ammenda da L. 20.000 a L. 200.000, salva l'irrogazione di altre

sanzioni amministrative disposte, a norma di legge, dall'Autorità comunale se si tratta di dipendenti del Comune, o dagli Ordini professionali se si tratta di liberi esercenti.

Art. 161

(Prestazioni obbligatorie dei cittadini in genere)

Ogni cittadino è tenuto a prestare la propria opera, rispondente alla sua condizione, arte o professione, quando ne venga legalmente richiesto dal Sindaco, in caso di necessità di prestazioni per fronteggiare un'epidemia.

I contravventori sono punibili, ai sensi dell'art. 258 del vigente T.U. delle leggi sanitarie con l'arresto fino a 3 mesi e con l'ammenda da L. 8.000 a 80.000.

Art. 162

(Sanzioni per i trasgressori)

Oltre a quanto disposto nei precedenti articoli 160 e 161 del presente regolamento, si richiama l'art. 260 del vigente T.U. delle leggi sanitarie secondo cui *chiunque* non osserva un ordine legalmente dato per impedire l'invasione o la diffusione di malattie infettive è punito con l'arresto fino a 6 mesi e con l'ammenda da L. 8.000 a L. 160.000. Tali penalità sono aumentate se il responsabile esercita una professione o arte sanitaria.

**TITOLO VI
NORME FINALI**

Art. 163

(Provvedimenti e sanzioni in leggi richiamate)

Vengono richiamate in linea generale, per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel presente regolamento le disposizioni contenute nel testo unico delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, il Regolamento generale sanitario (per la parte ancora in vigore) approvato con R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, nonché il vigente codice penale - per reati, nel settore dell'igiene e della sanità, perseguibili penalmente -, l'art. 153 della legge comunale e provinciale approvata con R.D. 4 febbraio 1915, n. 148, per i provvedimenti contingibili e urgenti del Sindaco, l'art. 2, n. 2, del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, per i provvedimenti dell'Ufficiale sanitario, il testo unico della legge comunale e provinciale approvati con R.D. 3 marzo 1934, n. 383 e la legge 3 maggio 1967, n. 317, per le sanzioni contravvenzionali, e ogni altra norma legislativa e regolamentare vigente, concernente l'igiene e la sanità, sia dello Stato che dei competenti Organi regionali.

**ELENCO DELLE INDUSTRIE INSALUBRI
(Decreto Ministero Sanità 12 febbraio 1971)**

Allegato A

INDUSTRIE DI PRIMA CLASSE

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1	<i>Abrasivi</i> : produzione di abrasivi sintetici (carburo di silicio, corindone, ecc.)	dispersione di fumi e polveri inerti.
2	<i>Accumulatori</i> : fabbricazione	gas nocivi, fumi, rumori, acque di scarico inquinate.
3	<i>Acetati di cellulosa e altri esteri da cellulosa</i> : produzione	emissione di vapori di acido acetico, anidride acetica, altri acidi e solventi.
4	<i>Acetati di oli di flemma, acetati di amile e alcoli omologhi superiori</i> : produzione	vapori tossici, pericoli d'incendio.
5	<i>Acetilene</i> : produzione da carburo	scarico di rifiuti e fanghi, cattivi odori, incendi, pericolo d'esplosione.
6	<i>Aceto</i> : produzione	odori molesti, acque di scarico.
7	<i>Acetone</i> : produzione	odori di difficile abbattimento.
8	<i>Acido acetico</i> : ottenuto con vari procedimenti, compreso quella della piroschissione del legno; produzione	emanazioni nocive e moleste.
9	<i>Acido arsenico ed arsenioso</i> : produzione	emissione di fumi di arsenico e suoi derivati.
10	<i>Acido benzoico</i> (per ossidazione del toluene): produzione	vapori di clorotoluolo, toluolo, cloro, acido, cloridrico.
11	<i>Acido bromidrico</i>	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di cloro e bromo, acque luride.
12	<i>Acido cianidrico</i>	pericolo di esplosioni, inquinamento idrico e atmosferico, acque reflue ricche di cianuri.
13	<i>Acido cloridrico</i>	emanazioni di acido cloridrico.
14	<i>Acido fluoridrico</i>	emanazioni nocive, vapori velenosi.
15	<i>Acido formico</i>	emanazione di vapori pungenti e caustici.
16	<i>Acido fosforico</i> : produzione	emanazioni nocive.
17	<i>Acidi grassi</i> : produzione - immagazzinamento ed estrazione dei grassi animali e vegetali - produzione degli oli essiccativi e del linoleum	emanazione di vapori di solfuro di carbonio, odori sgradevoli.

(1) Indicare nella circolare del Ministero della Sanità in data 23-9-1971, n. 162.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
18	<i>Acido nitrico</i>	inquinamento dell'aria per i gas di spurgo tra i quali ossidi di azoto.
19	<i>Acido ossalico</i> : produzione	vapori di ossido di carbonio e acido formico.
20	<i>Acido picrico</i>	pericoli di esplosione, produzione di vapori di fenolo e acido solforico.
21	<i>Acido pirolegnoso</i> : produzione	cattivi odori a secondo dei suoi componenti principali.
22	<i>Acido solforico</i>	vapori di acido solforico, anidride solforosa, ossidi di azoto.
23	<i>Acido solforoso</i> : produzione	emanazioni di anidride solforosa.
24	<i>Acqua regia</i> : produzione	odori molesti, pericoli d'incendio.
25	<i>Acrilati</i> : produzione	cattivi odori, acque di scarico nocive.
26	<i>Acroleina</i> : produzione	vapori tossici e molesti.
27	<i>Agglomerati di combustibili in genere</i> : preparazione	polveri, fumo, rumore, se con processo a caldo anche emanazioni nocive.
28	<i>Aggressivi chimici</i> : produzione e deposito	emanazioni nocive, pericolo di fughe.
29	<i>Agrumi, frutta, legumi</i> : deposito con trattamento mediante gas	pericoli d'esplosione per i gas impiegati nel trattamento, acque di scarico.
30	<i>Albumina di sangue</i> : produzione	cattivi odori.
31	<i>Alcoli amilici</i> : produzione	cattivi odori, vapori di cloro e acido cloridrico, fughe di cloro in determinati processi.
32	<i>Alcool etilico</i> : produzione - per fermentazione - per idrolisi dell'acido dietilfosforico e dal solfato dietilico	cattivi odori, acque di scarico.
33	<i>Aldeide acetica (acetaldeide)</i> : produzione	emanazioni nocive e moleste.
34	<i>Aldeidi</i> : produzione	pericolo d'incendi ed esplosioni, vapori irritanti.
35	<i>Allevamenti di animali</i>	cattivi odori, rumori, rifiuti solidi e liquidi.
36	<i>Allevamento di vermi da pesca</i>	processi putrefattivi, odori nauseabondi.
37	<i>Alluminio</i> : produzione elettrolitica	emanazioni nocive.
38	<i>Amianto</i> : produzione elettrolitica	polveri nocive, rumori.
39	<i>Amile acetato</i> : produzione	perdite per sfiato di acetato di amile, acido acetico, alcool amilico.
40	<i>Anidride acetica</i> : produzione	emanazioni nocive e moleste.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
41	<i>Anidride carbonica</i> : produzione - da fermentazione metanica di materie cellulosiche	fumi e vapori nocivi, cattivi odori.
42	<i>Anidride cromica e cromati</i> : produzione	dispersione di acidi, fumi, polveri di cromo e derivati.
43	<i>Anidride fosforica</i> : produzione	emanazioni nocive.
44	<i>Anidride ftalica</i> : produzione	vapori irritanti.
45	<i>Anidride solforosa</i> : produzione	emanazione di anidride solforosa.
46	<i>Amine alifatiche</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, inquinamento acque.
47	<i>Amine aromatiche</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, inquinamento acque.
48	<i>Antiparassitari: contenenti zolfo, alogeni e fosforo</i> : produzione e lavorazione	cattivi odori, acque ed emanazioni nocive.
49	<i>Antimonio</i> : produzione e metallurgia	fumi, acque di rifiuto inquinate.
50	<i>Argento</i> : produzione	fumi di argento accompagnati da fumi di arsenico, antimonio e piombo.
51	<i>Arsenico</i> : produzione	fumi di arsenico e anidride arseniosa.
52	<i>Asfalti e bitumi naturali, scisti bituminose</i> : preparazione e lavorazione	cattivi odori, fumi, rumori.
53	<i>Benzina</i> : produzione e lavorazione	emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli d'incendio ed esplosione.
54	<i>Benzolo ed omologhi</i> : produzione da cokerie	emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
55	<i>Berillio e composti</i> : produzione ed impiego	polveri, rumori, fumi, acque inquinate.
56	<i>Bozzoli</i> : lavorazione	odori molesti, acque putrescibili.
57	<i>Bromo</i> : produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
58	<i>Bromuri alcalini</i> : produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
59	<i>Budella</i> : lavorazione	odori nauseabondi, acque di rifiuto maleodoranti.
60	<i>Calcio carburo (carburo di calcio)</i> : produzione	polveri, emissione di acetilene, possibilità di esplosione, rumori.
61	<i>Calciocianamide</i> : produzione	polveri, rumori (vedi n. 60).
62	<i>Calcio nitrato</i> : produzione	emissione di vapori nitrosi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
63	<i>Calzature in gomma</i> : produzione	emanazioni nocive dei solventi, possibilità di incendi.
64	<i>Canapa</i> : lavorazione	emanazioni nauseabonde, polveri, acque rifiuto di odore nauseante.
65	<i>Cantine industriali e lavorazione delle vinacce</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto.
66	<i>Carbone animale</i> : produzione	cattivi odori.
67	<i>Carbone attivo</i> : produzione	emanazioni di acido cloridrico, ossido di zinco, acque acide.
68	<i>Carbone per elettrodi</i> : produzione	emanazioni sgradevoli e di polveri.
69	<i>Carbonio ossicloruro (fosgene)</i>	sviluppo di acido cloridrico e anidride carbonica, eventuali fughe di gas.
70	<i>Carbonio solfuro</i>	pericolo d'incendi, odori sgradevoli.
71	<i>Carbonio tetracloruro</i> : produzione	pericolo d'incendio e di esplosione, emanazioni nocive.
72	<i>Carni e pesci</i> : lavorazione e conservazione industriale	odori sgradevoli, acque rifiuto putrescibili
73	<i>Carpenterie metalliche (martellerie e carrozzerie)</i>	rumori assordanti.
74	<i>Cartiere</i> : produzione di paste cellulosiche	acque di rifiuto nocive, rumori, pericoli insiti nella conduzione dell'impianto, emanazioni nocive a seconda del metodo impiegato.
75	<i>Cascami di legno</i> : lavorazione con colle animali	cattivi odori, polveri, rumori.
76	<i>Caseifici e lavorazioni connesse</i>	odori sgradevoli, acque putrescibili.
77	<i>Catramatura cartoni, tele, ecc.</i>	cattivi odori, emanazioni nocive.
78	<i>Catrame</i> : produzione per distillazione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericolo d'incendio, acque di rifiuto nocive.
79	<i>Gomma sintetica ed altri oggetti di gomma con uso di solventi</i> : produzione	cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericoli d'incendio.
80	<i>Cavi elettrici (smalterie di)</i>	fumi, emanazioni nocive.
81	<i>Cellophane</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.
82	<i>Celluloide</i> : produzione	emanazioni moleste, pericoli di esplosione e incendio.
83	<i>Cellulosa</i> : produzione	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
84	<i>Cementi</i> : produzione	polveri, rumori.
85	<i>Centrali termoelettriche</i>	gas di combustione derivanti dal carbone e dagli oli pesanti, rumori.
86	<i>Ceramiche, terre cotte, maioliche e porcellane</i> : produzione industriale	fumi, polveri, rumori.
87	<i>Cianuri e composti del cianogeno</i>	emanazioni tossiche, pericolo di esplosione.
88	<i>Clorati di sodio e potassio</i> : produzione di cloro	emanazioni tossiche, fughe di gas, pericoli d'incendio e di esplosione.
89	<i>Cloriti</i> : produzione	pericoli d'esplosione e di emanazioni tossiche.
90	<i>Cloro</i> : produzione, impiego e deposito	emanazioni tossiche, pericolo di fughe.
91	<i>Cloro biossido</i> : produzione e impiego	emanazioni tossiche ed irritanti, pericolo di esplosione.
92	<i>Cloroformio</i> : produzione	emanazioni nocive, pericolo d'incendio.
93	<i>Cloruro di etile</i> : produzione	pericolo d'esplosione, emanazioni nocive.
94	<i>Cloruro di vinile - monomero</i> : v. 160 dell'elenco della 1 ^a classe; <i>polimero</i> : v. 182 dell'elenco della 1 ^a classe	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio e di esplosione.
95	<i>Cloruro ferrico</i> : produzione	pericoli per la presenza di cloro.
96	<i>Cloruro mercurico</i> : produzione	emanazioni nocive, acque di scarico.
97	<i>Cloruro di zolfo</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli dovuti alla presenza di cloro.
98	<i>Coke</i> : produzione	emanazioni nocive, polveri, rumori, pericolo di incendio, fumi, acque di rifiuto nocive.
99	<i>Colle e gelatine animali</i> : produzione	odori nauseabondi, pericolo d'incendio.
100	<i>Collodio</i> : produzione	emanazioni nocive, pericolo d'incendio ed esplosione.
101	<i>Concerie</i> : preparazione e depositi	pericoli d'incendio, emanazioni nocive, fughe di prodotti tossici, odori nauseabondi.
102	<i>Concianti, scorze</i> : preparazione	polveri, cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
103	<i>Concimi chimici artificiali (perfosfati, urea, nitrato di calcio)</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
104	<i>Concimi da residui animali</i> : lavorazione	cattivi odori, polveri, acque di rifiuto nocive.
105	<i>Conserve alimentari animali</i> : produzione	cattivi odori, rumori, acque di rifiuto nocive.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
106	<i>Dermoide</i> : produzione	pericolo d'incendio, cattivi odori.
107	<i>Distillazione del legno</i>	emanazioni nocive, cattivi odori, pericolo d'incendio.
108	<i>Distillazione delle ossa</i>	emanazioni nocive, cattivi odori, pericolo d'incendio.
109	<i>Ebanite</i> : produzione	emanazioni nocive di solfuro di carbonio e tetracloruro di carbonio, pericoli d'incendio.
110	<i>Esplosivi</i> : produzione e deposito	pericoli d'esplosione e incendio, emanazioni ed acque di rifiuto nocive.
111	<i>Etere solforico</i> : produzione	pericoli d'incendio e di esplosione, cattivi odori.
112	<i>Etilene ossido</i> : produzione e deposito	emanazioni nocive, pericoli d'esplosione.
113	<i>Fecoleria</i>	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
114	<i>Fenolo e clorofenoli</i> : produzione	odori sgradevoli ed acque di rifiuto nocive.
115	<i>Ferro, ghisa, acciaio</i> : produzione	fumi, polveri, rumori.
116	<i>Ferro percloruro</i> : produzione	pericoli per la presenza di cloro.
117	<i>Ferro leghe e silicio</i> : produzione	fumi e polveri.
118	<i>Fibre tessili artificiali, produzione di: nitrocellulosiche - rayon viscosa - idrocarburi fluorurati - fluoroetileniche - poliuretani</i>	a seconda del tipo: gas nitrosi e solforosi, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, fluoro, etilene, cattivi odori.
119	<i>Filande</i>	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
120	<i>Flottazione</i>	possibile inquinamento delle acque, odori sgradevoli.
121	<i>Fluoro</i> : produzione e impiego	emanazioni nocive, polveri.
122	<i>Fonderie di rottami di recupero</i>	emanazioni nocive, fumi, polveri, odori sgradevoli.
123	<i>Formaggio</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto putrescibili.
124	<i>Fosforo</i>	emanazioni nocive per presenza di ossido di carbonio e fosfina, pericolo d'incendio, odori irritanti.
125	<i>Gas illuminante</i> : produzione di gas di cokerie	polveri, fumi, emanazioni nocive, pericoli d'incendio, cattivi odori.
126	<i>Gas povero (gas misto)</i> : produzione	vapori nocivi, polveri, pericoli d'incendio.
127	<i>Gas tossici dell'elenco allegato al R.D. 9 gennaio 1927, n. 147 e modifiche successive</i> : produzione, deposito e impiego	pericoli insiti nella loro natura.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
128	<i>Gelatine</i> : produzione	odori nauseanti, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.
129	<i>Gomma</i> : vulcanizzazione con zolfo e derivati e lavorazione con isocianati e perossidi - rigenerazione	emanazioni nocive, odori molesti e nauseabondi.
130	<i>Grassi animali</i> : fusione e colatura	odori molesti e nauseabondi, acque di rifiuto nocive.
131	<i>Grafite artificiale</i> : produzione	emanazioni di anidride solforosa, fumi, catrami, nero fumo.
132	<i>Gres</i> : produzione	polveri silicee ed emanazioni nocive.
133	<i>Idrocarburi liquidi</i> : frazionamento e purificazione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.
134	<i>Idrogeno</i> : produzione per elettrolisi da soluzioni di KCl e NaCl	pericoli d'esplosioni ed incendi, emanazioni nocive di gas cloro.
135	<i>Idrossido di potassio</i> : produzione	possibili fughe di cloro, pericolo di esplosione.
136	<i>Idrossido di sodio</i> : produzione	possibili fughe di cloro, pericolo di esplosione.
137	<i>Impermeabilizzazione dei tessuti con solventi</i> : lavorazione con caucciù e gomme sintetiche	cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericoli d'incendio.
138	<i>Impianti e laboratori nucleari</i> : impianti nucleari di potenza e di ricerca per il trattamento dei combustibili nucleari, per la preparazione e fabbricazione di materie fissili e combustibili nucleari - laboratori ad alto livello di attività	radiazioni ionizzanti.
139	<i>Impianti di depurazione e trattamento dei rifiuti solidi e liquami cittadini</i>	odori molesti.
140	<i>Industrie motoristiche (prove dei motori a scoppio)</i>	rumori assordanti.
141	<i>Intermedi per coloranti</i> : produzione	emanazioni nocive, acque di rifiuto nocive.
142	<i>Iodio</i> : produzione	emanazioni nocive e odori penetranti.
143	<i>Ipocloriti</i> : produzione	emanazioni di cloro.
144	<i>Leghe metalliche contenenti piombo, cromo, arsenico, cadmio, antimonio</i>	polveri, rumori, eventuali pericoli d'incendio, inquinamento delle acque.
145	<i>Legno</i> : conservazione con resine termoindurenti - carbonizzazione	emanazione di sostanze fenoliche, formaldeide, distillato di catrame.
146	<i>Lino</i> : preparazione	odori sgradevoli e nauseabondi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
147	<i>Litargirio</i> : produzione	emanazioni nocive, polveri.
148	<i>Macelli</i>	odori sgradevoli, rumori, acque di rifiuto nocive.
149	<i>Macinazione di minerali</i>	polveri e rumori.
150	<i>Magnesio</i> : produzione e metallurgia	polveri e rumori.
151	<i>Mangimi e alimenti sintetici per bestiame</i> : preparazione industriale delle materie prime	fumi, acque di scarico nocive.
152	<i>Mercaptani</i>	odori nauseanti, possibile inquinamento dell'aria e dell'acqua.
153	<i>Mercurio fulminato</i>	pericolo d'esplosioni e incendio, emanazioni nocive.
154	<i>Mercurio e sali</i> : produzione	vapori di cloro, mercurio e cloruro di mercurio, acque nocive.
155	<i>Metalli, metallurgia dei metalli (tutti quelli non considerati come singola voce)</i> : produzione	polveri, rumori, pericoli d'incendio, inquinamento acque.
156	<i>Minerali non metallici (marmo, talco)</i> : lavorazione	polveri e rumori.
157	<i>Minerali solforati (arrostimento)</i>	emanazioni di anidride solforosa, polveri.
158	<i>Nero fumo</i> : produzione	pericoli d'incendio ed esplosione.
159	<i>Nikel</i> : produzione e metallurgia	polveri, rumori.
160	<i>Nitro, cloro, ciano e solfoderivati organici</i> : produzione	emanazioni nocive, possibile inquinamento delle acque, pericoli d'incendio ed esplosione.
161	<i>Nitrocellulosa</i> : produzione	pericoli d'incendio ed esplosione, possibile inquinamento delle acque.
162	<i>Nitroglicerina</i>	pericoli d'esplosione ed incendio, inquinamento delle acque.
163	<i>Officine metallurgiche</i> : fucine, forge, laminatoi, estrusione tubi	rumori, polveri, fumi.
164	<i>Oli animali</i>	cattivi odori, inquinamento delle acque.
165	<i>Oli essenziali</i>	dispersioni di profumi, pericoli d'incendio, inquinamento delle acque.
166	<i>Oli minerali</i>	emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli d'incendio ed esplosione.
167	<i>Ossa e sostanze cornee</i> : depositi - torrefazione	odori molesti, inquinamento delle acque, polveri.
168	<i>Pelli fresche</i> : essiccamento e deposito	odori nauseabondi, acque di rifiuto putrescibili.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
169	<i>Percloroetilene</i>	emanazioni nocive.
170	<i>Pergamena e pergamine</i> : produzione	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.
171	<i>Petrolio</i> : raffinerie	emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
172	<i>Piombo</i> : produzione	emanazioni nocive, polveri, rumori.
173	<i>Piombo</i> : produzione dei seguenti composti: arseniato di Pb - litargirio - minio - biossido di Pb - carbonato basico (bianco di piombo) - cromato di Pb	emanazioni nocive.
174	<i>Piombo tetraetile (etil fluido)</i> : produzione	emanazioni tossiche.
175	<i>Piombo tetrametile</i> : produzione	emanazioni tossiche.
176	<i>Polveri metalliche</i> : produzione	rumori, polveri, pericoli d'esplosione ed incendio.
177	<i>Pomice</i> : lavorazione	polveri rumori.
178	<i>Piume e penne</i> : lavorazione e deposito di materiale fresco	esalazioni sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
179	<i>Potassa caustica</i> : produzione	pericolo d'esplosione e fughe di cloro.
180	<i>Rame</i> : produzione (con esclusione della raffinazione elettrolitica) - metallurgia	polveri, rumori, fumi.
181	<i>Rame solfato</i> : produzione	emanazioni nocive di anidride solforosa, fumi.
182	<i>Resine sintetiche</i> : quelle non considerate come singole voci	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
183	<i>Salumi</i> : produzione con mattazione	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
184	<i>Sangue</i> : lavorazione	odori nauseabondi, acque di rifiuto.
185	<i>Sanse</i> : estrazione con solventi	emanazioni nocive, pericoli d'esplosione ed incendio.
186	<i>Sardigne</i>	cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
187	<i>Scisti</i> : distillazione (v. benzina)	emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
188	<i>Scuderie e maneggi</i>	acque di rifiuto nocive, rumori, cattivi odori.
189	<i>Seta</i> : preparazione	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
190	<i>Smalti</i> : produzione	polveri, fumi, emanazioni di solventi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
191	<i>Smaltatura dei metalli</i>	polveri, emanazioni nocive.
192	<i>Smeriglio</i>	dispersioni di fumi, polveri inerti.
193	<i>Sodio carbonato: produzione</i>	emanazioni e acque di rifiuto nocive.
194	<i>Sodio clorato e perclorato: produzione</i>	emissioni di cloro, pericoli d'incendio ed esplosione.
195	<i>Sodio idrossido: produzione</i>	emanazioni nocive di cloro, pericolo d'incendio ed esplosione.
196	<i>Sodio: produzione</i>	emanazioni nocive di cloro, pericoli d'incendio ed esplosione.
197	<i>Sodio solfuro: produzione</i>	emanazioni nocive, cattivi odori.
198	<i>Solfiti, bisolfiti, metasolfiti, iposolfiti: produzione</i>	emanazioni ed acque di rifiuto nocive, cattivi odori.
199	<i>Solfocloruro: produzione</i>	emanazioni nocive ed irritanti, pericolo d'incendio ed esplosione, cattivi odori.
200	<i>Solventi alogenati, se nell'elenco dei gas tossici: produzione e impiego</i>	eventuali fughe di prodotti tossici.
201	<i>Sommacco: produzione</i>	cattivi odori, acque inquinate.
202	<i>Spazzatura ed immondizia: deposito e trattamento</i>	odori sgradevoli e nauseanti, polveri, acque nocive.
203	<i>Stagno: produzione</i>	polveri, rumori, eventuali pericoli d'incendio e di inquinamento delle acque.
204	<i>Stazioni di disinfezione</i>	emanazioni nocive.
205	<i>Tabacchi: manifatture</i>	odori, polveri, rumori.
206	<i>Tannici, estratti e scorze concianti: produzione</i>	odori ed acque inquinate.
207	<i>Titanio ossido</i>	acque acide per acido solforico e ricche di ferro.
208	<i>Torba: lavorazione</i>	fumi, polveri.
209	<i>Trattamenti termici dei metalli (stabilimenti industriali)</i>	rumori, fumi, polveri.
210	<i>Trielina: produzione</i>	perdite accidentali di solvente.
211	<i>Zinco e derivati: produzione e arrostitimento del solfuro</i>	dispersione di gas nocivi inquinamento delle acque.
212	<i>Zolfo grezzo: lavorazione</i>	emanazioni nocive, polveri di zolfo, pericoli di incendio.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
213	<i>Zolfo: produzione da acido solfidrico</i>	emanazioni nocive di anidride solforosa e idrogeno solforato.
214	<i>Zuccherifici</i>	odori sgradevoli, acque di scarico a forte domanda di ossigeno.
215	<i>Zucchero, raffinerie</i>	rumori, odori, polveri.

INDUSTRIE DI SECONDA CLASSE

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1	<i>Abrasivi: fabbricazione di mole e manufatti - abrasivi a legante organico</i>	cattivi odori.
2	<i>Accumulatori: carica</i>	gas nocivi, acque di scarico.
3	<i>Acetati di cellulosa: manufatti</i>	vapori di acido acetico.
4	<i>Acetato di metile, etile, omologhi superiori, acetato di cicloesile: produzione</i>	emissioni di vapori, pericoli d'incendio.
5	<i>Acetilene: produzione per via petrolchimica</i>	pericoli d'incendio ed esplosione.
6	<i>Acetone: produzione per via petrolchimica</i>	cattivi odori, infiammabilità, sviluppo di anidride carbonica e idrogeno.
7	<i>Acido carbonico: produzione</i>	polveri, fumi, vapori.
8	<i>Acido citrico: produzione</i>	odori molesti, acque di scarico.
9	<i>Acidi grassi: lavorazioni non contenute nella prima classe, alla voce 17 - Esclusa l'idrogenazione, rigenerazione, lavorazione delle olive e degli oli di olive senza solvente. Per burro e formaggio v. voci specifiche.</i>	cattivi odori, acque putrescibili.
10	<i>Acido lattico: produzione</i>	odori molesti.
11	<i>Acido salicilico: produzione</i>	odori molesti di fenolo.
12	<i>Acido tartarico: produzione</i>	odori sgradevoli.
13	<i>Acqua ossigenata e persali: produzione</i>	pericolo d'esplosione.

(1) Indicate nella circolare del Ministero della Sanità in data 23-9-1971, n. 162.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
14	<i>Acquavite</i> : produzione	odori molesti.
15	<i>Alcool allilico</i> : produzione	cattivi odori, vapori nocivi.
16	<i>Alcool etilico</i> : produzione da acetilene	pericolo d'incendio ed esplosione, vapori.
17	<i>Alcool metilico</i> : produzione	inquinamento per perdite accidentali di ossido di carbonio, cattivi odori.
18	<i>Aldeide formica</i>	perdite accidentali, pericoli d'incendio ed esplosione.
19	<i>Allume</i> : produzione	emanazioni nocive.
20	<i>Alluminio</i> : trasformazione	emanazioni moleste, polveri.
21	<i>Allumina</i>	polveri, acque di rifiuto basiche.
22	<i>Alluminio solfato</i> : produzione	emanazioni nocive.
23	<i>Amido</i> : produzione	cattivi odori, acque di rifiuto putrescibili.
24	<i>Ammoniaca</i> : produzione	fughe accidentali di ammoniaca.
25	<i>Anidride carbonica</i> : produzione da calcare - sottoprodotto di fermentazione alcoolica - dal gas d'acqua - dal coke	fumi, gas nocivi, polveri.
26	<i>Antibiotici</i> : produzione	materiali putrescibili di scarto pannelli di micelio, acque dei brodi culturali contenenti piccole quantità di antibiotici (pericolo a lungo termine).
27	<i>Bario idrossido</i> : produzione	polvere, emanazioni nocive.
28	<i>Bario perossido</i> : produzione	acque inquinate, perdite di idrogeno solforato.
29	<i>Benzolo ed omologhi</i> : produzione da impianti petrolchimici	emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
30	<i>Bevande fermentate</i> : produzione	odori molesti, acque di rifiuto putrescibili.
31	<i>Bianco di Zinco</i> : produzione	fumi e polveri.
32	<i>Burro</i>	odori molesti, acque di rifiuto putrescibili.
33	<i>Cacao</i> : torrefazione	fumi ed odori molesti.
34	<i>Caffè e surrogati</i> : torrefazione industriale	fumi ed odori molesti.
35	<i>Calce, calcio ossido</i> : produzione	fumo e polveri.
36	<i>Calderai</i>	rumori assordanti.
37	<i>Calzature in cuoio</i> : produzione	rumori, odori ed esalazioni moleste, vapori dei collanti.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
38	<i>Candeggio</i>	gas nocivi, acque inquinate.
39	<i>Candele di cera, stearina, paraffina</i> : produzione	odori molesti.
40	<i>Cappellificio</i> : produzione	polveri, rumori, acque di rifiuto putrescibili esalazioni moleste.
41	<i>Cartoni speciali per confezione di valige ed altro</i>	odori, acque di rifiuto putrescibili.
42	<i>Cascami di legno</i> : lavorazione con resine sintetiche	cattivi odori, polveri, rumori.
43	<i>Celluloide</i> : lavorazione	emanazioni moleste, pericolo d'esplosione e di incendio.
44	<i>Cementi</i> : manufatti (ad eccezione del cemento amianto) prefabbricati, tubi	polvere, rumori.
45	<i>Ceralacca</i> : produzione	fumi, odori sgradevoli.
46	<i>Citrato di calcio</i> : produzione	acque di rifiuto nocive.
47	<i>Colcotar (rosso inglese o di Prussia o sesquiossido di ferro)</i> : produzione	polveri, emanazioni moleste.
48	<i>Coloranti, esclusi gli intermedi e tranne quando comportano lavorazioni già contemplate a parte</i> : produzione	acque di rifiuto colorate, acide e basiche.
49	<i>Concimi chimici artificiali</i> : produzione - fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, altri concimi inorganici e preparazione di concimi complessi	emanazioni nocive (acido cloridrico, fluoridrico, ecc.), polveri, cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
50	<i>Conserven alimentari vegetali</i> : produzione	odori, rumori, acque di rifiuto nocive.
51	<i>Cotone</i> : trattamenti	cattivi odori, rumori, polveri.
52	<i>Cremor di tartaro</i>	odori, acque di rifiuto nocive.
53	<i>Crini e piume</i> : trattamenti	rumori, polveri.
54	<i>Cuoio rigenerato</i> : produzione	cattivi odori.
55	<i>Decaffeinizzazione con solventi</i>	vapori nocivi, cattivi odori.
56	<i>Destrina</i> : produzione	odori molesti, acque di rifiuto.
57	<i>Deterpenazione delle essenze</i>	odori penetranti, pericolo d'incendio.
58	<i>Detersivi</i> : produzione	polveri, acque di scarico.
59	<i>Essenze, profumi</i> : produzione	cattivi odori, pericolo d'incendio per i solventi.
60	<i>Falegnamerie industriali</i>	rumori, polveri.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
61	<i>Farmaceutici</i> : produzione	emanazioni nocive, acque di scarico.
62	<i>Fecce di vino</i> : essiccazione	cattivi odori, fumi.
63	<i>Fiammiferi</i> : produzione	incidentali emanazioni nocive di composti fosforati, polveri, pericoli d'incendio.
64	<i>Fibre tessili artificiali</i> : produzione - cuproammoniacali - acetil cellulosiche - poliammidiche - poliesteri - propileniche - polietileniche e poliviniliche	sali di rame, acque di rifiuto nocive, emanazioni di ammoniaca, acetone, anidride acetica, etilene, acido clorodrico, anidride ftalica, xilolo, pericoli d'incendio.
65	<i>Filatura e tessitura delle fibre tessili</i>	polveri e rumori.
66	<i>Fonderie di 2ª fusione o rifusione</i>	emanazioni nocive.
67	<i>Friggitorie</i>	odori sgradevoli.
68	<i>Galvanoplastica</i>	emanazioni nocive (cianuri, vapori solforosi, ossidi di azoto), acque di rifiuto nocive.
69	<i>Gas illuminante</i> : produzione - da prodotti petroliferi - da metano	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio.
70	<i>Gesso</i> : produzione	dispersione di polveri, rumori.
71	<i>Glicerina</i>	acque reflue a forte domanda di ossigeno, odori sgradevoli.
72	<i>Glucosio</i>	acque di scarico putrescibili.
73	<i>Gomma</i> : altre lavorazioni non contemplate in 1ª classe	odori molesti.
74	<i>Grassi idrogenati</i> : produzione	odori sgradevoli.
75	<i>Kapok</i>	polveri.
76	<i>Idrogeno</i> : produzione: elettrolisi da soluzioni di idrossido di potassio - da vapor d'acqua su carbone - da distillazione di carbone - da metano e acqua - intermedio in altre lavorazioni: segue la loro classificazione	pericolo d'incendio ed esplosione, gas tossici.
77	<i>Impermeabilizzazione dei tessuti</i> : lavorazioni con olii, resine e cere	odori molesti, pericoli d'incendio.
78	<i>Impianti e laboratori nucleari</i> : laboratori a medio e basso livello di attività	radiazioni ionizzanti.
79	<i>Inchiostri</i> : produzione	acque di rifiuto nocive, polveri.
80	<i>Juta (filatura e tessitura)</i>	polveri, acque di rifiuto, odori.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
81	<i>Laminati plastici</i> : produzione	odori molesti.
82	<i>Lana</i> : preparazione e purificazione	fughe di acido cloridrico, odori sgradevoli.
83	<i>Lana</i> : filatura	polveri, rumori.
84	<i>Lana meccanizzata</i> : lavorazione	polveri, acque putrescibili.
85	<i>Lanolina</i> : produzione	fughe di acido cloridrico, odori sgradevoli.
86	<i>Laterizi</i> : produzione	fumi, polveri.
87	<i>Leghe metalliche con esclusione di quelle contenenti Piombo - Cromo - Arsenico - Cadmio - Antimonio</i> : produzione	polveri, rumori, eventuali pericoli d'incendio ed inquinamento acque.
88	<i>Legno</i> : ignifugazione	possibilità di inquinamento.
89	<i>Lisciva da bucato</i> : produzione	polveri, emanazioni nocive.
90	<i>Litopone</i> : produzione	presenza di idrogeno solforato, acque di rifiuto nocive.
91	<i>Lucidi per calzature</i> : produzione	odori sgradevoli, pericoli d'incendio.
92	<i>Magnesio</i> : lingottatura in sali fusi	polveri, fumi.
93	<i>Mangimi e alimenti sintetici per bestiame</i> : insilaggio	odori molesti.
94	<i>Margarina</i> : produzione	cattivi odori, acque di rifiuto.
95	<i>Materie concianti</i> : produzione industriale	polveri, acque di scarico nocive, pericolo d'incendio.
96	<i>Materie plastiche, escluse quelle considerate in altre voci</i> : produzione	odori, vapori nocivi.
97	<i>Mulini</i>	polveri, rumori.
98	<i>Naftalina</i> : produzione	odori molesti.
99	<i>Officine metallurgiche</i> : altre lavorazioni non considerate, con esclusione delle fucine, forge, laminatoi, estrusione tubi	polveri, rumori.
100	<i>Peli animali, per pennelli ed affini</i> : lavorazione, produzione e impiego	emanazioni nocive, polveri.
101	<i>Pegamoide</i> : produzione	odori nauseabondi, fughe di prodotti tossici, acque di scarico nocive, pericolo d'incendio.
102	<i>Percloroetilene</i>	perdite accidentali, vapori nocivi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
103	<i>Petrolchimica</i> : produzione per via	possibilità di inquinamento idrico ed atmosferico, pericolo d'incendio ed esplosione.
104	<i>Piombo, composti</i> : produzione di: solfato di Pb - carbonato di Pb - stearato di Pb	emanazioni nocive.
105	<i>Pittura all'acqua</i>	acque di scarico inquinate, fumi.
106	<i>Piume e penne</i> : lavorazione e deposito materiale secco	polveri.
107	<i>Resine naturali</i>	cattivi odori, pericoli d'incendio.
108	<i>Riso</i> : lavorazione	polveri, rumori.
109	<i>Salagione</i> : conservazione carni e pesci	odori sgradevoli, acque di rifiuto putrescibili.
110	<i>Salumi</i> : sola lavorazione - produzione	acque di rifiuto nocive.
111	<i>Solventi alogenati</i> : produzione e impiego di altri non compresi nell'elenco dei gas tossici	perdite accidentali.
112	<i>Specchi</i> : produzione	acque di scarico.
113	<i>Stazioni di disinfezione</i>	odori molesti.
114	<i>Stracci</i> : cernita e deposito	polveri, cattivi odori.
115	<i>Sughero</i> : lavorazione	polveri, rumori, pericoli d'incendio.
116	<i>Taffetà, cerate, tele cerate</i> : produzione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
117	<i>Tintura e candeggio di fibre</i>	acque di scarico nocive, emanazioni nocive.
118	<i>Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini</i>	odori, emanazioni nocive, pericolo d'incendio.
119	<i>Vetriere</i>	emanazioni nocive, fumi polveri.
120	<i>Zincatura per immersione in bagno fuso</i>	dispersione di polveri e fumi.
121	<i>Zinco e derivati</i> : produzione con processo elettrolitico	emanazioni nocive, inquinamento delle acque.

**NORME ESPLICATIVE ED APPLICATIVE
CONTENUTE NELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLA SANITA' -
DIVISIONE IV - IN DATA 23 SETTEMBRE 1971, n. 162**

- 1) - la indicazione della lavorazione o della sostanza, riportata sul nuovo elenco senza alcuna precisazione, si riferisce a tutte le fasi della lavorazione, mentre le voci per le quali sono riportate particolari indicazioni si intendono limitate alle sole fasi citate;
- 2) - il nuovo elenco, per quanto disposto dagli articoli 102 e seguenti del R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 e dagli articoli 216 e 217 del T.U. delle leggi sanitarie, si applica anche alle lavorazioni e industrie inserite nell'elenco successivamente alla loro installazione;
- 3) - la prescrizione di cui all'articolo 216 per le industrie di prima classe di essere « isolate nella campagna e tenute lontano dalle abitazioni », si intende rispettata quando la industria di cui trattasi è a distanza tale dalle abitazioni da non fare risentire su di esse i suoi effetti molesti;
- 4) - non è necessario indicare, ai fini dell'applicazione dell'elenco, la distinzione tra « impresa industriale » ed « attività artigianale » poichè, ogni volta che uno stabilimento raggiunge dimensioni o impiega lavorazioni tali da comportare una molestia, se non adotta particolari accorgimenti, è ovviamente considerato di prima o seconda classe qualora sia compreso nell'elenco. Ciò può per esempio, riferirsi alle voci 156 (I), 73 (I), 35 (I), 67 (II), ecc.;
- 5) - la classificazione delle industrie con più lavorazioni va fatta per ciascuna di esse e tali lavorazioni, ai fini della insalubrità, debbono seguire gli obblighi ad esse derivanti dalla loro specifica classificazione, come singola lavorazione, negli elenchi delle industrie insalubri;
- 6) - qualora in attuazione degli adempimenti di cui agli articoli 103 - 104 - 105 del regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-2-1901 si renda necessario fare prescrizioni di carattere tecnico, si dovranno prevedere termini adeguati ai tempi necessari alla loro attuazione. Per gli aspetti inerenti l'inquinamento atmosferico, le norme transitorie di cui al D.P.R. 15-4-71, n. 322 — regolamento di esecuzione della legge 13-7-66, n. 615 limitatamente al settore delle industrie — dovranno essere seguite nelle zone di controllo di cui alla legge 615 mentre potranno essere tenute presenti nei comuni non ancora classificati;
- 7) - per quanto riguarda la rumorosità si potranno tenere presenti le seguenti indicazioni di massima: il rumore dovrà essere rilevato alla cinta dello stabilimento, al suolo e ad una distanza uguale all'altezza del muro. Si danno i seguenti limiti massimi indicativi: 60 decibel B di giorno e 40 decibel A di notte; è ammessa una tolleranza di 20 decibel oltre il rumore di fondo, con un massimo di 45 decibel A di notte e 60 decibel B di giorno, quando il rumore di fondo è inferiore a questi valori.

Per quanto si riferisce ad alcuni quesiti pervenuti su specifiche voci dell'elenco, si precisa per alcune di esse quanto segue:

- 2 (II) - Accumulatori: carica - Non si ritiene possa riferirsi alle officine di elettrauto che solo saltuariamente ed in numero limitato possono avere sotto carica alcune batterie per auto;
- 34 (II) - Caffè e surrogati: torrefazione industriale - Per torrefazione industriale si intende ogni produzione che non sia effettuata per esclusivo uso e consumo dell'esercizio stesso, salvo quanto detto al punto 4);
- 49 (II) - Concimi chimici artificiali: produzione; fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, altri concimi inorganici e preparazione di concimi complessi. Sono da intendersi ivi compresi anche i concimi prodotti con residui vegetali e materiali ricavati a rifiuti solidi;
- 51 (II) - Cotone: trattamenti - Tale dizione deve intendersi comprensiva di ogni trattamento precedente la filatura, indicata a parte, e quindi include la torcitura, gasatura, ecc.;
- 68 (II) - Galvanoplastica - Tale voce è comprensiva della galvanostegia che ne rappresenta una particolare tecnica di impiego;
- 110 (II) - Salumi (sola lavorazione): produzione - Tale voce non si riferisce ai piccoli laboratori per la produzione di insaccati a freddo ed autorizzati ai sensi dell'articolo 50 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 ed annessi alle rivendite di carni fresche: è da ritenere infatti che la eventuale molestia prodotta da tali laboratori sia la stessa delle rivendite cui sono abbinati;
- 118 (II) - Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini - Oltre ai tipi di verniciatura indicati, vi possono essere comprese alcune tecniche da verniciatura o di rivestimento protettivo, decorativo ecc.;
- 169 (I) e 102 (II) - Percloroetilene - Per la prima classe deve intendersi: produzione; per la seconda: impiego.

IL MINISTRO
F.to MARIOTTI

Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale

19....., N.

IL SINDACO

Il Segretario comunale

Publicato all'albo pretorio addì 19.....

giorno ⁽¹⁾ ⁽²⁾ opposizioni.

Il Segretario comunale

Approvato dalla Sezione Provinciale del Comitato di controllo come
da comunicazione

Visto: Il Sindaco

Il Segretario Comunale

Publicato per quindici giorni consecutivi all'Albo pretorio del Co-
mune, e cioè dal 19..... al 19.....

⁽²⁾ opposizioni.

Dal Municipio, addì 19.....

Il Segretario comunale

Visto: IL SINDACO

Visto dal Ministero della Sanità a sensi dell'articolo 345 del Testo
unico delle Leggi sanitarie approvato con R. decreto 27 luglio 1934,
n. 1265, come da nota del N.

Il Segretario comunale

⁽¹⁾ Festivo o di mercato - ⁽²⁾ Con o senza.

INDICE

	pag.
NOTA	3 - 4
AVVERTENZE	5 - 6
TITOLO I - ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI D'IGIENE E SA- NITÀ	7
CAPO I: <i>Suddivisione dei servizi</i>	7
Art. 1: Servizi sanitari vari	7
Art. 2: Materia del presente regolamento	7
CAPO II: <i>Tutela preventiva della salute pubblica</i>	8
Art. 3: Autorità sanitarie del Comune	8
Art. 4: Ufficiale sanitario e suoi collaboratori	8
Art. 5: Attribuzioni dell'Ufficiale sanitario	8 - 9
Art. 6: Prestazioni nell'interesse di privati	9
Art. 7: Registri professionali	9
Art. 8: Ambulatori	9 - 10
Art. 9: Gabinetti di analisi	10
Art. 10: Stabilimenti termali	10
Art. 11: Piscine	10
Art. 12: Vendita oggetti sanitari	10
Art. 13: Sanitari condotti	10
Art. 14: Elenco poveri	11
Art. 15: Veterinario condotto	11
Art. 16: Obbligo della residenza	11
Art. 17: Registri dell'ostetrica - Assistenza al parto	11
Art. 18: Servizio farmaceutico	12
Art. 19: Orario delle farmacie	12

TITOLO II: IGIENE DELL'AMBIENTE	pag. 12
CAPO I: <i>Igiene del suolo</i>	12
Art. 20: Impaludamenti	12
Art. 21: Divieto deflusso acque	13
Art. 22: Divieto di sospendere oggetti sudici	13
Art. 23: Letame	13
Art. 24: Stalle rurali	13
Art. 25: Animali infetti morti	14
Art. 26: Divieto sbocco fogne in corsi d'acqua	14
Art. 27: Ristagno acque	14
Art. 28: Rifiuti di frutta e verdura	14
Art. 29: Divieto di insudiciare monumenti e fabbricati	15
Art. 30: Lavaggio botti, tini, ecc.	15
Art. 31: Stillicidio acque piovane	15
CAPO II: <i>Igiene dell'abitato: costruzioni (opifici, abitazioni, alberghi, stalle, ecc.)</i>	15
Art. 32: Parere sanitario per costruzione o modifica di fabbricati	15 - 16
Art. 33: Servizi igienici e requisiti vari per le costruzioni	16
Art. 34: Autorizzazione per l'abitabilità	16
Art. 35: Ispezioni sanitarie su costruzioni	16 - 17
Art. 36: Divieto permesso abitabilità	17
Art. 37: Requisiti dei locali di abitazione	17
Art. 38: Spessore dei muri	17
Art. 39: Isolamento dall'umidità	17 - 18
Art. 40: Altezza locali d'abitazione	18
Art. 41: Servizi degli alloggi	19
Art. 42: Scarico latrine	19
Art. 43: Cucine	19
Art. 44: Vani delle scale	19 - 20
Art. 45: Portinerie	20
Art. 46: Tetti	20
Art. 47: Pozzi neri	20 - 21
Art. 48: Intercapedine tra fabbricati e terrapieni	21
Art. 49: Fabbricati in cattivo stato d'uso	21
Art. 50: Abitazioni insalubri	21
Art. 51: Ospedali, convitti, alberghi, ecc.	22
Art. 52: Autorizzazione sanitaria per gli alberghi	22 - 23
Art. 53: Stalle nei centri abitati	23
Art. 54: Concimaie	23
Art. 55: Porcili, pollai, ecc.	23
Art. 56: Stallaggi scoperti o coperti	24
Art. 57: Irrorazione letamai	24
Art. 58: Stabilimenti industriali, officine, allevamenti, ecc.	24
CAPO III: <i>Tutela igienica nelle scuole</i>	25
Art. 59: Requisiti delle scuole	25
Art. 60: Ispezioni sanitarie nelle scuole	25
Art. 61: Medico scolastico	26

Art. 62: Ispezioni nelle scuole durante infezioni	pag. 26
Art. 63: Chiusura scuole per infezioni	26
Art. 64: Vaccinazione scolari	26 - 27
Art. 65: Educazione fisica	27
Art. 66: Pulizia scuole	27
Art. 67: Latrine nelle scuole	27
CAPO IV: <i>Medicina scolastica</i>	27
Art. 68: Visite sanitarie agli scolari	27 - 28
Art. 69: Istituzione posto di medico scolastico	28
CAPO V: <i>Igiene negli edifici adibiti al Culto</i>	28
Art. 70: Pulizia nei luoghi di Culto	28
CAPO VI: <i>Abitazioni rurali</i>	28
Art. 71: Igiene nelle case rurali	28
Art. 72: Alloggi temporanei per lavoratori agricoli	29
Art. 73: Abitazioni per addetti a lavori a carico di enti pubblici	29
Art. 74: Casi di non obbligatorietà dell'alloggio notturno	29
CAPO VII: <i>Tutela igienico-sanitaria del lavoro</i>	29 - 30
Art. 75: Igiene del lavoro	30
Art. 76: Lavoro di donne e ragazzi	30
Art. 77: Lavoratrici madri	30
Art. 78: Parere dell'Ufficiale sanitario per lavorazioni industriali o artigianali. Industrie insalubri	30
Art. 79: Emissione esalazioni e vapori	30 - 31
Art. 80: Divieto impianto fabbriche nei centri urbani	31
Art. 81: Industrie tessili	31
Art. 82: Scarichi di rifiuti industriali	31
Art. 83: Depuratori per fumo e polveri	31 - 32
Art. 84: Rumori molesti	32
CAPO VIII: <i>Disposizioni comuni ai Capi dal II al VII</i>	32
Art. 85: Leggi richiamate per industrie, case, ecc.	32
CAPO IX: <i>Igiene dei servizi idrici</i>	33
Art. 86: Acqua potabile	33
Art. 87: Fontane pubbliche	33
Art. 88: Tubazioni idriche	33
Art. 89: Autorizzazione sanitaria per acqua potabile non di pubblico acquedotto	33
Art. 90: Obbligo impianto acqua potabile	33
Art. 91: Separazione scarichi	34
Art. 92: Pozzi d'acqua potabile	34
Art. 93: Requisiti dei pozzi di acqua potabile	34
Art. 94: Abbeveratoi	34

	pag.
TITOLO III: IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	35
CAPO I: <i>Vigilanza e autorizzazioni sanitarie</i>	35
Art. 95: Vigilanza dell'Ufficio d'igiene su alimenti e bevande	35
Art. 96: Prelevamento campioni	35
Art. 97: Cattivo stato di conservazione alimenti	35
Art. 98: Autorizzazioni sanitarie per apertura fabbriche e depositi di alimenti	36
Art. 99: Autorizzazione sanitaria per vendita di sostanze alimentari	36
Art. 100: Passaggi di proprietà e subingressi	36
Art. 101: Acqua potabile in pubblici esercizi di sostanze alimentari	36
Art. 102: Autorizzazione sanitaria per esercizi di ristoro, trattorie e bar	37
Art. 103: Residui di prodotti usati in agricoltura	37
CAPO II: <i>Requisiti igienico sanitari</i>	37
Art. 104: Caratteristiche igieniche obbligatorie nei pubblici esercizi	37
Art. 105: Pulizia bicchieri e stoviglie	38
Art. 106: Divieto vendita promiscua	38
Art. 107: Caratteristiche dei contenitori, della carta, ecc.	38
Art. 108: Libretto sanitario	38
Art. 109: Alimenti facilmente deperibili	39
Art. 110: Vendita ambulante alimenti	39
CAPO III: <i>Prodotti vari</i> (pane, pesce, frutta, funghi, uova, olio, latte, gelati, ecc.)	39
Art. 111: Pane	39
Art. 112: Depositi di cereali	40
Art. 113: Carni	40
Art. 114: Pesce	40
Art. 115: Ortaggi e frutta	40
Art. 116: Funghi	40 - 41
Art. 117: Uova	41
Art. 118: Olio di oliva	42
Art. 119: Olio di semi	42
Art. 120: Cioccolato e cacao	42
Art. 121: Caffè e derivati	42
Art. 122: Alimenti surgelati	42
Art. 123: Vino e aceto	43
Art. 124: Latte	43
Art. 125: Latte in polvere, formaggi, ecc.	43
Art. 126: Burro	43 - 44
Art. 127: Gelati	44
Art. 128: Vendita ambulante gelati	44
Art. 129: Carica batterica	44 - 45
Art. 130: Oggetti d'uso domestico	45
CAPO IV: <i>Disposizioni comuni ai Capi precedenti</i>	45
Art. 131: Normativa richiamata per alimenti e bevande. Sanzioni	45

	pag.
TITOLO IV: LOTTA CONTRO LE MOSCHE ED ALTRI INSETTI NOCIVI	46
CAPO I: <i>Norma generale</i>	46
Art. 132: Norme richiamate	46
CAPO II: <i>Igiene negli esercizi pubblici</i>	46
Art. 133: Protezione da mosche nei pubblici esercizi	46
CAPO III: <i>Igiene nei negozi di vendita di generi alimentari</i>	47
Art. 134: Difesa alimenti da mosche	47
CAPO IV: <i>Igiene negli stabilimenti di produzione di alimenti e bevande</i>	47
Art. 135: Difesa da mosche negli stabilimenti di generi alimentari	47
CAPO V: <i>Igiene negli ospedali, cliniche, case di cura ed in altre collettività in genere</i>	48
Art. 136: Ospedali, cliniche, ecc.	48
CAPO VI: <i>Igiene nei mercati, nelle fiere, nei depositi di pelli, ecc.</i>	48
Art. 137: Mercati e fiere	48
CAPO VII: <i>Igiene nelle scuderie, stalle e in altri ricoveri di animali</i>	48
Art. 138: Scuderie e stalle	48
Art. 139: Sosta animali	49
CAPO VIII: <i>Igiene negli allevamenti di suini, polli e di altri animali domestici</i>	49
Art. 140: Allevamenti di animali domestici	49
Art. 141: Piccoli allevamenti per uso familiare	49
Art. 142: Revoca autorizzazioni sanitarie	49
TITOLO V: DIFESA CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE	50
CAPO I: <i>Malattie infettive e diffusive</i>	50
Art. 143: Elenco malattie infettive	50
Art. 144: Denunce obbligatorie malattie infettive	50 - 51
Art. 145: Malattie veneree - Denuncia	51
Art. 146: Isolamento ammalati	52
Art. 147: Conviventi con ammalati contagiosi	52

	pag.
Art. 148: Infezione puerperale	52
Art. 149: Baliatico	52
Art. 150: Misure igienico-sanitarie per malattie infettive	52 - 53
Art. 151: Malattie infettive degli animali	53
 CAPO II: <i>Vaccinazioni</i>	 53
Art. 152: Vaccinazioni obbligatorie	53
Art. 153: Vaccinazione antivaaiolosa ed antidifterica	53 - 54
Art. 154: Vaccinazione antipoliomielitica	54
Art. 155: Vaccinazione antitetanica	54
Art. 156: Vaccinazione antitifca	54
Art. 157: Vaccinazione antitubercolare	54
Art. 158: Gratuità vaccinazioni obbligatorie	54 - 55
 CAPO III: <i>Epidemie - Provvedimenti di difesa igienico-sanitaria</i>	 55
Art. 159: Epidemie	55
Art. 160: Prestazioni obbligatorie dei sanitari durante le epidemie	55 - 56
Art. 161: Prestazioni obbligatorie dei cittadini in genere	56
Art. 162: Sanzioni per i trasgressori	56
 TITOLO VI: NORME FINALI	 56
Art. 163: Provvedimenti e sanzioni in leggi richiamate	56
 APPENDICE: (Allegato A): <i>Elenco delle industrie insalubri</i>	 57 - 72
 (Allegato B): <i>Norme esplicative del Ministero della Sanità contenute nella Circolare n. 162 del 23 settembre 1971 (Direzione Generale Igiene Pubblica)</i>	 73
 ESTREMI DELLE DELIBERAZIONI, APPROVAZIONE E VISTO	 74