

I N D I C E

Pagina

TITOLO I	+	<u>VIGILANZA e ASSISTENZA</u>	
		<u>IGIENICO-SANITARIA</u>	2
	-	Vigilanza Igienico-Sanitaria	2
	-	Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie	5
TITOLO II	-	<u>PROFILASSI MALATTIE INFETTIVE</u>	6
	-	Malattie infettive nell'uomo	6
	-	Vaccinazioni	10
	-	Zoonosi	12
	-	Demuscazione - Deratizzazione	14
	-	Parrucchieri, pettinatrici e attività affini	16
TITOLO III	-	<u>IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO</u>	19
	-	Suolo e acque superficiali	19
	-	Suolo pubblico - Cortili	25
	-	Norme per le costruzioni	27
	-	Locali di abitazione	31
	-	Vigilanza	34
	-	Fognatura domestica	36
	-	Acqua potabile	41
	-	Raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti solidi	45
	-	Edifici per uso collettivo e di carattere pubblico	50
	-	Fumi, polveri, rumori	55
	-	Insedimenti industriali, artigianali e zooagricoli	59
	-	Abitazioni rurali in zona agricola -	65

TITOLO	IV	-	<u>IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE</u>	72
		-	Disposizioni generali	72
		-	Locali di produzione, deposito e vendita	76
		-	Vendite fuori dai negozi	79
		-	Latte - panna - formaggi	84
		-	Fabbricazione e vendita gelati	87
		-	Pane	91
		-	Frutta - verdura - funghi	93
		-	Bar, tavole calde, pasticcerie	97
		-	Trattorie, ristoranti, mense	102
TITOLO	V	-	<u>POLIZIA MORTUARIA</u>	107
		-	Servizio necroscopico e tra- sporto salme	107
		-	Servizi cimiteriali	111
			Disposizioni finali	116

U.S.S.L. N. 64 DI B R A

REGOLAMENTO DI IGIENE PUBBLICA

T I T O L O I°

- VIGILANZA ED ASSISTENZA IGIENICO SANITARIA

- CAPO 1° -

Disposizioni generali

ART. 1

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria del Comune.
Alla tutela della Sanità e dell'Igiene Pubblica sul territorio comunale il Sindaco provvede attraverso i Servizi dell'Unità Sanitaria Locale.

- CAPO 2° -

Vigilanza Igienico - Sanitaria

ART. 2

Le ispezioni ed i controlli per la vigilanza igienico-sanitaria sono eseguiti dal personale ispettivo del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. appositamente incaricato.
Detto personale è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Presidente dell'U.S.S.L.; ha diritto di libero accesso negli esercizi, alberghi, industrie, laboratori ove si compie lavori pubblici, nei teatri, cinematografi ed altri locali destinati a pubblici spettacoli ovvero a riunioni, feste o divertimenti ed in c

gni luogo ove si eserciti o si aspetti che venga esercitata attività sottoposta a vigilanza sanitaria o che possa influire sulla igiene e sanità pubblica e sull'igiene del lavoro. Il S.I.P. si avvale inoltre, per tutte le sue attività, degli altri servizi dell'U.S.S.L. per quanto di loro compie.

ART. 3

Tutto il personale in servizio presso il S.I.P. (*), secondo le rispettive competenze, è tenuto a riferire al Responsabile del Servizio Igiene Pubblica (**), quanto risulti in ordine ad inconvenienti igienici ed altre manchevolezze, che si verificano nell'ambito del territorio e dei servizi disimpegnati.

Il R.S.I.P. (**) comunicherà al Sindaco, al Presidente dell'USSL ed alle competenti Autorità i risultati suddetti, per i provvedimenti del caso.

ART. 4

Al personale del S.I.P. è proibito:

- a - applicarsi direttamente o indirettamente per proprio ed altrui interesse a qualsiasi commercio od industria soggetta a tale vigilanza
- b - comunicare ad altri i risultati o le conclusioni delle ispezioni e degli accertamenti

NOTE: (*) S.I.P. = Servizio Igiene Pubblica

(**) R.S.I.P. = Responsabile Servizio Igiene Pubblica.

ART. 9

Sono proibite sul suolo pubblico le attività relative alle arti sanitarie e la vendita di presidi medico - chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose, od annunziate come tali.

ART. 10

La pubblicità sanitaria personale degli esercenti le professioni sanitarie e quella relativa ad ambulatori o stabilimenti di cura diffusa a mezzo stampa o con qualsiasi altro mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco con le modalità previste dall'art. 25 del D.P.R. n. 354 del 10.6.1955.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Vigilanza sulle professioni ed Arti Sanitarie

ART. 5

Chiunque intende esercitare, anche temporaneamente, nel territorio del Comune, una professione sanitaria, una professione sanitaria ausiliaria, e un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie, sia privatamente che alle dipendenze di enti, istituti, ecc. deve fare registrare il relativo titolo di abilitazione presso lo Ufficio Competente dell'U.S.S.L.

ART. 6

L'apertura e l'esercizio degli ambulatori medici, o di ogni altra sede di esercizio di professione od arte sanitaria, devono essere autorizzati preventivamente secondo le leggi e Regolamenti vigenti che qui si omettono.

ART. 7

Ai fini del precedente articolo sono considerati ambulatori gli ambienti nei quali, vengono esercitate le prestazioni professionali.

ART. 8

La licenza di commercio dei presidi medico-chirurgici viene rilasciata dal Sindaco, su parere del R.S.I.P., solo a chi abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e proponga alla vendita altra persona che possieda il regolare titolo.

T I T O L O II°

- CAPO 1° -

Malattie infettive nell'uomo

ART. 11

I Servizi dell'U.S.S.L. provvedono alla profilassi delle malattie infettive.

ART. 12

Il R.S.I.P. riceve le denunce di malattie infettive o diffuse o sospetto di esserlo presentate dai medici o da altre persone cui competono e adotta o promuove le misure occorrenti per impedire la diffusione.

ART. 13

Le malattie infettive, diffuse o sospette, soggette a denuncia, sono quelle indicate nell'elenco approvato ai sensi dell'art. 253 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

Per altre forme infettive diffuse, che non siano comprese in detto elenco, l'Autorità Sanitaria può disporre le misure ritenute necessarie nelle particolari situazioni, considerando il pericolo di diffusione o altri elementi di danno per la salute pubblica.

ART. 14

Tutti i sanitari che in ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva diffusa o sospetta di esserlo devono farne sollecita denuncia, per iscritto, al R.S.I.P., aggiungendo tutte le indicazioni necessarie per l'identificazione dell'ammalato, della sua dimora, e dei parenti o

conviventi che frequentano, a qualsiasi titolo ambienti collettivi o che attendono alla manipolazione o alla vendita di sostanze alimentari.

La denuncia va redatta sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal S.I.P.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'Ufficio ma non dispensa dalla denuncia scritta.

ART. 15

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

ART. 16

Il S.I.P. raccoglie, nell'interesse della tutela della salute pubblica, anche segnalazioni di cittadini non medici che si qualificano firmando uno scritto o dando altre indicazioni sulla loro persona e le mette in istruttoria per accertarne la consistenza e la necessità di eventuali provvedimenti sanitari.

ART. 17

Ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo il R.S.I.P., di concerto con il medico curante, valuta l'accertamento diagnostico già effettuato e dispone ulteriori accertamenti e provvede alle inchieste epidemiologiche, raccogliendo, quando occorre, il materiale patologico da inviare, per gli esami, al laboratorio Provinciale di Sanità Pubblica. Egli valuta inoltre le condizioni igienico-ambientali ai fini della profilassi e dispone, con il servizio di Assistenza di Base ed il medico curante, per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia mediante anche la predisposizione di istruzioni scritte.

ART. 18

Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante ed alle persone che lo assistono. Tanto il medico curante quanto i familiari, o la persona addetta all'assistenza, hanno l'obbligo, durante la malattia ed il periodo di convalescenza, cioè fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti indicati dal R.S.I.P.

ART. 19

Il ricovero in reparto di isolamento viene disposto dal Sindaco quando il R.S.I.P. ritiene inadeguato o inefficace l'isolamento domiciliare, tenuto conto dei casi in cui le leggi e regolamenti prevedono gli accertamenti ed i trattamenti sanitari obbligatori.

ART. 20

I portatori sani di agenti patogeni, nonché i contatti con materiali, animali e persone infette, possono essere sottoposti a particolari misure di profilassi che sono disposte dal R.S.I.P. di concerto con il medico curante.

ART. 21

Analogamente si applica per le persone che frequentano collettività e che risultano infestate da ectoparassiti (pidocchi, pulci, acari,) e devono essere sottoposte a trattamento disinfestante, tanto della superficie corporea, quando degli indumenti e ad eventuali successive pratiche di pulizia.

Allo stesso modo gli ambienti e gli oggetti infestati che devono essere sottoposti a bonifica.

ART. 22

Le disinfezioni disposte per motivi di profilassi sono gratuite e vengono eseguite con materiale, personale del S.I.P. Lo stesso servizio esegue anche, nei limiti della disponibilità del personale, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione e disinfezione applicando un'apposita tariffa stabilita dalle competenti Autorità.

ART. 23

E' obbligatoria la disinfezione, con periodicità stabilita dal S.I.P., degli istituti di cura e di ricovero, sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri e dei cinema ed in genere di tutti gli ambienti ad uso collettivo. Dette disinfezioni sono a carico degli interessati che dovranno darne immediata comunicazione scritta al S.I.P.

CAPO 2°

Vaccinazioni

ART. 24

Il Comune, attraverso i servizi di distretto dell'U.S.S.L. provvede gratuitamente alle vaccinazioni obbligatorie. Alle vaccinazioni internazionali provvede direttamente il S.I.P.

Il Comune promuove anche le vaccinazioni contro tutte quelle malattie per le quali sia disponibile ed autorizzato un prodotto vaccinale di efficacia riconosciuta.

ART. 25

Le vaccinazioni obbligatorie vengono eseguite secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti. Possono essere esentati temporaneamente o definitivamente dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su certificazione dei Sanitari curanti, siano in condizioni fisiche tali da non poterlo sopportare senza danno.

ART. 26

Il S.I.P. registra le vaccinazioni eseguite e, a richiesta ne rilascia la relativa certificazione.

L'U.S.S.L. può richiedere che le vaccinazioni vengano eseguite dai Medici di Base o dai Pediatri che ne daranno comunicazione scritta al R.S.I.P. indicando per ogni soggetto: cognome, nome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino somministrato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui la vaccinazione è stata eseguita. Allo stesso disposto sono tenuti i Medici liberi professionisti.

L'Ufficio Stato Civile del comune è tenuto a compilare,

con i dati anagrafici, e trasmettere mensilmente al S.I.P. la scheda di vaccinazione di ogni nato; deve parimenti comunicare ogni mese le generalità degli immigrati, emigrati e dei deceduti di età inferiore agli anni 18.

ART. 27-28

Nessun minore può essere ammesso a frequentare scuole, asili o altre collettività se non dimostra, con apposita certificazione, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I Direttori di scuole, istituti, fabbriche ed altre collettività, che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di dette norme.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di Ufficio ed esibita ad ogni richiesta del Personale del S.I.P.

- CAPO 3° -

Zoonosi

ART. 29

Ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia di polizia veterinaria, il Responsabile del Servizio Veterinario segnala al R.S.I.P. i casi delle malattie infettive diffuse, trasmissibili all'uomo, che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

Il R.S.I.P. parimenti segnala al Veterinario Comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo, che possono avere influenza sulla patologia animale, esegue le necessarie indagini e adotta i provvedimenti del caso, sentito il R.S.V.

ART. 30

Quando un cane, un gatto o altro animale morsichi una persona, il fatto deve essere denunciato, tanto dal proprietario o detentore dell'animale, quando dal medico che ha assistito la persona, al R.S.I.P. il quale provvede a:

- 1 - segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario
- 2 - tenere in osservazione la persona morsicata quanto l'animale è sotto controllo o indirizzarlo ad un Istituto antirabbico per l'eventuale trattamento profilattico. Il Responsabile del Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente al R.S.I.P. l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

ART. 31

I cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, apposita musuola. Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani, se ammessi, devono portare la musuola ed essere tenuti al guinzaglio. Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza musuola i cani da

guardia soltanto entri i limiti dei luoghi da sorvegliare, purchè non aperti al pubblico; i cani da pastore e quelli da caccia quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonchè i cani delle forze armate e di polizia quando sono utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario, facilmente leggibili.

Demuscazione - Deratizzazione

ART. 32

Nei mesi da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovino, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorino prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, immondo o simili, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate misure di lotta contro gli insetti secondo schemi e con mezzi riconosciuti idonei dal R.S.I.P. che si pronunzia anche sulla durata ed efficacia dei singoli trattamenti.

ART. 33

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

A tal fine devono curare particolarmente:

- a) - che la distribuzione ed applicazione degli insetticidi avvengano alle diluizioni indicate per ciascun prodotto come le più adatte ai singoli impieghi
- b) - che gli apparecchi per la distribuzione siano affidati a persone istruite e capaci di valutare i rischi inerenti alle operazioni da eseguire e che queste persone siano munite di protezione adeguata nel corso delle operazioni.

ART. 34

Quando la frequenza di ratti e topi accertata dal Servizio di Igiene Pubblica in un edificio di proprietà privata possa tenersi un danno alla salute pubblica per contatto con topi infetti o per diffusione delle malattie delle quali topi e ratti possano farsi vettori anche passivi o indiretti mediante la diffusione di feci ed urine, il Sindaco ordina le necessarie opere di derattizzazione a spese dei proprietari.

ART. 35

Il piano di derattizzazione con il quale gli interessati intendono ottemperare all'ordine del Sindaco deve essere preventivamente approvato dal R.S.I.P.

Esso deve essere esteso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero dei mezzi ratticidi e del luogo dove saranno posti in opera. Quando questi siano rappresentati da esche ne deve essere indicato il numero e la posizione.

ART. 36

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

- CAPO 5° -

Parrucchieri, pettinatrici ed attività
affini

ART. 37

L'attività di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini quali: massaggiatore del viso, estetista, visagista, truccatore, depilatore, manicure e pedicure estetico, che abbiano luogo tanto in esercizi aperti al pubblico quanto in locali ad uso privato, sono subordinati alla Autorizzazione da parte del Sindaco che la rilascia ai sensi dell'apposito Regolamento Comunale, su parere favorevole del R.S.I.P. il quale accerterà l'idoneità dei locali, della loro attrezzatura e dei procedimenti tecnici usati.

ART. 38

I locali, oltre ad essere regolarmente illuminati e ventilati, devono avere:

- a) - una superficie di almeno mq. 20 ed altezza di mt. 2,70
- b) - il pavimento continuo ed impermeabile tale da permettere la pulizia e la disinfezione del locale
- c) - pareti lavabili per un'altezza di mt. 2
- d) - lavabi con acqua corrente potabile calda e fredda
- e) - arredamento di facile pulizia
- f) - dotazione di biancheria pulita per ogni cliente.

Inoltre la porta di accesso all'esterno dovrà essere munita durante la stagione estiva di tenda alla veneziana o di altri mezzi idonei alla protezione contro le mosche.

Le spazzature dovranno essere raccolte in apposito contenitore impermeabile con coperchio e conservate per il periodo strettamente necessario in un vano chiuso all'uopo destinato; un sacco o involucro similare dovrà essere adibito alla raccolta della biancheria usata.

ART. 39

Il personale addetto agli esercizi di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal S.I.P. e da rinnovarsi annualmente.

Agli addetti al servizio è fatto obbligo di portare un camice o sopravveste di colore chiaro, sempre in perfetto stato di pulizia e devono lavarsi la mani prima di ogni servizio.

ART. 40

I procedimenti tecnici usati nelle attività di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini devono essere corrispondenti ai requisiti sanitari stabiliti dalle vigenti disposizioni in materia, controllabili in ogni momento dal R.S.I.P. o suo delegato.

ART. 41

Gli strumenti, le suppellettili e la biancheria devono essere tenuti con la più scrupolosa pulizia curando, per gli strumenti, la sterilizzazione con idonei trattamenti tecnici, sia liquidi che meccanici o soluzioni antisettiche, ogni qualvolta abbiano servito.

ART. 42

E' vietato servirsi del piumacciolo per spargere la cipria sulla pelle rasata. Per spargere la cipria si adopereranno solo polverizzatori a secco o batuffoli di cotone da distruggersi dopo averne fatto uso una sola volta.

ART. 43

I titolari degli esercizi di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini, che al momento già esercitano la suddetta attività, devono provvedere ad adeguare i locali, le attrezzature ed il personale alle sopradescritte disposizioni entro 60 giorni dall'entrata in vigore del "Regolamento" presente.

ART. 44

Il trasferimento di esercizio di barbiere, parrucchiere per uomo, donna e mestieri affini, da una ad altra sede, deve essere preventivamente richiesto ed autorizzato dal Sindaco, su parere favorevole del R.S.I.P.

TITOLO 3°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO 1°

Suolo e acque superficiali

ART. 45

Gli utilizzatori di terreni di qualunque tipo ed a qualunque titolo forniti - proprietà, affitto, uso, condominio, responsabilità in solido, ecc. - qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti e rifiuti solidi. A tal fine essi devono provvederli di opere idonee a dare esito alle acque stagnanti di superficie mantenendole in buon stato di funzionamento.

ART. 46

Su tutto il territorio comunale i terreni come sopra descritti non possono essere impiegati per luogo di scarico di immondizie, materiale di rifiuto di origine umana ed animale, liquami, materiali putrescibili di qualunque natura, rottami, macerie, residui industriali, salvo quanto disposto da Leggi e Regolamenti speciali vigenti.

Qualora questi scarichi abusivi si siano già costituiti, il Sindaco ne ordina la rimozione a cura e spesa dei proprietari.

ART. 47

Quando i terreni sui quali non esistono fabbricati sono impiegati in attività delle quali possa derivare disseminazione di materiale putrescibile o nauseabondo, o possa essere inquinata la falda superficiale, oppure dal terreno stesso

possa; per dilavamento con acqua di pioggia, essere inquinato o infestato il terreno a valle, il Sindaco, sentito il R.S.I.P., detta le norme alle quali potrà essere consentita l'utilizzazione predetta senza danno o molestia a terzi.

ART. 48

Lo spandimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale fermentabile e putrescibile di qualunque natura è consentito purchè sia effettuato ad almeno 200 mt. dallo aggregato urbano residenziale.

ART. 49

L'irrigazione dei terreni è permessa solo a condizione che l'acqua abbia, durante l'operazione, un continuo deflusso. Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni quando queste non sono convenientemente protette e ne può derivare umidità dei muri dell'abitazione.

I canali scorrenti in superficie ed in fregio alle abitazioni esistenti o previste dal piano regolatore devono essere sistemati e mantenuti in modo da evitare danni alle abitazioni e sviluppo degli insetti.

Le opere eventualmente necessarie sono ingiunte dal Sindaco e comunque da questo approvate sentito il R.S.I.P.

ART. 50

Quando l'Autorità Comunale accerta l'esecuzione di lavori ed opere che procurano ostacoli al naturale deflusso delle acque o che comunque modificano il livello delle acque sotterranee in qualsiasi parte del territorio comunale, ingiunge le opere necessarie per assicurare in modo permanente il regolare deflusso ed evitare variazioni di livello dannoso.

ART. 51

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e comunque dalle zone fabbricate devono essere immesse in fognatura. Nel caso che essa manchi potranno essere smaltite con altro sistema riconosciuto idoneo dal R.S.I.P. E' assolutamente vietato evacuare acque usate di qualunque natura mediante i pluviali ed i canali di qualsiasi tipo destinati alle acque piovane.

ART. 52

E' vietato lo spandimento delle acque usate di qualsiasi natura (nere, domestiche, industriali, ecc.) nei fossi stradali e su terreni in prossimità di fabbricati o in fregio a vie e spazi pubblici. Gli scarichi da unità produttive in corsi d'acqua superficiale sono soggetti alle norme di cui alla legge n.319/1976 e successive modificazioni ed integrazioni. Gli scarichi civili inferiori a 25 mc/giorno in corsi di acqua superficiale sono ammessi dopo che sia stata ottenuta la separazione meccanica dei solidi sospesi e la digestione anaerobica dei fanghi. Gli scarichi superiori a 25 mc/giorno devono rientrare nei limiti di accettabilità definiti dal Piano Regionale per la qualità delle acque.

ART. 53

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alle possibilità di convogliamento delle acque anche nel periodo di piena. Il fondo e le pareti dei canali devono essere tali da consentire il regolare deflusso delle acque. Le rive al bordo delle pareti devono essere mantenute sgombre da vegetazione e da depositi di qualsiasi genere.

ART. 54

Quando per la natura e la quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua nel centro urbano derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario alle popolazioni, il Sindaco, sentito il R.S.I.P., dispone i mezzi atti ad eliminarli.

ART. 55

Non è consentito gettare nei corsi d'acqua, spargere o depositare lungo le loro sponde materiali di rifiuto di qualunque natura.

ART. 56

I fossi di scolo delle acque dovranno essere livellati in modo che le acque stesse possano defluire liberamente e saranno convenientemente spurgati da chi ne ha l'obbligo.

ART. 57

E' vietato danneggiare od insudiciare in qualsiasi modo i monumenti, le opere o altri manufatti pubblici come pure i muri esterni di qualunque fabbricato pubblico o privato.

ART. 58

E' vietata la combustione dei rifiuti eccetto che negli impianti a ciò destinati e nel rispetto delle vigenti leggi.

ART. 59

E' vietato il gettito di carta ed immondizie varie nelle vie, nelle piazze ed in qualunque altro luogo pubblico.

ART. 60

I proprietari, gli amministratori, i conduttori di stabili o di edifici a qualunque scopo destinati hanno l'obbligo di provvedere, per tutta la lunghezza dei loro fabbricati, alla pulizia della pavimentazione dei portici, ove esistano, e dei marciapiedi per tutta la loro larghezza.

In assenza di marciapiede dovrà essere assicurata, dagli stessi privati od enti interessati, la pulizia di una striscia di suolo pubblico o a tale uso destinata larga almeno mt. 1,50 dal filo di fabbricazione.

La pulizia dei marciapiedi o della pavimentazione dei portici dovrà essere compiuta giornalmente ed in modo uniforme entro le ore 9.

Rendendosi necessario una pulizia supplementare questa potrà essere eseguita in qualunque momento del giorno e della sera.

ART. 61

Sui marciapiedi e sui corrispondenti tratti di suolo pubblico, nella stagione fredda, i privati o gli enti interessati dovranno curare lo sgombero della neve, la rottura o copertura, con materie adatte antisdrucchiolevoli dei ghiaccioli ed evitare lo spandimento di acqua passibile di congelamento.

L'obbligo della pulizia del suolo pubblico sussiste altresì nei confronti di coloro che per lo svolgimento di una propria attività, anche temporanea, imbrattino o dennegino il suolo pubblico.

I concessionari di aree pubbliche dovranno inoltre provvedere anche alla pulizia dell'area circostante a quella oggetto di concessione per una larghezza di almeno mt. 1,50. In ogni caso i rifiuti non dovranno essere abbandonati sul suolo pubblico ma saranno collocati nei contenitori e nei luoghi stabiliti dal Sindaco.

ART. 62

E' vietato gettare nelle piazze, nei cortili, nelle vie e negli spazi pubblici, come pure nei pozzetti per la raccolta delle acque e nei canali municipali o privati, rifiuti di qualunque natura e la spazzatura ed i residui degli usi domestici o dei pubblici esercizi.

Sulle soglie degli esercizi davanti ai quali è frequente la dispersione di rifiuti minuti (es.: negozi di prodotti alimentari di immediato consumo o confezionati in involucri leggeri di carta o di plastica, tabaccherie, edicole, cartolerie) dovranno essere collocati, a cura dei titolari, idonei cestelli il cui contenuto sarà travasato, con adeguata frequenza, nei contenitori interni.

Detti cestelli dovranno essere legati con catenelle o immessi in sostegni che ne impediscano il rovesciamento e, se necessario, potranno essere collocati sul marciapiede, in esenzione della tassa di occupazione di suolo pubblico in considerazione della loro utilità.

Il tipo di cestello portarifiuti e la sua esatta ubicazione saranno indicati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 63

Nell'aggregato urbano è vietato condurre cani o altri animali domestici a lordare, in qualunque modo, il suolo pubblico.

Qualora tale situazione dovesse avverarsi sarà cura del proprietario dell'animale di procedere immediatamente ad una completa pulizia del suolo lordato.

CAPO 2°

Suolo pubblico - cortili - cavedi.

ART. 64

Il suolo pubblico destinato a strade e piazze e ad altri usi nell'interno dell'abitato deve essere pavimentato, per quanto possibile, con materiale impermeabile, non inquinabile e di facile pulizia.

Tutte le strade, piazze ed altri suoli ad uso pubblico devono essere provvisti di facile e pronto scolo dalle acque meteoriche per mezzo di canali coperti e sistemati nel sottosuolo.

ART. 65

E' vietato dare sfogo diretto su suolo pubblico alle acque di cortili e di qualsiasi area interna, esse devono essere convogliate, con canali sotterranei, nella fognatura pubblica stradale.

Dove questa non esiste devono essere smaltite con le norme impartite, di volta in volta, dal Sindaco.

ART. 66

Oltre alla osservanza delle disposizioni previste dalle Leggi e Regolamenti vigenti, l'uso del suolo pubblico e privato per attività estemporanea varie come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e radunamenti popolari vari, è subordinato dal Sindaco all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante feci, urine, residui alimentari e materiale comunque putrescibile, ecc.

Le norme relative saranno, caso per caso, stabilite dal S.I.P. e si riferiranno:

- a - alla disponibilità di acqua potabile
- b - alla possibilità di allacciamento alla fognatura o alla presenza di un congruo numero di latrine portatili o comunque mobili di tipo adatto ad evitare, mediante aggiunte di opportuno materiale chimico e salazioni e dispersioni di materiale putrido con smaltimento del loro contenuto in modo idoneo ai fini tecnico-igienici.
- c- disponibilità di idonei contenitori coperti per la raccolta di immondizie (residui alimentari, carta, involucri, ecc.)

ART. 67

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale vengano a mancare o a peggiorare, se già deficienti, le condizioni igieniche dei cortili esistenti, con particolare riguardo a quelli in confine di proprietà.

Pertanto le domande di nuove costruzioni dovranno essere corredate da una planivolumetria dimostrante, con esatte misure lo stato esistente sulle proprietà confinanti.

ART. 68

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da favorire lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno 1 mt.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di polveré, nè a ristagni di acque nè ad impantanamenti.

Sono vietati a qualunque titolo nei cortili: concimazioni con materiale fecale, depositi di immondizie, di imballaggi usati, di ferri vecchi, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

CAPO 3°

Norme generali per le costruzioni

ART. 69

Chiunque intende procedere a nuove costruzioni o a ricostruzioni, sopraelevazioni o modifiche alle costruzioni esistenti, deve presentare domanda al Sindaco corredata da relazioni e disegni redatti secondo le norme del Regolamento edilizio, del presente Regolamento e di ogni altra legge o norma vigente.

Gli elaborati presentati dovranno essere redatti secondo le prescrizioni del Regolamento Edilizio e delle altre norme in vigore alla data della domanda e dovranno contenere tutti gli elementi atti a dimostrare l'esatta osservanza delle norme legislative in materia igienico-sanitaria nonché quelle del presente Regolamento.

Per gli edifici industriali dovranno essere indicate le lavorazioni che vi si effettueranno, gli scarichi di qualunque natura e le modalità di smaltimento.

ART. 70

Le concessioni ed autorizzazioni edilizie, di cui alla legge n. 10 del 1976 e n. 427 del 1978 debbono essere procedute oltrechè dal parere obbligatorio della Commissione Edilizia anche da quello del R.S.I.P.e dal R.S.V. per i fabbricati destinati all'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria.

ART. 71

Il terreno su cui si costruisce un edificio deve essere sciutto o reso tale mediante drenaggio, colmata od arginatura.

Non è permesso di gettare le fondazioni di un nuovo edificio in un terreno che sia servito come deposito di immondizia o di altre materie insalubri che abbiano potuto

inquinare il suolo se non quando quest'ultimo sia stato, a giudizio del R.S.I.P., convenientemente risanato.

ART. 72

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati a terrapieni e ne dovranno distare almeno tre metri oppure ricorrere a intercapedine a tutt'altezza aerata direttamente o indirettamente e munita inferiormente di condutture per lo scolo delle acque filtranti.

La stessa dovrà avere larghezza minima di cm. 80.

ART. 73

E' proibito, nelle costruzioni, il reimpiego di materiali inquinati provenienti da demolizioni di edifici, pareti e pavimenti vecchi e malsani.

ART. 74

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

ART. 75

Gli ambienti sotterranei ciechi sono esclusi dalla permanenza anche saltuaria di persone e devono essere sempre muniti di canna di ventilazione.

E' vietato nei sotterranei ciechi l'accumulo delle immondizie o di altro materiale putrescibile o comunque atto a produrre esalazioni moleste o nocive.

ART. 76

I locali con quota del pavimento inferiore a quella del marciapiede stradale che abbiano peraltro una quota netta fuori terra nella quale siano apribili finestre di illuminazione e ventilazione prospettanti su spazi liberi regolamentari possono essere utilizzati per cucine od altri locali di servizio, laboratori artigiani, uffici, magazzini di vendita e simili, quando hanno:

- a - le caratteristiche indicate ai punti a,b,c,d,e, dell'articolo seguente.
- b - una quota netta fuori terra di almeno mt. 1,50.
- c - una superficie netta di illuminazione diretta non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento.
- d - siano dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria con canna autonoma.

ART. 77

I locali interamente o parzialmente sotterranei ma che non hanno tutti i requisiti prescritti dall'articolo precedente possono essere destinati a pubblici esercizi, luoghi di spettacolo o di riunione, magazzini di vendita ed altre attività similari, quando hanno:

- a - altezza minima netta di mt. 3,50.
- b - pavimento unito ed impermeabile, con sottostante vespaio di cm. 50 in calcestruzzo dello spessore di almeno cm. 10.
- c - muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo con idonea intercapedine la quale deve essere dotata di tutti i requisiti prescritti all'apposito articolo del Regolamento Edilizio.
- d - scarico regolare della acque residue in collettori

- che non possano dare luogo a rigurgiti.
- e - accessi ampi atti a consentire un agevole movimento dei frequentatori.
 - f - impianto di condizionamento integrale dell'aria.

ART. 78

Nessun locale seminterrato può essere adoperato ad uso abitazione domestica di una o più persone.

ART. 79

Quando, per trasformazioni del suolo pubblico, locali fuori terra vengono a perdere in parte questa loro condizione il Sindaco può consentire sistemazioni ed emendamenti anche in deroga al presente Regolamento per ripristinare in tutto o in parte il valore igienico di dette abitazioni.

Il progetto relativo dovrà essere approvato dal R.S.I.P.

ART. 80

Le demolizioni devono eseguirsi con le dovute cautele per evitare il sollevamento delle polveri ed ogni altro inconveniente di carattere igienico-sanitario.

E' vietato il gettito del materiale di demolizione nelle vie e piazze pubbliche e all'interno dei cortili e su terreni privati senza un preventivo ed abbondante inaffio e calando poi il suddetto materiale con secchi o attraverso apposite canne di caduta costruite a regola d'arte.

Particolari cautele dovranno essere adottate se la demolizione avviene in prossimità di pubblici esercizi, negozi di generi alimentari e laboratori di produzione di alimenti e bevande.

CAPO 4°

Locali di abitazione e loro annessi

ART. 81

Gli alloggi già esistenti e quelli di nuova costruzione debbono avere i seguenti requisiti:

- 1 - essere dotati di impianto di riscaldamento in modo che la temperatura di progetto dell'aria interna non sia inferiore a +18° C, nè superiore a +20° C, in tutti gli ambienti e nei servizi, esclusi i ripostigli, e comunque sempre conforme alle disposizioni di Legge vigenti.
- 2 - tutti i locali debbono fruire di ventilazione ed illuminazione naturale diretta e adeguata alle destinazioni d'uso. E' consentita eccezione solo per i locali destinati a ripostiglio, disimpegno, corridoio, vano-scala e, con le precisazione degli articoli seguenti, per i locali destinati a cucina e a servizi igienici.
- 3 - debbono essere adeguatamente difesi contro l'umidità facendo uso di particolari provvedimenti forniti dalla tecnica edilizia e la loro abitabilità è subordinata al fatto che nelle condizioni di occupazione e di uso le superfici interne delle parti opache delle pareti non presentino tracce di condensazione permanente.

ART. 82

Gli alloggi di nuova costruzione dovranno presentare i seguenti requisiti:

- 1 - l'altezza minima netta da pavimento a soffitto dei locali adibiti ad abitazione è di mt. 2,70, riducibili a mt. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

- 2 - Nei locali mansardati l'altezza media è di mt. 2,40 in relazione all'altezza minima all'imposta di mt. 1,80.
- 3 - Ogni locale destinato ad abitazione deve avere una superficie minima di pavimento di mq. 9.

ART. 83

La superficie minima può essere ridotta a mq. 4 quando si tratti di locali di nuova costruzione adibiti esclusivamente a cucina per la preparazione e la cottura delle vivande ed il lavaggio delle stoviglie.

Detto locale deve essere munito di canna e, se non è dotato di ventilazione naturale deve comunicare ampiamente con un altro locale munito di tale ventilazione ed essere fornito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

ART. 84

Ogni alloggio deve essere dotato di almeno un servizio igienico. Le abitazioni di nuova costruzione dovranno avere servizi igienici con: vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo, con superficie minima del locale di almeno mq. 4.

Non sono ammesse aperture che pongano in diretta comunicazione tale vano con i locali abitabili.

Il suo pavimento e le pareti, almeno per un'altezza di mt. 1,50 devono essere rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile, con esclusione del cemento semplice.

Il locale predetto deve essere munito di apertura all'esterno per il ricambio dell'aria e dotato di impianto centralizzato di aspirazione meccanica idoneo ad ottenere almeno 4 ricambi d'aria all'ora.

Nelle stanze da bagno sprovviste di apertura all'esterno è proibito l'installazione di apparecchi a fiamma libera. I gabinetti ad uso comune all'esterno di alloggi debbono avere una superficie minima di mq. 1,50 con lato minimo di mt. 0,80 ed essere muniti almeno di vaso e lavabo.

ART. 85

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile.

ART. 86

Gli alloggi per una persona debbono avere una superficie di calpestio di almeno 28 mq. inclusi i servizi. Gli alloggi per due persone debbono avere una superficie di calpestio di almeno 38 mq. inclusi i servizi.

ART. 87

Le unità abitative situate al piano terreno dovranno avere il piano di calpestio sopraelevato rispetto al piano di marciapiede di almeno 20 cm.

CAPO 5°

Vigilanza

ART. 88

Nessun fabbricato nuovo, modificato, o ristrutturato può essere occupato, totalmente o parzialmente, senza l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede dopo che il fabbricato stesso sia stato visitato e riconosciuto conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni edilizie vigenti da un tecnico comunale e dichiarato igienicamente abitabile dal R.S.I.P.

Il sopralluogo ai fabbricati nuovi e ristrutturati viene effettuato a costruzione completamente ultimata, quando cioè siano state condotte perfettamente a termine tutte le opere in civile, i pavimenti, la plafonatura e gli impianti, e siano già posti in opera tutti gli impianti ed apparecchi prescritti.

Il proprietario della casa o chi per esso deve provvedere, a proprie cure e spese, a che tutto lo stabile e i relativi impianti (condotte di scarico, sistemi di fognatura ecc.) possano essere agevolmente ispezionati.

ART. 89

Il Sindaco può richiedere al S.I.P. ispezioni agli edifici, di qualunque specie e destinazione, occupati e non, per riconoscere se corrispondono alle prescrizioni vigenti sull'igiene e sanità pubblica.

Qualora essi fossero giudicati dal S.I.P. in tutto o in parte insalubri, o non conformi alle norme vigenti, il Sindaco adotterà i provvedimenti necessari perchè siano risanati ed eliminate le cause di insalubrità.

ART. 90

Quando si potessero attuare i miglioramenti ritenuti necessari o i proprietari si rifiutassero di effettuarli o non li attuassero nel termine prefisso, si procederà se nel caso, contro i contravventori in base al presente Regolamento ed alle norme di legge vigenti e i fabbricati stessi saranno, dal Sindaco, in tutto od in parte dichiarati inabitabili e potranno essere fatti sgombrare ai sensi dell'articolo 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie.

CAPO 6°

Fognatura domestica

ART. 91

Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale, deve essere provvisto di servizi igienici ubicati nel corpo di fabbrica.

Per i servizi igienici di uso comune la responsabilità della pulizia dello stesso incombe al proprietario dello stabile.

ART. 92

Nei locali adibiti a pubblico esercizio con sosta di persone, il numero dei servizi igienici disponibili deve essere stabilito su parere del S.I.P., tenuto conto della capienza dell'esercizio e della durata media della sosta delle persone.

I servizi igienici devono essere incorporati nei locali facenti parte dell'esercizio, e facilmente accessibili al pubblico.

ART. 93

E' vietato costruire i servizi igienici in corpi isolati sporgenti, quelli esistenti sono tollerati quando non siano visibili da spazi pubblici.

ART. 94

I servizi igienici non possono comunicare direttamente con locali di abitazione, cucine, spacci di vendita o locali di lavorazione, ma devono essere separati da corridoi o di impegno non abitati e ventilati oppure da apposito locale di anti-latrina che riceva anch'esso aria e luce diretta o

sia almeno ventilato come indicato dall'articolo seguente.

ART. 95

Quando si tratta di servizi igienici in sovrannumero a quelli obbligatori per l'appartamento o che siano al servizio di singoli studi, uffici, camere da letto, su parere conforme del R.S.I.P., può concedersi la ventilazione mediante canne di aspirazione autonome, attivate con ventilatore meccanico capace di assicurare un ricambio d'aria sufficiente e sfocianti liberamente sul tetto.

ART. 96

I tubi di scarico di acquai, lavandini, bagni ed ogni altro apparecchio per lo smaltimento di acque domestiche o di rifiuti liquidi in genere, devono essere muniti di chiusura idraulica permanente, del tipo approvato dal S.I.P., e recapitare il materiale della fognatura stradale o in altro dispositivo precedentemente approvato.

ART. 97

L'allacciamento dello scarico dell'utente alla fognatura pubblica deve avvenire mediante attraversamento di sistema a sifone, approvato dalle competenti autorità, ubicato comunque su suolo privato, facilmente esplorabile o su suolo pubblico previa autorizzazione del Sindaco.

ART. 98

Anche nelle case già esistenti le condutture destinate a raccogliere gli scarichi delle latrine, degli urinatoi, dei pluviali, degli acquai, dei bagni e degli scoli domestici in genere, devono essere di sezione proporzionata al numero degli scarichi allacciati, costruiti con mate-

riale riconosciuto impermeabile ed inattaccabile dalle materie di rifiuto, resistenti alle acque calde normalmente scaricate ed avere giunti ermetici.

ART. 99

Quando in fregio ad una costruzione non esiste canalizzazione di fognatura pubblica collegata con un adeguato impianto di depurazione, lo smaltimento dei liquami e delle acque luride deve essere effettuato:

a - in presenza di acquedotto sono obbligati all'allacciamento alla fognatura tutti gli edifici che si trovano a distanza non superiore a mt. 100 dalla stessa.

Quando più costruzioni possono consorziarsi per la costruzione di una fognatura privata, il Sindaco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P., potrà stabilire una distanza maggiore.

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, il Sindaco potrà prescrivere la costruzione di manufatti che saranno di volta in volta consigliati e approvati dal R.S.I.P.

Non è consentito il drenaggio nel sottosuolo o la dispersione in pozzi perdenti delle acque di risulta di tali impianti singoli di depurazione.

b - in presenza di acquedotto e quando l'alimentazione idrica per uso domestico proviene da pozzi della zona di cui si tratta l'allacciamento alla fognatura comunale, se esistente è obbligatoria per tutte le costruzioni che si trovano a distanza di mt. 150 o minori della fognatura stessa.

In assenza di fognatura sarà reso obbligatorio l'im-

pianto di idonei depuratori con successiva fossa a tenuta ermetica con svuotamento periodico con botti mobili che recapitino i liquami nella fognatura comunale, sentito di volta in volta il parere del R.S.I.P. Le norme di cui alla lettera b) devono rispettarsi anche nel caso in cui nella zona esistano pozzi destinati ad irrigazione o approvvigionamento idrico per altre zone.

ART. 100

I pozzi chiarificatori, le fosse settiche e gli impianti di depurazione saranno costruiti su terreni a cielo scoperto e disteranno almeno mt. 4 dai muri degli edifici circostanti, mt. 2 dai confini e mt. 30 a valle di fontane di acque potabili, pozzi e cisterne.

ART. 101

Per lo smaltimento finale delle acque reflue provenienti da insediamenti civili e produttivi di fognature, in acque superficiali, suolo e sottosuolo, valgono le norme contenute nella legge 10.5.1976 n. 319 e 24.12.1979 n.650 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 102

L'autorizzazione alla costruzione di condotte per lo smaltimento di rifiuti liquidi di qualunque genere o per lo allacciamento alla fognatura comunale di impianti di depurazione, fosse settiche e simili, sarà subordinata alla presentazione di progetto esecutivo corredato dal calcolo idraulico delle condotte o dal calcolo dell'impianto.

ART. 103

Lo smaltimento delle acque con drenaggio tubolare sotter-

raneo, quando ammesso, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- superficie di drenaggio: mq. 20/40 per abitante, secondo la capacità del terreno che non dovrà mai essere coltivato ad ortaggi.
- lunghezza dei tubi di drenaggio: mt. 10/20 per abitante con diametro di cm. 10.
- posa in opera: distanza orizzontale tra i tubi: mt. 2
profondità: cm. 50
pendenza: 3-4 per mille.

I campi di drenaggio devono distare almeno mt. 25 dalle abitazioni e dai pozzi per acqua potabile ed a valle di questi.

ART. 104

Lo svuotamento delle fosse settiche, impianti di depurazioni, fosse a tenuta ermetica di acque reflue e liquami deve essere fatto con sistema pneumatico, in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta, senza manipolazione alcuna, nè dispersione o esalazione. Altri metodi, basati su principi diversi, e l'idoneità dei mezzi sia di spurgo che di trasporto sono soggetti all'approvazione del Sindaco sentito il parere favorevole del R.S.I.P..

Lo svuotamento dovrà essere effettuato prima che i pozzi siano completamente colmi.

Si fa assoluto divieto di servirsi di tali materie per innaffiare gli ortaggi e concimare gli orti.

CAPO 7°

Acqua potabile

ART. 105

Tutti gli edifici pubblici e privati devono sempre essere approvvigionati di acqua potabile in quantità adeguata alle esigenze della vita e delle attività delle persone che vi dimorano o vi lavorano.

ART. 106

Nessuna costruzione potrà essere dichiarata abitabile se non risulta fornita di acqua riconosciuta potabile.

ART. 107

Gli edifici si intendono regolarmente approvvigionati quando la rete di distribuzione domestica raggiunge tutti i piani e l'acqua vi può essere erogata in modo continuo, sotto sufficiente pressione ed in quantità non inferiore a 50 lt. per giorno e per persona.

ART. 108

Nelle case di abitazione l'impianto delle colonne portanti, il loro numero e la loro portata, deve essere adeguato alla possibilità di adduzione di acqua a tutte le latrine, cucine e servizi di doccia e bagni esistenti nella casa e, nella sua struttura e consistenza, deve rendere agevole l'allacciamento alle condotte particolari.

ART. 109

Ogni edificio pubblico o privato deve munire la propria

rete di distribuzione domestica di idonei dispositivi diretti a garantire e il deflusso delle acque in un sol senso e l'isolamento della rete di distribuzione degli utenti fra loro e fra essa e quella del pubblico acquedotto o pozzo privato in modo da eliminare il pericolo di ritorno nelle condutture di erogazione pubblica o privata dell'acqua utilizzata dai privati stessi.

ART. 110

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza la costituzione di serbatoi di carico aperti.

ART. 111

Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani.

ART. 112

Le tubazioni che conducono l'acqua potabile all'interno ed all'esterno delle case devono:

- essere di materiale riconosciuto idoneo dalle norme vigenti.
- essere collocati in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti.
- non essere posti nell'interno nè in immediato contatto con condotte di fognatura, ma esserne separati convenientemente e con opportune difese ed a questa essere superiore di almeno 30 cm..

ART. 113

Là dove l'acquedotto comunale può erogare l'acqua agli

edifici essi devono allacciarsi alla condotta pubblica. Ove ciò non sia possibile sarà autorizzato dal Sindaco l'approvvigionamento con acqua proveniente da pozzi che attingono nelle falde acquifere e che, a giudizio del R.S.I.P., diano sufficiente garanzia di potabilità.

ART. 114

I pozzi devono distare almeno mt. 30 da qualsiasi causa di inquinamento legata al terreno circostante, tenendo però presente la direzione della falda idrica sotterranea.

ART. 115

I pozzi di nuova costruzione devono essere del tipo tubolare, con impianto di pompe anche sommerse e rivestiti in calcestruzzo fino al almeno 15 mt. di profondità. Il tubo metallico deve essere collegato direttamente al le pompe e, se esiste avampozzo, questo deve avere le pareti impermeabilizzate fino al almeno 15 mt. di profondità.

ART. 116

La sede in cui viene trivellato il pozzo deve essere preventivamente approvata dal R.S.I.P. e dalle Autorità competenti.

ART. 117

Per ciascun pozzo trivellato deve essere fornito al S.I.P. il profilo geologico degli strati attraversati e l'indicazione precisa della posizione altimetrica dei filtri aperti nella condotta.

ART. 118

I pozzi di nuova costruzione devono essere abilitati al-

la fornitura di acqua potabile dal R.S.I.P. quando questi avrà accertato che:

- sono costruiti razionalmente.
- sono sufficientemente protetti da eventuali inquinamenti.
- forniscono in maniera regolare acqua avente tutti i caratteri (organolettici, fisici, chimici e batteriologici) della potabilità.

Le analisi dell'acqua devono essere eseguite dal Laboratorio di Sanità Pubblica.

ART. 119

Il R.S.I.P. vigila sull'efficienza igienica e sulla regolare manutenzione degli impianti di attingimento e distribuzione dell'acqua potabile sia pubblici che privati.

ART. 120

Le acque distribuite dall'acquedotto comunale sono periodicamente controllate con analisi eseguite dal Laboratorio di Sanità Pubblica. Qualora le suddette analisi avessero esito sfavorevole, il Sindaco sentito il R.S.I.P., dispone con tempestività i provvedimenti del caso.

ART. 121

Quando l'acqua di un pozzo sia riconosciuta insalubre o sospetta di diventarlo il R.S.I.P. propone al Sindaco che venga ingiunto al proprietario di sospendere l'uso e di provvedere al risanamento del pozzo. In caso di rifiuto o di impossibilità di provvedere al risanamento, il Sindaco ordinerà la chiusura definitiva del pozzo.

CAPO 8°

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi.

ART. 122,

E' proibito scuotere e sbattere dalle finestre e balconi verso strada: tappeti, stuoie ed effetti lettereschi, domestici e personali in genere. E' anche proibita la battitura suddetta sui pianerottoli delle scale e verso i cavedi, e potrà essere proibita, a giudizio del Sindaco, sentito il R.S.I.P., da finestre, balconi e in località ove possa tornare di pregiudizio alla salute delle persone.

L'operazione stessa, quando eseguita nei cortili da finestre e balconi, deve effettuarsi non prima delle 8 e non oltre le 10.

ART. 123

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

ART. 124

In ogni edificio, tanto destinato all'abitazione quanto a magazzino, bottega, opificio, deposito e simili, deve essere, a cura della proprietà e con l'approvazione del S.I.P. predisposta un'area o un ambiente nel quale saranno collocati recipienti idonei a raccogliere le immondizie conferitevi. Tale luogo di deposito deve essere ubicato in modo da consentire la facile e sollecita asportazione dei recipienti contenenti i rifiuti stessi

da parte degli incaricati del servizio di rimozione.

ART. 125

I recipienti o i sacchi a perdere destinati a raccogliere le immondizie devono essere della foggia o tipo prescritti dall'Amministrazione Comunale.

ART. 126

Quando i recipienti di raccolta sono collocati in luogo chiuso, questo deve avere dimensioni sufficienti per lo agevole maneggio dei contenitori, comunicazione diretta con l'esterno, pavimentazione impermeabile ed unita a pareti lavabili per un'altezza di almeno mt. 2.

ART. 127

I titolari degli stabilimenti per la produzione, lavorazione e distribuzione di sostanze alimentari, ivi comprese le osterie, trattorie, alberghi e ristoranti di ogni qualità e categoria, nonché gli esercizi nei quali si vendono generi alimentari, devono provvedere alla conservazione dei rifiuti solidi prodotti in appositi recipienti o sacchi a perdere, distinti da quelli del casamento in cui hanno sede.

ART. 128

I recipienti comunque impiegati per la raccolta domestica delle immondizie e dei rifiuti, le aree di deposito e le camere di raccolta dei contenitori devono essere mantenute dagli utenti in perfette condizioni di pulizia e disinfettate almeno quattro volte all'anno.

ART. 129

La cernita delle immondizie è vietata nelle case di abi
tazione.

Le immondizie devono essere direttamente trasferite nei
carri raccoglitori evitando qualunque manipolazione e
separazione degli elementi costituenti le immondizie
stesse.

ART. 130

Il personale che esegue la raccolta e il travaso nei car
ri trasportatori delle immondizie provenienti dalle abi
tazioni, stabilimenti, esercizi e simili, è tenuto ad e
vitarne, nei limiti di efficienza dei mezzi loro conse-
gnati, la dispersione ed a raccogliere ed allontanare
quelle eventualmente disperse.

ART. 131

La costituzione di depositi per la cernita di stracci,
cartacce, rottami ecc. deve essere autorizzata dal Sin-
daco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P..
Essi sono vietati nei cortili delle case di abitazione
ed ovunque non siano posti in opera provvedimenti atti
ad evitare che rechino danno o molestia ai vicini.

ART. 132

Lo smaltimento definitivo delle immondizie raccolte può
essere fatto solamente in località approvate dalle com-
petenti Autorità ai sensi delle vigenti disposizioni di
Legge e con metodi ed impianti che da queste siano rite
nuti adeguati ed igienicamente idonei.

ART. 133

Al termine delle operazioni mercatali tutti i rifiuti dovranno essere raccolti secondo le norme impartite dalla Amministrazione Comunale.

ART. 134

E' vietato tenere nelle abitazioni condominiali animali domestici.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco quando il R.S.I.P. accerti che non possono derivarne in convenienti igienici o molestia ai vicini.

CAPO 9°

Edifici per uso collettivo e di carattere pubblico.

ART. 135

Sono considerati come oggetto del presente Capo tutti gli edifici adibiti totalmente o parzialmente ad alberghi, pensioni, dormitori, uffici, luoghi di riunione o svago, istituti sanitari e di ricovero, istituti di istruzione, impianti sportivi ed in genere tutti quei locali nei quali si svolge un'attività temporanea o permanentemente a carattere sociale.

ART. 136

Gli alberghi, le pensioni e le locande devono rispondere alle vigenti disposizioni di Legge in materia ed inoltre debbono possedere le seguenti caratteristiche:

- a - tutte le stanze devono essere ventilate mediante finestre con rapporto regolamentare tra superficie finestrata e pavimento.
- b - i locali ad uso comune, soprattutto quelli destinati a servizio ristorante o di refezione in genere, devono risultare illuminati e ventilati ai sensi del presente Regolamento.
- c - qualora i servizi igienici ed i bagni siano annessi a singole camere è consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica automatica.
- d - nella sistemazione dei servizi di cucina, lavanderia, stireria, guardaroba, dispensa, magazzini, frigoriferi e simili, deve porsi particolare attenzione agli impianti di illuminazione e ventilazione ed alla distribuzione dei servizi igienici.

- e - i pavimenti saranno costruiti con materiale impermeabile.
- f - i servizi igienici ed i bagni, se distinti ad uso comune di più camere, dovranno essere illuminati e ventilati con finestra all'esterno.
- g - le latrine ed i bagni dovranno avere pavimentazione lavabile ed impermeabile e pareti rivestite fino a mt. 2 di altezza di materiale lavabile ed impermeabile.

ART. 137

I locali da destinarsi ad alloggio di estranei in case private (affittacamere) devono avere superficie non inferiore a mq. 8 per letto con una cubatura di mc. 24 per persona.

Nell'interno dell'appartamento devono esservi, accessibili agli ospiti, un lavabo con acqua potabile ed una latrina possibilmente con bagno o doccia.

ART. 138

I dormitori collettivi ovunque installati (asili notturni, alberghi per la gioventù, dormitori di fortuna per speciali ricorrenze o avvenimenti) devono avere:

- a - una superficie minima di mq. 6 per convivente aumentata a mq. 8 se si impiegano letti biposto, ed una cubatura minima di mc. 18 per persona.
- b - una sala di spogliatoio e fardelleria facilmente disinfettabile.
- c - una batteria di servizi igienici e lavabi con un servizio ed un lavabo ogni 10 posti, divisi per uomini e donne.
- d - un impianto di bagni e docce con una installazione ogni 20 posti.

ART. 139

I locali adibiti ad ufficio devono essere regolarmente illuminati e ventilati, provvisti di adeguato impianto di illuminazione artificiale e di servizi igienici con una latrina ed un lavabo, con acqua corrente potabile, ogni 10 persone.

ART. 140

I luoghi di riunione e di svago, quando non siano sotto controllo della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, devono corrispondere alle seguenti norme:

- a - i locali devono essere ventilati direttamente mediante finestre o muniti di impianto di condizionamento. Anche quando il locale sia illuminato e ventilato attraverso finestre, deve essere disponibile un impianto sussidiario di ventilazione meccanica o semicondizionamento da far funzionare estemporaneamente ai fini sopradetti.
- b - devono essere a disposizione del pubblico, sistemati con agevole accesso, servizi igienici, divisi per sesso, con disponibilità di una lastrina ogni 50 persone e con anti-latrina con lavabo, con ventilazione naturale.

ART. 141

Gli ambulatori per l'esercizio della medicina, chirurgia delle arti sanitarie ed ausiliarie, devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente capacità, composti almeno di un locale di visita ed uno di attesa disimpegnati convenientemente e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

ART. 142

Gli istituti privati di istruzione e di educazione devono possedere le stesse caratteristiche igienico-edilizie prescritte per quelli pubblici (D.P.R. 1.12.56 n. 1688).

I collegi, i convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da una comunità comunque costituita devono disporre di:

- a - dormitori con una superficie di mq/ 6 e mc. 18 per ogni posto letto.
- b - refettorio con una superficie di mq. 1 per convivente.
- c - cucina convenientemente attrezzata e dotata di ampia cella frigorifera e dispensa.
- d - servizi igienici composti da una latrina ogni 15 persone, un lavabo ogni 5 ed una doccia ogni 20.
Le latrine devono essere disimpegnate da un'ampia anti-latrina avente luce ed aria diretta.
- e - ampio locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali.
- f - lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca.
- g - locali per l'assistenza sanitaria costituiti da un ambulatorio ed un'infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camerette di non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile con pareti di materiale impermeabile per un'altezza di mt. 2; aerazione ed illuminazioni regolamentari.

ART. 143

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

- 1 - di sufficiente rifornimento di acqua potabile;
- 2 - di uno o più gruppi di servizi igienici, con latrine, lavabi e docce;
- 3 - di un idoneo locale per il pronto soccorso.

Qualora presso questi impianti fossero collocati chioschi o ricavati locali per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovranno essere rispettate tutte le disposizioni di legge e quelle contenute in questo Regolamento al titolo "IGIENE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE".

ART. 144

Indipendentemente dalle prescrizioni delle leggi di Pubblica Sicurezza vigenti al riguardo, l'apertura e la gestione di alberghi, pensioni, locande, dormitori, camere di affitto, collegi, convitti, scuole, istituti di cura, case di salute, autoscuole, campeggi, campi sportivi, stadi, palestre, piscine, bagni e docce pubbliche teatri, sale cinematografiche, ambulatori medici, ed altri locali di ritrovo e svago collettivo, deve essere sempre autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole del R.S.I.P.

Suddetta autorizzazione deve essere rinnovata per i passaggi di proprietà, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano trasformazioni e modifiche ai locali od agli impianti esistenti.

ART. 145

Quando nei locali ove vengono svolte le attività indicate nel precedente articolo sono riscontrate deficienze, inconvenienti od irregolarità, il Sindaco può imporre le migliorie e le cautele ritenute necessarie per eliminarle.

Qualora i proprietari, conduttori o direttori non vi ottemperassero entro il termine che sarà loro prefisso, il Sindaco, salvo le pene sancite per i contravventori, può revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione di cui al precedente articolo.

CAPO 10°

Fumi - polveri - rumori

ART. 146

L'esercizio di focolai continui od occasionali e di qualunque impianto che dia luogo alla produzione di gas e vapori nocivi, di fumo, polveri, nebbie, fuliggini e rumori, è sottoposto a controllo da parte dei servizi sanitari di vigilanza competenti nei riguardi dei pericoli e danni sanitari e delle molestie che ne possono derivare al pubblico.

ART. 147

Gli impianti di combustione, installati nelle abitazioni e dovunque vi sia presenza di persone, che risultino alimentati dalla combustione di gas o di combustibili liquidi o di altro tipo, devono disporre di un apposito esalatore (canna di ventilazione) che dia sicuro esito ai prodotti invisibili della combustione.

Nelle comunità, nelle fabbriche, nei laboratori e negli esercizi pubblici, gli apparecchi di combustione devono anche essere muniti di idonei segnalatori dello spegnimento fortuito della fiamma.

ART. 148

Nelle case di abitazione sono vietate le attrezzature e gli impianti che producono esalazioni di gas tossici, dannosi o molesti.

ART. 149

Le tubazioni di scarico dei fumi, fuliggini, polveri, gas, vapori, devono essere portate ad esalare fino sopra del tetto e la bocca di scarico deve trovarsi ad u

na distanza, misurata orizzontalmente, non inferiore a mt. 5 dalla verticale innalzata dal ciglio stradale o dal limite di altri spazi pubblici o di proprietà di terzi.

Non si potrà esalare il fumo inferiormente al tetto o stabilire condotti di fumo con tubi esterni ai muri prospicienti il suolo pubblico.

E' consentito, nella condizioni di piccoli laboratori e simili, di esalare inferiormente al tetto, verso spazi liberi, gli scarichi di ventilazione e quelli delle pulitrici a sabbia, delle verniciatrici a spruzzo e di altre operazioni del genere, sempre che detti spazi non siano rappresentati da vie, piazze o da altre zone pubbliche frequentate e verso di essi non prospettino abitazioni o laboratori.

In ogni caso devono sempre essere rispettate le norme di questo Regolamento e le disposizioni impartite, caso per caso, dal R.S.I.P.

ART. 150

Le industrie, gli opifici, i laboratori di qualunque genere e tipo che danno luogo, anche occasionalmente, a produzione di vapori, gas, polveri od altro materiale dannoso o molesto, devono essere dotate di dispositivo che ne assicurino la completa captazione o trasformazione in modo da non recare danno o molestia ai vicini ed ai passanti.

ART. 151

Per la captazione e la dispersione o il convogliamento ad un processo di neutralizzazione, non possono essere usate le canne fumarie nè i condotti di ventilazione ad uso collettivo o destinati al ricambio d'aria.

E' parimenti vietato lo scarico di esalazioni di gas e vapori di qualsiasi genere nei condotti della fognatura.

ART. 152

Per quanto non previsto dalle norme fin qui riportate si applicano le "Norme integrative del Regolamento Comunale d'Igiene per la prevenzione, il controllo e la repressione dell'inquinamento atmosferico", allegate al presente regolamento e facenti parte integrante dello stesso.

ART. 153

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

ART. 154

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

ART. 155

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

vo per i motori di ascensori, montacarichi ed elevatori in genere i quali saranno debitamente isolati nelle solette di appoggio.

ART. 156

E' vietata ogni rumorosità di qualsiasi origine e natura che superi all'esterno del luogo ove si produce i 60 decibel A di intensità di giorno e 40 decibel B di notte.

CAPO 11°

Inse diamenti industriali, artigianali e zooagricoli.

ART. 157

Le disposizioni del presente Capo sono applicabili alle aziende, istituti, ecc. indicati nell'articolo 1 del "Regolamento Generale dell'Igiene del Lavoro - D.P.R. 19.3.1956 n. 303" nonché a tutti i locali di lavoro ed agli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno una o più persone, per svolgervi attività lavorative.

ART. 158

Chiunque intende attivare, rilevare, trasformare o ampliare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio o una manifattura di qualsiasi genere deve darne comunicazione al Sindaco prima dell'inizio della attività.

La comunicazione, anche ai fini di quanto è previsto dagli artt. 216 e 217 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere corredata da una dettagliata relazione nella quale sono descritti:

- a - le lavorazioni effettuate
- b - gli scarichi (liquidi, solidi, gassosi) che ne derivano
- c - l'eventuale sistema di innocuizzazione di detti scarichi
- d - la consistenza quantitativa di essi dopo il trattamento
- e - il sistema di smaltimento che si intende adottare
- f - una planimetria con l'indicazione dell'ubicazione e distribuzione degli impianti, degli affluenti di scarico e degli eventuali collettori terminali.

ART. 159

Il Sindaco, sulla base dei documenti sopra indicati e su parere favorevole del R.S.I.P., quando lo ritenga necessario nell'interesse della pubblica salute, può vietare l'attivazione dell'industria o subordinarla a determinate cautele.

Prima dell'attivazione si procederà al collaudo di con sistenza delle opere eseguite e della funzionalità degli impianti, fermi restando i controlli di esercizio che dimostrino l'efficacia delle previdenze adottate.

ART. 160

Le costruzioni industriali devono uniformarsi alle norme di attuazione del Piano Regolatore, alle norme generali per l'igiene del lavoro contenute nel D.P.R. n.303 del 1956, alle disposizioni in merito all'inquinamento atmosferico contenute nel D.P.R. n. 322 del 1971, al T.U. delle Leggi Sanitarie ed alle disposizioni del pre sente Regolamento.

In particolare gli ambienti di lavoro degli opifici, dei laboratori artigianali e degli altri locali adibiti ad attività industriale, nonché all'imbballaggio, alla spedizione e distribuzione di merci già fabbricate, e che non rientrano nella categoria dei negozi, devono presen tare le seguenti caratteristiche:

- 1 - altezza netta non inferiore a mt. 3
- 2 - cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore
- 3 - superficie non inferiore a mq. 2 per lavoratore
- 4 - pavimento e pareti con superfici sistemate in modo da permettere una facile pulizia
- 5 - devono disporre di:
 - a - almeno un lavandino ogni 5 dipendenti
 - b - latrine ed orinatoi, distinti per sesso, in ragione di una latrina ogni 25 donne, in locali non comunicanti con quelli di lavoro, disimpegnati da anti-latrine e tutti direttamente aera ti e illuminati

6 - quando prescritti:

- a - spogliatoi distinti per sesso, in locali ben illuminati e ventilati e riscaldati durante la stagione fredda.
- b - docce con acqua calda e fredda, una per ogni 10/15 dipendenti, distinte per sesso.

ART. 161

I camini di caldaie a vapore o per altri usi industriali non possono essere collocati in prossimità del suolo pubblico o di abitazioni, dei quali devono distare non meno di 10 mt.

Essi devono avere altezza sufficiente per assicurare la diluizione e la dispersione dei prodotti della combustione.

La loro altezza non deve comunque essere inferiore a mt. 15 ed in ogni caso deve superare di almeno mt. 3 il culmine dei tetti delle case di abitazione esistenti nel raggio di 50 m⁺.

ART. 162

Gli scarichi liquidi dell'industria non devono provocare intossicazione, alterazione chimica o comunque la contaminazione delle acque scorrenti in superficie o nelle falde sotterranee.

I rifiuti liquidi devono essere depurati e resi innocui a cura della industria produttrice.

Dette norme si applicano anche per gli eventuali inquinamenti di natura batteriologica.

ART. 163

Nelle autorimesse, nei laboratori e nelle officine dove vi sia dispersione di oli minerali, le acque di scarico devono essere convogliate in appositi dispositivi atti a separare la fase acquosa da quella oleosa. Quest'ultima non può essere scaricata in fognatura, nè versata sul suolo pubblico o in corsi d'acqua di qualunque genere, ma deve essere raccolta e smaltita secondo le indicazioni del Sindaco, sentito il S.I.P.

ART. 164

E' vietata la combustione del materiale di cui al precedente articolo in forni comuni o comunque in modo da produrre fumi pesanti o molesti all'atmosfera.

ART. 165

La ventilazione delle autorimesse pubbliche e private deve essere sistemata in modo da evitare l'accumulo di ossido di carbonio e di altri gas tossici, di miscele infiammabili ed esplosive.

A tal fine, indipendentemente dalle eventuali finestre, gli ambienti dell'autorimessa devono essere provvisti di una canna di ventilazione per ogni 50 mq. di superficie la quale sfoci nell'atmosfera libera, ad altezza sufficiente a disperdere i prodotti gassosi senza danno e molestia agli abitanti dello stabile e di una controapertura in basso per l'evacuazione di vapori pesanti.

ART. 166

Il S.I.P. vigilerà a che l'esercizio delle aziende industriali, commerciali ed artigianali, non sia causa di malattie o di danno e di molestia agli addetti ed al vicinato.

A tale scopo il personale tecnico ispettivo del S.I.P. ha facoltà di accedere all'interno delle aziende, laboratori ed opifici per eseguire le necessarie ispezioni.

ART. 167

Per la costruzione di nuovi insediamenti industriali, artigianali e zooagricoli, nonché per la ristrutturazione o l'ampliamento di quelli esistenti, gli interessati dovranno presentare domanda apposita al Sindaco, allegando progetti e relazioni richieste, per ciascuna attività, dalle Leggi e Regolamenti vigenti.

Quando la costruzione, la trasformazione o l'ampliamento degli insediamenti produttivi non comporta lavorazioni o trasformazioni o depositi di sostanze che possono comunque contribuire all'inquinamento, questo dovrà risultare da apposita dichiarazione firmata dal titolare o dal rappresentante legale dell'impresa richiedente.

ART. 168

Per l'attivazione degli insediamenti di cui ai precedenti articoli deve essere richiesto il preventivo sopralluogo del S.I.P.

Gli impianti potranno comunque essere attivati solamente quando per gli stessi sia già stata rilasciata l'autorizzazione, provvisoria o definitiva, da parte della competente Autorità.

ART. 169

Qualora nel corso delle ispezioni e sopralluoghi venissero riscontrati inconvenienti, deficienze, irregolarità, ecc., il Sindaco, su parere del R.S.I.P., può imporre le migliorie e le cautele necessarie per eliminarle.

Quando i proprietari, conduttori, direttori, non ottemperassero alle disposizioni vigenti o non attuassero, nel termine ingiunto, le migliorie e cautele imposte, il Sindaco procederà ai sensi delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

CAPO 12°

Abitazioni rurali in zona agricola

ART. 170

Per la costruzione, ricostruzione o modificazioni di una casa rurale e dei suo annessi per il loro uso e riattivazione, devono essere osservate le norme degli art. 220 e 221 del T.U. delle Leggi Sanitarie e quelle del presente regolamento.

ART. 171

I locali di abitazione devono avere le stesse caratteristiche previste per le abitazioni urbane.

ART. 172

Ogni alloggio dovrà avere acqua riconosciuta potabile, cucina munita di acquaio con acqua corrente, servizi igienici aerati direttamente ed impianti idrosanitari con sifone intercettatore a cacciata d'acqua.

ART. 173

Le acque meteoriche devono essere convogliate in pozzi perdenti o corsi d'acqua mediante canali di gronde e pluviali e con adatte pavimentazioni e condutture di scarico nei cortili, aie, orti e giardini, in modo da ottenere un facile scolo ed un rapido allontanamento.

ART. 174

I sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque nere devono avere caratteristiche costruttive,

capienza e funzionalità corrispondenti ai tipi previsti dal presente Regolamento.

E' vietato l'uso dei liquami di origine umana per la concimazione degli ortaggi.

Lo spandimento dei liquami, su altre colture o su terreno nudo, può essere effettuato al momento della lavorazione dei terreni stessi a distanza non inferiore a mt. 50 dalle case di abitazione.

In situazioni particolari tale distanza può essere variata con provvedimento motivato dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del R.S.I.P.

ART. 175

Ogni podere o casa rurale in cui si eserciti la coltura degli ortaggi deve essere provvisto di apposita vasca alimentata da acqua potabile per il lavaggio e rinfrescamento degli ortaggi.

ART. 176

E' vietato utilizzare i ricoveri per animali come locali di dimora umana temporanea o permanente.

ART. 177

Nel centro abitato, nelle zone residenziali e miste della città è vietata la costruzione o l'esercizio di nuovi ricoveri per animali di qualsiasi tipo o capacità. Nel concentrico delle frazioni rurali è consentito l'allevamento di animali di bassa corte solamente per uso strettamente domestico.

ART. 178

Le stalle per bovini, di nuova costruzione, devono avere un'altezza dal pavimento al soffitto non inferiore a mt. 3; devono essere sufficientemente aerati ed illuminati e devono avere una cubatura di almeno mc. 20 per ogni capo di bestiame grosso e mc. 10 per ogni animale piccolo.

Il pavimento, di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, deve consentire un facile scolo dei liquami in opportune canalette. Il suo piano sarà più alto del piano di campagna circostante e gli scoli devono essere condotti in pozzi impermeabili, muniti di chiusura idraulica, collocati all'esterno e nei quali non saranno con vogliati gli scarichi delle latrine.

Le pareti ed il soffitto, delle stalle costruite in muratura, dovranno essere intonacate ed imbiancate con acqua di calce almeno una volta all'anno.

Le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere facilmente pulibili e disinfettabili, la lettiera dovrà essere sufficiente, asciutta e rinnovata frequentemente.

Tutta la stalla ed il bestiame devono essere tenuti puliti.

E' vietata la mungitura durante la foraggiatura e durante la pulizia delle stalle.

ART. 179

Le stalle, gli ovili, i porcili, i pollai, le conigliere, già esistenti non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione, sia temporanea che permanente.

Possono essere attigui, non sovrastanti o sottostanti, alle abitazioni dei conduttori, purchè ne siano isolati con un intervallo ventilato, non abitabile, e con muri divisorii e soffitti impermeabili.

ART. 180

Le stalle di nuova costruzione dovranno distare almeno mt. 200 dai confini delle zone residenziali e di espansione; almeno mt. 10 dall'abitazione del conduttore e mt. 10 da ogni casa confinante o sparsa. Tra le stalle e le predette zone sarà ricavato un filtro verde composto da alberi di media ed alto fusto.

ART. 181

Le porcilaie di nuova costruzione fino a 6 capi non lattonzoli devono essere costruite in edifici separati dall'abitazione del conduttore ed a distanza di almeno mt. 30 dalle case vicine e mt. 200 dalle zone residenziali e di espansione. Oltre i 6 capi la distanza stabilita in almeno 500 mt. Alle stesse norme sono soggetti gli allevamenti ed i depositi di gatti, cani, ed altri animali domestici.

ART. 182

Le stalle con recinto (paddock) all'esterno sono consentite su spazio proprio ad uso esclusivo dell'azienda ed a distanza tale da non recare danno o molestia alle abitazioni vicine. Tale distanza sarà di volta in volta stabilita in rapporto all'entità dell'allevamento ed alle condizioni ambientali.

ART. 183

Le stalle con recinto all'esterno saranno costituite da una parte coperta per il ricovero temporaneo del bestiame e da una parte scoperta per la libera sosta del be-

stiamo stesso.

La somministrazione del foraggio potrà essere fatta sia all'interno che all'esterno.

La parte coperta dovrà avere pavimentazione, scolo e raccolta del liquame; la parte scoperta con pendenze adeguate, dovrà essere pavimentata per almeno metà, con possibilità di poter interdire il passaggio alla zona non pavimentata in caso di pioggia, e dovrà essere munita di idonea canalizzazione per il convogliamento delle acque luride e dei liquami in pozzi di raccolta.

ART. 184

Le stalle per vacche lattifere saranno munite di appositi locali per la raccolta del latte, o di idonee celle frigorifere. Detto locale, salvo le particolari caratteristiche previste dal Regolamento sulla vigilanza del latte destinato al consumo diretto R.D. n. 994 del 9.5. 1929, sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzo esterno munito di chiusura idraulica, pareti ed intonaco lavabili ed impermeabili per l'altezza di mt. 2, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti. Questo locale dovrà essere costantemente pulito.

ART. 185

Le acque luride delle stalle e degli allevamenti devono essere smaltite con l'osservanza delle norme contenute in questo Regolamento.

Eventuali altri sistemi dovranno essere riconosciuti idonei dal R.S.I.P.

ART. 186

Ogni azienda agricola dovrà essere provvista di acqua potabile per abbeverare il bestiame.

L'acqua dovrà provenire dall'acquedotto, o da fonti, o da pozzi o cisterne mediante pompa di portata proporzionale al bisogno dell'azienda o da derivazioni da corsi d'acqua naturali od artificiali.

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

ART. 187

Le stalle per bovini, equini, ovini, devono essere dotate di una letamaia.

Questa dovrà avere capienza e caratteristiche sufficienti a contenere tutto il letame dell'azienda e ad impedire il disperdimento dei liquami.

ART. 188

Le letamaie devono distare almeno mt. 30 dalle abitazioni, da pozzi di acqua potabile, da spazi pubblici. Devono avere platea impermeabile con idonea inclinazione verso il pozzetto di raccolta dei liquami che sarà costruito con sufficiente ampiezza ed a tenuta ermetica.

ART. 189

L'Autorità Comunale potrà esentare dall'obbligo della letamaia quelle aziende che provvedono all'allontanamento giornaliero dalle stalle del letame, trasportandolo sui campi dove viene ammucciato per la sua utilizzazione.

ART. 190

I cumuli di letame in aperta campagna, in attesa di spandimento per concimazione, devono essere mantenuti lo stretto tempo necessario

ART. 191

Con o senza letamaia non ci deve essere presenza nelle corti e nelle adiacenze delle stalle e dei fabbricati rurali della pur minima quantità di letame o di liquami dispersi.

ART. 192

Nell'aggregato rurale il letame fresco o accumulato nelle letamaie ed il colaticcio dovranno essere trasportati dalla azienda agricola ai terreni dell'azienda stessa con attrezzature atte ad evitare il disperdiment^o di materiali e liquami.

ART. 193

I ricoveri di animali di qualsiasi tipo devono essere costantemente puliti ed avere le aperture munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche.

TITOLO 4°

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO 1°

Disposizioni generali

ART. 194

La produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza alimentare e bevanda sono soggetti a vigilanza da parte degli organi e degli uffici preposti ai sensi della legge 30.4.1962 n. 283 e del relativo Regolamento di esecuzione D.P.R. 26.3.1980 n. 327 in applicazione delle norme ivi contenute.

ART. 195

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità alle prescrizioni del presente Regolamento la Autorità Sanitaria competente impone i provvedimenti atti ad eliminarli.

Se i proprietari, conduttori o direttori non le attuassero nel termine loro ingiunto, l'Autorità competente, salvo le pene sancite per i contravventori, potrà revocare temporaneamente o definitivamente l'autorizzazione rilasciata.

ART. 196

Gli esercizi aperti ed il commercio iniziato senza la prescritta autorizzazione o prima di avere ottemperato alle condizioni imposte agli effetti sanitari saranno sospesi immediatamente con ordinanza delle competente Autorità, salvo a determinare la chiusura definitiva con ulteriore provvedimento della stessa Autorità.

ART. 197.

Chiunque intende impiantare, rilevare o gestire un esercizio di produzione, lavorazione o vendita di sostanze alimentari e bevande di ogni specie, in sede fissa o ambulante, deve richiedere il rilascio dell'apposita autorizzazione al Sindaco il quale la concede previo parere favorevole del R.S.I.P. e, ove di competenza, del R.S.V.

ART. 198

La stessa procedura di cui al precedente articolo deve essere seguita anche per i passaggi di proprietà, i subingressi, i trasferimenti di sede e tutte le volte che si apportano modifiche e trasformazioni a locali o impianti già autorizzati.

ART. 199

Tutto il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande deve curare la perfetta pulizia della propria persona, avere costantemente le mani e le unghie pulite, lavarsi all'inizio del servizio, dopo ogni uso di latrina e ogni qualvolta siano stati manipolati materiali o sostanze estranee.

Durante il lavoro dovrà indossare adeguata giacca o sopra veste di colore possibilmente chiaro, nonchè, qualora l'Autorità Sanitaria ne ravvisi la necessità, idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

ART. 200

Nei locali adibiti a laboratorio e produzione e confezionamento di alimenti e bevande, di qualsiasi natura, è vietato fumare.

Parimenti tutto il personale addetto alla preparazione manipolazione e vendita di alimenti e bevande deve astenersi dal fumare durante lo svolgimento delle proprie mansioni.

ART. 201

I fogli di carta destinati ad avvolgere con contatto diretto ed immediato derrate alimentari devono essere tenuti in appositi cassette od apparecchi che li proteggano dalla polvere e dai contatti di qualsiasi genere ed essere estratti dagli apparecchi o cassette protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego. Dovranno comunque e sempre essere rispettate per gli imballaggi, le carte, i recipienti e gli utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari le disposizioni del D.M. 23.3.1973 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 202

Le derrate alimentari e le merci che si impiegano senza cottura, sbucciatura o da consumarsi normalmente, senza previsto lavaggio, devono essere, al fine di evitare ogni contatto delle merci stesse con le mani, preparate e distribuite con pinze, palette, forchette, cucchiai ecc. a seconda dei casi.

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere le merci con le mani. Tale divieto deve essere indicato con cartelli visibilmente esposti.

ART. 203

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

ART. 204

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

ART. 205

Ogni singola licenza commerciale deve esercitarsi in un locale a sè stante. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque negli altri esercizi nei quali può effettuarsi la vendita di generi tra loro molto diversi per natura o che possono impartire odori e sapori agli altri alimenti, queste diverse sostanze devono essere tenute e commerciate in reparti tra loro ben distinti usando scaffalature, attrezzature, banchi appositi.

CAPO 2°

Locali di produzione, Deposito e Vendita

ART. 206

I locali di produzione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande devono avere le seguenti caratteristiche:

- dimensioni sufficienti per contenere, con una razionale distribuzione, i macchinari, gli arredi, gli strumenti e quant'altro occorre, a seconda dei casi, per la produzione, il deposito, la vendita e siano tali da consentire agevolmente la circolazione ed il lavoro del personale addetto e, se trattasi di negozi, anche la circolazione del pubblico.
- altezza interna netta non inferiore a mt. 3
- pavimento lavabile ed impermeabile di materiale compatto e continuo; non polveroso, nonché soffitto e pareti intonacate, queste ultime rivestite, fino all'altezza di mt. 2 dal pavimento, di materiale impermeabile e lavabile, ben unito e compatto
- non abbiano comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non siano impiegati in alcun modo a sosta o a dimora di persone, nè diurna, nè notturna, nè ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati e siano ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità o di inquinamento, mai comunque inferiori a mt. 50
- non contengano arredi oggetti, sostanze od altri materiali che non siano strettamente attinenti all'attività che nei locali deve essere svolta
- dispongano di latrina a cacciata d'acqua e di anti-latrina con lavabo; nell'anti-latrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido distribuito meccanicamente ed asciugamani individuali a perdere. E' tolle

rata la mancanza della latrina quando trattasi di esercizi di produzione, di deposito o di vendita in cui non vi sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore o non vi sia sosta prolungata della clientela, a condizione che l'abitazione del gestore sia confinante con l'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad uso esclusivo della famiglia del gestore stesso.

ART.207

I locali per la vendita di generi alimentari al minuto debbono avere accesso diretto dalla pubblica via ed essere dotati di un retro, ventilato in maniera indipendente in rapporto diretto con il locale di vendita, munito di lavabo con acqua corrente potabile.

Tutte le suppellettili debbono sempre essere in ottimo stato di conservazione e debbono comprendere:

- banco di vendita con ripiano in materiale unito, inalterabile ed impermeabile sul quale la merce deve essere depezzata, pesata o contata e distribuita.
- scaffali e vetrine per l'esposizione della merce posta in vendita che deve essere riparata dal contatto del pubblico e delle mosche e mai esposta all'esterno dell'esercizio salvo speciali deroghe concesse dal sindaco sentito il parere favorevole del R.S.I.P.

Qualora l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande facilmente deperibili dovrà essere munito di apposite attrezzature quali frigoriferi e vetrine refrigerate tenute costantemente a idonea temperatura a mezzo di impianti adeguati.

ART.208

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e distribuzione in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere muniti di recipienti im-

permeabili, coperti, per raccogliervi i rifiuti, a mano a mano che si producono.

Detti recipienti debbono essere tenuti in luogo apposito, lontani e separati dagli alimenti. Le fabbriche, magazzini o negozi nei quali, per effetto delle operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio e simili, si producono scarti apprezzabili di materiale putrescibile o di residui sudici esalanti, devono provvedere giornalmente al loro allontanamento.

ART. 209.

I locali di produzione, gli esercizi di vendita, i magazzini di vendita e le loro dipendenze, nonché le attrezzature e le suppellettili, devono essere mantenuti costantemente in accurato stato di pulizia.

In essi è vietato tenere ed introdurre animali e deve effettuarsi la lotta contro le mosche ed altri insetti.

ART. 210.

Le sostanze alimentari, ovunque si trovino, devono essere sempre accuratamente protette contro l'inquinamento ad opera delle mosche, della polvere, ecc. con sistemi e mezzi riconosciuti idonei dal R.S.I.P. e quant'altro previsto dal D.C.G. 20.5.1928.

ART. 211

Quando il carico e lo scarico di qualsiasi materia debba, per necessità, essere fatto sulla pubblica via, dovrà sempre eseguirsi in modo da non arrecare danno o lasciare lordure sul luogo pubblico, sgombrando e spazzando, ove occorra, prontamente la strada.

CAPO 3°

Vendita fuori dai negozi

ART. 212

La vendita di generi alimentari e bevande fuori dai negozi, in occasione di fiere, mercati, ecc., su spazi pubblici, a posto fisso, è consentita alle seguenti condizioni:

- a - uso di banchi mobili costituiti da una plancia sollevata almeno un metro dal terreno, di materiale unito, inalterabile ed impermeabile, sulla quale la merce deve essere depezzata pesata o contata, dotata di corea di protezione su tre lati, costituita essa pure di materiale unito, lavabile, che lasci libero il lato verso il venditore e sia di altezza non inferiore a cm. 30 sul piano della plancia. Tale protezione deve essere comprensiva di piano orizzontale nella parte più alta, verso l'interno del banco stesso, di larghezza non inferiore a cm. 20. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt. 2 dal suolo di una tenda a doppio telo di colore chiaro.
- b - uso di autofurgoni nei quali sia possibile disporre convenientemente le attrezzature sopra descritte.

ART. 213

L'esposizione dei generi posti in vendita è consentita solo negli imballaggi originali o in altri recipienti o in vetrine di custodia atte a proteggere i prodotti dalla polvere, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti e dal contatto del pubblico. Le vetrine di custodia devono essere libere soltanto con il fronte verso il venditore cosicchè questi possa fare il prelievo del materiale da vendere.

ART. 214

Oltre a quanto stabilito precedentemente dovranno essere osservate le seguenti norme:

- a - i prodotti alimentari, anche se confezionati o imballati, non dovranno essere depositati direttamente sulla pavimentazione.
- b - al termine delle operazioni mercatali l'area di concessione dovrà risultare perfettamente pulita e, quando occorra, anche lavata.

ART. 215

I generi alimentari dei quali è permessa la vendita fuori dal negozio, negli spazi pubblici a posto fisso, osservando le norme di cui ai precedenti articoli, sono:

- frutta-verdura.
- pesci-crostacei-molluschi.
- formaggio-burro-margarina-salumi in involucro originale (preconfezionato) - scatolame.
- latte solamente sterilizzato-yogurt e prodotti simili.
- biscotti-dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carte, cellophane e simili.
- oli vari-bibite analcooliche in bottiglie originali.

ART. 216

E' vietata la vendita in forma ambulante, anche negli spazi pubblici a posto fisso, di carne fresca di qualunque natura, sfuse o confezionate, e degli insaccati freschi.

E' parimenti vietata la vendita di prodotti di risticceria e gastronomia freschi.

La vendita di salumi affettati è consentita solo se preconfezionati in involucri e tenuti in ambiente refrige-

rato fino al momento della vendita. E' invece consentito l'uso di affettatrici se idoneamente sistemate allo interno di autonegozi.

All'interno dei generi sopra elencati non è permessa la vendita di altri alimenti anche se questi dovessero figurare nella licenza di commercio rilasciata ai venditori provenienti da altri comuni. Speciali deroghe potranno essere rilasciate dal Sindaco sentito il parere favorevole del R.S.I.P. e del R.S.V.

ART. 217

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

- frutta, verdura, funghi e tartufi.
- biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi negli involucri originali od in quelli preventivamente confezionati con carta, cellophane o simili.
- bibite analcoliche preparate estemporaneamente qualora i chioschi siano forniti di acqua corrente potabile e di vaschette di lavaggio con regolare scarico; in caso diverso, solo quelle preparate in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili non soggetti comunque a reimpiego.
- panini preconfezionati.
- gelati preconfezionati o da vendersi in razioni.

ART. 218

I chioschi devono essere costruiti in muratura, legno

o altro materiale riconosciuto idoneo dal R.S.I.P. e devono essere collocati lontani da cause di insalubrità e di insudiciamento. Devono essere di sufficiente ampiezza, avere pavimentazione in materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili. Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito, per le operazioni di distribuzione, conta, pesatura o miscita dei generi posti in vendita. La frutta e la verdura saranno poste in cestelli sollevati dal pavimento. I biscotti e i dolci vanno sempre tenuti in appositi recipienti chiusi. E' proibita l'esposizione della merce fuori dei chioschi.

ART. 219

Nell'ambito del territorio comunale è inoltre permesso il commercio ambulante girovago esclusivamente dei seguenti generi alimentari:

- frutta, verdura, esclusi funghi e tartufi.
- bevande analcoliche contenute in bottigliette originali da aprirsi al momento della richiesta e da mescersi in bicchieri di carta o simili, non soggetti comunque a reimpiego.
- biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali.
- gelati confezionati in involucro originale.
- prodotti alimentari conservati in recipienti originali.

I mezzi di trasporto della frutta, della verdura, dei gelati confezionati devono essere riconosciuti idonei dal S.I.P. e devono essere sempre tenuti in buone condizioni di pulizia.

Sul mezzo di trasporto i predetti generi alimentari devono essere tenuti nelle loro confezioni originali; le bilance vanno tenute in apposito spazio e non sopra la merce; la carta da avvolgere va custodita in apposito contenitore; sul mezzo di trasporto va tenuto un idoneo

recipiente per i rifiuti.

ART. 220

La vendita ambulante girovaga delle bevande analcooli - che dei panini preconfezionati, dei gelati, dei biscotti e dei dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) è inoltre permessa in occasione di fiere o mercati. Il trasporto di detti generi deve essere esclusivamente con appositi mezzi, lavabili e non suscettibili di insudiciamento.

ART. 221

Tutti coloro che effettuano la vendita di generi alimentari fuori dei negozi (ambulante o posto fisso) devono dimostrare di possedere i locali di deposito, di preparazione dei generi che vendono, convenientemente attrezzati ed aventi le caratteristiche previste dal presente Regolamento, o di averli acquistati presso laboratori convenientemente attrezzati ed autorizzati.

CAPO 4°

Latte - Panna - Formaggio

ART. 222

Nel territorio del Comune è ammesso al consumo diretto soltanto il latte pastorizzato, sterilizzato o da poter si consumare crudo.

I produttori agricoli che intendono porre in vendita latte appena munto dovranno ottenere apposita autorizzazione dal Sindaco che la rilascerà a seguito del parere favorevole del S.I.P. sulla idoneità del personale addetto alla mungitura e vendita e sulle attrezzature ed i locali dove il latte appena munto è conservato, vi sta la documentazione rilasciata dal S.V. sullo stato sanitario delle mucche lattifere.

ART. 223

I centri di raccolta, di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle Leggi e Regolamenti vigenti per i laboratori di generi alimentari.

ART. 224

Il trattamento termico del latte negli appositi stabili menti, la pulizia preliminare dei recipienti destinati a contenere il latte trattato, gli impianti di lavaggio ed i sistemi di conservazione dei recipienti riempiti sono sottoposti al controllo del S.V. che si avvale, ol tre al personale del S.I.P. anche del Laboratorio Pro - vinciale di Sanità Pubblica.

ART. 225

Il S.I.P. controlla tutte le fasi di lavorazione degli

stabilimenti di risanamento igienico e di trattamento industriale del latte mediante ispezioni e prelevamento di campioni nella misura necessaria ad accertare la regolarità di ogni operazione.

ART. 226.

Il latte pastorizzato ed i latti sottoposti a trattamento diversi ammessi dall'autorità sanitaria devono essere immessi al consumo in recipienti chiusi con dispositivi non manomissibili e non suscettibili di nuovo impiego. Le caratteristiche dei contenitori del latte destinato alla vendita sono stabilite dall'autorità competente.

ART. 227

Sui recipienti che contengono latte pastorizzato e sterilizzato devono essere ben leggibili le date di preparazione o scadenza secondo le vigenti disposizioni di legge.

E' proibito vendere o detenere negli esercizi latte la cui commestibilità sia già scaduta.

ART. 228:

Le bottiglie vuote devono essere restituite, sia dal cliente che dal lattivendolo, risciacquate ed in buone condizioni di pulizia e non possono essere usate per sostanze diverse dal latte.

ART. 229

Il latte pastorizzato ed i latti speciali non sterilizzati devono essere tenuti a temperatura non superiore a 5° C. Nelle rivendite il ricovero del latte nell'armadio refrigerato deve avvenire entro 30 minuti dalla

consegna della partita.

E' vietato tenere il latte in bottiglie aperte sul banco di vendita, salvo per la mescita immediata, nonchè di farne vetrina od esposizione.

La mescita del latte per il consumo in luogo deve avvenire, nelle latterie e negli esercizi pubblici, mediante versamento diretto ed immediato da un recipiente originale.

ART. 230

La consegna del latte a domicilio del cliente deve sempre essere effettuata con recipienti integri ed originali.

ART. 231

E' fatto divieto a tutti gli esercenti di generi alimentari di preparare, detenere e vendere formaggio già grattugiato. E' consentito, previa adeguata pulizia del prodotto stesso e mediante idonea attrezzatura meccanica sempre in perfetto stato di pulizia, di grattugiare il formaggio alla presenza dell'acquirente, dietro sua scelta della qualità.

CAPO 5°

Fabbricazione e vendita dei gelati

ART. 232

Chiunque intenda fabbricare, vendere o rivendere prodotti gelati è tenuto a provvedersi di apposita autorizzazione rilasciata dalle competenti Autorità secondo le leggi e regolamenti vigenti.

ART. 233

L'autorizzazione può essere concessa per la sola produzione, per la produzione e vendita, compresa la somministrazione diretta, e per la rivendita di prodotti sia sciolti che confezionati.

La rivendita è consentita solo quando il laboratorio di produzione risulti regolarmente autorizzato.

Il commercio dei gelati può essere autorizzato sia in sede fissa che in forma ambulante con l'osservanza delle norme prescritte nei singoli casi del presente Regolamento.

ART. 234

La preparazione dei prodotti da gelare deve avere luogo in locali e con attrezzature rispondenti alle vigenti norme di legge.

ART. 235

E' vietata la gelatura di miscele per conto terzi o fuori degli ambienti appositi.

ART. 236

Gli apparecchi e gli utensili usati per la preparazione

miscelazione e congelazione devono essere di materiale facilmente lavabile e inossidabile, smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere accuratamente lavati con abbondante acqua corrente calda e fredda, sicuramente potabile.

ART. 237

La composizione del gelato è libera ma ciascun esercente è tenuto a dichiarare, con appositi cartelli, l'esatta provenienza del gelato e qualora sia di sua produzione, la formula di composizione di esso, gli ingredienti usati compresi i prodotti non aventi valore alimentare.

ART. 238

I prodotti che vengono venduti dopo congelazione come i gelati, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria devono essere preparati con alimenti e sostanze genuine, in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

ART. 239

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizione da non apportare, già prima dell'uso inquinamenti batteriologicamente rilevabili nella composizione del gelato. Per i gelati contenenti creme, panna o latte la preparazione deve avvenire partendo da latte pastorizzato o sterilizzato e le relative miscele, prima del congelamento, devono essere sottoposte ad adeguato trattamento termico.

ART. 240

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi,

deve essere tenuto a temperatura sufficiente per impedire il disgelo, in ambienti congelanti riservati esclusivamente a tale uso.

ART. 241

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelateria non possono essere mescolati alla miscela da congelare nè altrimenti utilizzati.

ART. 242

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico debbono avvenire in modo da evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

ART. 243

La vendita dei gelati già preparati deve essere fatta con un banco apposito diverso da quello impiegato per il commercio di altri generi.

ART. 244

Per il servizio di distribuzione dei gelati in razioni devono essere disponibili utensili di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto tra le mani e il gelato da distribuire.

Il gelato può essere contenuto in cialde e deve essere prelevato da un deposito adeguatamente protetto.

ART. 245

La distribuzione dei gelati per il consumo estemporaneo

o fuori dell'esercizio deve essere fatta impiegando materiale nuovo e non recuperabile per ulteriore uso.

ART. 246

La vendita ambulante dei gelati è consentita solo per quelli confezionati, chiusi in involucro originale recante le indicazioni di legge.

Deroghe potranno essere concesse dal Sindaco, sentito il R.S.I.P., solamente in occasione di fiere o festività particolari.

I veicoli per la vendita ambulante devono essere provvisti di idonea attrezzatura frigorifera tale da conservare i gelati alla giusta temperatura.

CAPO 6°

Pane

ART. 247

La vendita del pane al pubblico può essere fatta solo nei negozi autorizzati.

In essi il pane deve essere conservato al riparo della polvere e fuori dal contatto degli acquirenti, in appositi scaffali, scansie o vetrine sempre perfettamente puliti e con tanti scomparti quante sono le qualità di pane posto in vendita.

I venditori devono distribuire il pane con mani pulite e lavate recentemente.

Il pane deve essere maneggiato con pinze a molla ogni qualvolta sia fatto dal venditore anche il servizio di cassa o di cambio della moneta o vendita di altri generi che possano imbrattare le mani.

ART. 248

Quando il pane è venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibite al altri usi e saranno separate e distinte da quelle degli altri generi.

Il pane deve essere pesato su apposite bilance e venduto su banco a parte.

ART. 249

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante. La consegna del pane a domicilio del cliente deve essere effettuata con idonei involucri di carta, cellophane, sacchetti di tela ecc. preconfezionati e chiusi in negozio e trasportati in apposite ceste o contenitori, igienicamente adatti, di facile pulizia e rivestiti di

tela pulita.

ART. 250

Presso gli esercizi che facciano distribuzione di cibi crudi o cotti, presso i bar, ecc. in cui si conserva pane per la distribuzione in luogo, la conservazione deve essere fatta in apposite scansie o ceste o casse aperte.

CAPO 7°

Frutta, verdura e funghi

ART. 251

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

ART. 252

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri, dalle fogne o i concimi organici liquidi per la concimazione e l'innaffiamento degli ortaggi. Conseguentemente 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. 253

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

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

Le derrate in tali condizioni saranno sequestrate e distrutte.

ART. 254

I cocomeri in fette o comunque tagliati devono essere

venduti su apposito banco ricoperto da materiale impermeabile ed inalterabile, dotato di vetrina, di acqua potabile e di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti. Le fette devono essere prese e consegnate al cliente con forchetta metallica o pinza.

I coltelli ed altri strumenti ed apparecchi devono essere sempre accuratamente puliti ed al riparo dalla polvere e dalle mosche.

I venditori, che dovranno ottenere speciale permesso stagionale dal Sindaco, dovranno effettuare la vendita esclusivamente nel luogo precisato dall'autorizzazione ed indosseranno una idonea sopravveste pulita.

Dovranno risultare muniti del libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi annualmente.

Prima di essere messi in vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria e saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento a terra.

ART. 255

La vendita di funghi può essere esercitata solo da chi è provvisto di licenza rilasciata dal Sindaco, sentito il R.S.I.P.

Il richiedente deve comunque dimostrare di essere sufficientemente addestrato al riconoscimento dei funghi destinati alla vendita.

ART. 256

La vendita dei funghi può avere luogo soltanto nei siti indicati dall'Autorità Comunale e mai in forma ambulante girovaga.

I funghi devono essere tenuti divisi per specie e muniti di apposito cartellino indicatore, restando espressamente vietata ogni promiscuità.

Prima della loro emissione in commercio i funghi devono

essere sottoposti al controllo sanitario.

ART. 257

Sono ammessi alla vendita soltanto i funghi freschi ed i tartufi appartenenti alle specie sottoelencate. Nei casi in cui insorgano controversie sul riconoscimento della specie, è competente il laboratorio di Sanità Pubblica.

ART. 258

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

ART. 259

La vendita al dettaglio di funghi secchi è consentita solo in sacchetti di cellophane o altro materiale trasparente, suggellati e muniti delle prescritte indicazioni. Possono essere venduti i funghi secchi appartenenti alla specie del porcino comune o boletus edulis, che siano in buon stato di conservazione ed essiccamento.

Elenco dei funghi dei quali è consentito il commercio:

NOME VOLGARE	NOME TECNICO
Prataiolo	Agaricus Campestris
Ovolo, cocco	Amanita Caesarca
Chiodini, Famigliola bruna	Armillaria Melia
Sementino	
Porcino, Moreccio, Ceppatello	Boletus Edulis
Pinarolo domestico	Boletus Bellini
Ditola gialla e rossa	Clavaria botrytis
Gallinaccio, Galletto	Chantarellus cibarius
Prugnolo	Clitopilus prunulus
Steccherino, Spinarolo, Dentino	Hydnum rapadum
Bobbola o puppola	Lepiota Excoriata
Vescia maggiore, Vescia	Lycoperdon bovista
Agarico delizioso, Lapacendro b.	Lactarius delicious
Spugnola gialla, Trippetto	Morchella exculenta
Spugnola bruna	Morchella conica
Pioppino	Pholiota Acgerita
Tartufone	Tuber aestivus
Trifola bianca	Tuber magnatum
Tartufo del Perigord	Tuber Malanospurm
Tartufo nero di Norcia	Tuber brunale

CAPO 8°

Bar, tavole calde, pasticcerie

ART. 260

I locali nei quali viene esercitata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (bar, tavole calde, ecc.) devono essere dotati di banco di mescita costruito a regola d'arte con ripiano in materiale unito, lavabile ed inossidabile, con acqua corrente potabile con sottostante vaschetta in acciaio inossidabile per il lavaggio delle stoviglie, munita di regolare scarico. Il ripiano deve essere sufficientemente ampio per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri.

ART. 261

Le acque minerali devono essere sempre conservate nei loro recipienti originali ma vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescita. Anche i vini, di qualsiasi specie, la birra, i liquori, devono essere conformi alle norme di legge e conservati tali fino al momento della consegna al consumatore.

ART. 262

Il latte usato per bevanda o per miscela, nei bar e nei caffè, deve essere pastorizzato o sterilizzato e conservato a bassa temperatura (+ 5° C.) anche quando il contenitore è stato aperto.

ART. 263

La birra può essere spillata dai barili con apparecchi a pressione che vi immettono, a mezzo di tubazione di metallo inossidabile esente da piombo, aria aspirata dalla

atmosfera e non da ambienti abitati o cantine, oppure anidride carbonica pura.

Tali apparecchiatura devono essere facilmente ispezionabili e frequentemente pulite.

ART. 264

L'impianto di apparecchi da banco per la preparazione estemporanea, nei pubblici esercizi, di acque di seltz o di soda deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco su parere favorevole del S.I.P. Gli apparecchi da banco, fissi o mobili, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, devono risultare atti alla dissoluzione di anidride carbonica preformata e compressa in bombole o cartucce ed assolutamente pura.

Gli apparecchi da banco devono essere impiegati solamente per la produzione estemporanea di bevande gassate, per la diretta miscita al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio, con divieto di riempire bottiglie, sifoni o qualsiasi altro recipiente.

Le acque usate per la preparazione di acque gassate, devono essere sicuramente potabili.

ART. 265

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

ART. 266

Gli infusi di thè e caffè e preparazione di cioccolate devono essere fatte con prodotti originali rispondenti

ai caratteri sanciti per ciascun prodotto dalle leggi e regolamenti, esclusa l'aggiunta di qualsiasi sostanza e strana ad eccezione di saccarosio puro, latte pastorizzato sterilizzato, succo di agrumi e liquori.

I residui delle materie prime estratte, ancorchè non esaurite, saranno raccolti a parte o dispersi, ma comunque non più utilizzati nel locale stesso.

ART. 267

Le bibite analcoliche contenute in recipienti sigillati ed in razioni di prodotto da consumarsi estemporaneamente possono essere vendute o distribuite anche negli spacci senza speciali attrezzature, purchè siano sistemate o trasportate in appositi contenitori decenti e puliti.

La consumazione deve avvenire mediante cannuccia di aspirazione, pulita e nuova, o bicchieri o tazze di carta o altro materiale da non recuperare, che devono essere consegnate al compratore insieme al recipiente contenente la bibita. Il vuoto di ritorno non può essere riutilizzato in nessun modo.

ART. 268

I prodotti di vendita come dolci, pasticceria fresca e secca, panini, ecc., devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dalle mosche in ogni stagione dell'anno con attrezzature riconosciute idonee dal S.I.P. La pasticceria deve essere presa e consegnata al cliente con pinze od altro materiale idoneo.

L'allestimento di panini imbottiti, tramezzini, toast e simili, deve essere fatto con apposito strumentario pulito.

ART. 269

La pasticceria fresca, le torte, le creme e tutti gli al

tri alimenti che possono andare incontro a fermentazione o dare luogo a moltiplicazioni microbiche, devono essere tenuti in apposito ambiente refrigerato a temperatura idonea.

Per la preparazione e la conservazione delle creme valgono le norme contenute nel presente Regolamento sotto il titolo "fabbricazione e vendita di gelati".

ART. 270

Negli esercizi per la preparazione e vendita di cibi cotti, nelle pizzerie, tavole calde, ecc., la zona assegnata alla preparazione e cottura dei cibi deve essere distinta da quella dove sosta il pubblico acquirente o consumatore.

La zona di preparazione deve essere raccordata ad una dispensa con zona refrigerata o cella frigorifera e ad un deposito di stoviglie e posate pulite e ad un banco di confezionamento per i cibi da consumarsi fuori dell'esercizio. Quando posate e stoviglie siano lavate in luogo, l'acquaio o la macchina lavastoviglie devono essere sistemati in un locale o appendice apposita.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine; i forni eventualmente necessari devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti.

ART. 271

Il banco per la distribuzione ed il consumo dei cibi in luogo deve essere abbastanza largo per rendere agevole il movimento delle stoviglie e dei bicchieri; deve essere lavabile, di materiale unito ed impermeabile.

Le portate devono essere posate su piatti idonei, perfettamente puliti.

Verrà fornita una salvietta pulisci-bocca a ciascun cliente.

te di materiale non recuperabile. Qualora si usassero tovaglioli di stoffa, questi dovranno sempre essere freschi di bucato.

ART. 272

Le stoviglie, i bicchieri, le posate devono essere conservate in stato di perfetta pulizia, al riparo dalla polvere e dalle mosche e fuori dalla portata del consumatore al quale devono essere distribuiti dopo accurato lavaggio.

ART. 273

I locali per la vendita al pubblico di vino, birra, liquori ad esportarsi devono avere le caratteristiche stabilite per i locali di vendita e devono essere dotati di un retro o di una cantina, aventi i requisiti igienici previsti dalle vigenti disposizioni di legge; in questi locali sarà effettuato il riempimento delle bottiglie e dei fiaschi e dovranno essere disponibili mezzi idonei per la pulizia di questi recipienti.

Il vino, la birra e i liquori devono comunque essere venduti in fiaschi e in bottiglie preventivamente tappati e ne è vietato il consumo sul posto.

CAPO 9°

Trattorie, ristoranti, mense

ART. 274

Gli esercizi di trattoria, ristorante, pizzeria, tavola calda e le mense collettive devono avere i locali di cucina, dispense ed acquaio, distinti da quelli dove sono sistemate le tavole per la consumazione dei pasti. Nella cucina deve esservi spazio sufficiente alla preparazione dei cibi indipendente dalla zona dagli apparecchi di cottura.

ART. 275

La sistemazione della cucina e degli annessi deve essere approvata dal R.S.I.P. che tiene conto della buona ventilazione del locale e della presenza degli appositi servizi quali lavabi, latrine e spogliatoi, riservati al personale addetto all'esercizio.

ART. 276

Le cucine e gli altri eventuali locali annessi devono essere tenuti costantemente nel più perfetto stato di pulizia e di ordine. La massima cura deve essere posta nella tenuta igienica dei frigoriferi e di tutte le attrezzature di cucina.

In nessun caso è consentita l'installazione di apparecchi per il lavaggio della biancheria o comunque il lavaggio di quest'ultima, nella cucina o negli altri locali dello esercizio a meno che non si tratti di locali a ciò destinati.

ART. 277

Tutte le trattorie, i ristoranti, le pizzerie, le tavole

calde, mense collettive, devono disporre di un adeguato impianto di refrigerazione con reparti ben separati tra loro e regolati alle varie temperature adatte alla miglior conservazione dei vari generi.

ART. 278

La sala dei pasti deve essere di facile comunicazione con la cucina e sistemata con tavolini e sedie in numero adeguato, collocati in modo tale da consentire un regolare servizio e transito.

In ogni sala deve essere collocato un mobile per la provvista del vasellame, bicchieri e posateria pulita ed adeguata al numero degli ospiti ad ognuno dei quali deve essere assegnato un corredo di piatti, posate, bicchieri e tovaglioli in perfetta pulizia.

ART. 279

E' consigliato accedere alle mense aziendali senza la di visa di lavoro.

ART. 230

Ogni esercizio di trattoria, ristorante, ecc., deve avere una propria latrina con antilatrina regolamentare o ogni trenta posti mensa.

Nell'antilatrina che sarà posta in comunicazione con i locali in uso e non con la cucina, deve essere collocato un lavabo con acqua corrente potabile, dotato di distributore automatico di sapone liquido e di asciugamani individuali a perdere.

Per un numero di posti mensa superiori a trenta, i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

ART. 231

I locali di cucina, sala refezione, dispensa e i servizi

igienici delle mense aziendali devono possedere i requisiti igienico-sanitari prescritti per le trattorie e ristoranti.

ART. 82

Tutti i pubblici esercizi e le loro dipendenze, oltre a quando già specificato nei precedenti articoli, devono rispondere, per attrezzature e mezzi, di prevenzione igienico-sanitario alle seguenti norme:

- Non deve esservi nessuna promiscuità tra i locali dei pubblici esercizi e quelli adibiti ad abitazione privata, sia pure dell'esercente o ad altri usi.
- I locali devono possedere superfici, cubatura, aerazione sufficienti o comunque proporzionate alla capacità recettiva dell'esercizio. I pavimenti devono essere in materiale ben connesso o facilmente lavabile e le pareti devono risultare lavabili per un'altezza di mt. 2.
- Tutti i locali devono avere altezza interna netta non inferiore a mt. 3.
- Le cucine e gli altri eventuali locali annessi devono essere tenuti nel più perfetto stato di ordine e pulizia. A tal fine è necessario che pareti e pavimenti siano in materiale impermeabile e facilmente lavabile.
- I banchi di mescita devono essere in materiale che ne consenta la facile pulizia e dotati di acqua corrente potabile calda e fredda.
- Il lavaggio dei piatti, bicchieri, tazze ed altre stoviglie, ove non vengono impiegate lavatrici automatiche, deve essere effettuato con acqua calda con l'aggiunta di idonei detergenti, facendolo seguire da risciacquo in abbondante acqua corrente.
- massima cura deve essere posta nella buona tenuta igienica delle latrine e della antilatrine, delle quali devono essere provvisti i caffè, bar, ristoranti, trattorie, tavole calde, ecc. Le latrine devono essere muni-

te di sifone a chiusura idraulica a cacciata d'acqua. Le stesse, ove non dispongano di aerazione diretta dall'esterno, devono essere fornite di impianti di ventilazione naturale o artificiale.

Pareti e pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Particolare cura deve essere posta alla pulizia della mani prima di ogni contatto con i cibi e le attrezzature di lavorazione, di cucina e di mensa; allo scopo occorre una sufficiente disponibilità di lavabi sia per gli avventori che per il personale. Per questi ultimi i lavabi avranno una erogazione dell'acqua con comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici).

Sotto la responsabilità del titolare dell'esercizio i servizi devono essere sottoposti a continua disinfezione con l'impiego di sostanze di sicura efficacia.

- E' proibito l'uso di asciugamani collettivi. Sono pre - scritti asciugamani individuali a perdere oppure asciugatoi ad aria calda. E'altresì prescritta l'uso di distributori automatici di sapone liquido.
- L'approvvigionamento idrico deve essere assicurato mediante allacciamento alla rete idrica comunale; ove questa non esista o non sia possibile l'allacciamento dell'acquedotto e vengano utilizzate sorgenti o pozzi privati, la potabilità dell'acqua deve risultare da analisi effettuate, su richiesta dell'interessato, annualmente, dal laboratorio provinciale di Sanità Pubblica.
- Lo smaltimento dei liquami deve essere effettuato mediante fognatura dinamica; in mancanza di questa con altro sistema riconosciuto idoneo dal R.S.I.P.
- E' proibita la somministrazione o comunque l'impiego nella preparazione delle vivande di latte non sottoposto a bollitura o pastorizzazione o sterilizzazione o ad altro trattamento di risanamento.
- La frutta e la verdura da consumarsi crude devono essere accuratamente lavate in abbondante acqua corrente.
- I molluschi eduli devono essere di origine certificata.

- Le derrate deperibili vanno conservate in celle o arma di refrigerati.
- In tutti i pubblici esercizi deve essere attuata la lotta contro le mosche con ogni mezzo: applicazione di reticelle antimosche alle finestre, impiego di idonei insetticidi. In ogni modo vanno adeguatamente protetti gli alimenti e le attrezzature di cucina e di mensa contro l'inquinamento ad opera di tali pericolosi insetti.
- Nei pubblici esercizi e locali annessi non deve essere consentita la presenza di cani, gatti od altri animali.
- I rifiuti di mensa, di cucina e le spazzature di ogni genere devono essere raccolti in sacchi a perdere o in recipienti di materiale facilmente lavabile o disinfettabile, muniti di chiusura ermetica.
- Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire il più rapidamente possibile e, in ogni caso, i rifiuti stessi non devono sostare nella cucina.

TITOLO 5°

POLIZIA MORTUARIA

CAPO 1°

Servizio necroscopico e trasporto salme

Ferme restando le disposizioni contenute nel D.P.R. 21.10.1975 n. 803 "Regolamento di Polizia Mortuaria" e successive modificazioni, si dispone quanto segue:

ART. 283

Le persone che vengono a morte in luogo pubblico o senza assistenza medica e quelle per le quali non sia possibile accertare alla causa della morte sono trasportate nella camera mortuaria presso il cimitero o lo stabilimento ospedaliero per essere sottoposte ad osservazione ad al riscontro diagnostico.

ART. 284

Il periodo di osservazione è diretto ad accertare i segni della morte e si svolge nella dimora dove è avvenuto il decesso quando ciò non dia luogo ad inconvenienti o danni igienici per coloro che assistono o per le persone che dimorano in prossimità.

In caso diverso il R.S.I.P. dispone il trasporto della salma nella camera di osservazione di cui all'articolo precedente.

Il periodo di osservazione, che dura 24 ore dal momento del presunto decesso, può essere prolungato, su parere del R.S.I.P., quando condizioni igieniche non si oppongono e con l'osservanza delle necessarie cautele.

ART. 285

L'osservazione delle salme deve essere fatta in locali non freddi, ma dove la temperatura non sia innalzata in maniera abnorme e dove la circolazione dell'aria sia opportunamente attivata per evitare accumulo di gas e di odori acuti o molesti. A queste condizioni devono corrispondere anche i dispositivi adottati per le onoranze come: illuminazione, camere ardenti, accumulo di omaggi floreali e simili.

Presso gli istituti di cura o di ricovero, collegi, convitti, e comunque presso tutte quelle comunità in cui vi siano dormitori in comune, deve essere disponibile un locale di osservazione per i cadaveri delle persone che vi decedessero.

ART. 286

Eseguita la visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione la salma deve essere racchiusa in una cassa che sia adatta a contenerla in posizione supina, vistata, ben distesa con le braccia aderenti al corpo.

ART. 287

Sul coperchio di ogni feretro deve essere applicata una targa recante impressi il nome e il cognome del defunto e la data di morte.

ART. 288

Per i feretri da trasportarsi in altro comune o all'estero, sulle viti che fissano il coperchio ai due lati estremi della cassa, deve essere colata della ceralacca sulla quale va impresso, a caldo, il timbro del comune che deve essere riportato, in fac-simile, sull'autorizzazione

di trasporto o sul passaporto funerario.

ART. 289

I feretri sigillati in seguito ad esito favorevole della visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione, non possono più essere aperti e sono trasportati, con le onoranze predisposte al cimitero di destinazione.

ART. 290

L'orario del trasporto è fissato dall'Ufficio di Stato Civile secondo l'ordine di presentazione delle denunce di morte ed in base alle esigenze di servizio.

Per i trasporti fuori del territorio comunale l'orario di chiusura dei feretri sarà sempre preventivamente concordato con il personale tecnico addetto alla vigilanza compatibilmente con gli orari e le esigenze di servizio.

ART. 291

Le salme di persone decedute per malattie infettive, anche quando sono disposte in feretro metallico a doppia cassa, devono essere poste nella cassa con gli indumenti di cui sono rivestite ed avvolte in un lenzuolo imbevuto di soluzione disinfettante.

E' consentito di rendere ai defunti le estreme onoranze, osservando le prescrizioni dell'Autorità Sanitaria, salvo che non siano vietate nella contingenza di manifestazione epidemica della malattia che ha causato la morte.

ART. 292

Al cimitero i feretri sono presi in consegna dal custode il quale, dopo aver controllato che essi posseggano le caratteristiche stabilite per la sepoltura cui sono de -

stinati, provvede al loro seppellimento, previo nulla osta dell'Ufficio di Stato Civile.

I feretri a doppia cassa che vanno inumati devono essere convenientemente fenestrati prima di deporli nella fossa.

ART. 293

I feretri provenienti da altri comuni o dall'estero, salvo diversa autorizzazione da concedersi, di volta in volta, dal Sindaco su parere favorevole del R.S.I.P., devono essere trasportati direttamente al cimitero.

In nessun caso i feretri possono essere aperti salvo che per disposizione dell'Autorità Giudiziaria.

ART. 294

I medici che hanno proceduto ad amputazione di membra devono informare per iscritto l'Ufficio Funerario che provvederà per il trasporto e il seppellimento delle Parti amputate.

CAPO 2°

Servizi cimiteriali

ART. 295

Il R.S.I.P. vigila e controlla il funzionamento dei cimiteri e dei luoghi fuori di essi dove siano sepolte delle salme; cura che in essi siano osservate le disposizioni del Regolamento di Polizia Mortuaria D.P.R. n. 803/1975 e del presente Regolamento, coadiuvato a seconda dei casi, dall'Ufficio funerario, dall'Ufficio Tecnico e dal custode del cimitero proponendo al Sindaco i provvedimenti necessari per regolarne il regolare esercizio.

In particolare il R.S.I.P.:

- a - approva i progetti ed accerta l'usabilità dei colombari, delle cappelle e delle tombe sotterranee a loculi sovrapposti.
- b - Esprime il suo parere sui progetti di ampliamento dei cimiteri.
- c - Approva il piano annuale delle esumazioni ed estumulazioni ordinarie.
- d - Dà disposizioni, di volta in volta, per le esumazioni ed estumulazioni straordinarie, ne fissa l'orario di esecuzione, assiste ad esso e vista i relativi processi verbali.
- e - Rilascia i certificati di idoneità dei feretri da destinarsi alla tumulazione o al trasporto fuori comune.
- f - Autorizza la raccolta dei resti ossei che devono essere depositati nelle celle-ossarie oppure trasportate fuori comune.
- g - rilascia i permessi di trasporto e seppellimento di cui all'art. 7 del D.P.R. n. 803/1975.

ART. 296

L'area del cimitero è suddivisa con viali in campi comuni

per adulti, in campi comuni per fanciulli al di sotto dei dieci anni di età in aree per la costruzione di co lombari, in posti da cedersi per le sepolture private ad inumazione o a tumulazione, per la costruzione di tombe sotterranee ed in aree per le cappelle di fami -
glia.

Tutti i posti delle fosse individuali di ogni campo co mune e quelli da cedersi ai privati, quanto le aree per la costruzione di colombari o di cappelle, devono essere preventivamente designati in base ad apposito piano predisposto dall'Ufficio Tecnico-funerario ed approvato dal R.S.I.P. in osservanza alle norme di legge e del presente Regolamento.

I viali devono avere un'idonea tombinatura per il solle ci to allontanamento delle acque piovane e possono esse re alberati solo con piante aventi radici a fittone.

ART. 297

Le sepolture sono comuni o private. Quanto al sistema esse possono essere ad inumazione, cioè nella terra, o a tumulazione, cioè nei loculi, cripte, tombe di famiglia, costruiti in mutarura o in pietra naturale, fuori o sotto terra.

Le sepolture nei campi comuni, sono solo ad inumazione decennale. Le fosse devono essere scavate rispettando le norme del già citato "Regolamento di Polizia Mortua ria" del 1975 nei riguardi della profondità, larghezza, lunghezza, e della distanza con le fosse vicine.

ART. 298

Ogni fossa deve essere contrassegnata da un cippo di ma ter iale resistente all'azione degli agenti atmosferici, portando un numero progressivo e l'indicazione dell'anno di seppellimento del defunto. La numerazione progressiva

delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal n. 1 in quale è destinato alla prima fossa nel campo stesso. Il cippo va collocato all'altezza della testa del defunto.

Il custode deve curare che i cippi siano sempre scoperti, allineati, leggibili e deve provvedere alla sostituzione di quelli rotti o con il numero illeggibile.

ART. 299

Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei loculi dei colombari costruiti dal comune o nelle cappelle e nelle tombe sotterranee costruite dai privati. Anche i resti ossei possono essere tumulati in appositi ossari. Per la costruzione delle cappelle e delle tombe sotterranee a più piani sovrapposti, gli interessati devono presentare al Sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi e da applicarsi e dai disegni di prospetti e dei particolari ornamentali.

Il Sindaco, su parere favorevole del R.S.I.P. e della commissione edilizia, ne autorizza la costruzione.

Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, le cappelle e le tombe sotterranee a più piani sovrapposti siano riconosciute regolamentari dall'Ufficio Tecnico-funerario e dal S.I.P.

ART. 300

Il custode del cimitero oltre a disimpegnare le mansioni già precisate nel presente Regolamento ed i compiti previsti dal "Regolamento di Polizia Mortuaria" del 1975 deve:

a - prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i feretri nonché le membra i pezzi di cadavere, le os

sa umane, feti aborti, provvedendo alla loro sepoltura.

- b - prendere in consegna all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osservazione o per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni di legge.
- c - accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto disposto dai sopracitati Regolamenti di Polizia Mortuaria circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per le inumazioni e le tombe per le tumulazioni.
- d - accertarsi che siano regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni ed estumulazioni, operazioni alle quali deve assistere e fornire, se necessario, il suo aiuto.
- e - provvedere che i resti del materiale delle casse, degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazione o di estumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso.
- f - ispezionare le cappelle ed i colombari allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami o la fuoriuscita di esalazioni gassose.
- g - tenere in ordine e pulizia la camera mortuaria, la sala di autopsie ed il deposito di osservazione provvedendo alla loro disinfezione dopo ogni operazione.
- h - vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati monumenti, lapidi, segni funebri od altro materiale senza la prescritta autorizzazione.
- i - fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal Sindaco.

Il custode, inoltre, deve eseguire gli ordini ed osservare le disposizioni che, in materia di Polizia Mortua-

ria, gli vengono impartite dal R.S.I.P.; ad esso ed all'Ufficio Funerario è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrata.

DISPOSIZIONI FINALI

ART. 301

Il presente Regolamento entra in vigore
Con la sua adozione il precedente Regolamento Comunale
d'Igiene ed ogni altra contraria disposizione comunale
si intendono abrogati.

ART. 302

Per quanto non è compreso nel presente Regolamento val
gono le disposizioni contenute nel T.U. delle Leggi Sa
nitarie R.D. 27.7.1934 n. 1265, e nelle vigenti Leggi
e Regolamenti nazionali e regionali.

ART. 303

E' facoltà del Sindaco, sentito il parere favorevole
del R.S.I.P., di concedere deroghe, per determinati ca
si, in cui la pratica applicazione del presente Regola
mento non possa effettuarsi immediatamente.

ART. 304

L'Amministrazione Comunale, su parere favorevole dei
Servizi dell'U.S.S.L., può apportare modifiche ed inte
grazioni al presente Regolamento, ogni qualvolta ne
ravvisi una precisa necessità.

ART. 305

Le violazioni alle norme del presente Regolamento, quan
do non costituiscono un reato più grave contemplato dal
Codice Penale o da Leggi e Regolamenti speciali, sono
accertate e punite ai sensi delle disposizioni contenute
nel T.U. della Legge Comunale e Provinciale e successive
modificazioni ed integrazioni.

Per copia conforme ad uso amministrativo

di 28 GEN. 1984

Il Segretario Comunale

IL SINDACO
(Orico P. Ag. Giuseppe)

COMUNE DI S. VITTORIA D'ALBA

Publicato all'Albo Pretorio dal 29 GEN. 1984
al 14 FEB. 1984 senza seguito di opposizione

Il Segretario Comunale