Originale

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 56

OGGETTO: APPROVAZIONE DEL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

L'anno millenovecento OTTANTA addì quattordici del mese di novembre, alle ore 20,30, nella sala delle adunanze consiliari, convocato per deliberazione Giunta Municipale con avvisi scritti e recapitati a norma di legge, si è riunito, in sessione ordinaria ed in seduta pubblica di prima convocazione, il Consiglio Comunale, del quale sono membri i Signori:

SANDRETTO Alfonso	*FASANA Armando*
RIVA Bernardino	*POLLA Pier Franco*
PANIERI Giovanni	*RIVA Ettore*
RIVA Giovanni	*RIVA Eugenio*
AIMONETTO Giovanni	*DELAURENTI Marco*
AIMONETTO Santino	*FOGLIETTA Graziano*
AIMONETTO GIACHINO Dario	*TARRONE Giuseppe*
BALAGNA Ilario	

Dei suddetti Consiglieri sono assenti i Signori: POLLA Pier Franco

Assume la presidenza il Sig. SANDRETTO Cav. Alfonso - Sindaco-

Assiste alla seduta il Segretario Comunale Sig. VICCICA Dr. Alfonso

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Considerato che non risulta essere stato mai adottato un regolamento comunale di igiene;

Riconosciuta la necessità di adottare un regolamento che disciplini la materia dell'igiene pubblica in questo Comune;

Visto lo schema di regolamento predisposto dalla Giunta Municipale;

Con votounanime espresso nei modi di legge,

D E L I B E R A

1) Di adottare il Regolamento d'igiene e Sanità nel testo allegato che fa parte integrante del presente atto;

2) Di sottoporre al parere del Consiglio Provinciale di Sanità l'allegato regolamento a sensi dell'art. 187 del R.D. 3-2-1901 n. 45-

COMUNE DI Sirone

PROVINCIA DI Torino

REGOLAMENTO

DI IGIENE E SANITA'

maggioli EDITORE S.p.A. Mod. D 0003

COMUNE DI Sparone

PROVINCIA DI Torino

REGOLAMENTO

DI IGIENE E SANITA'

Il presente Regolamento è stato adottato con delibera consiliare n. 56 del 14.11.1980.=

IL SINDACO

IL SEGRETARIO COMUNALE

COMUNE DI SPARONE - TORINO -

muggioli
SANT'ARCANGELO DI ROMAGNA

S O M M A R I O

CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Autorità sanitaria . . . . . Pag. 8
» 2 - Ufficio comunale di sanità ed igiene . . . . . » 8
» 3 - Personale addetto ai servizi sanitari . . . . . » 8
» 4 - Compiti dell'Ufficiale sanitario . . . . . » 10
» 5 - Personale di vigilanza . . . . . » 10
» 6 - Assistenza ospedaliera medico-chirurgica farmaceutica . . . . . » 10
» 7 - Elenchi degli ammessi all'assistenza medico-farmaceutica . . . . . » 10

CAPO II
SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art. 8 - Ispezioni - Prelievi di campioni . . . . . Pag. 12
» 9 - Sequestro di sostanze soggette a putrefazione . . . . . » 12
» 10 - Sostanze nocive . . . . . » 12

CAPO III
INQUINAMENTO AMBIENTALE

Art. 11 - Inquinamento atmosferico - Discarichi . . . . . Pag. 14
» 12 - Inquinamento delle acque . . . . . » 14
» 13 - Competenza degli enti in materia di inquinamento delle acque . . . . . » 16
» 14 - Insediamento produttivo o complesso produttivo e di insediamento civile . . » 18
» 15 - Disciplina degli scarichi in mare . . . . . » 18
» 16 - Adempimenti per gli scarichi esistenti . . . . . » 18
» 17 - Scarichi dei nuovi insediamenti produttivi . . . . . » 20
» 18 - Scarichi degli insediamenti produttivi esistenti . . . . . » 20
» 19 - Scarichi in pubbliche fognature di insediamenti civili . . . . . » 20
» 20 - Insediamenti produttivi in essere che non scaricano in pubbliche fognature . . » 20
» 21 - Presentazione delle domande - rilascio delle autorizzazioni . . . . . » 22
» 22 - Sanzioni . . . . . » 22

CAPO IV
IGIENE DEL SUOLO

Art. 23 - Divieto di spandimento di rifiuti . . . . . Pag. 24
» 24 - Divieto di spandimento di acque . . . . . » 24
» 25 - Servizio raccolta rifiuti solidi interni . . . . . » 24
» 26 - Località non servita dalla raccolta rifiuti . . . . . » 24
» 27 - Scarico di acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature . . » 24
» 28 - Divieto di scarico rifiuti solidi nei corsi d'acqua . . . . . » 24
» 29 - Deviazione delle acque . . . . . » 26
» 30 - Divieto di macerazione nei corsi d'acqua . . . . . » 26
» 31 - Divieto di escavazione del terreno . . . . . » 26
» 32 - Pulizia di vicoli, cortili, portici privati . . . . . » 26
» 33 - Bucato, battitura e spolveratura . . . . . » 26

CAPO V
ACQUA POTABILE

Art. 34 - Acquedotto comunale . . . . . Pag. 28
» 35 - Allacciamento alla condotta pubblica . . . . . » 28
» 36 - Pozzi e cisterne . . . . . » 28
» 37 - Fontanelle pubbliche . . . . . » 28

CAPO VI
IGIENE DEI LOCALI - ALBERGHI - ABITAZIONI

Art. 38 - Costruzioni edilizie . . . . . Pag. 30
» 39 - Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni . . . . . » 30
» 40 - Altezza degli ambienti . . . . . » 30
» 41 - Impianti di riscaldamento delle abitazioni e dei locali . . . . . » 30

Art. 42 - Cucine, camini e fumaioli . . . Pag. 30
» 43 - Allacciamenti alla fognatura comunale . . . » 30
» 44 - Impianti domestici per liquidi di rifiuto . . . » 32
» 45 - Raccordi degli scarichi con le fognature . . . » 32
» 46 - Apertura di alberghi, esercizi pubblici, ecc. . . . » 32
» 47 - Divieto di fumare in determinati locali . . . » 32
» 48 - Obblighi dei conduttori dei locali . . . » 32
» 49 - Esenzione dall'osservanza del divieto nei locali pubblici . . . » 34
» 50 - Provvedimenti a carico di conduttori di impianti non funzionanti . . . » 34
» 51 - Sospensione dell'esenzione dall'osservanza del divieto . . . » 34
» 52 - Revoca dell'autorizzazione di esenzione dal divieto . . . » 34
» 53 - Sanzioni . . . » 34
» 54 - Procedimento per le contravvenzioni . . . » 36
» 55 - Procedura coattiva . . . » 36
» 56 - Pulizia dei locali pubblici . . . » 36
» 57 - Servizi igienici dei locali pubblici . . . » 38
» 58 - Igiene delle stoviglie negli esercizi pubblici . . . » 38
» 59 - Cucine dei pubblici locali . . . » 38
» 60 - Personale delle cucine degli esercizi pubblici . . . » 40
» 61 - Scanzie per la conservazione degli alimenti . . . » 40
» 62 - Chiusura delle cucine antigieniche . . . » 40
» 63 - Locali di abitazione, negozi . . . » 40
» 64 - Locali sotterranei . . . » 40
» 65 - Locali dei servizi . . . » 40
» 66 - Case coloniche . . . » 42
» 67 - Locali di stallaggio e rimesse . . . » 42
» 68 - Requisiti igienici delle stalle . . . » 42
» 69 - Letamai e concimaie . . . » 42
» 70 - Vuotatura di letamai e concimai e pozzi neri . . . » 42
» 71 - Allevamento di suini e bovini . . . » 42
» 72 - Allevamento di pollame, conigli e simili . . . » 42

CAPO VII
IGIENE DEGLI ALIMENTI

Art. 73 - Produzione e lavorazione di sostanze alimentari . . . Pag. 44
» 74 - Igiene dei prodotti alimentari . . . » 44
» 75 - Prelievi di sostanze alimentari per esami di laboratorio . . . » 44
» 76 - Autorizzazione per il commercio di sostanze alimentari . . . » 44
» 77 - Requisiti dei locali di commercio di alimenti . . . » 44
» 78 - Tessera di idoneità sanitaria . . . » 46
» 79 - Protezione degli alimenti . . . » 46
» 80 - Commercio di burro . . . » 46
» 81 - Margarina e grassi idrogenati . . . » 46
» 82 - Strutto . . . » 48
» 83 - Olio di oliva . . . » 48
» 84 - Raffinazione degli olii . . . » 48
» 85 - Rivendita di olii commestibili . . . » 48
» 86 - Indicazione della qualità degli olii di semi . . . » 48
» 87 - Spacci di carne . . . » 50
» 88 - Rivendite promiscue di carni fresche e congelate . . . » 50
» 89 - Carni equine e di bassa macellazione . . . » 50
» 90 - Requisiti dei locali di vendita della carne . . . » 50
» 91 - Celle frigorifere . . . » 52
» 92 - Personale addetto agli spacci di carne . . . » 52
» 93 - Esposizione delle carni . . . » 52
» 94 - Lavorazione dei residui della macellazione . . . » 52
» 95 - Trasporto delle carni . . . » 52
» 96 - Introduzione di carne nel comune . . . » 52
» 97 - Lavoratori di carne . . . » 52
» 98 - Locali per laboratorio delle carni . . . » 54
» 99 - Personale addetto ai laboratori di carni . . . » 54
» 100 - Chiusura dei locali . . . » 54
» 101 - Carni di volatili e di selvaggina . . . » 54
» 102 - Conserve alimentari . . . » 54
» 103 - Conserve vegetali - Estratti - Concentrati di pomodoro . . . » 54
» 104 - Latte . . . » 54
» 105 - Rivendita di latte . . . » 56
» 106 - Registro di stalla dei produttori . . . » 56
» 107 - Sorveglianza sui produttori di latte . . . » 58

Art. 108 - Vendita di latte al domicilio dei produttori . . . . . Pag. 58
» 109 - Latte scremato . . . . . » 58
» 110 - Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero . . . . . » 58
» 111 - Recipienti per il trasporto del latte . . . . . » 58
» 112 - Formaggi . . . . . » 58
» 113 - Formaggi di cui è vietata la vendita . . . . . » 58
» 114 - Macinazione dei cereali . . . . . » 58
» 115 - Depositi dei cereali . . . . . » 60
» 116 - Produzione e vendita degli sfarinati . . . . . » 60
» 117 - Macinazione di cereali e farine . . . . . » 60
» 118 - Apertura di panifici . . . . . » 60
» 119 - Confezione di pane e grissini . . . . . » 60
» 120 - Divieto di vendita di pane adulterato . . . . . » 62
» 121 - Pane di granoturco e segale . . . . . » 62
» 122 - Vendita ambulante del pane . . . . . » 62
» 123 - Divieto di maneggiare il pane . . . . . » 62
» 124 - Paste alimentari . . . . . » 62
» 125 - Pesci - Crostacei - Molluschi . . . . . » 64
» 126 - Locali per la vendita di pesce . . . . . » 64
» 127 - Vasche per l'ammollo di pesci salati . . . . . » 64
» 128 - Divieto di pesca in acque contaminate . . . . . » 64
» 129 - Riso . . . . . » 66
» 130 - Surgelati - Disciplina . . . . . » 66
» 131 - Definizione . . . . . » 66
» 132 - Elenco . . . . . » 66
» 133 - Stabilimenti per la produzione e il confezionamento . . . . . » 66
» 134 - Personale addetto alle lavorazioni . . . . . » 66
» 135 - Trasporto degli alimenti surgelati . . . . . » 66
» 136 - Vendita alimenti surgelati . . . . . » 68
» 137 - Divieto di importazione di prodotti surgelati . . . . . » 68
» 138 - Lo zucchero . . . . . » 68
» 139 - Caffè . . . . . » 68
» 140 - Cacao - cioccolato . . . . . » 68
» 141 - Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao . . . . . » 68
» 142 - Droghe e spezie . . . . . » 68
» 143 - Prodotti agrari - Preparazione e commercio . . . . . » 70
» 144 - Lavaggio di ortaggi e frutta . . . . . » 70
» 145 - Conservazione della frutta ed erbaggi . . . . . » 70
» 146 - Vendita di cocomeri . . . . . » 70
» 147 - Concimazione degli ortaggi . . . . . » 70
» 148 - Funghi e tartufi . . . . . » 72
» 72

CAPO VIII
IGIENE DELLE BEVANDE

Art. 149 - Acque minerali . . . . . Pag. 74
» 150 - Acque gassate . . . . . » 74
» 151 - Ghiaccio artificiale . . . . . » 74
» 152 - Ghiaccio naturale . . . . . » 74
» 153 - Produzione e vendita dei gelati . . . . . » 74
» 154 - Autorizzazione per la lavorazione di gelati . . . . . » 74
» 155 - Tessera sanitaria del personale . . . . . » 74
» 156 - Recipienti per la conservazione dei gelati . . . . . » 76
» 157 - Vendita ambulante dei gelati . . . . . » 76
» 158 - Sciroppi . . . . . » 76
» 159 - Sciroppi vietati . . . . . » 76
» 160 - Mosti e vini . . . . . » 76
» 161 - Vinacce, vinello e aceto . . . . . » 76
» 162 - Birra . . . . . » 76
» 163 - Lavorazione della birra . . . . . » 78
» 164 - Birre vietate . . . . . » 78
» 165 - Trasporto della birra . . . . . » 78
» 78

CAPO IX
IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 166 - Laboratori e stabilimenti industriali . . . . . Pag. 80
» 167 - Norme sanitarie . . . . . » 80
» 168 - Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie . . . . . » 80
» 169 - Apertura di fabbriche o manifatture insalubri . . . . . » 80

Art. 170 - Igiene dei locali . . . . . Pag. 82
» 171 - Servizi igienici . . . . . » 82
» 172 - Mense ed ambienti di ristoro . . . . . » 82
» 173 - Sale di allattamento . . . . . » 82
» 174 - Lavorazioni con esalazioni sgradevoli . . . . . » 82
» 175 - Igiene del fumo e del pulviscolo . . . . . » 84
» 176 - Lavorazioni pericolose . . . . . » 84
» 177 - Lavori rumorosi . . . . . » 84

CAPO X
MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 178 - Denuncia malattie infettive . . . . . Pag. 86
» 179 - Malattie veneree - Baliatico . . . . . » 86

CAPO XI
VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 180 - Vigilanza sanitaria delle scuole . . . . . Pag. 88
» 181 - Educazione sanitaria . . . . . » 88
» 182 - Cartella sanitaria degli alunni . . . . . » 88
» 183 - Controllo sanitario degli alunni . . . . . » 88
» 184 - Controllo del personale . . . . . » 88
» 185 - Misure contro il diffondersi di malattie infettive . . . . . » 88
» 186 - Sorveglianza dei Direttori d'Istituto . . . . . » 90
» 90

CAPO XII
VACCINAZIONI

Art. 187 - Vaccinazioni obbligatorie . . . . . Pag. 92
» 188 - Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione . . . . . » 92
» 189 - Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole . . . . . » 92
» 190 - Schedario dei vaccinati . . . . . » 92
» 191 - Vaccinazioni straordinarie . . . . . » 92
» 192 - Vaccinazioni eseguite da medici privati . . . . . » 92

CAPO XIII
MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 193 - Norme sulle malattie degli animali . . . . . Pag. 94
» 194 - Malattie infettive e diffusive degli animali soggette a provvedimenti sanitari . » 94
» 195 - Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame . . . . . » 94
» 196 - Misure di profilassi antiaftosa ed altre malattie infettive . . . . . » 94
» 197 - Distruzione di animali morti . . . . . » 96
» 198 - Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame . . . . . » 96
» 199 - Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito . . . . . » 98
» 200 - Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame . . . . . » 98
» 201 - Requisiti degli abbeveratoi . . . . . » 98

CAPO XIV
MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 202 - Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo . . Pag. 100
» 203 - Profilassi della rabbia - Detenzione e custodia dei cani . . . . . » 100
» 204 - Disposizioni per la detenzione dei cani . . . . . » 100
» 205 - Denuncia dei casi di morsicatura da cani e gatti . . . . . » 100
» 206 - Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia . . . . . » 100

CAPO XV
DISPOSIZIONI TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 207 - Norme transitorie . . . . . Pag. 102
» 208 - Sanzioni . . . . . » 104

ALLEGATI

Allegato A - Elenco delle malattie infettive - D.M. 5 luglio 1976 . . . . . Pag. 109
Allegato B - Tabella esemplificativa dei valori consigliati quali limiti provvisori di accettabilità degli effluenti per il loro versamento in acque superficiali . . . . » 111
Allegato D - Elenco delle industrie insalubri - D.M. 23 dicembre 1976 . . . . . » 121

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1
Autorità sanitaria

Il Sindaco, avvalendosi della collaborazione tecnica dell'Ufficiale sanitario e del Veterinario comunale, provvede alla sanità ed igiene del territorio del Comune.

Egli mediante gli organi di vigilanza assicura il rispetto delle leggi, dei regolamenti e delle disposizioni in materia di sanità e di igiene, adottando i provvedimenti del caso, anche con ordinanze contingibili ed urgenti.

Oltre al Sindaco, provvedono alla tutela della sanità pubblica l'ufficiale sanitario ed il veterinario comunale secondo le rispettive competenze.

Contro i provvedimenti di detti Organi in materia di sanità ed igiene è ammesso il ricorso gerarchico al Medico provinciale ~~ovvero all'Autorità sanitaria provinciale equivalente eventualmente istituita in luogo di questi nell'ordinamento regionale.~~ (1)

Art. 2
Ufficio comunale di sanità ed igiene

E' istituito un ufficio comunale di sanità ed igiene che disimpegna tutte le funzioni e servizi di vigilanza igienica sanitaria e di profilassi delle malattie trasmissibili.

L'ufficio provvede alla tenuta dei seguenti registri :

1) degli esercenti le professioni sanitarie;

2) degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;

3) delle esercenti il baliatico;

4) delle industrie insalubri;

5) delle ditte, fabbriche o industrie che scaricano rifiuti delle lavorazioni nelle acque pubbliche o in luoghi di raccolta;

6) dei negozianti e fabbricanti di prodotti chimici e farmaceutici e di ogni specie di sostanze alimentari e bevande;

7) dei barbieri, parrucchieri, manicure, pedicure e similari;

8) del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanze alimentari e bevande, sottoposti all'obbligo della tessera sanitaria;

9) delle vaccherie, latterie ecc. che sono state autorizzate alla raccolta e vendita del latte e delle persone che vi sono addette;

10) dei panettieri, pastai e pasticcieri e personale addetto;

11) dei laboratori di carni fresche o insaccate.

Art. 3
Personale addetto ai servizi sanitari

Il personale addetto ai servizi sanitari è così composto :

Ufficiale sanitario . . . . . n. 1
Medici condotti . . . . . » 1
Medici scolastici . . . . . » —
Veterinario comunale . . . . . » 1
Assistenti sanitarie visitatrici . . . . . » —
Infermieri . . . . . » —
Vigili sanitari . . . . . » —

(1) se i provvedimenti stessi sono adottati nell'esercizio di funzioni concernenti materie di competenza statale. Se i provvedimenti invece riguardano materie trasferite alle Regioni, il ricorso va diretto al Presidente della Giunta Regionale, Organo avente la rappresentanza esterna della Regione.

Art. 4
Compiti dell'Ufficiale sanitario

L'Ufficiale sanitario, oltre ai compiti previsti dall'art. 40 del T.U. Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e dall'art. 4 della legge 13 marzo 1958 n. 296 e legge 11 febbraio 1961 n. 264 e successive disposizioni e modifiche, ha le seguenti attribuzioni:

a) vigilare sull'applicazione del presente regolamento e sull'osservanza di quanto sia ordinato dal Sindaco in materia sanitaria e di igiene, tenendo informato il Medico provinciale di ogni particolare evento;

b) dirigere l'Ufficio comunale di igiene, avvalendosi se necessario dell'ufficio di polizia urbana;

c) dirigere e sorvegliare i servizi municipali che hanno attinenza all'igiene ed alla sanità;

d) promuovere le denuncie all'Autorità giudiziaria per le contravvenzioni alle leggi, decreti e regolamenti sanitari;

e) riferire al Sindaco su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica del Comune e proporre i provvedimenti opportuni.

Art. 5
Personale di vigilanza

I vigili ~~sanitari ed i vigili~~ urbani provvedono secondo le direttive dell'autorità sanitaria e con le modalità prescritte dall'ufficiale sanitario alla vigilanza sanitaria assicurando il rispetto delle leggi e dei regolamenti.

In particolare vigilano sulle condizioni igieniche del suolo, delle acque, delle abitazioni, dei locali pubblici di ritrovo e di pubbliche riunioni, dei cinematografici, dei bar, ecc.

Sorvegliano l'igiene delle sostanze alimentari delle bevande e la preparazione dei cibi e l'igiene degli oggetti che vengono a contatto con dette sostanze.

Compiono ogni ispezione igienico sanitaria, redigendo relazioni, verbali di contravvenzione e provvedendo all'occorrenza al prelievo di campioni con le modalità prescritte.

Esercitano in genere tutte le attribuzioni di vigilanza igienico sanitaria prescritte dalle leggi.

Art. 6
Assistenza ospedaliera medico-chirurgica farmaceutica

L'assistenza ospedaliera è assicurata a tutti i cittadini dal D.L. 8 luglio 1974 n. 264 convertito in legge 17 agosto 1974 n. 386.

Per il servizio di assistenza medico-chirurgica il territorio comunale è diviso in n. una condotta medica e n. — condotte ostetriche.

Apposito regolamento regola il servizio delle condotte mediche ed ostetriche.

Ogni medico chirurgo condotto ha l'obbligo dell'attenta vigilanza sulle condizioni igieniche del territorio assegnatogli e deve riferirne all'Ufficiale sanitario.

Art. 7
Elenchi degli ammessi all'assistenza medico-farmaceutica

(2) ~~La Giunta comunale procederà entro il mese di dicembre alla formazione di un unico elenco degli aventi diritto alla assistenza medico-chirurgica ostetrica e farmaceutica gratuita.~~

Gli interessati saranno invitati a mezzo di manifesti di presentare domanda di assistenza in carta libera entro il mese di novembre.

Contro le decisioni della Giunta è ammesso il ricorso al Consiglio comunale nel termine di 30 giorni dalla formazione e pubblicazione dell'elenco.

(2) La Giunta Municipale deve procedere alla formazione dell'elenco dei poveri non più tardi del 15 docembre di ogni anno, dopo aver sentito il medico chirurgo condotto, ai sensi dell'art.17 del R.D. 19.7.1906 n.466.

CAPO II

SERVIZIO DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

Art. 8
Ispezioni - Prelievi di campioni

Il servizio di vigilanza si svolge mediante ispezioni.

Le ispezioni sono fatte personalmente dall'Ufficiale sanitario o a mezzo del personale dell'ufficio sanitario comunale o dai vigili urbani.

Chi compie le ispezioni medico-sanitarie è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Sindaco ed ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, stabilimenti di industrie alimentari, opifici, teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli, ritrovi, riunioni, feste e divertimenti nonché abitazioni e proprietà private ed in ogni luogo ove si ritenga necessaria una vigilanza sanitaria o un intervento per l'igiene e sanità pubblica cittadina. (3)

Chi provvede all'ispezione, quando trova motivi di infrazione, redige apposito verbale di contravvenzione a sensi del vigente T.U. sulla legge comunale, trasmettendo il verbale stesso al Sindaco per le successive incombenze.

Ove il fatto costituisca reato perseguibile penalmente, lo scopritore ha l'obbligo di denuncia al Pretore.

Qualora, in occasione dell'ispezione, occorra prelevare campioni delle sostanze oggetto di contravvenzione, si provvederà a chiudere e sigillare i campioni prelevati ed uno di questi verrà consegnato al proprietaio-detentore previa apposizione della firma di chi redige il verbale e del contravventore.

Se questi si rifiuta di firmare, se ne fa menzione nel verbale indicando i motivi addotti.

Nel caso di sostanze alimentari o di bevande si osserveranno le norme di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, modificata con legge 26 febbraio 1963, n. 241.

Art. 9
Sequestro di sostanze soggette a putrefazione

Quando le sostanze esaminate siano putrefatte o siano in stato di incipiente putrefazione o avariate o invase da parassiti o facilmente deteriorabili, dovrà procedersi al loro sequestro promuovendo d'urgenza l'ordinanza del Sindaco a norma dell'art. 153 della legge comunale e provinciale 1915, per la distruzione delle sostanze, ovvero saranno impartite le necessarie disposizioni per la loro conservazione.

Se la sostanza sequestrata può essere utilizzata, il Pretore può ordinare la distribuzione ad istituti di beneficenza, salvo disposizioni legislative che stabiliscono diversamente.

Art. 10
Sostanze nocive

Se dall'ispezione risulta che le sostanze controllate costituiscono pericolo di nocività per la salute pubblica si deve procedere al sequestro provvisorio delle sostanze stesse e la Autorità comunale adotta le misure necessarie per impedire che siano smerciate.

In pari tempo si provvederà al prelievo di campioni delle sostanze stesse, redigendo apposito verbale.

(3) Detto personale ha le funzioni degli agenti di polizia giudiziaria, ai sensi dell'art.221 del codice di procedura penale e dell'art.3 della legge 30.4.1962 n.383.=

CAPO III

INQUINAMENTO AMBIENTALE

Art. 11
Inquinamento atmosferico - Discarichi

La difesa contro l'inquinamento atmosferico è disciplinata dalle seguenti norme:

Articolo 216 e seguenti della legge sanitaria approvata con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265.

Legge 13 luglio 1966 n. 615 con provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico;

D.P. 22 dicembre 1970 n. 1391 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici;

D.P. 22 febbraio 1971 n. 323 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente ai veicoli con motore diesel;

D.P. 15 aprile 1971 n. 322 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico limitatamente al settore delle industrie;

Legge 3 giugno 1971 n. 437 sulle misure da adottare contro l'inquinamento atmosferico causato da gas di scarico provenienti dagli autoveicoli equipaggiati con motori ad accensione comandata.

D.M. 28 dicembre 1973 e D.M. 9 maggio 1974 con l'inserimento dei Comuni nelle zone di controllo dell'inquinamento.

Art. 12
Inquinamento delle acque

La legge 10 maggio 1976, n. 319 - Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento -, modificata con legge 8 ottobre 1976, n. 690, stabilisce:

a) la disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, diretti ed indiretti, in tutte la acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, nonché in fognature, sul suolo e nel sottosuolo;

b) la formulazione di criteri generali per l'utilizzazione e lo scarico delle acque in materia di insediamenti;

c) l'organizzazione dei pubblici servizi di acquedotto, fognature e depurazione;

d) la redazione di un piano generale di risanamento delle acque, sulla base di piani regionali;

e) il rilevamento sistematico delle caratteristiche qualitative e quantitative dei corpi idrici.

Restano salve le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 13 febbraio 1964, n. 185, e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 13

Competenza degli enti in materia di inquinamento delle acque

Allo Stato competono :

a) le funzioni di indirizzo, promozione, consulenza e coordinamento generali delle attività pubbliche e private connesse con l'applicazione della presente legge;

b) la predisposizione dei criteri generali e delle metodologie per il rilevamento delle caratteristiche dei corpi idrici, nonché dei criteri metodologici per la formazione e l'aggiornamento dei catasti previsti dalla presente legge;

c) la redazione del piano generale di risanamento delle acque di cui all'articolo 1, punto *d)*, sulla base dei piani regionali, nonché il controllo della compatibilità dei piani regionali di risanamento delle acque relativi ai bacini idrografici a carattere interregionale, anche attraverso conferenze permanenti interregionali, promosse dal Ministro per i lavori pubblici;

d) la indicazione dei criteri generali per un corretto e razionale uso dell'acqua ai fini produttivi, irrigui, industriali e civili anche mediante la individuazione di *standards* di consumi, per favorire il massimo risparmio nell'utilizzazione delle acque e promuovendo, fra l'altro, processi di riciclo e di recupero delle sostanze disperse;

e) la determinazione di norme tecniche generali :

1) per la regolamentazione dell'installazione e dell'esercizio degli impianti di acquedotto, fognatura e depurazione;

2) per la regolamentazione dello smaltimento dei liquami sul suolo, anche adibito ad usi agricoli, purché le immissioni siano direttamente utili alla produzione, e nel sottosuolo esclusi i casi nei quali possano essere danneggiate le falde acquifere;

3) per la regolamentazione dello smaltimento dei fanghi residuati dai cicli di lavorazione e dai processi di depurazione;

4) sulla natura e consistenza degli impianti di smaltimento sul suolo o in sottosuolo di insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani, o a 5.000 mc. Sono fatte salve le eventuali più restrittive disposizioni dettate dagli strumenti urbanistici adottati secondo le disposizioni previste dalle leggi vigenti.

Alle Regioni compete :

a) la redazione dei piani regionali di risanamento delle acque;

b) la direzione del sistema di controllo degli scarichi e degli insediamenti;

c) il coordinamento e la verifica di coerenza dei programmi degli enti locali;

d) l'esecuzione delle operazioni di rilevamento delle caratteristiche dei corpi idrici, in collaborazione con il servizio idrografico italiano, con gli uffici del genio civile ed avvalendosi degli uffici delle province per quanto attiene agli aspetti qualitativi;

e) la normativa integrativa e di attuazione dei criteri e delle norme generali di cui ai punti *d)* ed *e)* delle competenze statali, ed in particolare la delimitazione delle zone ove è ammesso lo smaltimento dei liquami sul suolo e nel sottosuolo.

Per quanto concerne in particolare gli scarichi sul suolo adibito ad usi agricoli, essi potranno in ogni caso essere previsti e regolamentati soltanto quando le immissioni siano direttamente utili alla produzione agricola.

Per quanto concerne gli scarichi nel sottosuolo, essi non dovranno essere consentiti quando possano essere danneggiate le falde acquifere.

Le Province provvedono :

a) al catasto di tutti gli scarichi, pubblici e privati, nei corsi d'acqua superficiali;

b) al controllo degli scarichi stessi per quanto attiene ai limiti di accettabilità, ed al rispetto delle norme che regolamentano lo smaltimento dei fanghi;

c) al controllo dell'applicazione dei criteri generali per un corretto e razionale uso dell'acqua;

d) al controllo sul rispetto dei limiti di accettabilità delle pubbliche fognature scaricanti sul suolo o nel sottosuolo;

e) all'installazione e alla manutenzione della rete dei dispositivi per il controllo qualitativo dei corpi idrici nell'ambito dell'attività regionale di censimento delle risorse idriche.

I Comuni provvedono :

a) ai servizi pubblici di acquedotto, fognature, depurazione delle acque usate, smaltimento dei fanghi residuati da processi produttivi e impianti di trattamento di acque di scarico con gestione comunale o consorzi intercomunali.

Le comunità montane possono costituire consorzi tra loro, ovvero partecipare a consorzi intercomunali.

I comuni e i consorzi intercomunali sono responsabili del controllo dei complessi produttivi allacciati alle fognature pubbliche, per quanto attiene alla accettabilità degli scarichi, alla funzionalità degli impianti di prettamento adottati, al rispetto dei criteri generali per un corretto e razionale uso dell'acqua, nonché del controllo degli scarichi sul suolo o nel sottosuolo.

Art. 14
Insediamento produttivo o complesso produttivo e di insediamento civile

Per insediamento o complesso produttivo si intende uno o pi6 edifici od installazioni collegati tra di loro in una area determinata dalla quale abbiano origine uno o più scarichi terminali e nella quale si svolgono prevalentemente, con carattere di stabilità e permanenza, attività di produzione di beni.

Per insediamento civile si intendo uno o più edifici o installazioni, collegati tra di loro in una area determinata e che diano origine ad uno o più scarichi terminali ed adibiti ad abitazione o allo svolgimento di attività alberghiera, turistica, sportiva, ricreativa, scolastica, sanitaria, a prestazione di servizi ovvero ad ogni altra attività anche compresa tra quelle di cui alla precedente lettera *a)*, che dia origine esclusivamente a scarichi terminali assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi.

Le imprese agricole di cui all'art. 2135 del cod. civ. sono considerate insediamenti civili.

Art. 15
Disciplina degli scarichi in mare

L'immissione diretta nelle acque del mare di rifiuti di lavorazioni industriali o provenienti da servizi pubblici o da insediamenti di qualsiasi specie resta subordinata alla autorizzazione del capo del compartimento marittimo.

Art. 16
Adempimenti per gli scarichi esistenti

Per gli insediamenti degli scarichi esistenti, produttivi o civili, quando venga modificata la loro natura o destinazione, ovvero ampliati o ristrutturati oppure trasferiti, si deve richiedere nuova autorizzazione all'Autorità competente.

Gli insediamenti in fase di costruzione o già costruiti e/o che non abbiano ancora ottenuto la licenza di abitabilità o di agibilità debbono adeguare i propri scarichi ai limiti di tollerabilità previsti dalle norme vigenti.

Art. 17
Scarichi dei nuovi insediamenti produttivi

Gli scarichi dei nuovi insediamenti produttivi sono soggetti alle seguenti norme:

1) nel caso di recapito in corpi d'acqua superficiali, debbono essere conformi, sin dall'attivazione, ai limiti di accettabilità di cui alla allegata tabella *A;*

2) nel caso di recapito in pubbliche fognature debbono, prima dell'entrata in funzione dell'impianto centralizzato di depurazione, essere conformi ai limiti di accettabilità di cui alla allegata tabella *C,* e successivamente all'avvio del medesimo, adeguarsi ai limiti di accettabilità, alle norme e alle prescrizioni regolamentari stabilite dai comuni o dai consorzi intercomunali che gestiscono il pubblico servizio;

Art. 18
Scarichi degli insediamenti produttivi esistenti

Gli scarichi degli insediamenti produttivi esistenti sono così disciplinati:

1) se hanno recapito in corpi d'acqua superficiali, dovranno essere adeguati:

a) entro tre anni dall'entrata in vigore della legge, ai limiti di accettabilità di cui alla allegata tabella *C;*

b) entro i successivi sei anni, ai limiti previsti dalla tabella *A,* secondo le modalità e le fasi temporali stabilite dai piani regionali di risanamento;

2) se hanno recapito in pubbliche fognature, dovranno essere adeguati:

a) entro tre anni dall'entrata in vigore della legge, ai limiti di accettabilità della allegata tabella *C;*

b) dalla data di attivazione dell'impianto centralizzato di depurazione, ai limiti di accettabilità, alle norme e alle prescrizioni regolamentari stabilite dai comuni o dai consorzi intercomunali che gestiscono il pubblico servizio;

3) se hanno recapito sul suolo, anche adibito ad usi agricoli, o nel sottosuolo, sono ammessi nel rispetto delle norme igieniche stabilite dalle autorità sanitarie locali. Essi dovranno comunque adeguarsi, ai limiti di accettabilità stabiliti termine di cui al presente punto 1).

L'ammissione definitiva è subordinata al rispetto della normativa specifica emanata dalle autorità statali e regionali competenti.

Le stesse norme di cui al precedente punto 2) del presente articolo si applicano agli scarichi che dovranno recapitare in pubbliche fognature, sulla base dei programmi comunali di cui al successivo articolo, purché ciò avvenga entro e non oltre tre anni dall'entrata in vigore della presente legge.

Art. 19
Scarichi in pubbliche fognature di insediamenti civili

Gli scarichi di insediamenti civili nelle pubbliche fognature sono sempre ammessi, purché osservino i regolamenti emanati dall'autorità locale che gestisce la pubblica fognatura.

La disciplina degli scarichi degli insediamenti civili che non recapitano in pubbliche fognature sarà definita dalle regioni con i rispettivi piani di risanamento delle acque.

In attesa del piano di risanamento regionale, il Comune predisporrà un proprio programma di sistemazione fognaria da comunicare alla Regione.

Art. 20
Insediamenti produttivi in essere che non scaricano in pubbliche fognature

I titolari degli scarichi già in essere provenienti da insediamenti civili che non scaricano in pubbliche fognature sono tenuti a denunciare la loro posizione alla autorità comunale nei modi e nei tempi che verranno indicati.

I titolari degli scarichi già in essere provenienti da insediamenti produttivi debbono:

a) se sprovvisti di autorizzazione allo scarico, farne domanda;

b) se già in possesso dell'autorizzazione, presentare domanda di rinnovo.

Art. 21
Presentazione delle domande - rilascio delle autorizzazioni

La domanda di autorizzazione, o di rinnovo, deve essere presentata all'autorità competente per il controllo, e deve essere accompagnata dalla puntuale precisazione delle caratteristiche qualitative e quantitative dello scarico terminale in atto, nonché dall'indicazione della quantità di acqua da prelevare nell'anno solare e la fonte di approvvigionamento idrico.

Nella domanda dovrà essere indicato l'eventuale diverso recapito consentito dalla legge.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo su tutti gli scarichi, sono svolte dai laboratori provinciali di igiene e profilassi.

Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità di cui alla legge.

Prima dell'autorizzazione definitiva, viene rilasciata dalle autorità competenti una autorizzazione provvisoria, nella quale deve essere previsto :

1) per gli scarichi in corpi d'acqua pubblici, l'allineamento progressivo ai limiti della allegata tabella *A*, secondo le prescrizioni della legge e del piano regionale di risanamento;

2) per gli scarichi in pubbliche fognature l'allineamento ai limiti della allegata tabella *C*, ovvero ai limiti del piano di risanamento comunale;

3) per gli scarichi in pubbliche fognature, gestite da consorzi intercomunali o da comuni definiti dal piano regionale di risanamento, l'allineamento progressivo ai limiti di accettabilità ed alle norme regolamentari emanate, e l'osservanza delle particolari prescrizioni tecnico-economiche connesse con l'utilizzazione del pubblico servizio di fognatura e depurazione.

L'autorizzazione provvisoria si intende concessa se non è rifiutata entro sei mesi dalla data della presentazione della relativa domanda, fermo restando il potere dell'autorità competente di revocare l'autorizzazione *ope legis* o di rilasciare l'autorizzazione richiesta con le eventuali prescrizioni del caso.

In caso di mancato adeguamento ai diversi limiti previsti dalla presente legge, dalle norme consortili e dai piani regionali di risanamento, l'autorità competente revoca la autorizzazione allo scarico.

Art. 22
Sanzioni

Chiunque apre o comunque effettua nuovi scarichi di qualsiasi tipo e dovunque recapitati in acque, sul suolo o nel sottosuolo, senza aver richiesto la prescritta autorizzazione, ovvero continua ad effettuare o mantenere detti scarichi dopo che l'autorizzazione sia stata negata o revocata, è punito con l'arresto da due mesi a due anni o con l'ammenda da lire 500 mila a lire 10 milioni.

Alla stessa pena soggiace chi — effettuando al momento di entrata in vigore della legge scarichi nei corpi ricettori di cui al precedente comma — non presenta la domanda di autorizzazione o di rinnovo previste dalle presenti norme, ovvero non ottempera alle disposizioni regolamentari, ovvero chi, avendo presentato la domanda, mantiene lo scarico dopo che essa è stata respinta, o dopo che l'autorizzazione è stata revocata.

Nei casi previsti dai due commi precedenti, si applica sempre la pena dell'arresto se lo scarico supera i limiti di accettabilità di cui alle tabelle allegate, nei rispettivi limiti e modi di applicazione.

Per i reati previsti al primo e secondo comma del presente articolo è consentita, in caso di recidiva specifica, l'emissione del mandato di cattura.

Chiunque effettua o mantiene uno scarico senza osservare tutte le prescrizioni indicate nel provvedimento di autorizzazione è punito con l'arresto fino a due anni o con l'ammenda fino a lire 10 milioni.

Chiunque apre o comunque effettua nuovi scarichi prima che l'autorizzazione da lui richiesta nelle forme prescritte sia stata concessa, è punito con l'ammenda fino a lire 5 milioni.

CAPO IV

IGIENE DEL SUOLO

Art. 23
Divieto di spandimento di rifiuti

E' assolutamente vietato di accumulare o spandere sul suolo pubblico e sul suolo privato immondizie o rifiuti liquidi o solidi di qualsiasi genere, putrescibili o residuati di lavorazione industriale o artigianale o materiale di demolizione.

I rifiuti solidi interni vengono raccolti dal servizio di nettezza urbana, mentre i rifiuti non rientranti fra quelli ammessi dal servizio dovranno essere portati nei luoghi e spazi di raccolta indicati dall'autorità comunale.

Art. 24
Divieto di spandimento di acque

E' vietato lo smaltimento di acque di qualsiasi tipo (chiare, luride, di gronda ecc.) provenienti dalle case di abitazione, dagli esercizi, dai laboratori, dall'industria, ecc. in acque pubbliche, nelle canalizzazioni, sul suolo pubblico.

Le acque di rifiuto chiare o luride e le acque di gronde dovranno essere immesse nelle apposite condotte previa autorizzazione, secondo le prescrizioni di seguito indicate.

Art. 25
Servizio raccolta rifiuti solidi interni

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono eseguiti da apposito servizio comunale, disciplinato da un regolamento di servizio e da un regolamento igienico.

Con apposita delibera viene stabilita la tariffa del servizio.

Art. 26
Località non servita dalla raccolta rifiuti

Nelle località non servite dal servizio raccolta, ogni fabbricato o gruppi di fabbricati dovranno disporre di immondezzai propri, costruiti con le norme igieniche e secondo progetti approvati dall'autorità comunale.

Art. 27
Scarico di acque di rifiuto in mare, nei corsi d'acqua, canali o fognature

Per l'immissione di acque di rifiuto di qualsiasi natura in mare, nei laghi, nei fiumi, nelle acque pubbliche o nelle pubbliche condotte dovrà essere richiesta l'apposita autorizzazione prevista dalla legge 10 maggio 1976, n. 319.

Gli interessati dovranno presentare domanda al capo del compartimento marittimo o al Presidente della Giunta provinciale o al Sindaco secondo la competenza.

L'Autorità comunale potrà richiedere che le acque di rifiuto di qualsiasi genere, prima di essere immesse nelle condotte comunali o nelle fognature, debbano subire una conveniente correzione o depurazione con sistemi approvati dall'ufficio tecnico comunale.

E' assolutamente vietato da parte di abitazioni, stabilimenti, laboratori, conduttori di stalle e di terreni ecc., scaricare liquidi e acque di rifiuto nelle acque pubbliche, nei canali, nelle fognature, nelle cunette, nei fossi ecc. se non si è avuta la prescritta autorizzazione.

Art. 28
Divieto di scarico rifiuti solidi nei corsi d'acqua

E' vietato scaricare a mare, nei fiumi, nei canali, nelle fognature qualsiasi materiale solido.

Detti materiali dovranno essere scaricati nelle località che verranno indicate dall'Amministrazione.

Art. 29
Deviazione delle acque

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee ovvero di lavori di sbarramento e deviamento dei corsi d'acqua superficiali senza l'autorizzazione comunale.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale devono avere il fondo e le pareti impermeabili in modo che sia impedito il deflusso di tali acque nei corsi d'acqua pubblica e l'impaludamento dei terreni circostanti.

Art. 30
Divieto di macerazione nei corsi d'acqua

Nelle acque pubbliche, nei bacini d'uso pubblico e nelle canalizzazioni è fatto divieto di macerazione di piante, come lino, canapa ed in genere di tutte le piante tessili (art. 203, legge sanitaria 1934).

Il processo di macerazione va eseguito in appositi bacini costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla salute pubblica.

Gli interessati dovranno fare domanda al Sindaco, il quale rilascerà l'autorizzazione su parere e secondo le indicazioni dell'ufficiale sanitario.

Art. 31
Divieto di escavazione del terreno

E' vietato eseguire qualsiasi escavazione nel terreno oltre quella richiesta dalla normale aratura o piantagione.

L'esecuzione di scavi, cave di prelevamento di materiale, cave di prestito ecc. devono essere preventivamente autorizzate dalla competente autorità.

Art. 32
Pulizia di vicoli, cortili, portici privati

Nei vicoli, nei passaggi privati, nei cortili interni ed in tutti i luoghi di privata proprietà dovranno essere rispettate le norme igieniche sanitarie previste per il suolo pubblico, con divieto di ingombro e di deposito di rifiuti e immondizie di qualsiasi genere.

Dovranno pure essere vietate esalazioni maleodoranti o comunque influenti sulla aereazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi privati dovranno provvedere i rispettivi proprietari ed in caso di più proprietari o di inquilini, saranno tutti solidariamente tenuti alla pulizia stessa.

Ove i detti responsabili non provvederanno interverrà l'autorità comunale con i propri mezzi ed a spese degli interessati.

Art. 33
Bucato, battitura e spolveratura

E' vietato stendere il bucato ad asciugare sulla pubblica via o ai bordi dei terrazzi prospicienti la stessa.

E' anche vietato sbattere e spolverare dalle finestre e dai terrazzi che danno sulla pubblica via o sulle finestre o terrazzi dei piani inferiori.

Possibilmente l'asciugatura del bucato, lo sbattimento e la spolveratura di indumenti deve essere eseguita in appositi spazi.

La sbattitura o spolveratura di oggetti dovrà essere eseguita secondo appositi orari fissati nei singoli edifici a più alloggi e comunque cessare prima delle ore 11.

CAPO V

ACQUA POTABILE

Art. 34
Acquedotto comunale

L'acquedotto comunale dovrà essere tenuto sotto continua sorveglianza sanitaria e sottoposto a periodici esami di potabilità.

Anche i pozzi che riforniscono acqua potabile alle abitazioni private vengono assoggettati alla vigilanza sanitaria ed esami di potabilità a spese degli interessati.

E' fatto obbligo a chiunque venga a conoscenza di sospetta o constatata alterazione di acqua destinata all'alimentazione di farne denuncia al Sindaco.

Art. 35
Allacciamento alla condotta pubblica

Chiunque intenda allacciarsi alla condotta pubblica di acqua potabile deve farne domanda al Comune o a chi per esso, che rilascierà autorizzazione secondo il regolamento per il servizio distribuzione acqua potabile.

Le abitazioni, gli esercizi pubblici, i laboratori, officine, stabilimenti, alberghi, teatri, barbierie, parrucchieri, ecc. non potranno ottenere il permesso di abitabilità o di esercizio se non provvisti di acqua riconosciuta potabile dall'autorità sanitaria.

Le modalità per l'allacciamento sono quelle previste dal regolamento per la distribuzione di acqua potabile.

Art. 36
Pozzi e cisterne

I pozzi e le cisterne private per uso domestico o per l'alimentazione di bestiame devono essere dichiarati igienici dall'ufficiale sanitario.

Se detti pozzi non hanno la prescritta autorizzazione sanitaria è fatto assolutamente divieto d ifarne uso per l'alimentazione.

Art. 37
Fontanelle pubbliche

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.

Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile deve essere indicato il divieto per uso potabile.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

CAPO VI

IGIENE DEI LOCALI - ALBERGHI - ABITAZIONI

Art. 38
Costruzioni edilizie

Per tutte le opere di edilizia o di urbanizzazione la legge per la edificabilità dei suoli 28 gennaio 1977, n. 10 prescrive una particolare concessione da rilasciarsi dal Sindaco.

Il regolamento di edilizia comunale prevede le formalità per il rilascio della concessione, le norme cui debbono corrispondere le nuove costruzioni ed i requisiti degli ambienti e dei servizi.

Le norme igieniche sanitarie delle abitazioni sono previste, oltrechè dalle vigenti leggi sanitarie, dal D. M. 5 luglio 1975 (Gazz. Uff. n. 150 del 18 luglio 1975).

L'abitabilità o l'agibilità dei locali viene rilasciata dal Sindaco.

Art. 39
Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Il Sindaco, a mezzo dell'ufficio sanitario, dell'ufficio tecnico e dell'ufficio di polizia comunale e dei rispettivi addetti sorveglia su tutte le costruzioni e ricostruzioni eseguite nell'abitato.

Il Sindaco può disporre particolari visite all'interno delle abitazioni private qualora se ne ritenga l'opportunità.

Art. 40
Altezza degli ambienti

Il D. M. 5 luglio 1975 e il regolamento di edilizia comunale fissano le altezze degli ambienti di abitazione o dei servizi dei locali da destinare ai vari esercizi, industrie, lavorazioni, ecc.

Le soffitte ed i locali sotterranei per essere dichiarati abitabili debbono rispondere ai requisiti stabiliti da detto regolamento di edilizia.

Art. 41
Impianti di riscaldamento delle abitazioni e dei locali

Gli impianti di riscaldamento di qualsiasi abitazione e di qualsiasi locale debbono essere costruiti secondo le norme delle leggi 13 luglio 1966 n. 615, 22 dicembre 1970 n. 1391, 30 aprile 1976, n. 373 e riportare il parere favorevole del corpo dei vigili del fuoco e dell'ufficio tecnico comunale.

Art. 42
Cucine, camini e fumaioli

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina.

Tutti i locali adibiti ad uso di cucina nelle abitazioni nei ristoranti nelle mense nei luoghi di ristoro ecc. debbono essere provvisti di aereatori o di cappe che convoglino i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal regolamento edilizio per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici vicini.

Art. 43
Allacciamenti alla fognatura comunale

Tutte le abitazioni, tutti i locali di servizio degli stabilimenti delle industrie degli esercizi pubblici ecc. devono esesre provvisti di allacciamento alla pubblica fognatura per il discarico di acque bianche o luride.

E' vietato lo scarico nella fognatura di qualsiasi liquame senza la preventiva autorizzazione del Sindaco e senza l'osservanza delle norme prescritte dall'ufficio tecnico comunale per l'allacciamento delle pubbliche fognature e alle pubbliche condotte di scarico.

(4) >>

(4)→ L'obbligatorietà dell'allacciamento ai collettori, nelle località provviste di fognatura nera o mista, viene stabilita per gli edifici che si trovano a distanza di metri cento o inferiore dai collettori stessi, salvo casi particolari in cui potrà essere imposto l'allacciamento anche se le distanze sono maggiori (ad es. quando più costruzioni possono consorziarsi per la costruzione di fognatura privata di allaccio). (Circolare prot. n.6904 dell'Assessorato Regionale alla Sanità in data 7.10.1975).=

Art. 44
Impianti domestici per liquidi di rifiuto

Nelle località sprovviste di pubbliche fognature tutti i liquidi di rifiuto di qualsiasi provenienza e salvo le prescrizioni speciali per quelle delle industrie dovranno essere convogliati in appositi pozzi di raccolta secondo le prescrizioni impartite dall'ufficio tecnico comunale su consiglio dell'ufficiale sanitario. ~~Dette fosse settiche o di depurazione biologica o pozzi neri dovranno essere costruite ad~~ opportuna distanza dal fabbricato ~~e distanti almeno 50 mt. da condutture, pozzi, serbatoi di acqua potabile.~~ (5) →

Art. 45
Raccordi degli scarichi con le fognature

Tutte le acque di rifiuto chiare o luride che devono essere immesse nelle fognature vengono convogliate nelle fognature stesse a mezzo di condotti sotterranei ispezionabili, provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte con materiali igienici adatti e che non consentano spandimenti.

Art. 46
Apertura di alberghi, esercizi pubblici, ecc.

Per l'esercizio di alberghi, pensioni, dormitori, locande, locali di pubblico ritrovo, ecc. è necessario ottenere l'autorizzazione dell'autorità di pubblica sicurezza.

Oltre l'autorizzazione di P.S. per l'apertura di detti locali devesi ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 231 del T.U. leggi sanitarie n. 1265 del 1934.

Per il rilascio di autorizzazione per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui al capo II del T.U. di P.S. 18 luglio 1931 n. 773, dovrà essere presentata ai sensi della legge 14 ottobre 1974 n. 524 domanda di autorizzazione al Sindaco del Comune del territorio in cui s'intende aprire l'esercizio.

Art. 47
Divieto di fumare in determinati locali

E' vietato fumare come disposto dalla legge 11 novembre 1975, n. 584 :

a) nelle corsie degli ospedali; nelle aule delle scuole di ogni ordine e grado; negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone; nelle metropolitane; nelle sale di attesa delle stazioni ferroviarie, autofilotranviarie, portuali-marittime e aeroportuali; nei compartimenti ferroviari riservati ai non fumatori che devono essere posti in ogni convoglio viaggiatori delle ferrovie dello Stato e nei convogli viaggiatori delle ferrovie date in concessione ai privati; nei compartimenti a cuccette e in quelli delle carrozze letto, occupati da più di una persona, durante il servizio di notte;

b) nei locali chiusi che siano adibiti a pubblica riunione, nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale; nelle sale chiuse da ballo, nelle sale-corse, nelle sale di riunione delle accademie, nei musei, nelle biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico, nelle pinacoteche e nelle gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico.

Art. 48
Obblighi dei conduttori dei locali

Coloro cui spetta per legge, regolamento o disposizioni di autorità assicurare l'ordine all'interno dei locali indicati al precedente articolo, lettere *a)* e *b)*, nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera *b)* di tale articolo, debbono curare l'osservanza del divieto, esponendo, in posizione visibile, cartelli riproducenti la norma con l'indicazione della sanzione comminata per i trasgressori.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

(5) -> Nelle zone agricole o comunque decentrate, in presenza di acquedotto o di alimentazione idrica non proveniente dai pozzi della zona di cui si tratta, per gli edifici, per i quali non sia possibile od obbligatorio l'immissione delle acque luride nelle fognature comunali, sarà prescritta la costruzione di manufatti (fosse settiche, pozzi chiarificatori ed in genere impianti di depurazione, che saranno di volta in volta consigliati ed approvati dall'Ufficiale Sanitario.
Potrà essere consentito il drenaggio nel sottosuolo o anche la dispersione in pozzi perdenti delle acque di risulta di tali impianti singoli di depurazione. Tali pozzi dovranno trovarsi a distanza minima di metri venti da qualsiasi edificio.
In assenza di acquedotto e quando l'alimentazione idrica per uso domestico proviene da pozzi della zona di cui trattasi:
a)-l'obbligatorietà dell'allacciamento alle fognature comunali, in quanto esistenti, sarà estesa a tutte le costruzioni che si trovino a distanza di m.200 o minore dalle fognature stesse;
b)-in assenza di fognature sarà consentito l'impianto di pozzi neri a tenuta stagno il cui spurgo rientrerà negli obblighi di manutenzione del proprietario o possessore dell'edificio;
c)- per costruzioni isolate e comunque per modesti aggregati lontani dai centri abitati, in alternativa all'adozione dei pozzi neri, sarà prescritta la costruzione di manufatti, (impianti di depurazione preferibilmente a tipo ossidativo) che saranno di volta in volta consigliati ed approvati dall'Ufficio d'Igiene e comunque dall'Ufficiale Sanitario, delle cui acque di risulta potrà essere consentita la dispersione nei normali impluvi a cielo scoperto dopo che le stesse siano state canalizzate emergendo a cielo libero ad almeno metri trenta dall'abitato.

I pozzi chiarificatori, le fosse settiche e simili ed i pozzi neri saranno costruiti in terreni a cielo scoperto e disteranno almeno metri quattro dai muri degli edifici, metri sei dai confini e metri trenta da fontane di acqua potabile, pozzi e cisterne.-La loro ubicazione, rispetto alle fonti di acqua per uso domestico, sarà concordata con l'Ufficiale Sanitario, tenuta presente la pendenza del terreno, sì che si trovino a valle delle fonti stesse (Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità prot. n.6904 del 7.10.1975).=

Art. 49
Esenzione dall'osservanza del divieto nei locali pubblici

Il conduttore di uno dei locali sopraindicati alla lettera *b)*, può ottenere l'esenzione dall'osservanza del divieto disposto ove installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione rispettivamente corrispondenti alle caratteristiche stabilite con D.M. 18 maggio 1976 (G.U. 20 maggio 1976, n. 133).

A tal fine deve farne domanda al Sindaco, unendo il progetto dell'impianto di condizionamento contenente le caratteristiche tecniche.

L'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare è autorizzata dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

Art. 50
Provvedimenti a carico di conduttori di impianti non funzionanti

Ferme le sanzioni pecuniarie previste dalla legge, l'autorità di pubblica sicurezza può adottare le misure di cui all'articolo 140 del regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza 18 giugno 1931, n. 773, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, nei casi :

a) che si contravvenga alle norme prescritte per assicurare l'osservanza del divieto;

b) che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Art. 51
Sospensione dell'esenzione dall'osservanza del divieto

Ferme le sanzioni pecuniarie previste dalla legge, l'autorità di pubblica sicurezza può adottare le misure di cui all'articolo 140 del regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza 18 giugno 1931, n. 773, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, nei casi :

a) che si contravvenga alle norme di curare l'osservanza del divieto;

b) che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Indipendentemente dai provvedimenti adottati dall'autorità di pubblica sicurezza, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare può essere sospesa dall'autorità locale di pubblica sicureza nei casi di cui alla lettera *b)* del precedente comma.

La sospensione può essere revocata, su domanda dell'interessato, dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, dopo la constatazione della precisa efficienza dell'impianto in esercizio.

Art. 52
Revoca dell'autorizzazione di esenzione dal divieto

Nei casi di ripetute violazioni delle disposizioni contenute nei precedenti articoli o di violazioni particolarmente gravi, il Sindaco può revocare, sentito l'ufficiale sanitario, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare.

Art. 53
Sanzioni

I trasgressori alle norme sul divieto di fumare sono soggetti alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire mille a lire diecimila.

Le persone quali titolari, conduttori, gerenti dei locali che non curano l'osservanza delle norme sono soggette al pagamento di una somma da lire ventimila a lire centomila; tale somma viene aumentata della metà nelle ipotesi previste.

L'obbligazione di pagare le somme previste nella presente legge non è trasmissibile agli eredi.

Art. 54
Procedimento per le contravvenzioni

La violazione, quando sia possibile, deve essere contestata immediatamente al trasgressore, il quale è ammesso a pagare il minimo della sanzione nelle mani di chi accerta la violazione.

Se non sia avvenuta la contestazione personale al trasgressore, gli estremi della violazione debbono essere notificati agli interessati residenti in Italia entro il termine di trenta giorni dall'accertamento.

Qualora il pagamento non avvenga immediatamente, il trasgressore può provvedervi, entro il termine perentorio di quindici giorni dalla data di contestazione o della notificazione, anche a mezzo di versamento in conto corrente postale nel luogo e con le modalità indicate nel verbale di contestazione della violazione.

A decorrere dal sedicesimo giorno e fino al sessantesimo giorno dalla contestazione o dalla notificazione, il trasgressore è ammesso al pagamento, con le modalità di cui al precedente comma, di una somma pari ad un terzo del massimo della sanzione.

Art. 55
Procedura coattiva

Qualora non abbia avuto luogo il pagamento di cui al precedente articolo il Sindaco presenta rapporte al Prefetto con la prova delle eseguite contestazioni o notificazioni.

Il Prefetto, se ritiene fondato l'accertamento, sentiti gli interessati ove questi ne facciano richiesta entro quindici giorni dalla scadenza del termine utile per l'oblazione, determina, con ordinanza motivata, la somma dovuta per la violazione entro i limiti, minimo e massimo, stabiliti dalla legge e ne ingiunge il pagamento, insieme con le spese per le notificazioni, all'autore della violazione.

L'ingiunzione prefigge un termine per il pagamento stesso, che non può essere inferiore a trenta giorni e superiore a novanta giorni dalla notificazione.

L'ingiunzione costituisce titolo esecutivo.

Contro di essa gli interessati possono proporre azione davanti al Pretore del luogo in cui è stata accertata la violazione entro il termine massimo prefisso per il pagamento.

Art. 56
Pulizia dei locali pubblici

In tutti i locali di pubblico ritrovo deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polvere.

Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbevuti di idonea soluzione disinfettante.

E' prescritto l'impiego di idonei aspirapolvere per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperti al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio comunale d'igiene.

La disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

Art. 57
Servizi igienici dei locali pubblici

Tutti i locali pubblici, alberghi, ristoranti, locande, dormitori, caffè, bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, e successive modifiche.

Gli alberghi ed i dormitori debbono essere forniti di gabinetti e di bagni in numero adeguato e rispondenti alle prescrizioni del decreto sopracitato.

Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, lontani dalle cucine.

I locali devono essere provvisti di finestre che assicurano una sufficiente ventilazione degli ambienti e muniti di reti di difesa per le mosche.

Tutti i locali degli esercizi pubblici, sale da gioco, luoghi di ritrovo debbono avere le pareti rivestite di materiale facilmente lavabile con pavimenti impermeabili che ne consentano la facile lavatura e disinfezione.

Nei locali pubblici, caffè, birrerie, gelaterie e simili non dotati di servizi igienici, potrà essere consentita solamente la consumazione al banco con divieto di esposizione di tavolini e sedie.

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive modifiche.

(6) ~~Nei teatri, nei cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionali alla capacità degli ambienti.~~

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente i posti oltre a 2 per metro quadro nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

Art. 58
Igiene delle stoviglie negli esercizi pubblici

I locali di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, debbono essere provvisti di appositi vasche con acqua corrente e munite di scarico continuo per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucciai, piatti, ecc.

E' fatto assoluto divieto di servirsi delle stoviglie d'uso dei clienti per dare da bere o da mangiare agli animali.

Art. 59
Cucine dei pubblici locali

Le cucine degli esercizi pubblici, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali ed i locali di preparazione di generi di pasticceria, debbono essere spaziosi, ben illuminati e convenientemente arieggiati dall'esterno. Il fattore luce diurna dovrà essere ampiamente sufficiente e l'illuminazione artificiale dovrà giungere sul piano di lavoro in modo da essere igienicamente distribuita. Le finestre debbono essere munite di rete metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere di ceramica od altro materiale lavabile fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo.

Il pavimento rivestito di materiali impermeabili e lavabili.

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e rivestito, fino alla altezza di mt. 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile.

Gli acquai devono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Ogni cucina deve avere un frigorifero idoneo e sufficiente ed un locale per la conservazione delle provviste, difeso dalle mosche, munito di apposite scansie.

E' assolutamente vietato tenere alimenti alla rinfusa per terra.

(6) - Nei teatri,nei cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento è vietato ogni affollamento superiore alla capacità del locale,quale risulta dagli atti relativi alla concessione edilizia ed alla autorizzazione della Commissione Provinciale sui locali di pubblico spettacolo.

Art. 60
Personale delle cucine degli esercizi pubblici

Il personale addetto alle cucine deve essere munito della speciale tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e deve essere sottoposto annualmente prima dell'estate a vaccinazione antitifica.

Detto personale deve sempre vestire grembiuli di bucato e portare copricapi per evitare la caduta dei capelli nei cibi.

Debbono essere allontanati da tale attività coloro che manifestano malattie cutane o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa ed anche sospetta.

Il personale deve curare la pulizia massima delle stoviglie e ad adottare le più idonee misure igieniche.

Il personale di vigilanza sanitaria del Comune è autorizzato ad effettuare visite sanitarie alle cucine.

Art. 61
Scanzie per la conservazione degli alimenti

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata negli alberghi, nelle locande, trattorie, ecc., debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con materiali che rendano facile la pulizia.

Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perché chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

E' vietato depositare alimenti, anche se contenuti in recipienti, sul suolo.

Art. 62
Chiusura delle cucine antigieniche

L'Autorità sanitaria, anche su proposta dell'Ente Nazionale delle Industrie Turistiche, e sentito l'Ufficiale sanitario, può ordinare la chiusura delle cucine dei pubblici esercizi, quando esse non rispondano ai requisiti voluti, e non vengano eseguiti i lavori necessari per assicurarne l'igiene o non si attengono alle prescrizioni regolamentari.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura di locali per ragioni igieniche, oppure per lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso, entro 30 giorni dalla notifica, al Medico Provinciale.

Art. 63
Locali di abitazione, negozi

Nessun locale di abitazione o negozio, o di attività commerciale o industriale può essere posto in uso senza il permesso del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario sull'igiene dei locali stessi e sulla corrispondenza degli ambienti alle norme di edilizia.

Art. 64
Locali sotterranei

E' vietato di adibire ad uso di abitazione o di botteghe locali che siano sotto il livello di campagna e sotterranei.

L'uso di sotterranei per soggiorno di persone limitatamente ad alcune ore del giorno, esclusa la notte, sarà tollerato se detti locali abbiano un'altezza di almeno m. tre e risultino fuori terra per almeno mt. uno:

E' in facoltà del Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, autorizzare l'abitabilità di locali parzialmente sotterranei.

Art. 65
Locali dei servizi

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in modo autonomo con allacciamento alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari.

Art. 66
Case coloniche

Le case coloniche debbono avere tutti i requisiti delle abitazioni comuni.

Particolari norme per la costruzione di case coloniche sono previste dal Regolamento edilizio del Comune.

Art. 67
Locali di stallaggio e rimesse

I locali di stallaggio o di rimessa devono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.

E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.

Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potrà disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

Art. 68
Requisiti igienici delle stalle

Le stalle scuderie o depositi animali devono essere costruiti lontani dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

I pavimenti di detti locali debbono essere imperbeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio.

Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti per la difesa dalle mosche.

Art. 69
Letamai e concimaie

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

I letamai debbono essere costruiti con pareti e platea impermeabili muniti di pozzetti a tenuta per i liquidi.

I letamai e le concimaie debbono essere costruite distanti dalle abitazioni e distanti dai pozzi dalle condutture e depositi di acque potabili.

Art. 70
Vuotatura di letamai e concimai e pozzi neri

La vuotatura dei letami e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne, d'inverno fra le ore 19 e le ore 7 del mattino seguente; d'estate fra le ore 21 e le ore 5 del mattino seguente.

La vuotatura dei letamai delle concimaie e dei pozzi neri in genere deve essere eseguita evitando in ogni modo lo spargimento di materiale o di liquidi durante il tragitto.

Art. 71
Allevamento di suini e bovini

L'allevamento di suini e bovini è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su parere dell'autorità sanitaria veterinaria del comune.

Art. 72
Allevamento di pollame, conigli e simili

E' vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito [illegible] territorio urbano.

[illegible]ti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Sindaco su parere dell'Uf[illegible]tario e del veterinario del Comune.

CAPO VII

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Art. 73
Produzione e lavorazione di sostanze alimentari

L'apertura e l'esercizio di stabilimenti per la produzione, lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari è soggetta all'autorizzazione dell'autorità sanitaria rilasciata dal Sindaco su parere dell'Ufficiale sanitario.

Art. 74
Igiene dei prodotti alimentari

La legge 30 aprile 1962, n. 283 integrata con legge 26 febbraio 1963, n. 441 contiene le norme generali di igiene per la produzione vendita degli alimenti e delle bevande.

Tutti gli alimenti posti in commercio in confezioni debbono osservare la disciplina igienica per gli imballaggi, recipienti e utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari di cui al D.M. 21 marzo 1973 e modificato con D.M. 3 agosto 1974, D.M. 19 novembre 1974 e D.M. 13 settembre 1975.

Sulle confezioni e sulle etichette deve essere indicato la denominazione commerciale del prodotto, il nome e la ragione sociale o il marchio e la sede della ditta produttrice, l'indicazione degli ingredienti in ordine del crescente di quantità contenuta ed il quantitativo netto del prodotto.

Le materie coloranti da usare per i prodotti alimentari sono disciplinate dal D.M. 22 dicembre 1967 modificato con D.M. 21 marzo 1977.

Art. 75
Prelievi di sostanze alimentari per esami di laboratorio

Il prelievo di sostanze alimentari per analisi va eseguito con le modalità di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 integrata con successiva legge 26 febbraio 1963 n. 441, nonché dalla regolamentazione successivamente emanata.

Art. 76
Autorizzazione per il commercio di sostanze alimentari

Chiunque intende attivare un esercizio per la vendita di sostanze alimentari o bevande ovvero subentrare in un esercizio già esistente o trasferirlo da una sede all'altra deve chiedere la prescritta autorizzazione al Sindaco ai sensi della legge 11 giugno 1971 n. 426 e regolamento 14 gennaio 1972.

La domanda dovrà essere accompagnata dal certificato di iscrizione negli speciali registri della camera di commercio nonché da una planimetria dei locali da destinare all'esercizio di commercio.

A seguito della domanda presentata, il Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario sulle condizioni igieniche dei locali e su parere dell'apposita commissione, rilascia la richiesta autorizzazione.

Art. 77
Requisiti dei locali di commercio di alimenti

I locali adibiti allo smercio di alimenti devono avere un accesso dalla pubblica via ed essere ben ventilati.

Debbono avere l'ampiezza media prevista dai relativi piani di sviluppo.

Il pavimento e le pareti dovranno essere rivestiti di materiale che consenta una idonea pulitura ed un periodico lavaggio.

Gli esercizi dovranno essere provvisti di lavandino con acqua potabile corrente munito dei relativi scarichi collegati alla fognatura comunale ovvero ad altri igienici pozzi di raccolta approvati dall'ufficio igiene.

L'ufficiale sanitario, a secondo dell'esercizio che si vuole attivare, prescriverà gli accorgimenti igienici necessari.

Art. 78
Tessera di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla vendita di sostanze alimentari deve essere indenne da malattie infettive o contagiose.

A sensi del T.U. Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 modificato con legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive integrazioni, il personale addetto alla produzione, smercio e manipolazione degli alimenti dovrà essere sottoposto al momento della prima assunzione e quindi periodicamente ciascun anno a visita sanitaria per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.

I titolari di esercizi di produzione, vendita e somministrazione di alimenti debbono accertarsi che il personale assunto sia munito di detto libretto di idoneità sanitaria, curando anche che annualmente il personale stesso si sottoponga alla visita di verifica periodica.

Il personale di cui trattasi deve essere sottoposto anche a vaccinazione antitifica.

Per l'inosservanza delle norme di cui sopra si applicano le penalità previste dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche.

Il personale addetto ai lavori domestici deve parimenti essere munito di tessera sanitaria a sensi della legge 22 giugno 1939 n. 1239 e regolamento 30 maggio 1940.

Art. 79
Protezione degli alimenti

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucciai, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.

E' assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucri, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975 in G.U. n. 272 del 13 ottobre 1975).

Art. 80
Commercio di burro

La disciplina della preparazione e vendita di burro è regolamentata dal R.D. 1 luglio 1926 n. 1361, dalla legge 23 dicembre 1956 n. 1526, D.M. 26 novembre 1959, Legge 30 aprile 1962 n. 283 e legge 26 febbraio 1963 n. 441.

Il burro si ottiene esclusivamente dalla lavorazione del grasso di latte di vacca e che contenga agenti di conservazione diversi dal sale comune.

Non deve contenere nessuna materia estranea al latte né avere sapore alterato né colorazione artificiale.

Art. 81
Margarina e grassi idrogenati

I prodotti messi in commercio per uso alimentare con la denominazione di « margarina » o di « grasso idrogenato » debbono corrispondere ai rispettivi requisiti prescritti dalle seguenti norme di legge: L. 4 Novembre 1951, n. 1316, D.P.R. 14 Gennaio 1954, n. 131, L. 23 Dicembre 1956, n. 1526, D.M. 26 Novembre 1959, D.M. 16 Luglio 1969, L. 30 Aprile 1962, n. 283, L. 26 Febbraio 1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e i coloranti.

Anche le confezioni dei prodotti suddetti debbono corrispondere ai requisiti prescritti dalle leggi sopra citate.

Art. 82
Strutto

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15-10-1925, n. 2033 e nel R.D. 1-7-1926, n. 1361, nella L. 30-4-1962, n. 283, nella L. 26-2-1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

Art. 83
Olio di oliva

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle seguenti norme di legge: R.D.L. 15 Ottobre 1925, n. 2033, R.D.L. 30 Dicembre 1929, n. 2316, L. 13 Novembre 1960, n. 1407, L. 5 Luglio 1961, n. 578, L. 24 luglio 1962, n. 1104, L. 27 Gennaio 1968, n. 35, L. 30 Aprile 1962, n. 283, L. 26 Febbraio 1963, n. 441.

Art. 84
Raffinazione degli olii

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962 n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

— Olio extra vergine di oliva;
— olio sopraffino vergine di oliva;
— olio fino vergine di oliva;
— olio vergine di oliva;
— olio di oliva rettificato;
— olio di sansa di oliva.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte sui recipienti contenenti gli olii.

Art. 85
Rivendita di olii commestibili

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se è già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

E' vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

Art. 86
Indicazione della qualità degli olii di semi

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile su recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile « *vendita olii di semi* ».

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione « *olio di oliva* » e « *olio di semi* ».

E' vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

Art. 87
Spacci di carne

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'art. 29 per la vigilanza sanitaria delle carni di cui al regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, modificato dal D.P.R. 25 settembre 1969 n. 1311 e dal D.M. 23 giugno 1972 n. 1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, modificato dal D.L. 17 gennaio 1797, n. 3 convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977.

Nella domanda per detta autorizzazione devonsi indicare la specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Si considerano come carni di animali da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, ovini, suini ed equini.

La vigilanza sugli spacci di carne spetta al veterinario comunale. (7) →

Art. 88
Rivendite promiscue di carni fresche e congelate

Negli spacci destinati alla vendita di carni possono essere vendute carni fresche, congelate e scongelate e comunque preparate, conservate e confezionate di qualsiasi specie di animali, ~~purché i locali e le attrezzature rispondano alla condizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. 17 gennaio 1977, n. 3, convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63~~. (8) →

~~Gli interessati ad effettuare vendita~~ promiscua di ~~carni fresche e congelate nel proprio~~ spaccio, devono farne preventiva comunicazione scritta all'autorità comunale che disporrà per l'immediato accertamento delle condizioni prescritte.

I locali destinati alla vendita di carni devono essere dotati dei requisiti e delle attrezzature previsti dalle norme vigenti e recare insegne o tabelle, interne od esterne, ben visibili che indicano la specie degli animali le cui carni vengono poste in vendita con espressa specificazione del loro stato di carni fresche o congelate.

Le carni congelate o ~~scongelate~~ debbono essere vendute in banchi separati o in banchi muniti di pareti divisorie igienicamente idonee, con apposito settore attrezzato in modo tale da garantire la perfetta conservazione delle carni medesime.

Le carni esposte al pubblico debbono, inoltre, recare cartelli con indicazioni ben visibili, ~~idonee a id~~entificare la ~~specie~~ e lo ~~stato di~~ « *~~carne fresca~~* » o « *~~carne congelata~~* ».

Per i reati di frode aventi per oggetto i prodotti di cui sopra è prevista — quando il fatto non costituisca più grave delitto — la pena della reclusione fino a tre anni o multa da L. 1.000.000 a lire dieci milioni.

Art. 89
Carni equine e di bassa macellazione

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza del veterinario comunale.

Art. 90
Requisiti dei locali di vendita della carne

I locali di vendita delle carni devono avere le pareti rivestite con materiale lavabile o piastrelle a smalto o con marmo levigato sino all'altezza di mt. 2.

Il rivestimento impermeabile deve comunque superare di 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio e munito di scarico con chiusura idraulica per gli scoli.

I banchi per la vendita devono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta livellata e levigata.

Gli utensili, rastrelliere, uncini che sono a diretto contatto con le carni devono essere di metallo inossidabile. (9) →

(7) → Per quanto non previsto dal presente articolo si fa rinvio al D.L. 17.1.1977 n.3 e per le norme di esecuzione al D.M. previsto dall'art.2 del predetto decreto legge.

(8) → ad eccezione di quelle equine e di quelle di bassa macelleria che devono essere vendute in spacci a ciò esclusivamente destinati. Per le norme di esecuzione si fa rinvio al Decreto Ministeriale previsto dall'art.2 del D.L. 17.1.1977 n.3=

(9) → Per quanto non previsto dal presente articolo si fa rinvio al D.L. 17.1.1977 n.3 e per le norme di esecuzione al D.M. previsto dall'art.2 del predetto Decreto Legge.=

Art. 91
Celle frigorifere

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

Art. 92
Personale addetto agli spacci di carne

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiuli di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

Art. 93
Esposizione delle carni

L'esposizione delle carni nell'interno dei locali può essere fatta con opportune cautele e purché il pubblico non possa liberamente toccare le carni.

Le carni saranno tenute appese ad una altezza di almeno 50 cm. dal suolo, impedendo che vengano a contatto con la polvere, con le mosche od altri insetti.

E' vietata l'esposizione delle carni sulla strada all'esterno della macelleria.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostigli o comunque sottratte alla facile ispezione carni od altre parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere di animali non scuoiati.

Art. 94
Lavorazione dei residui della macellazione

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti ben distinti dalle carni in vendita custoditi in casse foderate di zinco e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

Art. 95
Trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro materiale idoneo a facilitarne il lavaggio.

Tali carri devono essere autorizzati dall'Autorità comunale e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

Art. 96
Introduzione di carne nel comune

L'introduzione nel Comune di carne fresca, macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298 e successive modifiche.

Art. 97
Laboratori

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguire.

Il Sindaco previo parere del veterinario comunale rilascierà la prescritta autorizzazione.

Art. 98
Locali per laboratorio delle carni

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dall'ufficiale veterinario.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrente con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile con chiusini per il lavaggio e le parei debbono essere rivestite di materiale che consenta un'idonea pulizia.

Art. 99
Personale addetto ai laboratori di carni

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista del presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

Art. 100
Chiusura dei locali

L'autorità sanitaria può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

Art. 101
Carni di volatili e di selvaggina

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata con D.P.R. 10 agosto 1972 n. 967, modificato con D.M. 12 novembre 1976, n. 1000.

La vigilanza sui locali di produzione macellazione e vendita è affidato al veterinario comunale.

Art. 102
Conserve alimentari

La disciplina legislativa sull'industria, preparazione e commercio delle conserve alimentari è contenuta oltre che nella legge 20 aprile 1962, n. 283, nel D.L. 8 febbraio 1923, n. 501 convertito in legge 17 aprile 1925 n. 473.

Le conserve alimentari comunque preparate debbono indicare sui recipienti che le contengono gli elementi essenziali che le costituiscono, la qualità dell'olio adoperato, gli elementi additivi ed i coloranti usati, la ditta che le ha prodotte e la sede dello stabilimento.

Nel periodo che va dal 1 maggio al 31 ottobre di ogni anno è vietata la vendita di conserve sfuse nei mercati all'aperto.

Art. 103
Conserve vegetali - Estratti - Concentrati di pomodori

Le conserve vegetali, gli estratti e concentrati di pomodoro sono regolamentati oltre che dalle norme di cui al precedente articolo anche dalle disposizioni di cui al R.D.L. 25 agosto 1932 n. 1260.

Art. 104
Latte

L'esercizio delle vaccherie e la produzione ed il commercio del latte sono disciplinati dal Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994, modificato con D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504 dalla legge 16 giugno 1938, n. 851, aggiornata con le disposizioni sul decentramento amministrativo di cui all'art. 13, n. 14, del D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 4 per l'impianto e funzionamento delle centrali del latte e dal D.M. 14 settembre 1963, integrato con D.M. 22 settembre 1972 sul trasporto del latte alimentare.

Il latte di mucca intero deve corrispondere ai seguenti requisiti:

— peso specifico compreso fra 1029 e 1034 a temperatura di 15°;

— grasso non inferiore al 3%;

— residuo secco magro non inferiore all'8,70% purché la percentuale di grasso non superi il 3,15%.

La vendita del latte alimentare può essere effettuata solo nelle latterie autorizzate dal Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

La consegna del latte a domicilio può essere fatta solo in bottiglie o bidoni aventi le caratteristiche di cui agli artt. 29 e 30 del citato regolamento n. 994 del 1929.

Il latte posto in vendita in contenitori di vetro o cartoni e simili deve portare sul recipiente l'indicazione della ditta che lo ha imbottigliato, del tipo del prodotto (naturale, pastorizzato, omogeinizzato, intero, scremato, ecc.), la data di imbottigliamento e la presunta data di scadenza della validità del prodotto, nonché l'indicazione se bevibile previa bollitura o meno.

I recipienti debbono essere chiusi in modo tale da garantire la genuinità del prodotto.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

Art. 105
Rivendita di latte

Chiunque intende introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve:

1) fare domanda al Sindaco;

2) fornire le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;

3) presentare certificato dell'Ufficiale sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte prodotto nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni.

L'introduzione del latte da fuori Comune deve essere autorizzato dal Sindaco del luogo e l'introduttore deve essere munito del permesso che deve esibire ad ogni richiesta.

Art. 106
Registro di stalla dei produttori

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

a) il cognome e nome del conduttore della stalla;

b) gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);

c) il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;

d) la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;

e) le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficiale sanitario e dal Veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotato a cura del Veterinario comunale, tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

Art. 107
Sorveglianza sui produttori di latte

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

E' vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

Art. 108
Vendita di latte al domicilio dei produttori

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

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) ed a quelli che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

Art. 109
Latte scremato

Per la vendita del latte scremato si osservano le disposizioni di cui alla legge 11 agosto 1963 n. 1504 e successive modifiche.

Art. 110
Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio comunale d'igiene.

E' vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dall'Ufficiale veterinario.

Art. 111
Recipienti per il trasporto del latte

Gli organi di polizia comunale sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e ai DD.MM. 21 marzo 1973, 3 agosto 1974, 19 novembre 1974 e successive modificazioni.

Per il trasporto del latte dovranno applicarsi anche le norme di cui al D.M. 14 settembre 1963 (Gazz. Uff. n. 251 del 24 settembre 1963).

Art. 112
Formaggi

La produzione e la vendita dei formaggi è disiplinata dalle norme di cui al R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 1 maggio 1938, n. 1177 — convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 —, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1265, alla legge 13 marzo 1958, n. 282, nonché al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

Art. 113
Formaggi di cui è vietata la vendita

E' vietato vendere :

1) formaggi il cui contenuto in materia grassa non corrisponda ai minimi percentuali contenuta nella tabella allegata al R.D.L. 1 maggio 1938 n. 1177;

2) fomaggi di eccessiva maturazione o di putrefazione avanzata;

3) formaggi bacati o invasi da acari;

4) colorati all'interno o all'esterno con colori non consentiti;

5) nocivi per qualsiasi altra causa o derivati da latte non avente i prescritti requisiti.

E' vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

Art. 114
Macinazione dei cereali

La macinazione dei cereali è disciplinata dalla legge 4 luglio 1967 n. 580.

Art. 115
Depositi dei cereali

L'art. 4 della legge 4 luglio 1967 n. 580 fissa le caratteristiche dei depositi di cereali.

Art. 116
Produzione e vendita degli sfarinati

Per la produzione e la vendita degli sfarinati si osserveranno le disposizioni contenute nel titolo II della legge 4 luglio 1967, n. 580, modificata da legge 17 maggio 1969, n. 272.

Chiunque intenda aprire un esercizio per la vendita di cereali, sfarinati di cereali, ecc. deve ottenere dal Sindaco l'autorizzazione.

E' proibita la vendita per uso alimentare di cereali o lenti umidi, commisti a semi estranei od a sostanze minerali e invasi da parassiti o di cattivo sapore od odore, oppure alterati o comunque avariati o nocivi.

I cereali impuri o avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali, o per uso industriale, debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fissato al recipiente che li contengono.

Art. 117
Macinazione di cereali e farine

La legge 7 novembre 1949 n. 857 stabilisce le nuove norme per la macinazione e panificazione.

La legge 11 luglio 1956 n. 778 stabilisce il termine per la trasformazione dei molini.

Il D. M. 1 aprile 1968 integrato con D. M. 17 febbraio 1972 stabilisce le norme per la produzione, consegna e deposito delle farine e semole.

Art. 118
Apertura di panifici

L'apertura di forni è soggetta al preventivo rilascio di licenza di cui al R.D.L. 29 luglio 1928 n. 1843 e alla disciplina di cui alla legge 31 luglio 1956 n. 1002.

Le licenze di panificazione sono soggette al visto annuale della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura.

I contravventori alle norme per le licenze di panificazione sono puniti con ammenda da lire diecimila a lire un milione.

I forni e gli spacci di pane e pasta dovranno essere sempre mantenuti in stato di massima pulizia illuminati e ben ventilati, lontani dalla polvere, da stalle e da altri ambienti che emanino cattive esalazioni.

I locali debbono avere le pareti rivestite di materiale lavabile.

Le aperture destinate alla illuminazione ed alla ventilazione di detti locali debbono comunicare direttamente all'aria aperta.

Gli operai addetti ai panifici e pastifici debbono essere muniti della tessera di idoneità sanitaria, indossare durante la lavorazione vestaglie di tela bianca e portare sulla testa un copricapo.

E' vietato di soffermarsi a dormire nei locali di lavorazione degli impasti.

I locali stessi dovranno essere forniti nelle adiacenze di latrine a chiusura idraulica e lavandino con acqua corrente, opportunamente separate dal reparto lavorazione.

Art. 119
Confezione di pane e grissini

Per la confezione e vendita del pane si osservano le disposizioni della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Le sofisticazioni e le alterazioni del pane sono previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283.

E' vietato l'impiego nella confezione del pane e dei grissini di grassi diversi dal burro, olio d'oliva e strutto. E' ammesso invece l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione dei suddetti grassi con acqua, eventualmente addizionati di zucchero.

La produzione di pani speciali può essere consentita mediante l'impiego degli ingredienti previsti dall'art. 20 della legge n. 580 del 1967.

E' vietato l'uso di particolari sostanze per accrescere la normale lievitazione.

Il pane prodotto con ingredienti eccedenti i normali (farina, acqua, lievito, sale) deve essere posto in commercio con la denominazione speciale prevista dalla legge 4 luglio 1967 n. 580.

Art. 120
Divieto di vendita di pane adulterato

E' vietata la vendita del pane mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contenente acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto dell'Alto Commissariato per l'Alimentazione 18 novembre 1953 e successive modifiche.

Art. 121
Pane di granoturco e segale

E' permessa la vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commisto con farina di segale.

Il pane così composto dev'essere messo in commercio in forme di peso non superiore a 100 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

Art. 122
Vendita ambulante del pane

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita dev'essere effettuato con recipienti a chiusura ermetica, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile.

E' comunque vietato il trasporto del pane in condizioni che non ne garantiscano la immunità dalla polvere, da microbi, ecc.

Art. 123
Divieto di maneggiare il pane

I venditori di pane dovranno vietare che nei locali di vendita del prodotto i compratori effettuino la scelta manuale del pane o comunque manipolino la merce posta in vendita.

In detti locali dovranno esporsi in modo visibile cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti e simili, dovrà accuratamente essere conservato al riparo da mosche, insetti e polvere e manipolato con particolari cautele.

Il pane spezzato e rimasto dalla consumazione di un cliente sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

Art. 124
Paste alimentari

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580 — modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440 —, nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

Art. 125
Pesci - Crostacei - Molluschi

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato deve essere tenuto ben separato dal pesce fresco ed indicato con apposito cartello con su la scritta « *congelato* ».

Art. 126
Locali per la vendita di pesce

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'Autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

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

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

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

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiale di tela bianca, sempre puliti.

Art. 127
Vasche per l'ammollo di pesci salati

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

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

Art. 128
Divieto di pesca in acque contaminate

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale luride ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

Art. 129
Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958 n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

Art. 130
Surgelati - Disciplina

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dalla legge 27 gennaio 1968 n. 32, dal D.M. 15 giugno 1971, recante l'elenco degli alimenti surgelati, dal D.M. 15 giugno 1971 relativo ai tempi massimi per la surgelazione, dal D.M. 15 giugno 1971 con norme per il trasporto degli alimenti surgelati, dal D.M. 15 giugno 1971 per i controlli alla produzione e vendita dei surgelati e alla loro etichettatura e confezionamento, dal D.M. 15 giugno 1971 con norme per il trasporto e requisiti igienici dei locali per la vendita degli alimenti surgelati ed ancora dal D. M. 20 giugno 1972 con modifiche ed integrazioni alle norme sui controlli per la produzione e vendita dei surgelati e dai D.M. 29 novembre 1972 e D.M. 2 ottobre 1974 con modifiche all'elenco degli alimenti surgelati.

Art. 131
Definizione

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

Art. 132
Elenco

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del Decreto Ministeriale Industria, Commercio e Artigianato del 15 Giugno 1971.

Art. 133
Stabilimenti per la produzione e il confezionamento

L'esercizio degli stabilimenti per la produzione e per il confezionamento o per la sola produzione e il solo confezionamento degli alimenti surgelati è subordinato alla autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 Aprile 1962, n. 283 e successive modifiche.

Art. 134
Personale addetto alle lavorazioni

Per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari disciplinate dal presente Capo si applicano le disposizioni della legge 30 Aprile 1962, n. 283.

Art. 135
Trasporto degli alimenti surgelati

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 Giugno 1971.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

Art. 136
Vendita alimenti surgelati

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Art. 137
Divieto di importazione di prodotti surgelati

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

Art. 138
Lo zucchero

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

Art. 139
Caffè

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973, n. 470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

E' assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza, in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

Art. 140
Cacao - cioccolato

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (Theobroma cacao L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n. 351.

Art. 141
Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con ammenda da L. 150.000 a L. 15.000.000

Art. 142
Droghe e spezie

E' vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui son vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.

Art. 143
Prodotti agrari - Preparazione e commercio

La repressione di frodi nella preparazione e per il commercio di prodotti agrari è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 con le modifiche apportate dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 e dalla legge 15 dicembre 1967 n. 1223.

E' proibita la vendita di frutta, legumi, derrate in genere, erbaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati, ovvero che contengano residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per le persone.

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

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta se non è autorizzata da speciali permessi.

Le derrate in tali condizioni saranno sequestrate e disperse.

Art. 144
Lavaggio di ortaggi e frutta

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

Art. 145
Conservazione della frutta ed erbaggi

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

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

Art. 146
Vendita di cocomeri

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica. Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi debbono essere costantemente puliti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi recipienti con chiusura ermetica.

I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dal Sindaco, dovranno indossare una vestaglia bianca decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale sanitario, esenti da malattie contagiose.

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

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai vigili sanitari e distrutti.

Art. 147
Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per concimare e annaffiare ortaggi.

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

Art. 148
Funghi e tartufi

E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi.

Non si possono vendere funghi freschi che nell'apposito reparto del mercato o in alcuni esercizi ben sorvegliabili del centro urbano.

I funghi posti in vendita debbono risultare esaminati dal servizio comunale di annona o di igiene.

La visita effettuata dovrà risultare da apposito cartellino rilasciato dal funzionario che ha eseguito il controllo. Il cartellino dovrà essere esposto al pubblico.

La legge 17 luglio 1970 n. 568 detta norme per la raccolta e vendita dei tartufi.

CAPO VIII

IGIENE DELLE BEVANDE

Art. 149
Acque minerali

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dalle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1263 (art. 194 - 199 - 200), con le modifiche di cui al D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, nonché dal R.D. 28 settembre 1919, n. 1924, dal D.M. 20 gennaio 1927 e dalla normativa, concernente il decentramento amministrativo regionale, contenuto negli articoli 1, 3, 4, 5, 7, 8 e 9 del D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 2, e negli artt. 6 e 13 del D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 4.

Art. 150
Acque gassate

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal regolamento sanitario 19 maggio 1958, n. 719, nonché dalla legge 3 aprile 1961, n. 286.

Art. 151
Ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, previo parere dell'ufficiale sanitario.

L'ufficiale sanitario dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

L'introduzione del comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria.

Art. 152
Ghiaccio naturale

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'Ufficiale sanitario solo in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti o bevande.

E' vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

Art. 153
Produzione e vendita di gelati

Col nome di gelato di panna o di crema possono essere prodotti e messi in commercio soltanto i prodotti ottenuti gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova fresche ed eventualmente sostanze aromatiche consentite dalla legge. Il latte impiegato, anche se in polvere, deve essere adeguatamente bollito o pastorizzato.

I gelati al cioccolato debbono essere preparati soltanto con latte, saccarosio, cacao o cioccolato.

I gelati alla frutta non possono contenere che prodotti naturali di frutta senza alcuna aggiunta di aromi o colori artificiali non consentiti dalla legge.

I gelati preparati con « fecolacci », gelatine, colori e estratti sintetici consentiti dalla legge, debbono avere una chiara indicazione delle sostanze che li compongono e della Ditta che li produce.

In caso di fabbricazione artigianale dei gelati, è fatto obbligo esporre al pubblico un cartello ben visibile con l'elenco di tutti gli ingredienti usati, fermo restando l'obbligo dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie concernenti in genere la produzione e la vendita di prodotti alimentari.

I cosidetti « coni » debbono essere opportunamente protetti da mosche o altri insetti nonché da qualsiasi eventuale veicolo contaminante.

Art. 154
Autorizzazione per la lavorazione di gelati

Chiunque intenda fabbricare e vendere gelati, granite o simili nel territorio del Comune deve chiedere apposita autorizzazione sanitaria al Sindaco che la rilascierà su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Tale autorizzazione è soggetta a vidimazione annuale ed è revocabile in qualsiasi momento per motivi igienico-sanitari. Pertanto i conduttori degli esercizi di fabbricazione o vendita dei gelati sia fissi che ambulanti non possono riprendere l'attività stagionale prima di aver chiesta ed ottenuta la vidimazione della licenza.

Art. 155
Tessera sanitaria del personale

Il personale addetto alla preparazione e vendita di gelati deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento, da rinnovare annualmente.

Detto personale deve subire la vaccinazione antitifica.

Art. 156
Recipienti per la conservazione dei gelati

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal locale Ufficio di Igiene.

Le spatole metalliche ed i mestoli usati per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

Art. 157
Vendita ambulante dei gelati

I rivenditori ambulanti di gelato debbono avere una speciale autorizzazione del Sindaco, da rinnovare annualmente.

Nella autorizzazione sarà chiaramente indicato il mezzo di trasporto usato, che deve risultare approvato dall'autorità sanitaria.

Art. 158
Sciroppi

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

Per gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia devono essere indicate la sostanza da cui è stato derivato l'estratto.

Art. 159
Sciroppi vietati

E' assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.

E' altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

Art. 160
Mosti e vini

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

Art. 161
Vinacce, vinello e aceto

Il D. 12 febbraio 1965 n. 162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968 n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

Art. 162
Birra

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962 n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970 n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974 n. 329.

Art. 163
Lavorazione della birra

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innoque, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

Art. 164
Birre vietate

E' vietata la vendita di birre di seguito indicate :

a) - aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcoolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;

b) - che abbia l'aspetto torbito per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;

c) - che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;

d) - che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;

e) - che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 x litro.

Art. 165
Trasporto della birra

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

CAPO IX

IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

Art. 166
Laboratori e stabilimenti industriali

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti i locali dove svolgono una attività lavorativa una o più persone, tanto se il lavoro sia manuale ovvero svolto con utensili macchine, ecc.

Art. 167
Norme sanitarie

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite:

dal T.U. delle leggi sanitarie approvato con Decreto 27 luglio 1934 n. 1265;

D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303 e successive modifiche;

Legge 30 dicembre 1971 n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026.

D.P.R. 27 aprile 1955 n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;

R.D. 14 ottobre 1926 n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;

D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni;

D.P.R. 7 gennaio 1956 sul lavoro delle costruzioni;

D.P.R. 20 marzo 1956 n. 320 sul lavoro in sotterraneo;

D.P.R. 20 marzo 1956 n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;

D.P.R. 20 marzo 1956 n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione.

Art. 168
Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività.

Art. 169
Apertura di fabbriche o manifatture insalubri

Il D.M. 12 febbraio 1971 disciplina le industrie e le lavorazioni insalubri.

Con D.M. 23 dicembre 1976 è stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri, riportato nell'allegato C del presente regolamento.

Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco dell'industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.

Il Sindaco, previa ispezione dell'ufficiale sanitario e sulla base della documentazione allegata alla domanda, stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane della abitazioni ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato previo opportuni accorgimenti.

Successivamente a tali accertamenti verrà provveduto al rilascio dell'autorizzazione prevista con le precauzioni che saranno prescritte dall'autorità sanitaria.

Contro l'assegnazione del Sindaco all'uno od all'altro gruppo di industrie gli interessati possono ricorrere al Prefetto.

Art. 170
Igiene dei locali

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dalle successive disposizioni.

Nei locali di lavoro i pavimenti e le pareti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.

Tutti gli opifici laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità diacqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per l'idoneità degli impianti di illuminazione artificiale.

L'ufficiale sanitario e gli addetti ai servizi igiene sanità del comune sorvegliano sulle attività industriali, manifatturiere, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

Art. 171
Servizi igienici

Tutte le aziende sopraddette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

Art. 172
Mense ed ambienti di ristoro

Nelle industrie con più di 20 operai che rimangono in sede per consumare la refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati arieggiati e riscaldati.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldo del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina e per il personale addetto, il quale dovrà essere munito di tessera di idoneità sanitaria al maneggio di alimenti prevista dal presente regolamento.

Art. 173
Sale di allattamento

(10)

La legge 26 agosto 1950, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente aereata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

Art. 174
Lavorazioni con esalazioni sgradevoli

Negli stabilimenti in cui si producono materie o prodotti che emanano cattivo odore o in cui si impiegano lavorazioni chimiche emananti sgradevoli esalazioni sarà provveduto alla depurazione dei prodotti volatili con accorgimenti tecnici approvati dall'autorità sanitaria.

(10) → A sensi dell'art.34 della legge 30;12;1971 n.1204 le disposizioni contenute negli artt.11,12 e 13 della legge 26.8.1950 n.860 continuano ad applicarsi in via transitoria ai datori di lavori che,ai sensi della legge stessa, abbiano istituito camere di allattamento o asili nido aziendali funzionanti alla data 15.12.1971. L'Ispettore del lavoro, sentite le organizzazioni sindacali aziendali,può autorizzare la chiusura delle camere di allattamento e degli asili aziendali di cui sopra in relazione alle effettive esigenze delle lavoratrici occupate nell'azienda ed all'attuazione del piano quinquennale per l'istituzione di asili nido comunali con il concorso dello Stato.

Art. 175
Igiene del fumo e del pulviscolo

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumo, fuliggine, polvere ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratoi.

Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengano espasi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

Art. 176
Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate particolari misure concordate con le competenti autorità (comando provinciale dei pompieri, autorità di p.s., autorità sanitaria, ecc.) per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

Art. 177
Lavori rumorosi

Nelle industrie o laboratoi che producono rumori di elevata entità e comunque che rechino fastidio al vicinato dovranno adottarsi idonee misure per attutire il disturbo.

Comunque tali lavorazioni rumorose non possono iniziare prima delle ore 7 antimeridiane e debbono terminare alle ore 21 della sera.

CAPO X

MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

Art. 178
Denuncia malattie infettive

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetto di esserla e pericolosa per la salute pubblica di cui all'elenco del D.M. 5 luglio 1975 (vedi all. A) deve farne immediata denuncia al Sindaco e all'Ufficiale sanitario.

Il medico chirurgo che ometta di denunciare all'autorità sanitaria i casi da intossicazione parassitaria è punito a sensi della legge 2 dic. 1975, n. 638 con ammenda fino a L. 9.000.

Particolari norme per la difesa dell'uomo dalle malattie infettive e sociali sono stabilite dagli articoli 253 e seguenti del T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265.

I contravventori sono passibili delle sanzioni previste nelle dette norme.

Art. 179
Malattie veneree - Baliatico

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956 n. 837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.

(11) ~~I Comuni provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico-chirurgica ovvero ospedaliera.~~

La profilassi per le malattie veneree è stata riformata con legge 25 luglio 1956 n. 837.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata su certificato di idoneità rilasciato dall'Ufficiale Sanitario comunale.

Ogni balia che prenda presso di se un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino all'Ufficiale Sanitario per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da malattie trasmissibile.

Il D.L. 4 agosto 1918 n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

(11) - Il Medico Condotto deve visitare e curare gratuitamente in ambulatorio chiunque sia affetto da malattia venerea.

CAPO XI

VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Art. 180
Vigilanza sanitaria delle scuole

Il Comune provvede ai servizi di vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili.

Tale vigilanza è esercitata dall'Ufficiale Sanitario, coadiuvato dai medici scolastici e dai medici condotti, da medici specialisti e da assistenti sanitarie vigilatrici, secondo le norme del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 244 e D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibile devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere denunciata all'Ufficiale Sanitario.

Art. 181
Educazione sanitaria

I sanitari preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:

1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;

2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di medicina e psichiatria scolastica;

3) di organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materie igienico-sanitarie.

Art. 182
Cartella sanitaria degli alunni

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica e al suo nome viene intestato una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la sua carriera scolastica.

Art. 183
Controllo sanitario degli alunni

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.

(12) ~~Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dall'Ufficiale sanitario o del Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato medico.~~

Art. 184
Controllo del personale

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta dell'Ufficiale sanitario che lo rilascierà dopo gli accertamenti del caso o dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che, per influenza psichica o per altre ragioni, possono riuscire dannose o moleste alla comunità. Sono da considerarsi tali l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

(12) E' prescritta la visita di controllo del medico scolastico o la presentazione di certificato medico per le assenze superiori a cinque giorni, ai sensi dell'art.42 ultimo comma, del D.P.R. 22.12.1967 n.1518.=

Art. 185
Misure contro il diffondersi di malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.

Deve vietarsi lo scambio di libri, quaderni ed altri oggetti fra gli alunni.

I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno esesre sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di persuasione di curare la personale pulizia.

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

Art. 186
Sorveglianza dei Direttori d'Istituto

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni dell'Ufficiale sanitario e dei medici scolastici.

Di ogni deficenza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta l'autorità sanitaria.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.

CAPO XII

VACCINAZIONI

Art. 187
Vaccinazioni obbligatorie

L'ufficio sanitario provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono :

vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891 - D.C.G. 7 marzo 1940);

vaccinazione antivaiolosa (art. 266 del T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, sospesa per anni due con legge 7 giugno 1977, n. 323 (G.U. n. 166 del 20 giugno 1977);

vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967 - D.M. 14 gennaio 1972);

vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926);

vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e Legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D.P. 23 gennaio 1975, n. 477, è obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

Art. 188
Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

Art. 189
Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere è prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario da cui risulti che l'iscrivendo è stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

Art. 190
Schedario dei vaccinati

L'ufficiale sanitario deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risulti le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

Art. 191
Vaccinazioni straordinarie

In occasione di particolari epidemie la autorità sanitaria può disporre vaccinazioni generali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

Art. 192
Vaccinazioni eseguite da medici privati

Sia le vaccinazioni antivaiolose, che l'antitifica e l'antidifterica o la vaccinazione antipoliomielitica ovvero l'antitetanica possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comunicare i dati necessari all'Ufficio comunale d'igiene per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

L'Ufficio Comunale d'igiene a richiesta degli interessati rilascierà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.

CAPO XIII

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

Art. 193
Norme sulle malattie degli animali

La disciplina delle malattie infettive degli animali è regolamentata oltre che dalle norme contenute nei seguenti articoli, anche dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal Regolamento generale 3 febbraio 1901, n. 45 e dal Regolamento di Polizia Veterinaria 8 febbraio 1954, n. 320 e dalle successive modifiche e integrazioni.

Art. 194
Malattie infettive e diffusive degli animali soggette a provvedimenti sanitari

Le malattie degli animali per le quali si applicano le disposizioni del presente regolamento sono quelle a carattere infettivo e diffusivo.

Art. 195
Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame

Chiunque venga a conoscenza di un caso, accertato o sospetto di una delle malattie infettiva animale, o di un caso di morte improvvisa di animale, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta all'Ufficio comunale d'igiene o ai veterinari comunali, che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo ed adotteranno i provvedimenti di loro competenza.

Art. 196
Misure di profilassi antiaftosa ed altre malattie infettive

Il veterinario comunale appena venuto a conoscenza delle manifestazioni di casi di malattia infettiva provvede all'accertamento della diagnosi e propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'esecuzione.

Inoltre, in attesa delle relative disposizioni da adottarsi dal Sindaco, comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o al detentore dell'animale.

Il Sindaco, con apposita ordinanza da notificarsi per iscritto ai detentori di animali, dispone l'applicazione di tutte o di parte delle seguenti misure, secondo la natura della malattia od il modo di trasmissione :

a) numerazione per specie e categoria degli animali esistenti nei ricoveri e nelle località infette;

b) isolamento degli animali ammalati o sospetti dai sani e custodia da parte dei detentori degli animali morti, in attesa degli ulteriori provvedimenti;

c) sequestro degli animali nei ricoveri o nel luogo infetto con la prescrizione tassativa di :

1) impedire l'accesso a persone estranee e di tenere lontani cani, gatti, ed animali da cortile;

2) di tener chiusi i ricoveri e di spargere largamente sulla soglia e per un tratto all'esterno sostanze disinfettanti;

3) di impedire ogni contatto del personale di custodia con animali dei luoghi vicini;

4) di non trasportare fuori del luogo infetto, animali da corte, foraggi, attrezzi, letame ed altri oggetti atti alla propagazione della malattia;

5) di non abbeverare gli animali in corsi di acqua o in vasche comunicanti con i ricoveri di bestiame infetto;

d) disinfezioni accurate dei ricoveri e degli altri luoghi infetti;

e) trattamento idoneo, secondo i mezzi a disposizione, delle spoglie di animali, del letame e dei materiali comunque inquinati mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche;

f) precauzioni necessarie per l'incolumità delle persone, nei casi di malattie trasmissibili all'uomo.

Se gli animali, colpiti da malattie infettive e diffusive, o sospette di esserlo, sono stati introdotti da altro Comune prima che sia trascorso il periodo di incubazione della malattia, il Sindaco ne informa subito il Comune di provenienza.

Il veterinario dispone inoltre indagini per accertare se nei giorni pecedenti alla comparsa della malattia furono allontanati animali dal luogo infetto e per quale destinazione.

Se gli animali sono stati trasferiti in altri Comuni deve informarne il Sindaco per l'urgente comunicazione alle competenti Autorità comunali.

Analoghe indagini e comunicazioni devono darsi per il foraggio, il letame, gli attrezzi e gli altri oggetti eventualmente asportati dal luogo infetto.

Nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, di agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviare, di affezione pestosa aviare e di rogna degli ovini, il Sindaco, a completamento dei provvedimenti precedentemente indicati, emana l'ordinanza di « Zona infetta ».

Nell'ordinanza di « zona infetta » devono essere indicati i limiti della zona stessa entro la quale devono applicarsi, in tutto o in parte, le seguenti misure :

a) numerazione di tutti gli animali esistenti nella zona appartenenti alla specie ricettiva all'infezione;

b) apposizione di tabelle indicanti la malattia ai limiti della zona infetta, nonché sulle porte diogni ricovero infetto situato entro detta zona;

c) estensione a tutta la zona del divieto di abbeverare gli animali di cui alla lettera *a)* in corsi di acqua o in vasche con essi comunicanti;

d) divieto di trasferire fuori di tale zona gli animali di cui alla lettera *a)* e qualsiasi materiale possibile vettore dell'agente patogeno;

e) divieto di introdurre nella zona, animali ricettivi ad eccezione di quelli destinati all'immediata macellazione;

f) sospensione dei mercati e regolamentazione del traffico e del commercio degli animali;

g) disciplina della monta, del pascolo, delle macellazioni e dell'impiego al lavoro degli animali.

La zona infetta può essere dichiarata anche in seguito a manifestazioni di carbonchio ematico, mal rossino, morva, affezioni influenzali ed anemia infettiva degli equini e di morbo coitale maligno, allorché tale provvedimento sia ritenuto necessario per impedire il contagio.

Qualora il Veterinario o il Sindaco non provvedano tempestivamente, interviene con propria ordinanza il Veterinario Provinciale.

Art. 197
Distruzione di animali morti

La distruzione di animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite fosse predisposte.

L'Ufficio comunale di igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

Art. 198
Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

Particolari norme per impedire il diffondersi di malattie infettive sono state dettate con ordinanza ministeriale 15 giugno 1976 per il trasporto degli animali fuori Comune, prescrivendo un attestato veterinario sullo stato di salute del bestiame al momento del carico per trasporto.

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

Art. 199
Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio o al mercato e le altre stalle pubbliche e private, dove si tengono temporaneamente gli animali, sono sottoposte alla vigilanza dell'Ufficiale veterinario e del personale dell'Ufficio di igiene.

I proprietari di stalle pubbliche o private hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti necessari per i provvedimenti di urgenza disposti in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

Art. 200
Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono soggetti a vigilanza veterinaria, allo scopo di prevenire la propagazione di malattie infettive e diffusive.

Il bestiame introdotto deve essere visitato dal veterinario al momento del suo scarico e dichiarato indenne da malattie infettive diffusive.

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

Art. 201
Requisiti degli abbeveratoi

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi e trattorie, nonché dei locali dei negozianti di bestiame, sono sotto la vigilanza della Autorità sanitaria comunale.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della conduttura dell'acquedotto comunale. Lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata né per i lavatoi, né per gli altri abbeveratoi, né per la lavatura degli ortaggi.

CAPO XIV

MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

Art. 202
Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo

Appena sarà fatta denuncia di affezione di morbillo infettivo, di rabbia, di carbonchio, e di qualsiasi altra malattia trasmissibile degli animali all'uomo, l'Ufficiale sanitario ed il Veterinario condotto faranno tutte le indagini atte a rintracciare le origini e prenderanno gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio ed a salvaguardare l'incolumità delle persone.

Art. 203
Profilassi della rabbia - Detenzione e custodia dei cani

La detenzione e la custodia dei cani nel Comune è subordinata all'obbligo della denuncia di detenzione, al dovere di custodia, al pagamento della tassa sui cani e l'osservanza delle norme di profilassi contro la rabbia canina.

Art. 204
Disposizioni per la detenzione dei cani

I cani, nei luoghi pubblici e nei pubblici esercizi, sui mezzi di trasporto pubblico, nei cortili e nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte, essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità comunale, od essere tenuti con guinzaglio o con catena solidamente fissata, in modo da assicurare l'incolumità delle persone.

Solo nei luoghi privati e nei recinti chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere liberi e senza museruola.

E' vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

Art. 205
Denuncia dei casi di morsicatura da cani e gatti

Tutte i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia all'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio comunale di igiene.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario e del detentore, in osservazione presso il canile municipale o presso la clinica medica veterinaria, per un periodo di 10 giorni, trascorso il quale, l'animale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore, previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali lasciati incustoditi pei quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

Art. 206
Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

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

CAPO XV

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E SANZIONI

Art. 207
Norme transitorie

Con l'entrata in vigore del presente regolamento il Sindaco, in considerazione di particolari situazioni non corrispondenti alla nuova normativa, potrà adottare caso per caso, su conforme parere dell'Ufficiale sanitario o del veterinario comunale, provvedimenti intesi a concedere un adeguato periodo di tempo per uniformarsi alle nuove disposizioni regolamentari.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

Art. 208
Sanzioni

Le contravvenzioni al presente regolamento, quando non costituiscano reati più gravi perseguibili penalmente ovvero quando non siano soggette a particolari sanzioni, sono punite con ammenda sino a L. 200.000 con le procedure previste dalla legge 3 maggio 1967, n. 317 (1).

(1) Le contravvenzioni ai regolamenti comunali, disciplinate dal titolo II, capo VI della legge comunale e provinciale 1934, sono state depenalizzate dall'art. 1 lett. c della legge 3 maggio 1967, n. 317.

La successiva legge di depenalizzazione 24 dicembre 1975, n. 7060, esclude dalla riforma del sistema sanzionatorio l'art. 358 del T.U. leggi sanitarie 17 luglio 1934, n. 1265, che recita: i contravventori alle disposizioni del regolamento generale e a quelle dei regolamenti speciali, da approvarsi con decreto reale sentito il Consiglio di Stato ed eventualmente necessari per l'esecuzione delle varie parti delle precedenti disposizioni sono puniti, quando non siano applicabili pene prevedute dalle disposizioni medesime, con ammenda sino a L. 80.000.

Pur ricordando che il regolamento di polizia veterinaria 8 febbraio 1954, n. 320 e il nuovo regolamento di polizia mortuaria D.P.R. 21 ottobre 1975, n. 803, si richiamano per le sanzioni al predetto art. 358, riteniamo in via generale applicabile le norme di cui all'art. 106 e seguenti della legge comunale e provinciale.

ALLEGATI

ELENCO DELLE MALATTIE INFETTIVE

D.M. 5 LUGLIO 1976

ART. 1.

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 253 e 254 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, le malattie infettive e diffusive o sospette tali che danno luogo alla adozione di provvedimenti sanitari e per le quali è fatto obbligo ai sanitari che ne siano venuti a conoscenza di farne denunzia sono:

1) Amebiasi;
2) Anchilostomiasi;
3) Blenorragia;
4) Brucellosi;
5) Carbonchio;
6) Colera;
7) Congiuntivite contagiosa nelle collettività;
8) Difterite;
9) Dissenteria bacillare;
10) Echinococcosi;
11) Epatite virale;
12) Febbre gialla;
13) Febbre Q;
14) Febbre tifoide;
15) Infezioni da paratifi;
16) Altre infezioni da salmonelle;
17) Botulismo;
18) Altre tossinfezioni alimentari;
19) Gastroenterite nel primo anno di vita;
20) Imenolepiasi;
21) Influenza;
22) Lebbra;
23) Leshmaniosi cutanea;
24) Leshmaniosi viscerale;
25) Leptospirosi;
26) Linfogranuloma inguinale;
27) Malaria;
28) Malattia reumatica;
29) Meningite meningococcica;
30) Micosi della cute;
31) Mononucleosi infettiva;
32) Morbillo;
33) Morva;
34) Nevrassiti virali;
35) Ornitosi;
36) Parotite epidemica;
37) Pediculosi nelle collettività;
38) Pertosse;
39) Peste;
40) Poliomielite;
41) Rabbia;
42) Morsicatura da animali rabbidi o sospetti;
43) Rosolia;
44) Scabbia;
45) Scarlattina;
46) Schistosomiasi;
47) Sepsi puerperale;
48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto;
49) Teniasi;
50) Tetano;
51) Tifo esantematico;
52) Forme dermotifosimili;
53) Tigna;
54) Toxoplasmosi;
55) Tracoma;
56) Trichinosi;
57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa;
58) Tubercolosi extrapolmonare in forma contagiosa;
59) Tularemia;
60) Ulcera venerea;
61) Vaiolo;
62) Vaccinia generalizzata;
63) Encefalite postvaccinica;
64) Varicella.

ART. 2.

Per le modalità della denunzia di cui al precedente art. 1 saranno osservate le disposizioni del regolamento per la profilassi delle malattie infettive e diffusive di cui agli articoli 130 e seguenti del regolamento generale sanitario approvato con regio decreto 3 febbraio 1901, n. 45.

TABELLA ESEMPLIFICATIVA

dei valori consigliati quali limiti provvisori di accettabilità degli effluenti per il loro versamento in acque superficiali

Tabella *A*

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
1	pH	5,5-9,5	Il valore del pH del recipiente deve essere compreso tra 6,5 e 8,5 nel raggio di 50 metri dallo scarico.
2	Temperatura °C	—	Per i corsi d'acqua la variazione massima tra le temperature medie di qualsiasi sezione del corso d'acqua a monte e a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 3°C. Su almeno metà di qualsiasi sezione a valle tale variazione non deve superare 1°C. Per i laghi la temperatura dello scarico non deve superare i 30°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 50 metri di distanza dal punto di immissione. Per i canali artificiali, il massimo valore medio della temperatura dell'acqua di qualsiasi sezione del canale a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 35°C. La condizione suddetta è subordinata all'approvazione dell'autorità preposta alla gestione del canale. Per il mare la temperatura dello scarico non deve superare i 35°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 1.000 metri di distanza dal punto di immissione. Deve inoltre essere evitata la formazione di barriere termiche alla foce dei fiumi.
3	Colore		Non percettibile dopo diluizione 1:20 su uno spessore di 10 centimetri.
4	Odore		Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere.
5	Materiali grossolani	Assenti	La voce « materiali grossolani » si riferisce ad oggetti di dimensione lineare superiore a 1 centimetro, qualsiasi sia la loro natura.
6	Materiali sedimentabili ml/l	0,5	I materiali sedimentabili sono misurati in cono Imhoff dopo 2 ore.
7	Materiali in sospensione totali mg/l	80	Per « materiali in sospensione » totali, indipendentemente dalla loro natura, devono essere intesi quelli aventi dimensioni tali da non permetterne il passaggio attraverso membrana filtrante di porosità 0,45 μ
8	BOD_5 mg/l	40	Per gli scarichi industriali le cui caratteristiche di ossidabilità siano diverse da quelle dei liquami domestici la concentrazione limite deve essere riferita ad almeno il 70 per cento del BOD totale.
9	COD mg/l	160	Il COD si intende determinato con bicromato di potassio alla ebollizione dopo 2 ore.
10	Metalli e non metalli tossici totali (As-Cd-Cr (VI) Cu-Hg-Ni-Pb-Se-Zn)	3	$\frac{C_1}{L_1} + \frac{C_2}{L_2} + \frac{C_3}{L_3} \ldots + \frac{C_n}{L_n}$. Fermo restando che il limite fissato per ogni singolo elemento non deve essere superato, la somma dei rapporti tra la concentrazione con cui ogni singolo elemento è presente e la relativa concentrazione limite non deve superare il valore di 3. Il limite è riferito agli elementi in soluzione come ioni, sotto forma di complessi, e in sospensione.

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
11	Alluminio mg/l come Al	1	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
12	Arsenico mg/l come As	0,5	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
13	Bario mg/l come Ba	20	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
14	Boro mg/l come B	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
15	Cadmio mg/l come Cd	0,02	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
16	Cromo III mg/l come Cr	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
17	Cromo VI mg/l come Cr	0,2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
18	Ferro mg/l come Fe	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
19	Manganese mg/l come Mn	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
20	Mercurio mg/l come Hg	0,005	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
21	Nichel mg/l come Ni	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
22	Piombo mg/l come Pb	0,2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
23	Rame mg/l come Cu	0,1	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
24	Selenio mg/l come Se	0,03	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
25	Stagno mg/l come Sn	10	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
26	Zinco mg/l come Zn	0,5	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
27	Cianuri mg/l come CN-	0,5	
28	Cloro attivo mg/l come Cl_2	0,2	
29	Solfuri mg/ come H_2S	1	
30	Solfiti mg/l come SO_3=	1	
31	Solfati mg/l come SO_4=	1.000	Non si applica agli scarichi in mare.
32	Cloruri mg/l come Cl-	1.200	Non si applica agli scarichi in mare.
33	Fluoruri mg/l come F-	6	
34	Fosforo totale mg/l come P	10	Il limite è ridotto a 0,5 nel caso di immissioni nei laghi, dirette o comprese entro una fascia di 10 km dalla linea di costa.
35	Ammoniaca totale mg/l come NH_4+	15	(Si applica ai nn. 35, 36 e 37). Per gli scarichi in laghi, diretti o indiretti compresi entro una fascia di 10 km. dalla linea di costa, l'azoto complessivo (organico+ ammoniacale+nitroso+nitrico) non deve superare i 10 mg N/l.
36	Azoto nitroso mg/l come N	0,6	
37	Azoto nitrico mg/l come N	20	
38	Grassi e oli animali e vegetali mg/l	20	
39	Oli minerali mg/l	5	
40	Fenoli totali mg/l come C_6H_5OH	0,5	
41	Aldeidi mg/l come H-CHO	1	
42	Solventi organici aromatici mg/l	0,2	
43	Solventi organici azotati mg/l	0,1	
44	Solventi clorurati mg/l	1	
45	Tensioattivi mg/l	2	
46	Pesticidi clorurati mg/l	0,05	

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
47	Pesticidi fosforati mg/l	0,1	
48	Saggio di tossicità		Il campione diluito 1:1 con acqua standard deve permettere, in condizioni di aerazione, la sopravvivenza di almeno il 50% degli animali usati per il saggio, per un periodo di 24 ore, alla temperatura di 15°C. La specie impiegata per il saggio deve essere Salmo gairdnerii Rich.
49	Coliformi totali MPN/100 ml	20.000	
50	Coliformi fecali MPN/100 ml	12.000	
51	Streptococchi fecali MPN/100 ml	2.000	Parametri 49 - 50 - 51. Il limite si applica quando, a discrezione della Autorità competente per il controllo, lo richiedono gli usi concomitanti del corpo idrico ricettore.

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate su un campione medio, prelevato in un intervallo di tempo minimo di 3 ore.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle descritte nei volumi « Metodi analitici per le acque » pubblicati dall'Istituto di Ricerca sulle Acque (CNR) Roma, e successivi aggiornamenti.

Tabella *B*

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
		degli insediamenti civili di consistenza superiore a 50 vani o 5.000 mc.	
1	pH	6,5-8,5	
2	Temperatura °C	30	
3	Colore	—	*a)* non percettibile, dopo diluizione 1:20, su uno spessore di 10 cm.
4	Odore	—	
5	Materiali grossolani	Assenti	La voce « materiali grossolani » si riferisce ad oggetti di dimensione lineare superiore a 1 cm., qualsiasi sia la loro natura.
6	Materiali sedimentabili ml/l	0,5	I materiali sedimentabili sono misurati in cono di Imhoff dopo 2 ore.
7	Materiali totali in sospensione mg/l	80	Per « materiali in sospensione », indipendentemente dalla loro natura, devono essere intesi quelli aventi dimensioni tali da non permetterne il passaggio attraverso membrana filtrante di porosità 0,45 μ
8	BOD_5 mg/l	80	
9	Metalli e non metalli tossici totali mg/l (As-Cd-Cr-Cu-Hg-Ni-Pb-Se-Zn)	—	Il limite è riferito agli elementi in soluzione come ione, sotto forma di complessi, ed in sospensione. I limiti riguardanti i singoli ioni dovranno essere stabiliti dall'autorità competente per la concessione allo scarico in funzione degli attingimenti esistenti o previsti e delle possibilità di inquinamento indiretto di corpi idrici superficiali. Ciascun limite non potrà in ogni caso essere superiore a quanto previsto dalla tabella *A*.
10	Azoto totale mg N/l	—	

Nota. — Per tutti gli altri limiti, vale quanto stabilito nella Tabella *A*. Limiti più severi potranno essere stabiliti dall'autorità competente in funzione degli attingimenti esistenti o previsti.

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate su un campione medio, prelevato in un intervallo di tempo minimo di 3 ore.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle descritte nei volumi « Metodi analitici per le acque » pubblicati dall'Istituto di Ricerca sulle Acque (CNR) Roma, e successivi aggiornamenti.

Tabella *C*

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
1	pH	5,5-9,5	Il valore del pH del recipiente deve essere compreso tra 6,5 e 8,5 nel raggio di 50 metri dallo scarico.
2	Temperatura °C	—	Per i corsi d'acqua la variazione massima tra le temperature medie di qualsiasi sezione del corso d'acqua a monte e a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 3°C. Su almeno metà di qualsiasi sezione a valle tale variazione non deve superare 1°C. Per i laghi la temperatura dello scarico non deve superare i 30°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 50 metri di distanza dal punto di immissione. Per i canali artificiali, il massimo valore medio della temperatura dell'acqua di qualsiasi sezione del canale a valle del punto di immissione dello scarico non deve superare i 35°C. La condizione suddetta è subordinata all'approvazione dell'autorità preposta alla gestione del canale. Per il mare la temperatura dello scarico non deve superare i 35°C e l'incremento di temperatura del corpo recipiente non deve in nessun caso superare i 3°C oltre i 1000 metri di distanza dal punto di immissione.
3	Colore		Non percettibile dopo diluzione 1:40 su uno spessore di 10 centimetri.
4	Odore		Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere.
5	Materiali grossolani	Assenti	La voce « materiali grossolani » si riferisce ad oggetti di dimensione lineare superiore a 1 centimetro, qualsiasi sia la loro natura.
6	Materiali sedimentabili ml/l	2	I materiali sedimentabili sono misurati in cono Imhoff dopo 2 ore.
7	Materiale in sospensione totali mg/l	Non più del 40% del valore a monte dell'impianto di depurazione (*)	Per « materiali in sospensione » totali, indipendentemente dalla loro natura, devono essere intesi quelli aventi dimensioni tali da non permetterne il passaggio attraverso membrana filtrante di porosità 0,45 μ
8	BOD_5 mg/l	Non più del 70% del valore a monte dell'impianto di depurazione (**)	
9	COD mg/l	Non più del 70% del valore a monte dell'impianto di depurazione (***)	Il COD si intende determinato con bicromato di potassio alla ebollizione dopo 2 ore.
10	Metalli e non metalli tossici totali (As-Cd-Cr (VI)-Cu-Hg-Ni-Pb-Se-Zn)	3	$\frac{C_1}{L_1} + \frac{C_2}{L_2} + \frac{C_3}{L_3} \ldots + \frac{C_n}{L_n}$ (****)

(*) Limite minimo imponibile: quello della tabella *A;* limite massimo: 200

(**) Limite minimo imponibile: quello della tabella *A;* limite massimo: 250.

(***) Limite minimo imponibile: quello della tabella *A;* limite massimo: 500.

(****) Fermo restando che il limite fissato per ogni singolo elemento non deve essere superato, la somma dei rapporti tra la concentrazione con cui ogni singolo elemento è presente e la relativa concentrazione limite non deve superare il valore di 3.

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
11	Alluminio mg/l come Al	2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
12	Arsenico mg/l come As	0,5	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
13	Boro mg/l come B	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
14	Cadmio mg/l come Cd	0,02	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
15	Cromo III mg/l come Cr	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
16	Cromo VI mg/l come Cr	0,2	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
17	Ferro mg/l come Fe	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
18	Manganese mg/l come Mn	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione dopo sedimentazione di 2 ore.
19	Mercurio mg/l come Hg	0,005	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
20	Nichel mg/l come Ni	4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
21	Piombo mg/l come Pb	0,3	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
22	Rame mg/l come Cu	0,4	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
23	Selenio mg/l come Se	0,03	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
24	Zinco mg/l come Zn	1	Il limite è riferito all'elemento in soluzione come ione, sotto forma di complesso, ed in sospensione.
25	Cianuri totali mg/l come CN^-	1	
26	Cloro attivo mg/l come Cl_2	0,3	
27	Solfuri mg/l come H_2S	2	
28	Solfiti mg/l come $SO_3^=$	2	
29	Solfati mg/l come $SO_4^=$	1.000	Non si applica agli scarichi in mare.
30	Cloruri mg/l come Cl	1.200	Non si applica agli scarichi in mare.

N.	Parametri	Concentrazioni	NOTE
31	Fluoruri mg/l come F-	12	
32	Fosforo totale mg/l come P	10	Il limite è ridotto a 0,5 nel caso di immissioni nei laghi, dirette o comprese entro una fascia di 10 km dalla linea di costa.
33	Ammoniaca totale mg/l come NH_4^+	30	(Si applica ai nn. 33, 34 e 35). Per gli scarichi in laghi, diretti o indiretti compresi entro una fascia di 10 km dalla linea di costa, l'azoto complessivo (organico+ammoniacale+nitroso+nitrico) non deve superare i 10 mg N/l.
34	Azoto nitroso mg/l come N	0,6	
35	Azoto nitrico mg/l come N	30	
36	Grassi e oli animali e vegetali mg/l	40	
37	Oli minerali mg/l	10	
38	Fenoli totali mg/l come C_6H_5OH	1	
39	Aldeidi mg/l come H-CHO	2	
40	Solventi organici aromatici mg/l	0,4	
41	Solventi organici azotati mg/l	0,2	
42	Solventi clorurati mg/l	2	
43	Tensioattivi mg/l	4	
44	Pesticidi clorurati mg/l	0,05	
45	Pesticidi fosforati mg/l	0,1	
46	Saggio di tossicità		Il campione diluito 1:1 con acqua standard deve permettere, in condizioni di aerazione, la sopravvivenza di almeno il 50% degli animali usati per il saggio, per un periodo di 24 ore, alla temperatura di 20°C. La specie impiegata per il saggio deve essere Carassius auratus.
47	Coliformi totali MPN/100 ml	20.000	Parametri 47 - 48 - 49. Il limite si applica quando, a discrezione della Autorità competente per il controllo, lo richiedono gli usi concomitanti del corpo idrico ricettore.
48	Coliformi fecali MPN/100 ml	12.000	
49	Streptococchi fecali MPN/100 ml	2.000	

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate su un campione medio, prelevato in un intervallo di tempo minimo di 3 ore.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle descritte nei volumi « Metodi analitici per le acque » pubblicati dall'Istituto di Ricerca sulle Acque (CNR) Roma, e successivi aggiornamenti.

DECRETO MINISTERIALE 23 dicembre 1976.

Elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie.

ELENCO DELLE INDUSTRIE INSALUBRI

INDUSTRIE DI PRIMA CLASSE

Lavorazioni

1. Abrasivi:
produzione di abrasivi sintetici (carburo di silicio, corindone, carburo di boro, nitruro di boro, smeriglio).

2. Accumulatori:
fabbricazione.

3. Acetati di cellulosa e altri esteri da cellulosa (vedi voce n. 167):
produzione.

4. Acetati di oli di flemma, acetati di metile e omologhi superiori, acetato di amile, acetato di cicloesile:
produzione.

5. Acetilene:
produzione.

6. Aceto:
produzione.

7. Acetone:
produzione.

8. Acido acetico:
produzione.

9. Acido arsenico ed arsenioso:
produzione.

10. Acido benzoico:
produzione.

11. Acido bromidrico (vedi voce n. 126).

12. Acido cianidrico (vedi voce n. 126).

13. Acido cloridrico.

14. Acido fluoridrico (vedi voce n. 126).

15. Acido formico.

16. Acido fosforico:
produzione.

17. Acido nitrico.

18. Acido ossalico:
produzione.

19. Acido picrico.

20. Acido solforico.

21. Acido solforoso:
produzione.

22. Acqua regia:
produzione.

23. Acrilati:
produzione.

24. Acrolcina:
produzione.

25. Agglomerati di combustibili in genere:
preparazione.

26. Aggressivi chimici:
produzione e deposito.

27. Agrumi, frutta, legumi:
deposito con trattamento mediante gas.

28. Albumina di sangue:
produzione (vedi voce n. 192).

29. Alcoli:
produzione e purificazione.

30. Aldeidi:
produzione.

31. Allevamenti di animali.

32. Allevamento di larve e altre esche per la pesca.

33. Alluminio:
produzione elettrolitica.

34. Alogenoderivati alifatici.

35. Amianto:
produzione e lavorazione.

36. Amido:
produzione.

37. Amine:
produzione.

38. Ammoniaca:
produzione.

39. Anidride acetica:
produzione.

40. Anidride carbonica:
produzione da fermentazione.

41. Anidride cromica e cromati:
produzione.

42. Anidride fosforica:
produzione.

43. Anidride ftalica:
produzione.

44. Anidride solforosa:
produzione.

45. Antibiotici:
produzione.

46. Antiparassitari contenenti zolfo, mercurio, arsenico, tallio, alogeni e fosforo; cianо e nitroderivati; carbammati:
produzione.

47. Antimonio:
produzione e metallurgia.

48. Argento:
produzione.

49. Arsenico:
produzione.

50. Asbesto (vedi voce n. 35).

51. Asfalti e bitumi naturali, scisti bituminose:
preparazione, lavorazione ed impiego in impianti fissi.

52. Benzina:
produzione, lavorazione e deposito (esclusi i servizi stradali di distribuzione).

53. Benzolo ed omologhi:
produzione e frazionamento.

54. Berillio e composti:
produzione, lavorazione ed impiego.

55. Bozzoli:
lavorazione.

56. Bromo:
produzione, impiego e deposito.

57. Bromuri alcalini:
produzione.

58. Budella:
lavorazione.

59. Calce, calcio ossido:
produzione.

60. Cadmio e suoi composti:
produzione e metallurgia.

61. Calcio carburo:
produzione.

62. Calciocianamide:
produzione.

63. Calcio nitrato:
produzione.

64. Canapa:
lavorazione.

65. Carbone animale:
produzione.

66. Carbone attivo:
produzione.

67. Carbonio ossicloruro (fosgene):
produzione, impiego e deposito (vedi voce n. 126).

68. Carbonio solfuro.

9. Carni e pesci:
lavorazione e conservazione industriale.

0. Carpenterie metalliche (martellerie e carrozzerie).

1. Cartiere:
produzione di paste cellulosiche.

2. Cascami di legno:
lavorazione con colle animali e resine sintetiche.

3. Caseifici e lavorazioni connesse.

4. Catalizzatori:
rigenerazione.

5. Catramatura cartoni e tele.

6. Catrame:
produzione e frazionamento per distillazione.

7. Cavi elettrici (smalterie di —).

8. Cromo e composti:
produzione;
impiego dei composti del cromo esavalente.

79. Cellophane:
produzione.

80. Celluloide:
produzione.

81. Cellulosa:
produzione;

82. Cementi:
produzione.

83. Centrali termoelettriche.

84. Ceramiche, terre cotte, maioliche e porcellane:
produzione industriale.

85. Cianuri e composti del cianogeno:
produzione, impiego e deposito.

86. Clorati di sodio e potassio:
produzione da cloro.

87. Cloriti:
produzione.

88. Cloro:
produzione, impiego e deposito.

89. Cloro biossido:
produzione e impiego.

90. Cloruro ferrico:
produzione.

91. Cloruro mercurico:
produzione.

92. Coke:
produzione.

93. Colcotar (vedi voce n. 182).

94. Colle e gelatine animali e sintetiche:
produzione.

95. Collodio:
produzione.

96. Coloranti e vernici:
produzione.

97. Concerie:
depositi di pelli fresche, preconcia, concia e verniciatura.

98. Concianti naturali e sintetici:
produzione e preparazione.

99. Concimi chimici artificiali (perfosfati, urea, nitrato di alcio):
produzione.

100. Concimi da residui animali e vegetali:
produzione e lavorazione.

101. Conserve ed estratti alimentari animali e vegetali:
produzione.

102. Demolizione autoveicoli e recupero materiali.

103. Distillazione del legno.

104. Ebanite:
produzione.

105. Elettrodi di grafite:
produzione.

106. Erbicidi e fitoregolatori:
produzione.

107. Esplosivi:
produzione, manipolazione e deposito.

108. Estratti d'organo:
produzione.

109. Etere solforico:
produzione.

110. Etilene ossido:
produzione, impiego e deposito (vedi voce n. 126).

111. Fecoleria.

112. Fenolo e clorofenoli:
produzione.

113. Fenoplasti:
produzione e lavorazione.

114. Ferro, ghisa, acciaio:
produzione.

115. Ferro silicio ed altre ferro-leghe:
produzione.

116. Fibre tessili artificiali, produzione di:
nitrocellulosiche;
rayon viscosa;
idrocarburi fluorurati;
fluoroetileniche;
poliuretani.

117. Filande.

118. Flottazione.

119. Fluoro:
produzione e impiego.

120. Fonderie di rottami di recupero.

121. Fosforo.

122. Galvanotecnica.

123. Gas compressi:
produzione e deposito di produttori e grossisti.

124. Gas illuminante:
produzione da gas di cokerie.

125. Gas povero (gas misto):
produzione.

126. Gas tossici dell'elenco allegato al regio decreto 9 gennaio 1927, n. 147, e modifiche successive:
produzione, deposito e impiego come previsto dalla norma sopracitata.

127. Gelatine per uso alimentare e colle:
produzione.

128. Gesso:
cottura e macinazione.

129. Glucosio:
produzione.

130. Gomma:
vulcanizzazione con zolfo e derivati e lavorazione con isocianati e perossidi;
rigenerazione.

131. Gomma sintetica ed altri oggetti di gomma con uso di solventi:

produzione.

132. Grassi e acidi grassi:

produzione di grassi animali e vegetali per estrazione (spremitura, fusione, colatura, estrazione con solventi, raffinazione, trattamento con vapore o solventi, immagazzinamento);

produzione di acidi grassi (saponificazione o altre lavorazioni).

133. Grafite artificiale:

produzione.

134. Gres:

produzione.

135. Idrocarburi liquidi e liquefatti:

frazionamento, purificazione e deposito (con esclusione degli impianti di distribuzione).

136. Idrogeno:

produzione per elettrolisi.

137. Impermeabilizzazione dei tessuti.

138. Impianti e laboratori nucleari:

impianti nucleari di potenza e di ricerca; impianti per il trattamento dei combustibili nucleari; impianti per la preparazione e fabbricazione di materie fissili e combustibili nucleari; laboratori ad alto livello di attività.

139. Inceneritori.

140. Intermedi per coloranti:

produzione.

141. Iodio:

produzione:

142. Ipocloriti:

produzione.

143. Lana:

carbonizzo con acido cloridrico.

144. Leghe metalliche contenenti piombo, cromo, arsenico, cadmio, antimonio, cobalto, manganese e nickel.

145. Legno:

conservazione con resine termoindurenti;
carbonizzazione.

146. Lino:

preparazione.

147. Linoleum:

produzione.

148. Liofilizzazione di sostanze alimentari, animali e vegetali.

149. Macelli, inclusa la scuoiatura e la spennatura.

150. Macinazione di minerali.

151. Magnesio:

produzione e metallurgia.

152. Manganese e composti:

metallurgia e produzione.

153. Mangimi semplici e composti, inclusi i prodotti di origine animale e chimico-industriale:

preparazione intermedi e produzione.

154. Materie plastiche (escluse quelle già considerate in altre voci):

utilizzazione dei monomeri per la produzione di oggetti finiti.

155. Mercaptani.

156. Mercurio fulminato.

157. Mercurio e sali:

produzione.

158. Metalli (quelli non considerati già come singola voce):

lavorazione dei minerali per la separazione e raffinazione dei metalli.

159. Metalli:

fucine, forge, laminatoi a caldo e a freddo, estrusione, stampaggio e tranciatura.

160. Minerali non metallici:

lavorazione e trasformazione.

161. Minerali solforati (arrostimento).

162. Motori a scoppio:

prova dei motori.

163. Naftalina:

produzione da cokerie.

164. Nero fumo:

produzione.

165. Nickel e suoi composti:

produzione e metallurgia.

166. Nitro, amino, alogeno, ciano, fosfo e solfoderivati organici (non compresi in altre voci):

produzione.

167. Nitrocellulosa:

produzione (vedi voce n. 3).

168. Nitroglicerina, nitroglicole, e esteri nitrici di altri polialcoli.

169. Officine per la lavorazione dei metalli (vedi voce n. 159).

170. Oli di origine animale:

produzione, lavorazione, trasformazione.

171. Oli essenziali.

172. Oli minerali:

lavorazione e rigenerazione.

173. Opoterapici (vedi voce n. 108).

174. Osmio e suoi composti:

produzione e metallurgia.

175. Ossa e sostanze cornee:

depositi, lavorazione e trasformazione.

176. Pelli fresche:

essiccamento, salatura, conservazione e deposito.

177. Peltro (vedi voce n. 144).

178. Pergamena e pergamine:

produzione.

179. Petrolio:

raffinerie.

180. Piombo e composti:

produzione.

181. Piombo alchili (tetraetile e tetrametile):

produzione, manipolazione e deposito (vedi voce n. 126).

182. Pigmenti metallici:

produzione.

183. Piume e penne:

lavorazione e deposito di materiale fresco.

184. Pneumatici:

ricostruzione.

185. Policlorobifenili:

produzione, deposito e impiego.

186. Potassio idrossido:

produzione.

187. Rame:

produzione (con esclusione della raffinazione elettrolitica); metallurgia.

188. Rame solfato:

produzione.

189. Resine sintetiche (quelle non considerate come singole voci):
produzione.

190. Rifiuti solidi e liquami cittadini:
depositi e impianti di depurazione e trattamento.

191. Salumi:
produzione con mattazione.

192. Sangue:
lavorazione e trasformazione.

193. Sanse:
estrazione con solventi.

194. Sardigne.

195. Scisti:
distillazione (vedi benzina).

196. Scuderie e maneggi.

197. Seta:
preparazione.

198. Silicio:
produzione.

199. Smalti:
produzione.

200. Smaltatura dei metalli.

201. Smerigliatura e sabbiatura.

202. Sodio carbonato:
produzione.

203. Sodio clorato e perclorato:
produzione.

204. Sodio idrossido:
produzione.

205. Sodio:
produzione.

206. Sodio solfuro:
produzione.

207. Solfiti, bisolfiti, metasolfiti, iposolfiti:
produzione.

208. Solfocloruro:
produzione.

209. Solventi alogenati, se nell'elenco dei gas tossici:
produzione e impiego.

210. Stagno:
produzione.

211. Stazioni di disinfestazione.

212. Tabacchi:
manifatture.

213. Tallio e suoi composti:
produzione e metallurgia.

214. Tannici, estratti e scorze concianti:
produzione (vedi voce n. 98).

215. Titanio ossido:
produzione.

216. Torba:
lavorazione.

217. Trattamenti termici dei metalli (stabilimenti industriali).

218. Vanadio e suoi composti:
produzione e metallurgia.

219. Vinacce:
lavorazione.

220. Vinile cloruro:
monomero e sua polimerizzazione.

221. Zinco e derivati:
produzione e arrostimento del solfuro.

222. Zolfo:
produzione, raffinazione e lavorazione.

223. Zuccherifici e raffinazione dello zucchero.

INDUSTRIE DI SECONDA CLASSE

Lavorazioni

1. Abrasivi:
fabbricazione di mole e manufatti;
abrasivi a legante organico.

2. Accumulatori:
carica (con esclusione delle officine di elettrauto).

3. Acetati di cellulosa:
manufatti.

4. Acido citrico:
produzione.

5. Acido lattico:
produzione.

6. Acido salicilico:
produzione.

7. Acido tartarico:
produzione.

8. Acqua ossigenata e persali:
produzione.

9. Acquavite:
produzione.

10. Allume:
produzione:

11. Alluminio:
lavorazione.

12. Allumina.

13. Alluminio solfato:
produzione.

14. Anidride carbonica:
produzione, con esclusione di quella da fermentazione.

15. Bario idrossido:
produzione.

16. Bario perossido:
produzione.

17. Bevande fermentate:
produzione.

18. Bianco di zinco:
produzione.

19. Burro:
lavorazione.

20. Cacao e surrogati:
torrefazione.

21. Caffè e surrogati:
torrefazione.

22. Calderai.

23. Calzature in cuoio:
produzione.

24. Candeggio.

25. Candele di cera, stearina, paraffina e simili:
produzione.

26. Cantine industriali.

27. Cappelli:
produzione.

28. Cartoni speciali per confezione di valigie ed altro.

29. Celluloide:
lavorazione.

30. Cementi:
produzione industriale di manufatti (ad eccezione del cemento amianto, contemplato in 1ª classe).

31. Ceralacca:
produzione.

32. Citrato di calcio:
produzione.

33. Coloranti e vernici:
miscelazione e confezionamento.

34. Concimi chimici:
produzione;
fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, concimi inorganici, concimi da residui vegetali e da rifiuti solidi; preparazione dei concimi complessi.

35. Cotone:
trattamenti e lavorazione.

36. Cremor di tartaro.

37. Crini e piume:
trattamenti.

38. Cuoio rigenerato:
produzione.

39. Decaffeinizzazione.

40. Detrina:
produzione.

41. Deterpenazione delle essenze.

42. Detersivi:
produzione.

43. Essenze, profumi:
produzione.

44. Falegnamerie.

45. Farmaceutici:
produzione.

46. Fecce di vino:
essiccazione.

47. Fiammiferi:
produzione.

48. Fibre tessili artificiali, produzione di:
cuproammoniacali;
acetilcellulosiche;
poliammidiche;
poliesteri;
propileniche;
polietileniche e poliviniliche.

49. Fibre tessili:
filatura e tessitura.

50. Fonderie di 2ª fusione.

51. Formaggio:
deposito.

52. Friggitorie.

53. Frutta e verdura:
deposito.

54. Gas illuminante, produzione:
da prodotti petroliferi;
da metano.

55. Glicerina.

56. Grassi e acidi grassi:
lavorazioni non contemplate nella 1ª classe, alla voce n. 132, con esclusione della lavorazione delle olive e degli oli di olive senza solvente.

57. Grassi idrogenati:
produzione.

58. Idrogeno, 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.

59. Impermeabilizzazione dei tessuti:
lavorazioni con oli, resine e cere.

60. Impianti e laboratori nucleari:
laboratori a medio e basso livello di attività.

61. Inchiostri:
produzione.

62. Industrie chimiche.
produzioni anche per via petrolchimica non considerate nelle altre voci.

63. Iuta (vedi voce n. 50).

64. Kapok.

65. Lacche, smalti e pitture (vedi voce n. 34).

66. Laminati plastici:
produzione.

67. Lana:
preparazione, purificazione e filatura.

68. Lana meccanizzata:
lavorazione.

69. Lanolina:
produzione.

70. Laterizi.
produzione.

71. Lavanderie a secco.

72. Leghe metalliche con esclusione quelle contenenti piombo, cromo, arsenico, cobalto, cadmio, antimonio, manganese, nickel:
produzione.

73. Legno:
ignifugazione.

74 Lisciva da bucato:
produzione.

75. Litopone:
produzione.

76. Lucidi per calzature:
produzione.

77. Macinazione ed altre lavorazioni dell'industria molitoria dei cereali.

78. Magnesio:
lingottatura in sali fusi.

79. Mangimi semplici e complessi, inclusi i prodotti di origine animale e chimico-industriale:
insilaggio.

80. Margarina:
produzione.

81. Materie plastiche, escluse quelle già considerate in altre voci:
utilizzazione dei polimeri per la produzione di oggetti finiti.

82. Naftalina:
produzione (esclusa quella da cokeria, vedi voce n. 163, 1ª classe).

83. Officine per la lavorazione dei metalli:
lavorazioni non considerate in altre voci.

84. Peli animali:
lavorazione;
impiego per la produzione di pennelli, peltri ed affini.

85. Pegamoide:
produzione.

86. Piume e penne:
lavorazione e deposito di materiale essiccato.

87. Resine e lattici naturali, non comprese in altre voci:
preparazione.

88. Riso:
lavorazione.

89. Salagione (conservazione carni e pesci).

90. Salumifici, esclusa la macellazione.

91. Saponi naturali:
produzione e lavorazione (vedi voce n. 57, 2ª classe).

92. Semi (non compresi in altre voci):
torrefazione.

93. Solventi alogenati: se non compresi nell'elenco dei gas tossici:
impiego.

94. Specchi:
produzione.

95. Stazioni di disinfezione.

96. Stazioni di servizio per automezzi.

97. Stracci:
cernita e deposito.

98. Sughero:
lavorazione.

99. Taffetà, cerate, tele cerate:
produzione.

100. Tessuti:
stampa.

101. Tintura e candeggio di fibre con impiego di prodotti che non ricadono in altre voci.

102. Tipografie e rotative.

103. Verniciatura a fuoco e con vernici a solvente organico in reparti industriali.

104. Vetrerie.

105. Zincatura per immersione in bagno fuso.

106. Zinco e derivati:
produzione con processo elettrolitico.