

Comune di S. GIORGIO DELLE PERTICHE
Provincia di PADOVA

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

(articoli 344 e 345 del Testo Unico Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265)

N. B. - E' necessario che i Comuni, nell'adottare il presente regolamento, ne armonizzino le norme con quelle del regolamento edilizio comunale riguardante la stessa materia, procedendo alle opportune modifiche e integrazioni.



Casa Editrice F. Apollonio e C.
Brescia 1974



Casa Editrice I.C.A.
1974

Art. 344 Testo Unico Leggi sanitarie approvato con R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265.

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

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

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

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

INDICE

TITOLO 1°

Capo I - Vigilanza Sanitaria	Pag. 6
Capo II - Assistenza sanitaria	» 8

TITOLO 2°

Igiene del suolo e dell'abitato

Capo I - Igiene del suolo	» 9
Capo II - Igiene dell'abitato :	
a) Nuove abitazioni	» 13
b) Abitazioni esistenti	» 20
c) Abitazioni collettive	» 21
d) Alberghi	» 22
e) Stalle	» 22
Capo III - Servizio di medicina scolastica ed igiene delle scuole	» 24
Capo IV - Igiene delle Chiese	» 30
Capo V - Igiene degli abitati rurali	» 31
Capo VI - Sorveglianza sulle acque potabili	» 32
Capo VII - Igiene del Lavoro	» 34
Capo VIII - Norme comuni ai capitoli precedenti	» 35

TITOLO 3°

Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico

Capo I - Alimenti	Pag. 38
Capo II - Cereali e sfarinati, pane, pasta e lievito	» 45
Capo III - Olii vegetali e uova	» 46
Capo IV - Ghiaccio e gelati	» 46

TITOLO 4°

Lotta contro le mosche

Capo I - Negli esercizi pubblici	» 50
Capo II - Negli spacci di vendita di generi alimentari	» 50
Capo III - Negli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nelle collettività, negli ospedali, ecc.	» 51
Capo IV - Nelle scuderie e stalle	» 52
Capo V - Nei depositi di letame di pollame e di animali vivi	» 52
Capo VI - Disposizioni finali	» 54

TITOLO 5°

Misure contro le malattie infettive e diffuse dell'uomo e degli animali

Capo I - Malattie infettive dell'uomo	» 55
Capo II - Misure speciali in caso di epidemie	» 59
Capo III - Vigilanza igienica sugli Alberghi	» 61

TITOLO 6°

Norme di polizia mortuaria

» 61

TITOLO 7°

Disposizioni generali, transitorie e penali

» 62

Allegato A - Elenco delle industrie insalubri	» 63
---	------

Allegato B - Norme esplicative ed applicative alle industrie insalubri	» 79
--	------

REGOLAMENTO D'IGIENE

TITOLO 1°

CAPO I

VIGILANZA SANITARIA

Art. 1

La tutela della salute pubblica nel Comune spetta al Sindaco e viene esercitata dall'Ufficiale Sanitario che, nell'esercizio delle sue funzioni, dipende direttamente dal Medico Provinciale (art. 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 ed art. 5, 2° comma del D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 4).

Art. 2

L'Ufficiale Sanitario esercita tutti i servizi municipali attinenti alla vigilanza igienica assistito e coadiuvato, quando occorra:

- a) dal Medico condotto,
- b) dall'Ostetrica condotta,
- c) dal Tecnico comunale,
- d) dai Vigili urbani o dalle Guardie comunali.

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione dell'Ufficiale Sanitario i mezzi adeguati (sede, mobilio, cancelleria, attrezzatura ecc.) per il buon funzionamento dell'Ufficio.

Art. 3

L'Ufficiale Sanitario oltre ai compiti di organo periferico della Regione:

a) vigila nell'ambito del territorio comunale sulla salute pubblica ed adotta i provvedimenti in materia di sanità pubblica anche per quanto riguarda gli Enti Pubblici;

b) cura l'osservanza delle leggi e dei regolamenti sanitari ed assiste gli organi dell'Amministrazione comunale nell'espletamento e nell'esecuzione dei provvedimenti sanitari di loro competenza;

c) riceve le denunce di malattia, nei casi previsti dalla legge e provvede alla registrazione dei titoli che abilitano all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie;

d) attua servizi di vigilanza igienica e di tutela sanitaria su tutta la popolazione scolastica;

e) vigila sull'igiene degli opifici grandi e piccoli e su tutti i laboratori ecc. ove si compiono lavori in comune, coordinando l'azione con l'Ispettore del Lavoro;

f) riferisce al Sindaco ed al Medico Provinciale sollecitando tutto ciò che, nell'interesse della sanità pubblica, possa reclamare speciali e straordinari provvedimenti;

g) raccoglie tutti gli elementi per la relazione annuale sullo stato sanitario del Comune, uniformandosi alle istruzioni del Medico Provinciale. L'Ufficiale Sanitario si avvale dell'opera dei Vigili Sanitari comunali e provinciali, dei Vigili Urbani e dei Messi comunali.

Art. 4

Il comune riscuote i diritti sanitari, in conformità delle tariffe vigenti, per le prestazioni professionali effettuate dall'Ufficiale Sanitario nell'interesse dei privati ed a carico degli stessi; detti diritti sono dovuti anche dagli Enti Pubblici quando esercitano attività private, commerciali o industriali. Una quota, parte degli stessi diritti, spetta all'Ufficiale Sanitario a norma delle vigenti disposizioni. Nei diritti devono essere comprese le spese di trasporto da corrispondere al Sanitario.

Art. 5

I Vigili urbani e le Guardie comunali hanno l'obbligo di eseguire inappuntabilmente gli ordini impartiti dall'Ufficiale Sanitario e comunque in conformità delle leggi e dei regolamenti sanitari vigenti.

Art. 6

Chiunque intenda esercitare nel Comune la professione di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, ostetrica, assistente sanitaria visitatrice o infermiera professionale, deve far registrare il proprio *diploma di abilitazione* nell'ufficio sanitario comunale.

L'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (odontotecnici, ottici, meccanici, ortopedici, ernisti, infermieri autorizzati od abilitati, massaggiatori, capibagnini di stabilimenti idroterapici) è subordinato alla registrazione della licenza o del certificato di abilitazione dell'Ufficiale sanitario del Comune a norma dell'articolo 2 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, sulla disciplina dei servizi e degli organi che esercitano la loro attività nel campo dell'igiene e della sanità pubblica.

CAPO II.

ASSISTENZA SANITARIA

Art. 7

L'Assistenza Medica è affidata al medico chirurgo condotto e l'assistenza ostetrica, all'ostetrica condotta i cui obblighi e diritti sono regolati da appositi separati regolamenti.

Art. 8

Il Comune ogni anno nel mese di dicembre procede alla formazione dell'elenco degli aventi diritto all'assistenza medico-sanitaria chirurgica ed ostetrica gratuita. Agli iscritti nell'elenco predetto saranno somministrati gratuitamente anche i medicinali occorrenti, i presidi igienico-chirurgici e sarà assicurato il ricovero ospedaliero ove occorra.

In via eccezionale l'elenco può essere aggiornato durante l'anno anche in via provvisoria. Se esistono Opere Pie od altre fondazioni, che provvedono in tutto o in parte all'assistenza gratuita ai poveri ed alla somministrazione gratuita dei medicinali, i Comuni sono soltanto obbligati a completarla.

Le norme per la formazione e la tenuta dell'elenco dei poveri ammessi all'assistenza gratuita sanitaria ed alla gratuita somministrazione dei medicinali, sono fissate in apposito regolamento nel quale, inoltre, sono fissate le modalità e le condizioni alle quali devono attenersi i farmacisti per tale servizio. Peraltro tale assistenza deve essere concessa anche a coloro che, pur non iscritti nell'elenco dimostrino che si trovano in condizioni di bisogno.

Art. 9

I medici condotti hanno l'obbligo di prestare, se richiesti, la loro opera anche ai non aventi diritto all'assistenza gratuita, in base alla tariffa approvata dal Medico Provinciale a norma dell'art. 1 lettera b) del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264.

TITOLO 2°

IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I

IGIENE DEL SUOLO

Art. 10

I terreni debbono costantemente conservarsi liberi da impaludamenti provvedendoli, qualora occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi in buono stato di funzionamento.

Quindi sono vietate:

- a) le opere, qualunque sia il loro scopo, che impediscano il normale deflusso delle acque dai terreni;
- b) le irrigazioni a scopo agricolo che apportano danni a fabbricati prossimi per sopraelevazione dell'umidità sotterranea e per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, a meno che questo non vi abbia, durante tale tempo, un continuo ricambio, purchè non si danneggino i fabbricati;
- c) le escavazioni di fosse, buche, vasche, ecc. che possano dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

Gli scoli, canali, fossati ed altre raccolte idriche situate in vicinanza degli abitati dovranno — a cura dei proprietari e dei conduttori — essere sistemati, e cioè: diserbate e regolarizzate le ripe, escavati i fondali, liberate le acque dalle alghe e dalle piante acquatiche e attuate tutte le altre provvidenze atte a favorire il deflusso delle acque ed a liberare le superfici idriche in modo da permettere utilmente il razionale impiego di mezzi larvicidi.

Art. 11

I bacini di raccolta d'acqua, a scopo agricolo o industriale, debbono essere situati, costruiti e tenuti convenientemente ripuliti in modo che non risultino nocivi alla salute pubblica o comunque evitando qualsiasi impaludamento.

Art. 12

E' proibito gettare sulle pubbliche piazze o vie, sia di giorno che di notte, sostanze putrescibili e immondizie di qualsiasi specie, o lasciarvi acque di rifiuto domestiche od industriali e quelle meteoriche dei tetti; tutte queste acque debbono essere convogliate nella pubblica fognatura o tombinatura e, qualora queste manchino, in pozzi assorbenti previo processo di chiarificazione idoneo allo scopo.

E' vietato pure spazzare fuori dai negozi, magazzini, abitazioni ecc. aperti verso l'area pubblica, rifiuti di qualsiasi genere.

La spazzatura degli esercizi deve essere eseguita prima dell'apertura al pubblico, provvedendo preventivamente ad un adeguato innaffiamento.

Quando il carico o 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 al suolo pubblico, sgombrando e spazzando, ove occorra, prontamente la strada.

Il Comune provvederà alla continua nettezza delle piazze e delle strade dell'abitato e impedirà che in qualunque punto dello spazio pubblico si facciano depositi di immondizie e letame.

La spazzatura pubblica sarà preferibilmente eseguita di notte, e se di giorno, dovrà essere fatta nelle prime ore del mattino in modo che non venga sollevata eccessiva quantità di polvere, innaffiando il suolo ove occorra.

I fossi di scolo delle acque dovranno essere livellati in modo che le acque defluiscano liberamente e saranno convenientemente espurgati da chi ne ha l'obbligo, (cioè dai proprietari e frontisti).

Art. 13

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in bidoni metallici o di plastica col coperchio ben chiuso, o in sacco di plastica a perdere a perfetta tenuta e posti in un locale idoneo lavabile e disinfettabile, di capacità sufficiente.

Sono vietati il gettito delle immondizie e di materie putrescibili ed il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie o nei terreni pubblici e privati.

Le aree scoperte entro i fabbricati o interposte ad essi, come pure le strade praticabili, sia private, sia consorziali, devono essere tenute sgombre, a cura dei proprietari, amministrati o conduttori, da immondizie e da materie putrescibili.

Art. 14

E' vietato appendere oggetti sudici, tappeti, biancheria od altro, di batterli dai balconi, finestre o in altri luoghi verso le strade pubbliche come pure sui pianerottoli e nei vani scale. Questa operazione sarà permessa sulle terrazze di copertura ed, ove queste manchino, nei cortili e sui balconi e finestre verso corti dalle ore 7,30 alle ore 9 nei mesi da ottobre ad aprile, e dalle 7 alle 8 negli altri mesi.

La battitura e spolveratura alle finestre verso il suolo pubblico nelle case non munite di terrazza di copertura o cortili, sarà tollerata dalle 7 alle 8 da ottobre a marzo e dalle 6 alle 7 negli altri mesi, con il dovuto rispetto per i passanti.

Art. 15

La neve non può essere portata, depositata o gettata sulla pubblica via dai cortili.

Art. 16

I depositi di letame per concime asportato dall'abitato, non potranno che essere fatti in aperta campagna.

Anche nei cascinali, già esistenti, saranno permessi solamente in aperta campagna ed a non meno di 50 metri da qualsiasi abitazione o dai pozzi d'acqua potabile, tenuto conto della direzione della falda idrica.

Comunque è vietato tenere ammassi di concime, spazzatura ed altre materie facili a fermentare e putrefare se non alla distanza di almeno 500 metri dalle abitazioni agglomerate e di metri 100 da ogni abitazione isolata o da strada pubblica.

Art. 17

Tutte le stalle, per bovini ed equini, adibite a più di due capi adulti, devono essere dotate di concimaia atta ad evitare disperdimenti di liquidi e avente platea impermeabile, sita ad una distanza non minore di 25 metri dalle abitazioni e dai pozzi di acqua potabile.

La concimaia dovrà essere costruita a regola d'arte e d'igiene; dovrà essere munita di canale raccoglitore affluente nel pozzo nero a pareti e fondo impermeabili per la tenuta dei liquidi scolati.

I rifiuti, che vi sono raccolti, devono essere sottoposti nei mesi da aprile ad ottobre ed almeno due volte alla settimana ad irrorazioni di liquidi moschicidi.

Per tutto quanto concerne le concimaie comunali si richiamano le disposizioni degli artt. 6, 7, e del R.D. Legge 1° dicembre 1930, n. 1682. Tutti i conduttori di stalle sono tenuti a servirsi della concimaia esistente presso le stalle per il deposito del letame ed a conservare la concimaia stessa ed il bottino dei liquidi in perfetto stato di funzionamento.

E' vietato costruire stalle e concimaie nell'aggregato urbano.

Le concimaie devono essere, in ogni caso, costruite a regola d'arte secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario e del Tecnico comunale, a meno che non ci sia una speciale legge.

Art. 18

Il trasporto di materiali di qualunque genere dovrà essere sempre fatto con carri o recipienti bene adatti a trasportarli o contenerli, in modo che nessuna parte dei medesimi abbia a cadere sugli spazi pubblici; comunque il letame deve essere coperto con telone impermeabile.

Il trasporto del letame fuori dall'abitato dovrà essere eseguito in modo da riuscire il meno molesto alla popolazione, soltanto nelle prime ore notturne.

Art. 19

Il trasporto delle carogne degli animali morti di malattia infettiva o diffusiva al luogo dove dovranno essere infossati o dalla più prossima sardigna, si farà sotto la direzione del Veterinario condotto e la diretta

sorveglianza degli agenti comunali mediante carro apposito o con altro mezzo di trasporto che impedisca la dispersione dei materiali infetti e con tutte quelle altre cautele che verranno indicate, caso per caso, dall'autorità sanitaria.

In qualunque caso l'interramento verrà fatto a distanza di almeno 500 metri dall'abitato alla profondità di almeno due metri, oppure, in luogo appartato del fondo o della proprietà cui l'animale appartiene, tenuto conto della posizione della falda idrica specie in rapporto all'approvvigionamento idrico. La carogna deve essere profondamente incisa e cosparsa di abbondante calce idrata o miscela di Laplace.

Le spese per il trasporto, la distruzione od il seppellimento delle carogne degli animali di cui sopra, sono a carico dei rispettivi proprietari. E' vietato gettare carogne di animali nei corsi d'acqua.

Le parti di rifiuto degli animali macellati saranno pure sotterrate a distanza dai luoghi abitati, e sempre a valle dei medesimi, in località designata dall'autorità sanitaria.

Art. 20

E' vietato fare sboccare nei corsi d'acqua, salvo se coperti ed incanalati con fondo e pareti impermeabili, per tutto il tratto del corso d'acqua compreso negli aggregati di abitazioni, fogne od altri manufatti in cui vengano immessi i materiali delle latrine, le acque domestiche di rifiuto od altre acque immonde, fatta eccezione per quelle residue delle industrie, se convenientemente depurate e per le meteoriche. La copertura del canale dovrà essere estesa fino ad almeno 100 metri fuori dell'abitato. Comunque prima della immissione si dovrà accertare il potere diluente del corso d'acqua in rapporto all'ossidazione, da parte dell'Ufficiale Sanitario, avvalendosi del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Con riferimento al regolamento agli artt. 217, 226 e 227 del T.U. delle leggi sanitarie ed al D.P.R. 14.1.72 n° 4 (art. 13, 1° comma e 1° comma), si adottano gli standard di accettabilità per gli effluenti urbani ed industriali (circulari Ministero della Sanità n° 105 in data 2.7.1973, richiamate dal Medico Provinciale di Padova con circolare n° 2379/CL/2 del 30.7.1973), indicati in appendice nell'allegato C).

Art. 22

Ai venditori di frutta, di verdura e di altri commestibili con banchi o carrette è prescritto di tener sempre pulito il suolo che occupano e di riporre in adatti cesti di metallo o di plastica, con coperchio ben aderente, i rifiuti sino a quando non vengano asportati.

Art. 23

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

Art. 24

E' proibito gettare immondizie di qualsiasi natura nelle pubbliche fontanelle, di lavarvi panni, verdura od altro o di collocarvi in permanenza secchi, tinozze e simili.

E' vietato lavare e risciacquare botti, tini ed altri recipienti da cantina sulle pubbliche vie.

Tali operazioni devono compiersi nelle immediate vicinanze di un corso d'acqua, per modo che le acque sudicie possano venir riversate nel canale e non sulla pubblica via.

Art. 25

Gli stillicidi delle case, come pure le acque nascenti o le infiltrazioni dovranno, a cura dei proprietari, raccogliersi o smaltirsi nell'interno delle proprietà. Quando ciò non fosse possibile, dovranno, sempre a loro spese, essere incanalati e riversati sulla strada pubblica con un solo sbocco posto al livello della via, quando non esista la tombinatura stradale.

Le acque da riversare sulle vie pubbliche dovranno essere immuni da materie impure, liquide e solide, e non dovranno emanare nocive esalazioni.

CAPO II

IGIENE DELL'ABITATO

a) NUOVE COSTRUZIONI

Art. 26

Nessuna nuova costruzione, ampliamento o riforma di costruzione già esistente può essere iniziata senza la preventiva autorizzazione del Sindaco, che la potrà rilasciare previo parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia. Le domande devono essere accompagnate dai documenti richiesti dal regolamento di edilizia comunale e dal progetto, da cui dovrà risultare la destinazione del fabbricato, la distribuzione degli ambienti, con notizie sull'orientamento, sulla costituzione

del terreno sul quale si intende fabbricare e della falda di esso, nonché quanto riguarda:

a) l'approvvigionamento dell'acqua potabile o la distribuzione dell'acqua condotta;

b) le latrine e i pozzi o i condotti neri e il sistema di fognature e di smaltimenti;

c) il sistema di allontanamento di tutti i rifiuti domestici con gli occorrenti particolari.

Il Sindaco potrà far procedere d'ufficio, a mezzo degli organi competenti, alla visita dei lavori di costruzione per constatare il regolare loro andamento e la esatta esecuzione del progetto approvato, ed il proprietario o l'assuntore dei lavori dovranno esibire, a richiesta, i tipi del progetto stesso, fornire tutti i chiarimenti del caso e dare opera per eventuali rilievi e misure.

Nei cantieri dovrà essere affissa una tabella nella quale siano indicati: l'oggetto della costruzione, il committente, l'impresa, il progettista, il direttore dei lavori, l'assistente, il numero e la data della licenza edilizia.

Art. 27

La vigilanza di cui al precedente articolo va esercitata non soltanto sulle nuove costruzioni intraprese da privati, ma anche su quelle di enti, società, istituti, ecc. assicurandosi soprattutto che i servizi sanitari (provvista di acqua, latrine, smaltimento delle acque luride), le cucine, la ventilazione, l'illuminazione, la cubatura degli ambienti, ecc. soddisfino alle buone norme di igiene.

Art. 28

La vigilanza da esercitarsi nel corso di esecuzione delle opere dovrà essere più rigorosa durante la costruzione e cioè prima di rilasciare l'autorizzazione di abitabilità da parte del Sindaco, tassativamente prescritta dall'articolo 221 del Testo unico delle Leggi sanitarie succitate. A tale scopo, non appena una costruzione sia ultimata nelle opere murarie rustiche e nella copertura, il proprietario, prima di iniziare le opere di intonaco, deve farne denuncia al Sindaco per gli accertamenti dell'ufficio Tecnico e dell'Ufficiale Sanitario. Analoga denuncia deve essere fatta alla ultimazione di tutto il fabbricato con domanda di accertamento per il rilascio del permesso di abitabilità.

Tale visita viene fatta allo scopo di constatare la effettiva rispondenza della costruzione alle norme del presente regolamento e alla concessa autorizzazione. In caso di inadempienza o di riscontrate deficienze sarà facoltà del Sindaco di prescrivere le opportune modifiche, sentito il parere della Commissione Edilizia e dell'Ufficiale Sanitario.

Nel caso che la costruzione non fosse completata a regola d'arte e di igiene, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e l'Ufficio Tecnico, inviterà il proprietario ad ultimare tutti i lavori in modo da rispettare

le norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato all'importanza dei lavori.

Il proprietario, a lavori ultimati, richiederà per iscritto il controllo dei lavori disposti.

Art. 29

Le nuove costruzioni o comunque rifatte non potranno essere occupate senza che venga rilasciata dal Sindaco la prescritta licenza di abitabilità, il quale la concede quando, in seguito ad ispezione dell'Ufficiale sanitario e del tecnico comunale, risulti:

a) essere accertato che la nuova costruzione o riforma è stata eseguita in conformità al progetto approvato ed alle norme del presente regolamento e di quello edilizio;

b) essere i muri e le parti integranti della casa convenientemente prosciugate;

c) non esservi difetto di aria o di luce;

d) esservi provveduto allo smaltimento delle acque immonde, delle materie escrementizie e di altri rifiuti, in modo da non inquinare il sottosuolo e secondo le altre norme prescritte dal presente regolamento;

e) essere le latrine, gli acquai e gli scaricatori costruiti e collocati in modo da evitare le esalazioni dannose e le infiltrazioni;

f) essere l'acqua potabile, nei pozzi o in altri serbatoi o nelle condutture, garantita da inquinamento;

g) non esservi altra manifesta causa di insalubrità.

Art. 30

Il proprietario che contravvenga alle disposizioni del precedente articolo è passibile di ammenda secondo le disposizioni vigenti, oltre alla chiusura della casa.

In caso di rifiuto del permesso di abitabilità di cui all'art. 28, l'interessato può reclamare al Medico Provinciale che deciderà sulla controversia.

Art. 31

Non è consentita l'abitabilità di case di nuova costruzione o rifatte e l'apertura di opifici industriali grandi o piccoli, laboratori, ecc., aventi fognie per le acque immonde, o canali di scarico di acque industriali inquinate che immettano in corsi o canali di acqua, se non dopo l'assicurazione che dette acque siano prima sottoposte ad una completa ed efficace depurazione, e che siano inoltre eseguite le speciali cautele prescritte dal presente regolamento e dall'Ufficiale Sanitario. (a)

I contravventori sono passibili di ammenda, secondo le vigenti disposizioni, sentito l'Ufficiale Sanitario.

(a) I valori massimi ammissibili di inquinamento presenti nelle acque di scarico industriali o di imprese artigiane, sono quelle fissate dallo Ufficio del Medico Provinciale.

Art. 32

Per locale di abitazione si intendono tutti i locali che servono per la dimora, per il lavoro e per lo svago dell'uomo (alloggi, esercizi pubblici, opifici, laboratori, cinema, teatro, ecc.); i locali seminterrati non possono essere adibiti ad uso di abitazione. Tuttavia, in via eccezionale, validamente motivata, su parere dell'Ufficiale Sanitario, potrà essere tollerata l'abitabilità di locali per uso diurno, se questi sono riconosciuti sufficientemente asciutti, abbiano almeno l'altezza netta di tre metri e mezzo, e siano fuori terra per almeno 2 metri; siano separati da un'intercapedine di metri uno di larghezza e profonda almeno fino al piano del pavimento del locale; abbiano aperture sufficienti per la ventilazione e la illuminazione diretta degli ambienti, in modo che la superficie netta sia pari ad un settimo della superficie del pavimento, la falda acqua sotterranea disti, in ogni tempo, di due metri almeno dalla base dei muri di fondazione.

Il pavimento sia eseguito su vespaio a camera d'aria ed il pavimento stesso e le pareti siano efficacemente protette contro l'umidità del suolo.

Art. 33 (1)

I muri di ambito devono essere di spessore tale, a seconda del materiale impiegato o del sistema di costruzione, da proteggere efficacemente i locali dalle variazioni atmosferiche esterne. Lo spessore di dette pareti non dovrà, in tutti i casi, essere inferiore a cm. 30. Le pareti dovranno essere sempre protette ed impermeabilizzate all'esterno con un buon intonaco di cemento e devono essere convenientemente tinteggiate.

Art. 34 (1)

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

I muri perimetrali che dovessero risultare addossati ad elevazioni del suolo o terrapieni, saranno completamente separati, e per tutta la loro altezza, da intercapedine ventilato o coperto da almeno cm. 60 di larghezza netta.

(1) Modificare l'articolo in correlazione ad eventuali diverse prescrizioni del Regolamento edilizio comunale.

Art. 35 (1)

I locali destinati ad uso abitazione, anche solo temporanea, devono avere i seguenti requisiti:

- a) essere completamente asciutti, intonacati ed imbiancati;
- b) avere la superficie, le altezze minime e il rapporto illuminante previste dal regolamento edilizio comunale. Ai locali, destinati esclusivamente alla cottura delle vivande, è prescritto che sia applicata sui fornelli una cappa o aspiratore o altro mezzo capace di aspirare i vapori di cottura.

La altezza dovrà essere di metri 3.

~~I sottotetti saranno di massima adibiti a ripostiglio. Eccezionalmente, sentite l'Ufficiale Sanitario, potranno essere resi abitabili; dovranno allora essere forniti di adeguati servizi, in relazione alle disposizioni del regolamento edilizio.~~

I sottotetti abitabili dovranno avere l'accesso a mezzo di scale normali, ed essere muniti di controsoffitto con camera d'aria alta non meno di cm. 20.

Qualora la copertura sia a terrazza si dovrà prevedere, sotto lo strato impermeabilizzante, un conveniente substrato coibente.

- c) ogni locale di abitazione deve avere almeno una finestra apertasi direttamente all'esterno. La superficie netta di diretta illuminazione a serramenti chiusi deve raggiungere almeno 1/8 di quella planimetrica per i locali al piano terreno e 1/10 per quella degli altri piani, con un minimo di mq. 1,20 se vi è una sola finestra.

Nel computo della superficie di diretta illuminazione e ventilazione non verrà tenuto conto della parte di finestra al disotto di cm. 60 a partire dal pavimento del locale.

Art. 36

Ogni alloggio, anche se costituito da un solo locale, deve essere dotato, oltre che di una cucina indipendente, anche di una latrina regolare ben aereata ed illuminata dall'esterno e completa di ogni presidio (water, lavabo, bidet fisso ad acqua corrente, vasca da bagno). Ciò sempre che esista lo scarico razionale delle acque nere ed un sufficiente approvvigionamento idrico.

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

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

Il pavimento delle latrine deve essere ricoperto di piastrelle greificate, le pareti fino a m. 1,50 ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili e lavabili. (1)

(1) Vedi nota precedente.

Art. 37 (1)

Le condutture di scarico per le latrine e le cucine devono essere di idoneo materiale impermeabile con giunti bene sigillati a perfetta tenuta, del diametro interno di almeno cm. 10 per le latrine e cm. 6 se per cucine, collocate in opera in modo da rendere impossibile ogni permeazione nei muri. Dette condutture devono essere prolungate fino al tetto per la necessaria ventilazione con diametri minimi di cm. 6. Le condutture di fognatura domestiche devono essere separate all'imbocco con le tubazioni stradali, con sifone a chiusura idraulica.

Qualora non esista lo smaltimento razionale, lo scarico delle fognature domestiche nel condotto stradale deve avvenire attraverso fossa settica; ~~ove però manchi una qualsiasi canalizzazione e corso d'acqua atto a ricevere le acque nere, in via eccezionale può essere consentita la dispersione nel sottosuolo previo accertamento geologico da parte dell'Ufficiale Sanitario e del tecnico comunale e trattamento con fossa settica.~~

Art. 38

Le cucine devono essere munite di acquaio con relativo scarico, e di fornello completo di cappa di aspirazione o di aspiratore o di altro sistema idoneo. Ogni canna di camino, nelle case da costruirsi a nuovo dovrà servire un solo focolare, camino, stufa, calorifero o cucina. Esse saranno costruite con tubi di terra cotta o canne murali impermeabili ed in modo che si possa praticarne la pulitura meccanica. Saranno protratte fin fuori del tetto e completate da fumaioli solidamente assicurati. Deve essere assicurato con ogni mezzo razionale ed idoneo che il fumo e le scorie non provochino disturbi agli abitanti.

Art. 39 (1)

Anche i vani scala devono essere sufficientemente illuminati ed aereati direttamente dall'esterno ed avere pareti lisce e lavabili per una altezza di m. 1,50.

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

E' vietata la pavimentazione con materiale poroso e polveroso.

Art. 40

I locali portineria sono considerati come abitazione e quindi devono corrispondere a tutte le prescrizioni del presente regolamento. Co-

(1) Vedi nota precedente.

munque l'alloggio del portiere, ove esiste, deve essere composto di almeno due camere utili, oltre cucina e latrina e la superficie complessiva non deve essere inferiore ai mq. 60.

Art. 41

Tutte le coperture di fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico, quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di canali metallici di gronda, sufficientemente ampi da ricevere e tradurre le acque pluviali ai tubi di sfogo. In detti canali di gronda, come nei tubi di sfogo, è assolutamente vietato d'immettere acque lorde o di lavatura domestica provenienti dai cessi, acquai, ecc. Comunque è vietato che tali canali costituiscano motivo di antiigiencità del suolo.

I tubi di sfogo dovranno essere in numero sufficiente e preferibilmente in ferro o ghisa negli ultimi 3 metri, pel corso dei quali saranno incastrati nel muro esterno della casa, quando sia prospiciente su strade o piazze pubbliche.

Art. 42

Le case dovranno essere approvvigionate con acqua dichiarata potabile dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e dal Medico Provinciale.

Art. 43 (1)

I pozzi neri e serbatoi di acque domestiche di rifiuto (pozzetti degli acquai, bottini degli orinato), devono corrispondere alle seguenti condizioni:

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

b) distare almeno metri 25 da qualunque pozzo o cisterna di acque, ubicata a monte e non a valle;

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

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

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

(1) Vedi nota precedente.

La vuotatura dei pozzi neri e dei serbatoi di rifiuti (latrine, cisterne, delle urine e dei lavatoi ecc.) dovrà essere fatta con sistemi idonei ed inodori con disinfezioni prima e dopo. Nei mesi da maggio a tutto settembre, non potrà essere fatta dopo le ore 8 antimeridiane.

Nel praticare la vuotatura dei pozzi neri, delle fogne, ecc. e nell'eseguire le riparazioni ai medesimi, si dovranno prendere tutte le precauzioni che saranno indicate dall'Ufficiale Sanitario, per prevenire la asfissia degli operai ed altre nocive conseguenze.

b) ABITAZIONI ESISTENTI

Art. 44 (1)

Nelle case esistenti si dovrà togliere possibilmente l'addossamento dei terrapieni ai muri costruendo una intercapedine per tutta l'altezza della parete da isolare. Le abitazioni aventi il piano terreno sprovvisto di pavimento, dovranno essere pavimentate costruendo un vespaio a camera d'aria (muretti e tavelloni) convenientemente drenato e ventilato e sopraelevato il piano del pavimento di 10 cm. rispetto al terreno circostante.

Art. 45

Le stanze da letto dovranno essere tenute in buone condizioni e quelle sottostanti immediatamente al tetto dovranno essere munite di controsoffitto ovvero di tetto tavellonato.

Art. 46

Le pareti di tutte le stanze dovranno essere intonacate.

I proprietari delle case sono obbligati a provvedere prontamente a quelle riparazioni di fabbricati, la cui trascuratezza possa riuscire di pericolo alla salute ed alla incolumità delle persone.

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa per ragioni igieniche o ordinarne lo sgombero.

Art. 47

Ferma restando l'osservanza dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e degli articoli 89 e 91 del regolamento san. gen. 3 febbraio 1901, n. 45, ed in virtù dell'art. 97 del regolamento medesimo, si dovranno considerare come insalubri anche le abitazioni

(1) Vedi nota precedente.

nelle quali a giudizio del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, si riscontrino:

- a) grado così notevole di umidità del pavimento e delle pareti, di riuscire pregiudizievole alla salute;
- b) mancanza di pavimentazione;
- c) mancanza di ogni intavellatura, impalcatura o soffitto, che protegga l'ambiente abitato dalle intemperie;
- d) mancanza di condotto di scarico del fumo del focolare;
- e) grave difetto di luce naturale o di ventilazione;
- f) mancanza d'acqua potabile;
- g) mancanza di servizi igienici.

Pertanto il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ordinerà i provvedimenti di risanamento assegnando un congruo periodo di tempo in rapporto alla quantità ed alla qualità dei lavori. Ove non siano attuabili sufficienti miglioramenti o i proprietari si rifiutino di attuarli il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, dichiarerà la casa in tutto o in parte inabitabile e ne ordinerà la chiusura.

c) ABITAZIONI COLLETTIVE

Art. 48 (1)

I convitti, gli ospizi, i conventi, i collegi e le collettività in genere, ecc. devono avere locali separati per il bagno, l'infermeria e per gli affetti da malattie contagiose. Tutte le abitazioni collettive (compresi gli ospedali, gli uffici, gli opifici, gli alberghi) devono essere quotidianamente pulite e, all'occorrenza, disinfettate.

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

In tali minime condizioni dovrà essere prescritto l'assoluto divieto di fumare.

I cinematografi, teatri, alberghi, trattorie, osterie, caffè e tutte le collettività ecc. devono essere provvisti di un numero sufficiente di latrine ed orinatoi per loro uso esclusivo, disposti ed ubicati in modo da avere luce ed aria diretta. La latrina deve avere il pavimento ricoperto di piastrelle greificate o similari e le pareti ricoperte di piastrelle di ceramica impermeabili fino a m. 1,50 e contenere un lavandino nell'interno, *deve essere fornito di anti-latrina.*

Latrine ed orinatoi, costruiti con pavimento di piastrelle impermeabili e lavabili, devono essere tenuti in perfetto stato di manutenzione e di nettezza da parte dei proprietari dell'esercizio: da tali locali non devono provenire esalazioni o odori molesti.

(1) Vedi nota precedente.

Gli orinatoi devono essere collocati in antilatrina o locali appa-
tati con pavimento greificato e pareti piastrellate fino a m. 1,50. Tali
orinatoi devono essere adeguatamente aereati e forniti di cacciata
d'acqua.

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

d) ALBERGHI

Art. 49

Indipendentemente dall'autorizzazione prescritta dalla legge sulla
pubblica sicurezza, e da quanto è prescritto ai fini dell'edilizia, per la
apertura e la trasformazione di alberghi, occorrerà, ai fini igienico-sani-
tari, anche l'autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario. Per ottenere la pre-
scritta autorizzazione i richiedenti trasmetteranno all'Ufficiale Sanitario
il progetto sia delle nuove costruzioni, che delle trasformazioni di locali
ad uso di albergo.

Anche quando non si debba eseguire alcuna trasformazione di locali
sarà trasmessa all'Ufficiale Sanitario la pianta di tutti i locali da
occupare.

Contro il rifiuto di autorizzazione da parte dell'Ufficiale Sanitario è
possibile inoltrare ricorso al Medico provinciale competente.

La decisione del Medico provinciale è provvedimento definitivo.

Chi eserciterà l'industria alberghiera nonostante il rifiuto della
prescritta autorizzazione sarà punito a termini di legge.

e) STALLE

Art. 50 (1)

Le stalle saranno ampie opportunamente ventilate ed illuminate.
Devono avere una cubatura di almeno mc. 30 per capo di bestiame
grosso, e la metà per il bestiame minuto.

Il pavimento della stalla, con pendenza adeguata, sarà lastricato con
materiale impermeabile ed avrà gli scoli necessari per condurre le urine
in apposito pozzetto, ed al letamaio, mediante condotti a fondo con-
cavo ed impermeabile.

I pozzetti dovranno rispondere a tutte le condizioni costruttive
richieste per i pozzi neri.

Le pareti, le rastrelliere e le mangiatoie dovranno essere fatte in
modo da potersi facilmente pulire ed in caso di bisogno completamente
disinfettare.

(1) Vedi nota precedente.

Le finestre dovranno essere munite di reticelle di protezione contro le mosche. Le stalle devono essere distanti dalle abitazioni almeno metri 20. Ogni stalla deve essere fornita di luce artificiale e di acqua potabile ed essere tenuta costantemente pulita.

Art. 51 (1)

Il letame dovrà essere raccolto in concimaie. Per le case sparse la concimaia dovrà essere distante almeno 30 metri dall'uscita dell'abitazione e dai depositi o condutture di acque, qualora le stalle abbiano una capacità non superiore a 20 capi grossi di bestiame. Nell'eventualità di capacità maggiori, l'Ufficiale Sanitario determinerà caso per caso la maggiore distanza occorrente.

E' assolutamente vietato versare nelle concimaie i rifiuti fecali umani.

E' vietato costruire stalle e concimaie nel centro abitato. Le concimaie devono essere, in ogni caso, costruite a regola d'arte e d'igiene secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario e del Tecnico comunale a meno che non vi sia una speciale legge.

Art. 52 (1)

I locali destinati ad uso porcile, pollaio, conigliera, dovranno essere completamente separati dalle abitazioni e distanti almeno 20 m. La costruzione di tali locali deve essere conforme alle norme tecniche e dovrà essere regolarmente autorizzata.

Nella zona centrale dell'abitato non potranno essere tenute porcilaie o altri allevamenti animali a carattere industriale.

Art. 53

Gli stalli pubblici autorizzati dal Sindaco, sentito il Veterinario comunale e l'Ufficiale Sanitario per le rispettive competenze, dovranno essere costantemente puliti e non si potrà tenere un maggior numero di bestie di quello che sarà determinato dal Sindaco, tenuto conto che ogni bestia deve avere a sua disposizione un cubatura che sarà disposta con decreto dell'Autorità provinciale competente la quale indicherà anche le caratteristiche delle concimaie.

Art. 54

Chiunque tiene in esercizio una stalla è tenuto a servirsi della concimaia esistente presso la stalla per il deposito di letame e a conservare la concimaia stessa in perfetto stato di funzionamento.

(1) Vedi nota precedente.

Presso le stalle, le concimaie, i porcili, i pollai, le conigliere, deve essere costantemente osservata la pulizia; i locali devono essere periodicamente disinfettati e si devono osservare le norme della lotta contro le mosche.

Art. 55

Per l'apertura di locali adibiti alla produzione, al deposito, al commercio di generi alimentari e bevande, nonché di stabilimenti industriali, di opifici, di officine, di laboratori, di tipografie, di autorimesse pubbliche, di lavanderie, di allevamenti per animali domestici e da cortile, ecc. ed in genere per ogni attività lavorativa sottoposta a vigilanza igienico-sanitaria, l'interessato deve richiedere il nulla osta dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale, secondo le competenze ovvero di entrambi, quando si tratta di coincidenza delle due competenze.

Tale nulla osta occorre anche nel caso di trasferimento dell'azienda ad altra persona o società.

Nel caso che all'atto di qualsiasi ispezione per l'apertura di esercizi sottoposti a vigilanza sanitaria, si riscontrassero deficienze igieniche riguardanti i locali e le attrezzature, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale, inviterà il proprietario a provvedere o a completare i lavori secondo le norme igieniche, concedendo un periodo di tempo adeguato all'importanza dei lavori.

Il proprietario, a lavori ultimati, richiederà per iscritto il controllo dei lavori disposti.

CAPO III

SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA ED IGIENE DELLE SCUOLE

Art. 56

Il servizio di medicina scolastica è regolato dalle disposizioni contenute nel D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264, e dal Regolamento approvato con D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, e nell'ambito del territorio comunale, per tutte le scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, dipende dall'Ufficiale sanitario, che ne promuove e coordina l'organizzazione e il funzionamento, secondo le norme del presente regolamento, previa intesa con i dirigenti degli istituti scolastici.

Art. 57

Il servizio di medicina scolastica comprende la profilassi, la medicina preventiva, la vigilanza igienica, il controllo dello stato di salute di ogni scolaro e si avvale della collaborazione della scuola nell'educazione igienico-sanitaria, *comprensive inoltre il controllo e la vigilanza sulle condizioni igienico-sanitarie dei locali e degli istituti scolastici.*

Le prestazioni sanitarie di medicina preventiva e d'urgenza, nell'ambito dei servizi della medicina scolastica, agli alunni e al personale della scuola sono gratuite.

Art. 58

Presso il Comune sarà destinato un ufficio apposito o con altro ufficio sanitario, per le necessità del medico scolastico. Presso ogni edificio scolastico verrà ricavato un apposito locale da adibirsi ad ambulatorio di medicina scolastica. Nel caso che ciò non sia possibile, potrà essere autorizzato dall'Ufficiale sanitario l'esercizio ambulatoriale della medicina scolastica fuori dagli edifici scolastici, purchè in sede propria, distinta ad altri servizi di medicina sociale.

Gli altri enti pubblici e di privati gestori di scuole avranno analoghi obblighi nei rispettivi istituti, circa la fornitura dei locali.

Art. 59

L'idoneità dei locali, anche in relazione alla loro attrezzatura, verrà accertata dall'Ufficiale sanitario il quale dovrà fare le proposte atte ad eliminare eventuali deficienze riscontrate.

Art. 60

Presso la sala di visita medica saranno tenuti costantemente aggiornati dal medico scolastico:

- a) il registro delle visite effettuate;
- b) il registro delle vaccinazioni, rivaccinazione ed altre operazioni immunitarie eseguite nelle scuole;
- c) il registro delle disinfezioni e disinfestazioni;
- d) il registro inventario dell'arredamento e dello strumentario.

Debbono pure essere custoditi dal medico scolastico in apposito armadio a chiave, i documenti soggetti a segreto professionale e d'ufficio e particolarmente:

- 1) le cartelle sanitarie scolastiche individuali del tipo prescritto dal Ministero della Sanità;
- 2) i rapporti delle indagini domiciliari;
- 3) i risultati degli accertamenti diagnostici;
- 4) gli atti d'ufficio, ivi comprese la corrispondenza intercorsa con i familiari e con i sanitari curanti e le note scambiate con il capo dell'istituto o direttore della scuola e con gli insegnanti.

Le cartelle sanitarie con annessa documentazione seguono, con le cautele suindicate, il passaggio di classe e di scuola degli alunni e devono essere conservate dopo la cessazione della frequenza.

Art. 61

Valendosi della facoltà concessa dal secondo comma dell'art. 13 del D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264 il servizio di medicina scolastica è affidata ad un medico condotto a titolo di incarico.

Il medico scolastico sarà coadiuvato da (1).

una ostetrica in possesso del diploma previsto dalla legge 19.7.1940, N. 1098

Le norme per l'incarico ed il trattamento economico del medico scolastico, nonché quelle per l'assunzione ed il trattamento dell'eventuale personale sanitario ausiliario saranno stabilite da apposito regolamento.

Art. 62

A mente dell'art. 22 del D.P.R. 22 dicembre 1967, n. 1518, il medico scolastico provvede a:

sottoporre a visita preliminare all'inizio dell'anno scolastico, tutti i soggetti, allo scopo di accertare gli eventuali impedimenti ad una normale frequenza scolastica;

selezionare gli alunni che abbisognino di più approfonditi accertamenti;

visitare accuratamente almeno una volta nel corso dell'anno gli alunni frequentanti, allo scopo di controllarne lo sviluppo psico-fisico;

eseguire le reazioni tubercoliniche registrandone l'esito e far eseguire l'indagine schermografica, di norma al primo ed al quarto anno della scuola elementare, ed al terzo anno della scuola media;

eseguire visite straordinarie o periodiche ai soggetti che richiedono speciale osservazione ed a quelli che lasciano la scuola definitivamente o che passano ad altre scuole ed istituti;

avviare a visita specialistica presso idonee istituzioni i soggetti che hanno bisogno di particolari accertamenti al fine di proporre l'eventuale assegnazione alle scuole speciali, alle classi differenziali o a centri e istituzioni particolari di cura e di rieducazione.

E' altresì compito del medico scolastico, nell'ambito delle sue attribuzioni, di collaborare con i dirigenti scolastici, con gli insegnanti, con le famiglie e con i centri medico-psico-pedagogici, al fine sia di ottenere il miglior rendimento scolastico degli alunni, sia di evitare o limitare le cause di affaticamento mentale.

La stessa collaborazione sarà posta in atto per promuovere o coordinare le iniziative più idonee per lo svolgimento di ogni attività di educazione sanitaria, secondo i programmi e le istruzioni della superiore autorità sanitaria.

(1) Indicare il numero del personale sanitario ausiliario, assistenti sanitarie, infermiere professionali, vigilatrici d'infanzia, ostetriche, che devono essere in possesso del diploma previsto dalla legge 19 luglio 1940, n. 1098.

Art. 63

In ordine alla vigilanza igienica il medico, coadiuvato da ⁽¹⁾
una ostetrica

controlla che siano mantenuti in ordine e in efficienza i locali, gli arredi, gli arredi, le attrezzature e gli impianti di illuminazione, di riscaldamento e di ventilazione.

Vigila sulla pulizia personale degli alunni, in stretta collaborazione con il corpo insegnante, si accerta che sia fatto uso conveniente e assiduo delle docce ed esercita la vigilanza sulle condizioni di pulizia dei servizi igienici.

Svolge altresì opera assidua di sorveglianza sui locali di cucina e annessi e sulle suppellettili, sulle provviste di generi alimentari, sul rispetto delle tabelle dietetiche, sulla confezione e distribuzione della refezione scolastica, nonché sui requisiti igienici di qualsiasi cibo o bevanda distribuiti, sotto qualunque forma, nelle scuole e negli istituti.

Quando le condizioni degli edifici o dei locali adibiti a sede di scuola o di istituti educativi, o lo stato dei servizi igienici, o delle attrezzature, o degli impianti suddetti si presentino con strutture e caratteri contrastanti con quelli prescritti dalle norme sulla edilizia scolastica o siano, oltretutto disadatti, antigienici e di nocimento per gli alunni frequentanti, il medico scolastico ne rende edotto l'ufficiale sanitario che è tenuto a darne immediata comunicazione al direttore della scuola o al capo dell'istituto, al sindaco, al medico provinciale e al provveditore agli studi.

Per le esigenze di ordinaria manutenzione dei locali, impianti e servizi, l'ufficiale sanitario rende edotta l'autorità comunale.

Art. 64

Per quanto concerne i rapporti con il personale insegnante e i familiari degli alunni, il medico scolastico deve:

concordare con il personale direttivo della scuola i giorni e l'ora del ricevimento dei familiari degli alunni;

prendere contatti, tramite la direzione della scuola o dell'istituto e, ove occorra, anche direttamente con i familiari degli alunni, per chiedere o riferire notizie relative alla salute degli stessi;

tenere costantemente informato il personale direttivo della scuola, di ogni evenienza di carattere igienico sanitario, fornendo per qualsiasi quesito che comunque interessi l'igiene scolastica e la salute somato-psichica dello scolaro.

Ad analogo compito informativo è tenuto il personale della scuola nei confronti del medico scolastico.

(1) Assistente sanitaria, infermiera, ostetrica, ecc.

Art. 65

Il medico scolastico ha il compito di:
curare la compilazione dei dati statistici;
inviare mensilmente all'ufficiale sanitario una relazione sull'azione svolta comprensiva di:

- a) notizie statistiche concernenti il genere e il numero delle visite effettuate e gli accertamenti specialistici e di laboratorio; i colloqui ed i rapporti con i familiari degli alunni;
- b) classificazione degli esiti;
- c) rilievi epidemiologici;
- d) eventuali interventi di profilassi immunitaria o chemioantibiotica;
- e) prestazioni di pronto soccorso;
- f) attività di educazione sanitaria;
- g) proposte ritenute opportune ai fini di un miglioramento dell'azione di medicina scolastica;
- h) riepilogo del registro dei materiali di consumo con il carico e lo scarico del mese.

Analogo adempimento sarà assolto dai direttori sanitari degli istituti pediatrici di ricovero e di cura, responsabili dei servizi di medicina scolastica.

Art. 66

La vigilanza sanitaria sull'attività ginnico-sportiva degli alunni iscritti agli istituti di istruzione secondaria spetta al medico scolastico che, d'intesa con gli insegnanti di educazione fisica, determina l'idoneità dei soggetti anche in ordine alla possibilità di preparazione di gare sportive.

Art. 67

L'ufficiale sanitario in una propria relazione da inviare al medico provinciale e al provveditore agli studi alla fine di ciascun trimestre scolastico, riepilogherà le relazioni dei medici scolastici, formulando eventualmente proposte e prospettando le iniziative necessarie per il potenziamento e il miglioramento dei servizi.

Art. 68

Il personale sanitario ausiliario, secondo le specifiche competenze, collabora:

- 1) con i *medici scolastici, sia generici che specialistici*, nel preparare l'occorrente per le visite mediche e nel prestare l'assistenza durante l'espletamento delle stesse; nel predisporre ed aggiornare le cartelle sanitarie scolastiche individuali; nel segnalare i casi che abbisognano di solleciti interventi; nel controllare che siano adottati i

provvedimenti disposti; nel raccogliere atti e documenti necessari per l'invio dei bambini a visite specialistiche, a Centri di assistenza specializzata o ad istituzioni climatiche; nell'adottare i provvedimenti profilattici richiesti in casi di malattie infettive e contagiose; nel selezionare i bambini da avviare alle colonie estive; nel porre a disposizione del servizio-medico-scolastico i certificati delle vaccinazioni, già registrate presso l'Ufficio profilattico comunale, nell'assicurare le condizioni igieniche e la pulizia dei locali e dell'arredamento; nel vigilare sulla sufficienza delle aule, dell'illuminazione, della ventilazione, del riscaldamento e dell'approvvigionamento idrico; nell'assicurare il pronto soccorso; nel riferire ai medici ogni inconveniente di carattere igienico-sanitario che interessa l'ambiente scolastico.

2) con *gli insegnanti* nell'ottenere informazioni sulle condizioni psicofisiche e sul rendimento scolastico, affinché venga attuata la più ampia ed attiva collaborazione per lo svolgimento dei programmi di educazione sanitaria e propaganda igienica;

3) con *i genitori e le famiglie degli alunni*, a mezzo di visite domiciliari per: reperire utili informazioni sullo stato di salute degli scolari e dei conviventi nonché sulle condizioni sociali ed igieniche delle abitazioni; impartire consigli di carattere igienico e di assistenza medico-sociale; introdurre discussioni su temi fondamentali riguardanti l'igiene e la medicina preventiva.

4) con *tutti gli Enti e le istituzioni che cooperano con le Amministrazioni locali dell'organizzazione e nel funzionamento del servizio* (Federazioni O.N.M.I., Consorzi provinciali antitubercolari, Centri per le malattie sociali, Patronati scolastici, Organizzazioni giovanili, ecc.).

5) con *gli stessi scolari* al fine di ottenere il miglioramento delle loro abitudini igieniche e di neutralizzare i fattori che predispongono all'insorgenza di stati patologici, minorazioni, deficienze funzionali, ecc.

Art. 69

Il servizio di medicina scolastica, ove occorra, potrà essere svolto anche nei periodi di chiusura delle scuole durante l'anno scolastico attraverso l'attività ambulatoriale e le prestazioni di istituto, in favore della popolazione scolastica iscritta.

Nel periodo di vacanza estiva i servizi sanitari scolastici funzionano, per le attività connesse con l'invio dei fanciulli alle colonie climatiche e per l'assistenza nelle colonie esistenti nell'ambito del territorio comunale.

Art. 70

L'ufficiale sanitario secondo le istruzioni e disposizioni impartite dal medico provinciale, d'intesa col Provveditore agli Studi, stabilisce con il capo della scuola o dell'istituto le modalità di svolgimento e gli orari dei servizi sanitari generici e specialistici, in modo che le lezioni non subiscano intralcio e risulti armonizzata l'attività sanitaria con quella scolastica.

Art. 71

Quando vi sia fondato timore che le scuole possano essere mezzo di diffusione di malattie contagiose, esse saranno chiuse con ordinanza del Sindaco su parere conforme dell'Ufficiale Sanitario per il periodo che si reputerà strettamente necessario per arrestare l'epidemia e, comunque, la chiusura dovrà effettuarsi almeno per il periodo di incubazione della malattia. Il Sindaco ne riferirà all'Autorità Sanitaria Provinciale ed al Provveditore agli Studi.

Prima di riammettervi gli allievi, si procederà ad un'accurata disinfezione generale dei banchi, delle pareti, del pavimento, e di tutti gli attrezzi scolastici, ed al controllo degli alunni.

Art. 72

I conviventi con persone colpite da malattie infettive, dovranno essere immediatamente allontanati dalle scuole, siano essi insegnanti, alunni, inservienti od altre persone che le frequentino.

L'allontanamento dalla scuola durerà il tempo che sarà ritenuto necessario dall'Ufficiale Sanitario.

I bambini esclusi dalle scuole per malattie infettive non vi saranno riammessi, se non in seguito a dichiarazione dell'Ufficiale Sanitario, dalla quale risulti che sia trascorso tutto il periodo di contagiosità.

Art. 73

Non saranno ammessi alle scuole i bambini che non abbiano ancora subito le vaccinazioni obbligatorie antivaiolosa e antidifterica, nonché quella antipoliomielitica o altre vaccinazioni disposte dall'Autorità competente. *e quella antitetanica.*

Nella stagione primaverile saranno rivaccinati contro il vaiolo gli scolari che avendo superato l'ottavo anno di età non fossero ancora stati rivaccinati.

CAPO IV

IGIENE NELLE CHIESE

Art. 74

Nelle Chiese e locali annessi devono essere adottate le norme igieniche contenute in questo regolamento in quanto applicabili.

CAPO V

IGIENE DEGLI ABITATI RURALI

Art. 75

Le condizioni minime di abitabilità delle case rurali debbono essere comprese nei limiti delle norme di massima stabiliti dal Medico Provinciale sentito il parere del Consiglio Provinciale di Sanità con riguardo allo stato di fatto esistente, ed alle speciali condizioni topografiche, climatiche ed agricole, ai sensi dell'art. 219 del T.U.L.L.SS. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 76

Il proprietario di casa rurale adibita per abitazione di coloro (affittuari coltivatori diretti - coloni - mezzadri - operai avventizi - salariati fissi ecc.) che sono addetti alla coltivazione di fondi di sua proprietà, è obbligato a mantenere lo stabile in condizioni rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatti eseguire dall'Ufficiale Sanitario gli accertamenti, ne riferisce al Medico Provinciale, il quale richiede all'Ufficio del Genio Civile la perizia dei lavori occorrenti e la trasmette al Sindaco. Questi comunica la perizia al proprietario, fissandogli un termine per l'esecuzione dei lavori ritenuti strettamente necessari.

Se il proprietario omette o ritarda l'esecuzione dei lavori predetti, il Sindaco provvede d'ufficio alle riparazioni e completamenti nei modi e termini stabiliti nel T.U. della Legge comunale e provinciale approvato con R.D. 3 marzo 1934, n. 383.

Art. 77

Quando i contratti per l'esecuzione di lavori a carico dello Stato, delle provincie, dei comuni o di altri enti pubblici includono l'obbligo di assicurare l'abitazione al personale impiegato nei lavori stessi, l'assuntore del lavoro è tenuto a provvedere che nell'abitazione medesima, sia essa in locali provvisori o permanenti, vengano osservate le norme di igiene, dettate dalla autorità competente su conforme parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario, per quanto riguarda cubatura, ventilazione, illuminazione, fornitura di acqua potabile, smaltimento dei rifiuti e ogni altra sistemazione necessaria a tutelare la salute delle persone alloggiate.

Art. 78

Le condizioni minime di idoneità dei ricoveri indicati nei precedenti articoli debbono essere comprese nei limiti delle norme di massima tracciate dal Consiglio Provinciale Sanitario, anche nei riguardi alla tutela speciale delle donne e dei fanciulli ed alla difesa dei lavoratori dalla infezione malarica.

L'obbligo imposto ai proprietari di fondi rustici, di mantenere in condizioni di abitabilità dal punto di vista igienico le loro case adibite per abitazione dei coltivatori dei fondi, cessa se la casa viene destinata ad uso diverso.

Similmente i proprietari dei fondi coltivati mediante l'opera temporanea di operai avventizi non aventi stabile abitazione nel Comune o nei Comuni dove i fondi sono situati, non hanno obbligo di fornire tali operai di ricovero notturno a termini di legge, se costoro dimorano stabilmente in altri Comuni vicini ove possano agevolmente recarsi la sera, a lavoro compiuto.

CAPO VI

SORVEGLIANZA SULLE ACQUE POTABILI

Art. 80

L'approvvigionamento di acqua per uso potabile agli agglomerati urbani sarà fatto in seguito ad esame del Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, sempre che essa risulti buona per composizione fisico-chimica e scevra da ogni indizio d'inquinamento e in seguito ad esame del luogo di derivazione, che assicuri l'impossibilità d'infiltrazioni prossime o remote, capaci di alterarne in avvenire le buone condizioni. La captazione sarà eseguita dopo approvazione del progetto da parte degli organi competenti.

Art. 81

Le fontane pubbliche per uso potabile devono essere costruite in modo che non sia possibile l'inquinamento dell'acqua nel suo attingimento.

Art. 82

La distribuzione dell'acqua della condotta pubblica per uso domestico sarà fatta, preferibilmente, col sistema del contatore direttamente dai tubi stradali.

Art. 83

L'uso di acqua destinata ad uso potabile e non proveniente da pubblici acquedotti deve essere autorizzato dal Medico Provinciale in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, a spese dell'utente, sentito anche l'Ufficiale Sanitario.

Tali controlli devono essere ripetuti almeno ogni anno.

Art. 84

Non potrà essere concesso in locazione, nessun immobile, anche stagionale, senza che sia provvisto di acqua potabile.

Art. 85

La tubatura di distribuzione e di scarico dell'acqua per uso potabile non dovrà mai avere alcuna contiguità con quella per la distribuzione e scarico dell'acqua per le latrine.

Art. 86

Qualora ve ne fosse bisogno, i pozzi d'acqua per uso potabile e domestico dovranno essere scavati, lontani da qualunque causa d'inquinamento da parte del terreno circostante, tenendo presente la direzione del movimento della falda liquida sotterranea.

In ogni caso dovranno distare almeno 30 metri dai pozzi neri o dai depositi di letame o d'altre immondizie e dovranno captare la falda a monte di detti pozzi neri o depositi di letame.

La loro apertura sarà contornata da uno spazio di suolo libero ed impermeabile con pendenza verso l'esterno.

Art. 87

I pozzi dovranno essere costruiti con buona muratura rivestita internamente di uno strato di cemento o con pareti rese altrimenti impermeabili, per impedire infiltrazione di acque inquinate superficiali o profonde dal suolo circostante.

Essi dovranno essere sempre chiusi alla loro bocca, e muniti di tromba per la presa dell'acqua.

I pozzi dovranno essere frequentemente spurgati e disinfettati in modo adeguato.

Qualunque volta un pozzo venga abbandonato, dovrà essere riempito con sabbia e ghiaia e chiuso in modo che non serva mai all'immissione di materiali luridi.

In ogni caso saranno preferiti i pozzi tubolari.

E' vietato l'attingimento direttamente con secchio.

Art. 88

Sarà permesso in via eccezionale, previa autorizzazione dell'Ufficiale Sanitario, l'uso delle cisterne là dove non sia possibile provvedersi d'acqua in altro modo. I tetti destinati alla raccolta delle acque debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) non debbono sottostare ad altre abitazioni per evitare che da queste vi siano gettati materiali di rifiuto;

2) gli abbaini di accesso devono restare perennemente chiusi onde evitare il libero accesso agli animali od a chiunque non sia addetto a lavori di riparazione o di pulizia;

3) durante i periodi di lunga siccità debbono essere puliti periodicamente e se vi nascono vegetazioni debbono essere diserbati;

4) debbono essere costruiti con materiali poco o punto attaccabili dall'acqua, come buoni laterizi, ardesia, eternit e simili.

Art. 89

Le pareti delle cisterne e dei loro condotti di alimentazione dovranno essere fatti di materiale assolutamente impermeabile. La prima acqua piovana deve essere esclusa dalla cisterna, con meccanismo automatico; le cisterne devono essere frequentemente spurgate e disinfettate in modo adeguato. Devono essere interrato per mantenere l'acqua fresca d'estate ed evitare il congelamento d'inverno. Avere forma preferibilmente cilindrica con fondo emisferico ed essere completamente coperte e munite di sfioratore (difeso con reticella metallica) per eliminare il troppo pieno. L'attingimento deve avvenire con pompa.

Art. 90

I pubblici abbeveratoi per animali saranno costruiti a diversi scompartimenti e di materiale facile a ripulirsi per evitare l'abbeveramento degli animali stessi in vasca comune.

L'acqua di rifiuto degli abbeveratoi per animali non potrà servire per i lavatoi e per altro uso domestico.

Art. 91

Ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1971, n. 125, ai fini della protezione delle acque superficiali e sotterranee dagli inquinamenti derivanti dall'uso dei detersivi, i detersivi sintetici contenuti nei prodotti destinati al lavaggio e pulizia ed i detersivi sintetici come tali, debbono essere biodegradabili in misura di almeno l'80 per cento. La osservanza del disposto del comma precedente non dovrà avere come effetto l'uso di detersivi che, nelle condizioni normali d'impiego, possano arrecare danno alla salute dell'uomo e degli animali.

CAPO VII

IGIENE DEL LAVORO

Art. 92

Per le disposizioni igieniche relative all'igiene del lavoro si fa richiamo al D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 93

Per le norme di ammissione delle donne e dei fanciulli negli stabilimenti, per i lavori faticosi, pericolosi e insalubri, per trasporto e sollevamento di pesi, per il lavoro notturno, ecc. si osservano le disposizioni vigenti.

Art. 94

Le operaie impiegate in istato di gravidanza hanno diritto di assentarsi dal lavoro in base alle norme vigenti.

Art. 95

Chiunque intenda attivare nel Comune una qualsiasi industria o manifattura e comunque qualsiasi opificio grande o piccolo a tipo industriale o artigianale e comunque per qualsiasi attività ove si compie lavoro, dovrà darne avviso 15 giorni prima all'Autorità comunale la quale, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, rilascerà il permesso scritto in cui verranno richiamate le speciali cautele da osservarsi nel caso si tratti di manifatture od industrie contemplate nell'art. 216 del Testo unico 27 luglio 1934, n. 1265.

CAPO VIII

NORME COMUNI AI CAPITOLI PRECEDENTI

Art. 96

Per quanto non è previsto nel presente titolo si applicano, oltre le disposizioni del T.U. delle leggi sanitarie, anche:

a) per gli alberghi le disposizioni di cui al R.D. 24 maggio 1925, n. 1102 circa l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie degli alberghi; per la lotta contro le mosche gli artt. 150 e seguenti del presente regolamento;

b) per le scuole, il R.D. 9 ottobre 1921 n. 1981 per la difesa contro le malattie infettive nelle scuole, nonchè le norme contenute nel D.P.R. 11 febbraio 1961, n. 264;

c) per l'igiene del lavoro valgono le disposizioni vigenti in materia;

d) per la classificazione delle manifatture e fabbriche il D.M. 12 febbraio 1971 (G. U. 12 marzo 1971, n. 64), che approva l'elenco delle industrie insalubri (vedi allegato A al presente regolamento e allegato B norme applicative ed esplicative); e) R.D. 3.2.1901, n. 15.

e) nonchè le altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 97

Chi intende costruire, ampliare od adattare un edificio od un locale per adibirlo a lavorazioni industriali cui debbono presumibilmente essere addetti più di tre operai, è tenuto a darne notizia all'Ispettorato del lavoro, mediante lettera raccomandata od in altro modo equipollente. La notifica deve contenere una descrizione dell'oggetto delle lavorazioni, delle principali modalità delle stesse e delle caratteristiche dei locali e degli impianti, corredata da disegni di massima, in quanto occorrono. Salve restando le norme contenute nell'art. 48 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, l'installazione di impianti industriali e artigiani che comportino emissione all'esterno sotto forma di vapori, gas e altre esalazioni, scolo di acque, rifiuti solidi o liquidi deve essere preventivamente denunciata all'Autorità comunale che, sentito l'Ufficiale Sanitario, prescriverà le norme necessarie per prevenire o impedire eventuali danni e pericoli alla salute pubblica.

Nel caso di inadempimento il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, può provvedere d'ufficio nei modi e termini stabiliti dalla legge.

Art. 98

Nei centri abitati, che determinerà il Consiglio Comunale, è vietata la fabbricazione ed anche la manipolazione di concimi chimici che possono essere dannosi o molesti alla salute pubblica; ne è solo permesso il deposito in sacchi. La fabbricazione dei concimi deve essere fatta nelle campagne distante da ogni agglomerato di case.

Art. 99

Nei locali dove esistono filande non è permesso spandere materiali putrescibili o fare ammassi di crisalidi. I bigatti, gli scarti industriali delle filande, gli scoli provenienti dalle stesse, dovranno essere trasportati di notte ed in luoghi lontani da agglomerati di case.

Nei posti dove avviene tale lavorazione occorre assicurare la depurazione con mezzi adeguati onde non vengano emanate esalazioni che possano essere moleste o dannose agli abitanti.

Art. 100

Non sono permessi depositi di straccivendoli, ossa, corna e simili nell'abitato urbano.

I depositi di ossa e corna devono essere isolati e distanti dall'abitato non meno di 500 metri.

Art. 101

L'immissione di acque di rifiuti industriali nella rete di fognatura è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

rio, previo accertamento dell'innocuità di tali acque nei confronti dei manufatti e dei processi biologici di depurazione dei liquami da farsi a spese dell'interessato, tenuto conto dei valori massimi ammissibili indicati dall'Ufficio del Medico Provinciale.

Art. 102

E' vietato immettere nell'atmosfera fumi non completamente combustibili o polveri di qualsiasi genere, ed è prescritta, all'occorrenza, la adozione di idonei depuratori. ^{e)}

I forni di combustione devono essere adeguati alla natura dei combustibili. La combustione per riscaldamento, per usi industriali o usi domestici deve avvenire con metodi razionali riguardanti il locale dove è installata la caldaia, il tipo di caldaia, il camino, la quantità del combustibile e la conduzione dell'esercizio. ⁽¹⁾

e) si devono rispettare i limiti di emissione indicati nei regolamenti di applicazione della legge 13 luglio 1966, n. 315.

Art. 102 bis

I valori ammissibili quali limiti di accettabilità di effluenti di industrie e di attività artigianali, per il loro sversamento diretto o indiretto in acque superficiali, sono quelli indicati nella tabella allegata alla circolare n.2579/32/2 in data 30.7.1973 dell'Ufficio del Medico Provinciale per le acque superficiali.

(1) Per i Comuni con oltre 70.000 abitanti o con popolazione inferiore, ma con caratteristiche industriali, o urbanistiche, o geografiche o meteorologiche particolarmente sfavorevoli nei riguardi dell'inquinamento atmosferico, vedasi la legge 13 luglio 1966, n. 615, nonché i seguenti regolamenti di esecuzione della predetta legge:

- a) D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, limitatamente al settore degli impianti termici;
- b) D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322, limitatamente al settore delle industrie;
- c) D.P.R. 22 febbraio 1971, n. 323, limitatamente ai veicoli con motore diesel.

TITOLO 3°
ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO

CAPO I

NORME GENERALI

Art. 103

Sono soggetti a vigilanza per la tutela della pubblica salute, la produzione ed il commercio delle sostanze destinate all'alimentazione, a norma di quanto disposto con la Legge 30 aprile 1962, n. 283, con le modificazioni ed integrazioni contenute nella Legge 26 febbraio 1963, n. 441.

A tale scopo, l'Ufficiale Sanitario od i Vigili a ciò delegati, potranno compiere visite od ispezioni in qualunque tempo e luogo e disporre il prelievo di campioni che saranno inviati per gli esami e le analisi, al Laboratorio provinciale di Igiene e Profilassi.

Art. 104

L'eventuale prelevamento di campioni verrà fatto tenendo conto delle disposizioni contemplate dal R.D. 15 ottobre 1925, n. 2033, dal Regolamento 1° luglio 1926, n. 1361, dal T.U. Leggi Sanitarie, dalla Legge 30 aprile 1962, n. 283, dalla Legge 26 febbraio 1963, n. 441, dal Regolamento per la esecuzione della legge 4 luglio 1967, n. 580 o da altre Leggi o regolamenti.

Il numero dei campioni, da prelevarsi secondo le modalità tecniche, sarà limitato a tre qualora non venga diversamente previsto dalle citate disposizioni, ed il quantitativo di prodotto prelevato dovrà essere sufficiente all'esecuzione delle analisi.

Art. 105

L'Ufficiale Sanitario, quando accerti la nocività di sostanze di qualsiasi natura destinate all'alimentazione, ne ordina il sequestro cautelativo a meno che non ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana, previo specifico e circostanziato verbale.

Art. 106

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

Art. 107

Nessun esercizio soggetto a vigilanza sanitaria potrà essere aperto senza avere ottenuto l'autorizzazione amministrativa, di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426.

L'autorizzazione amministrativa di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 e relativo regolamento potrà essere rilasciata solo dopo ispezione dell'Ufficiale sanitario tendente ad accertare che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

L'Ufficiale sanitario dovrà anche pronunciarsi sull'arredamento e sull'attrezzatura.

Per gli esercizi di vendita, di deposito e di lavorazione carni, la concessione è subordinata all'esame favorevole del Veterinario comunale che si esprimerà anche sulla idoneità della attrezzatura tecnica.

Ogni esercizio di vendita dovrà disporre di un adeguato magazzino di deposito.

Ai sensi dell'art. 4 della Legge 26 febbraio 1963, n. 441, che sostituisce l'art. 6 della Legge 30 aprile 1962, n. 283, sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, la produzione, il commercio e la vendita delle sostanze che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Sono parimenti soggetti ad autorizzazione del Ministero della Sanità, anche se disciplinati da leggi speciali:

a) la produzione, il commercio, la detenzione e la pubblicità degli additivi chimici destinati alla preparazione delle sostanze alimentari;

b) la produzione ed il commercio di surrogati o sucedanei delle sostanze alimentari.

Tale disposizione non si applica ai surrogati o sucedanei disciplinati da leggi speciali, salvo il controllo del Ministero della Sanità per quanto attiene alla composizione, all'igienicità ed al valore alimentare di essi.

Per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati si fa riferimento alle norme contenute nella legge 27 gennaio 1968, n. 32.

Art. 108

I locali di cui all'articolo precedente dovranno essere asciutti e ben ventilati e corrispondere alle norme prescritte dalla Legge sull'igiene del lavoro.

I pavimenti degli esercizi di vendita e dei magazzini di deposito dovranno essere costituiti da piastrelle impermeabili e lavabili o da parquet o da pavimentazioni similari e le pareti dovranno essere rivestite fino ad almeno m. 1,50 di piastrelle di ceramica impermeabili e lavabili ovvero ricoperte di adeguato materiale lavabile a seconda il tipo di esercizio, attenendosi alle disposizioni dell'Ufficiale Sanitario. La cubatura dovrà essere proporzionata al quantitativo di merce esposta in vendita.

Il piano dei banchi dovrà essere costruito in materiale lavabile. Gli scaffali dovranno essere tali da proteggere efficacemente le merci.

Dovrà comunque essere evitato ogni contatto diretto fra queste ed il pubblico.

I locali devono essere mantenuti con perfetta pulizia, asciutti e ben ventilati in modo che non pregiudichino le condizioni igieniche.

Gli attrezzi devono essere costantemente puliti ed al riparo da inquinamenti.

I locali devono essere disinfettati periodicamente.

Il gabinetto igienico deve essere quotidianamente lavato e disinfettato, *deve essere munito di antibacinetto.*

Art. 109

Le fabbriche, i depositi e gli esercizi di vendita di sostanze alimentari non dovranno avere nessuna comunicazione diretta con locali di abitazione, nè con la cucina, nè tampoco con il gabinetto. E' vietato conservare in essi oggetti di uso personale o materiale estraneo di ogni genere. E' anche vietato adibirli ad uso di dormitorio, cucina, o lavatoio.

Art. 110

Tutti gli esercizi soggetti a vigilanza sanitaria dovranno avere la disponibilità di acqua potabile corrente. Ove non siano allacciati all'acquedotto pubblico, l'acqua impiegata dovrà essere dichiarata potabile dal Medico Provinciale in seguito ad analisi effettuata dal Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi e ripetuta almeno ogni anno, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 111

Tutti gli esercizi di vendita dovranno avere la disponibilità di una latrina indipendente ad acqua corrente con relativo lavabo nell'interno. Nei bars, trattorie e simili la latrina dovrà avere pavimenti e pareti rivestite fino a m. 1,50 di piastrelle di ceramica impermeabili o lavabili (per il pavimento preferibili le piastrelle greificate): dovrà essere aereata, protetta contro le mosche e mantenuta in condizioni di perfetta pulizia.

L'accesso dovrà avvenire attraverso un'antilatrina.

Comunque il personale addetto alla vendita deve avere la disponibilità di un lavabo costantemente corredato di sapone e di mezzi idonei per il prosciugamento.

Art. 112

Nei bars, mescite e simili la pulizia delle tazze e dei bicchieri dovrà essere effettuata mediante lavaggio ad acqua corrente e a vapore. Il banco di mescita sarà provvisto in ogni caso di rubinetteria per acqua potabile.

Le tazze e i bicchieri sporchi dovranno essere immersi subito dopo l'uso in una vasca di macero ad acqua corrente immessa dal fondo con sfioratore in alto.

Art. 113

Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo e da eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

E' vietato assumere o mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.

I contravventori di cui al primo comma del presente articolo sono puniti con l'ammenda fino a L. 20.000 ed i contravventori alle disposizioni di cui al secondo comma, con l'ammenda fino a L. 50.000.

Quest'ultima ammenda si applica altresì a carico di chi, pur a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva diffusiva, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

La visita e la vaccinazione dovrà essere ripetuta almeno ogni anno.

Art. 114

I prodotti non alimentari devono essere tenuti in una scaffalatura distinta.

E' proibita la vendita promiscua di sostanze alimentari e non alimentari a meno che queste ultime non siano preconfezionate o tali da non poter provocare contaminazioni, ovvero impartire odori anormali.

Art. 115

Le bilance, i pesi e le misure dovranno essere mantenuti in condizioni di assoluta pulizia e collocate in perfetta vista del pubblico. Si richiamano le disposizioni legislative vigenti in proposito e particolarmente quelle del D.P. 12 novembre 1958 n 1215 relative alle bilance automatiche ed al valore della pesata minima.

Art. 116

E' vietata l'esposizione di sostanze alimentari all'esterno o sul limitare degli esercizi di vendita.

Art. 117

Ogni esercizio nel quale si vendano prodotti deperibili dovrà essere provvisto di impianto od armadio frigorifero preventivamente autorizzato dall'autorità sanitaria competente. La stessa autorizzazione è richiesta per convitti, ristoranti ecc.

Per le esposizioni nel locale di vendita i prodotti deperibili devono essere collocati in vetrina frigorifera.

Art. 118

Gli esercizi di latteria debbono essere conformi alle disposizioni del R.D. 9 maggio 1929, n. 994.

Le celle frigorifere dovranno essere di tale ampiezza da poter contenere tutti i quantitativi di latte detenuto per la vendita.

Art. 119

E' vietata la vendita di qualunque prodotto alimentare che, o per la sua sostanza o perchè preparato in modo anormale, possa riuscire dannoso alla salute di chi ne usa o che presenti segni di decomposizione anche solo incipiente.

Art. 120

Le sostanze alimentari poste in vendita e le loro confezioni debbono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 30 aprile 1962, n. 283, dalla Legge 26 febbraio 1963, n. 441 e da ogni altra disposizione legislativa.

Art. 121

Gli addetti agli esercizi di vendita di generi alimentari dovranno indossare sopravvesti in condizioni di perfetta pulizia.

Gli operai addetti a panifici od a fabbriche di sostanze alimentari dovranno indossare abiti di lavoro puliti diversi da quelli di uscita. E' obbligatorio il copricapo che dovrà contenere tutti i capelli.

Art. 122

~~Salvo i casi nei quali sia esplicitamente proibita da norme particolari (es. pane, pasta, carni) la vendita ambulante delle sostanze alimentari sarà permessa solo se queste abbiano un'adeguata protezione dalla polvere, dalle mosche e da ogni altra contaminazione. Comunque il carro e gli attrezzi devono essere di materiale lavabile e dichiarati idonei dall'Ufficiale Sanitario.~~

~~I dolciumi venduti in forma ambulante devono essere contenuti in involucri chiusi all'origine.~~

ABROGATO

Art. 123

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi deve essere conservata al riparo dalla polvere e dai contatti del pubblico e dell' esercente. In nessun caso sarà consentito l'uso della carta usata o stampata o colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore. La carta a diretto contatto con salumi, formaggi, dolciumi e simili deve essere del tipo calandrato.

Art. 124

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi dovrà avere i seguenti pesi per dm²:

- a) la carta paglia gr. 1,20;
- b) la carta morella gr. 1,00;
- c) la carta bianca comune gr. 0,80;
- d) la carta calandrata (pergamena) gr. 0,60.

Non è consentito pesare le sostanze alimentari insieme a più di un foglio di carta.

Art. 125

Nelle fabbriche e negli esercizi di deposito o di vendita delle sostanze alimentari dovranno essere poste in atto le misure obbligatorie per la lotta contro le mosche con mezzi adeguati ed idonei. Nella stagione estiva dovrà procedersi ad irrorazioni insetticide con attività residua: il materiale e la periodicità dovranno essere riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria. Tali irrorazioni potranno essere sostituite dalla esposizione di strisce ad attività residua autorizzate dall'Autorità Sanitaria.

Art. 126

Quando i locali di fabbricazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari non corrispondano alle norme regolamentari il Sindaco, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario comunale per quanto di competenza, prescriverà le opere da eseguirsi, fissando un termine per la loro esecuzione, senza pregiudizio della sanzione penale.

Trascorso inutilmente tale termine verrà proceduto alla chiusura dell'esercizio.

Art. 127

Le sostanze alimentari poste in vendita dovranno corrispondere alle caratteristiche merceologiche prescritte dalle vigenti disposizioni: dovranno anche essere rispettate tutte le norme generali o particolari previste per la loro preparazione e commercio.

E' vietata la vendita promiscua di generi alimentari, ove vi sia pregiudizio igienico.

Si intendono riportate le norme del Reg. approvato con R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, del Reg. approvato con R.D. 3 febbraio 1901 n. 45, del Testo Unico delle Leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e sua variante del 26 febbraio 1963 n. 441 e di ogni altra disposizione legislativa riguardante la produzione e il commercio di alimenti o bevande.

Art. 128

Per la vigilanza sanitaria sulle carni si fa riferimento al R. D. 20 dicembre 1928 n. 3298, al R.D. 26 settembre 1930 n. 1458, al Regolamento locale sul servizio veterinario e ad ogni altra disposizione di legge.

Art. 129

Le vasche dove si ammollano o si mettono in guazza il merluzzo, il baccalà o lo stoccafisso dovranno essere di materiale impermeabile. L'acqua da servire per tale uso dovrà essere potabile e spesso rinnovata.

Art. 130

E' vietato lavare la frutta o le verdure con acqua non potabile.

Art. 131

I funghi secchi debbono appartenere chiaramente alla specie dei porcini (boleti).

Art. 132

E' vietata la vendita ambulante dei funghi. Essa deve effettuarsi nei luoghi e con le modalità prestabilite dall'Autorità comunale.

Art. 133

E' permessa soltanto la vendita di funghi freschi indicati nel seguente elenco :

- Boletus edulis (porcino)
- Amanita caesarea (uovolo, cocco)
- Armillaria mellea (agarico, chiodini, famiglia buona)
- Clavaria flava (manine gialle)
- Morchella rotonda (spugnola gialla)
- Morchella deliciosa (spugnola deliziosa)
- Psalliota campestris di coltivazione (prataiolo, champignon)
- Tricholoma Georgii (prugnolo)
- Lepiota prorera (mazza di tamburo)
- Cantharellus cibarius (gallinaccio)
- Lactarius deliciosus (agarico delizioso).

(Aggiungere eventualmente altre specie di diffuso uso locale. Completare con i nomi dialettali).

Art. 134

La percentuale di grasso nel latte è quella indicata dalla normativa vigente.

CAPO II

CEREALI - SFARINATI - PANE - PASTA - LIEVITO

Art. 135

La lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari sono disciplinati dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 136

E' vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

Art. 137

Il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero è denominato « farina ».

Il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione del grano duro è denominato « semola ».

Quello ottenuto dalla macinazione del grano duro dopo l'estrazione della « semola » è denominato « semolato ».

Art. 138

E' denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale comune.

Il pane deve essere venduto a peso.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti purchè vi siano le dovute garanzie.

La consegna del pane a domicilio è consentita solo per pacchi preconfezionati nell'esercizio di vendita.

La pasta di « semola di grano duro » è ottenuta dalla trafilazione di impasti preparati con la *semola*.

Quella di « semolato » è ottenuta con la trafilazione di impianti preparati con il *semolato*.

Art. 139

I locali dei molini, panifici e pastifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e ubicazione; devono essere arredati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate come previsto dal Regolamento di esecuzione della legge 4 luglio 1967 n. 580.

CAPO III

OLII VEGETALI E UOVA

Art. 140

La vendita degli olii vegetali sfusi è permessa purchè il prelevamento avvenga, a mezzo di rubinetto, da recipienti, sistemati stabilmente bene in vista del pubblico, sui quali sia indicata la specie dell'olio contenuto, secondo le denominazioni prescritte dalle disposizioni vigenti. Tali indicazioni debbono essere praticate con vernici indelebili o mediante targhe o etichette inamovibili e debbono essere facilmente leggibili dagli acquirenti; in ogni modo l'altezza minima dei caratteri dovrà essere di 5 cm.

Art. 141

La denominazione di « uova fresche » o « uova da bere » non è permessa se le uova non affondino completamente in una soluzione di sale da cucina al 10% o se su di esse siano rilevabili tracce di materie conservanti.

CAPO IV

GHIACCIO E GELATI

Art. 142

La fabbricazione e la vendita del ghiaccio per uso alimentare ~~deb-~~bono essere autorizzate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

Non è ~~ammessa~~ ~~l'uso~~ di ghiaccio che non provenga da acqua potabile.

Il ghiaccio ~~deve~~ ~~essere~~ conservato in idonei contenitori che lo preservino ~~da~~ ~~ogni~~ ~~tipo~~ ~~di~~ inquinamento.

Il ~~personale~~ ~~che~~ ~~manipola~~ ~~il~~ ~~ghiaccio~~ ~~dovrà~~ ~~essere~~ munito ~~del~~ ~~libretto~~ ~~di~~ ~~visita~~ ~~sanitaria~~ ai sensi dell'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 161.

Art. 143

Col ~~nome~~ ~~di~~ ~~gelato~~ ~~di~~ ~~panna~~ o gelato di crema non può essere messo in commercio ~~quello~~ ~~ottenuto~~ ~~gelando~~ ~~una~~ ~~crema~~ ~~formata~~ ~~esclusivamente~~ ~~con~~ ~~zucchero~~ ~~saccarosio~~, uova e sostanze aromatizzanti naturali.

I gelati ~~di~~ ~~crema~~ ~~non~~ possono essere preparati che usando latte, saccarosio e ~~poter~~ ~~di~~ ~~cioccolato~~ o di cacao.

Nella ~~preparazione~~ ~~dei~~ ~~gelati~~ ~~di~~ ~~frutta~~, è proibito l'impiego di essenze sintetiche ~~e~~ ~~coloranti~~ ~~artificiali~~ anche innocui e di edulcoranti diversi dal saccarosio ~~e~~ ~~teno~~ che non siano consentite dalle disposizioni vigenti.

E' ~~permessa~~ ~~la~~ ~~preparazione~~ e la vendita dei gelati contenenti fecolacci, gelatine ~~e~~ ~~coloranti~~ ~~artificiali~~ non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati ~~preparati~~ ~~con~~ ~~prodotti~~ ~~artificiali~~ » e segnalati con cartelli ben visibili ~~e~~ ~~permanenti~~ esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 3 almeno ~~e~~ ~~visibili~~.

Art. 144

I gelati di ~~crema~~ ~~di~~ ~~panna~~ e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono ~~essere~~ ~~preparati~~ ~~con~~ ~~latte~~ ~~bollito~~ ~~o~~ ~~pastorizzato~~, oppure con latte da ~~potersi~~ ~~consumare~~ ~~crudo~~. Comunque se si adopererà solo la panna questa ~~deve~~ ~~essere~~ ~~pastorizzata~~.

Il personale, sia ~~esso~~ ~~che~~ ~~provvisorio~~, addetto alla confezione ed alla vendita dei ~~dolciumi~~ ~~gelati~~ e bibite, deve avere subito la prescritta visita sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30-4-1962, n. 283, ed essere stato sottoposto alla vaccinazione antitifida.

La visita dell'Ufficiale sanitario dovrà essere ripetuta ogni anno. Le spese sono a carico del datore di lavoro.

Art. 145

I venditori di gelato devono chiedere ed ottenere dall'Ufficiale Sanitario una speciale autorizzazione la quale, potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

- a) la qualità o composizione del prodotto posto in vendita;
- b) il luogo di produzione ed il nome del produttore.

~~Per la vendita ambulante dei gelati, il mezzo di trasporto (trattore, carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito, lavabile e deve contenere tutti gli oggetti necessari al riparo dalla polvere e dagli insetti.~~

~~I rivenditori ambulanti di gelato devono disporre di idoneo locale per il deposito di tutto ciò che occorre al loro commercio.~~

~~I locali per la fabbricazione del gelato devono corrispondere alle norme igieniche in conformità a quanto viene prescritto per gli altri esercizi e eccedendo le disposizioni dell'Ufficiale Sanitario.~~

~~E' fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente i gelati, eccetto quelli composti esclusivamente con agrumi e frutta senza alcuna aggiunta di latte, di panna e di uova.~~

~~I rivenditori ambulanti di gelati, bibite e dolciumi debbono rifornirsi esclusivamente presso esercizi di gelateria, pasticceria o stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'Autorità sanitaria.~~

~~La vendita ambulante di gelati di crema o a base di latte viene concessa solo per gelati chiusi in involucri originali con l'indicazione della ditta produttrice.~~

~~I veicoli destinati alla vendita ambulante dei gelati devono essere idonei allo scopo e tenuti ben puliti; oltre a permettere la conservazione del prodotto a bassa temperatura debbono possedere i recipienti per gelati ed i coni di sfoglia muniti di chiusura che li protegge dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi contatto, fino al momento della vendita.~~

~~Gli strumenti per il prelevamento del gelato debbono essere conservati fuori dal contatto delle mosche e della polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non possa venire a contatto con l'orlo del recipiente contenente il gelato.~~

~~L'igiene dei recipienti contenenti il gelato, destinato alla vendita ambulante deve essere curata direttamente dall'esercizio di gelateria o dallo stabilimento di produzione che fornisce il singolo rivenditore ambulante.~~

~~La conservazione del gelato deve avvenire a non meno di 15° sotto zero. A tal uopo ogni serbatoio o gruppo di serbatoi di gelati deve essere fornito di termometro bene in vista per il controllo.~~

~~L'autorizzazione è limitata alla stagione dell'anno di richiesta.~~

~~La carica batterica massima è fissata con ordinanza comunale, in ottemperanza alle disposizioni impartite dal Medico Provinciale.~~

~~Le bibite da somministrare in bicchieri di vetro potranno essere vendute soltanto presso chioschi muniti di presa diretta di acqua corrente potabile mentre i rivenditori ambulanti dovranno limitarsi a vendere solo bibite già confezionate in bottiglie chiuse, a meno che non forniscano bicchieri a perdere.~~

E' vietata la vendita ambulante dei gelati.

Art. 146

~~E' vietata l'installazione di macchine automatiche per la distribuzione dei gelati quando la miscela da gelare non sia conservata costantemente a temperatura non superiore a 0° e ne sia reso impossibile ogni inquinamento dall'esterno. Tali macchine dovranno inoltre essere facilmente e razionalmente lavabili mentre i beccucci di distribuzione dovranno essere protetti da polvere o insetti.~~

Art. 147

E' vietata la vendita di panna non pastorizzata.

La panna in vendita deve essere contenuta in recipienti dichiarati idonei dall'Ufficiale Sanitario e conservati in frigorifero a permanenza ed il beccuccio deve essere costantemente coperto e protetto dall'inquinamento.

Art. 148

E' proibito vendere o ritenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con le sostanze alimentari e bevande che ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283, possa riuscire dannoso alla salute.

Art. 149

Si intendono riportate le disposizioni della legge 11 giugno 1971, n. 426 e relativo regolamento di esecuzione relativi alle concessioni ed alla revoca delle autorizzazioni commerciali, quelle relative alla pubblicità dei prezzi, nonchè tutte le altre disposizioni relative alla disciplina del commercio.

Nessuna autorizzazione commerciale per la vendita di prodotti alimentari e bevande è valida senza il nulla-osta sanitario.

TITOLO 4°

LOTTA CONTRO LE MOSCHE

CAPO I

NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

Art. 150

Negli esercizi pubblici di cui all'articolo 84 del Testo unico delle leggi di P.S., alberghi, trattorie, osterie, ecc., nonchè nelle latterie, oltre le prescrizioni contenute nel regolamento d'igiene dovranno osservarsi le seguenti norme:

a) i locali nei quali si tengono, conservano o preparano i cibi e le bevande devono avere le aperture interne munite di mezzi di protezione atti ad impedire alle mosche di entrare (tende a bacchetta, reti metalliche, reti di spago, ecc.).

Adatta protezione con garza o reti metalliche devono aver pure i cibi e le bevande che si espongono in mostra;

b) le stoviglie e in genere gli accessori da tavola, devono essere tenuti al riparo dalle mosche;

c) i locali tutti, compresi i retrobottega, devono essere mantenuti puliti; i rifiuti e le spazzature devono essere tenuti in bidoni metallici o di plastica col coperchio;

d) la pulizia delle stoviglie e dei recipienti deve essere praticata con particolare scrupolo, con molta acqua corrente, dando affidamento di completa detersione dei vasi.

Il rilascio o la rinnovazione delle licenze di esercizio, poi, deve essere sempre preceduto dal parere favorevole dell'Ufficiale sanitario, che si accerterà della salubrità del locale e della osservanza delle norme igieniche in materia.

CAPO II

NEGLI SPACCI DI VENDITA DI GENERI ALIMENTARI

Art. 151

Negli spacci di vendita al pubblico di generi alimentari all'ingrosso od al minuto oltre alle prescrizioni del regolamento locale d'igiene si devono osservare le seguenti norme:

a) i preparati di carne, il pane, la pasta, i dolci, la frutta, le conserve, le verdure, ed in genere qualsiasi sostanza alimentare, che si consumi senza previa cottura, lavaggio o depellamento o simili, devono

essere protetti contro l'inquinamento ad opera delle mosche, dalla polvere e da qualsiasi altra causa di contaminazione, con l'impiego di mezzi adatti come retine metalliche, campane di vetro, veli, ecc.;

b) è vietata la esposizione fuori dello spaccio delle sostanze di cui alla lettera a);

c) i locali tutti adibiti alla vendita, ed i rispettivi retrobottega devono essere mantenuti puliti ed i rifiuti e le spazzature raccolti in bidoni metallici o di plastica col coperchio. Tali bidoni devono essere tenuti ad una certa distanza; devono essere periodicamente lavati e disinfettati.

In tutti i locali anzidetti deve costantemente essere fatta la lotta contro le mosche secondo le indicazioni dell'Ufficiale sanitario.

CAPO III

NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI, NELLE COLLETTIVITA', NEGLI OSPEDALI, ECC.

Art. 152

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione e preparazione di sostanze alimentari, in tutti i locali adibiti alla raccolta ed alla lavorazione delle materie prime ed in quelli di deposito delle materie in corso di lavorazione o già lavorate, oltre alle prescrizioni contenute in regolamenti speciali, deve essere fatta la lotta contro le mosche con mezzi adeguati, pertanto devono osservarsi le seguenti norme:

a) le aperture esterne devono essere protette contro la penetrazione delle mosche;

b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni contenuti in recipienti metallici col coperchio di metallo o di plastica, devono essere asportati giornalmente. I depositi dei residui delle lavorazioni suscettibili di ulteriori lavorazioni, devono essere protetti dall'invasione delle mosche in modo adeguato.

I mezzi da impegnarsi, caso per caso, per il trattamento contro le mosche saranno idonei allo scopo.

La disposizione che precede si applica anche nei confronti dei matatoi, delle sardigne, dei depositi di pelli fresche e dei residui animali, dei pubblici mercati, delle collettività, degli ospedali, delle case di cura, ecc.

CAPO IV

NELLE SCUDERIE E STALLE

Art. 153

Le scuderie e le stalle in genere devono essere mantenute pulite ed avere le aperture esterne munite di dispositivi atti alla protezione contro le mosche.

In tali locali si dovrà fare costantemente la lotta contro le mosche con prodotti moschicidi idonei.

E' vietato ammassare nelle scuderie, nelle stalle, nei pressi dello abitato e dei gruppi di case rurali, il letame; questo deve essere asportato giornalmente con mezzi adatti ad evitare disperdimenti, nelle prime ore del mattino e anche nella tarda serata. Chiunque intenda aprire o condurre scuderie o stallaggi o tenere stalle o depositi di sosta per animali equini, bovini o suini, deve darne partecipazione all'Autorità Comunale per i provvedimenti che potranno essere disposti contro le mosche.

Per tale attività sarà rilasciato il nulla-osta Sanitario da parte del Veterinario comunale o dell'Ufficiale Sanitario per la parte di propria competenza.

CAPO V

NEI DEPOSITI DI LETAME, DI POLLAME E DI ANIMALI VIVI

Art. 154

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti dalle case, dagli esercizi pubblici e, in genere, dagli spacci di vendita al pubblico devono essere tenute, fino al momento della loro asportazione, in bidoni metallici o di plastica col coperchio. Tali recipienti devono essere tenuti in un posto a parte a distanza conveniente dai generi alimentari.

Sono vietati il gettito delle immondizie e di materie putrescibili od il loro deposito, anche temporaneo, nelle pubbliche vie o nei terreni pubblici o privati.

Le aree scoperte entro fabbricati o interposte ad esse, come pure le strade praticabili, sia private, sia consorziali, ed i tratti di spiaggia annessi a stabilimenti di bagni devono essere tenuti sgombri, a cura dei proprietari, amministratori o coduttori, da immondizie e da materie putrescibili.

Le immondizie e le materie putrescibili provenienti da stabilimenti industriali saranno raccolte in modo razionale.

Art. 155

L'asportazione delle materie di cui al precedente articolo deve essere fatta con recipienti che non permettano disperdimenti.

L'allontanamento delle immondizie e delle materie putrescibili dai centri di popolazione agglomerata deve essere fatto giornalmente.

I carri destinati al trasporto di detti materiali devono avere i requisiti determinati dall'Ufficiale Sanitario.

E' vietata nell'abitato la sosta dei carri, carichi di detti materiali, oltre il tempo necessario per la loro raccolta. Il trasporto deve avvenire nelle prime ore del mattino o della tarda serata.

Art. 156

Le aree destinate a deposito dei materiali di cui ai precedenti articoli sono designate dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, e devono distare dal centro di popolazione agglomerata non meno di 500 metri. I depositi, compresi quelli annessi a scali ferroviari, tranviari o portuali, devono essere costruiti per modo che sia possibile il trattamento contro le mosche, da effettuarsi obbligatoriamente, a regola d'arte, con mezzi diretti ad ostacolarne la invasione e la moltiplicazione.

La utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili, di cui ai precedenti articoli, devono essere eseguiti nelle aree e con le norme che saranno stabilite dal Sindaco, sentito il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 157

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà permettere la costituzione di depositi dei materiali di cui agli articoli precedenti, per la loro utilizzazione come fertilizzanti, nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni nei giardini urbani o in terreni coltivati siti a distanza minore di 500 metri dal centro di popolazione agglomerata. Per detti depositi devono osservarsi le prescrizioni di cui all'articolo precedente e quelle altre maggiori che il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, ritenga di dover prescrivere ai fini di un più efficace trattamento contro le mosche.

Art. 158

Nel centro di popolazione agglomerata non potranno tenersi depositi di pollame vivo o di altri piccoli animali.

Art. 159

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di sua competenza, concede la licenza di costruire e tenere stabili destinati all'allevamento e deposito di animali (polli, cincillà, visoni, ecc. ecc.) a scopo industriale e commerciale, sempre previ gli accertamenti di cui all'ultimo comma dell'articolo precedente.

Detti stabili devono distare dall'ultima casa del centro abitato non meno di m. 200; in aperta campagna dovranno invece distare non meno di m. 100 dalla più prossima casa di abitazione.

Le distanze potranno essere aumentate, in relazione alla taglia ed al numero dei capi animali accolti.

Art. 160

Chiunque, in occasione di fiere, di feste o di mercati, intende aprire o condurre scuderie o stallaggi, o tenere stalle e depositi di sosta per animali equini, bovini, ovini o suini deve darne partecipazione, sette giorni prima al Sindaco, per i provvedimenti che questi è tenuto ad emanare, sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale ognuno per la parte di sua competenza ai fini della osservanza delle norme igieniche e del trattamento contro le mosche.

E' vietato, di regola, di tenere fiere, feste o mercati nelle immediate vicinanze di istituti pubblici di ricovero e di cura.

CAPO VI

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 161

Per quanto non è previsto nel presente titolo, si richiamano la legge 23 marzo 1928, n. 858, l'art. 263 del T.U. leggi sanitarie, sostituito dall'art. 28 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, il decreto ministeriale 20 maggio 1928 e le successive circolari ministeriali per la lotta contro le mosche e le altre disposizioni vigenti in materia.

TITOLO 5°

MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI

CAPO I

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO

Art. 162

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 253 e 254 del T.U. delle leggi sanitarie e del D. ministeriale 23 aprile 1940 (G.U. 22 maggio 1940) e di altri decreti successivi, le malattie infettive e diffuse che danno luogo all'adozione di provvedimenti sanitari sono:

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

b) tubercolosi polmonare, tubercolosi cutanea ulcerosa, ossea e glandolare con seni fistolosi;

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

d) vulvovaginiti infantili;

e) linfogranulomatosi inguinale, forme ulcerative dei genitali femminili;

f) tigna, scabbia;

g) i casi di gozzo edemico, di pellagra, di scorbuto infantile, di rachitismo nei bambini sotto i tre anni, di gastroenterite della infanzia nei bambini sotto i due anni.

Per le malattie veneree valgono le disposizioni contenute nella legge 25 luglio 1956, n. 837 e nel D.P.R. 27 ottobre 1962, n. 2056 con riferimento al successivo articolo 164.

Per le malattie non incluse nel presente elenco, si fa riferimento alla normativa vigente.

Art. 163

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del T. U. delle leggi, sanitarie, salvo quanto disposto dal seguente articolo 164, deve essere fatta immediatamente al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario (che ne informano il Medico provinciale) per ciascuna malattia infettiva

D.

e diffusiva anche nei casi sospetti specificati al presente articolo, nei casi appresso indicati, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dal Comune.

Per le malattie infettive o diffuse specificate dalla lettera a) : in tutti i casi accertati o sospettati.

Per le malattie infettive o diffuse specificate alla lettera b) : nei casi di tubercolosi accertati :

nelle persone comprese nella tutela assicurativa, in virtù delle disposizioni in vigore, concernenti l'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi; nel personale addetto alle vaccherie e agli stabilimenti di preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande;

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

nelle persone addette ai servizi domestici ed all'assistenza della infanzia e nelle balie;

negli ospedali civili e militari e nelle case di cura; negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc;

nei componenti di qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Oltre la denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato, o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

Per le malattie infettive o diffuse specificate alla lettera c) : nei casi accertati:

negli ospedali civili e militari e nelle case di cura;

negli istituti di cura o di assistenza medico-chirurgica od ostetrica, quali ambulatori, dispensari, asili nido, ecc.;

negli ospizi o asili di mendicizia e negli istituti di ricovero in genere;

negli opifici, nei cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo;

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi;

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

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera d) : nei casi accertati.

in qualsiasi collettività femminile.

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera e) : nei casi accertati :

Per le malattie infettive e diffuse specificate alla lettera f) : nei casi accertati :

nelle persone che frequentano a qualsiasi titolo le istituzioni prescolastiche, le scuole primarie e medie e le istituzioni ad esse assimilate, ovvero che siano accolte in istituti, collegi o convitti di educazione;

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

negli opifici cantieri, negli stabilimenti industriali ed in genere in tutti gli ambienti di lavoro collettivo.

in qualsiasi collettività di persone abitualmente conviventi.

Art. 164

Per quanto riguarda le malattie veneree, come tali vengono considerate la sifilide, la blenorragia, l'ulcera venerea, la infogranulomatosi inguinale di Nicolas-Favre.

I casi ricordati all'art. 162 (lettera a: oftalmoblennorea dei neonati, sifilide da baliatico; lettera c: malattie veneree p.d.; lettera d: vulvovaginiti infantili) rientrano ora nell'obbligo generale, sancito dalla Legge n. 837 del 25-7-1956, della denuncia di ogni caso di malattia venerea, che non sia già stato accertato da altro sanitario. La denuncia è obbligatoria da parte di ogni medico anche libero professionista, è anonima, va compilata sugli appositi moduli e va indirizzata al Medico Provinciale.

Art. 165

Le misure da attuarsi contro la diffusione delle malattie diffuse sono indicate nel titolo V, Capo I, del T.U. delle leggi sanitarie e da altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 166

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo, al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non considerata nell'art. 162 che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

E' pure obbligatoria la disinfezione delle abitazioni dei malati di malattie infettive. Essa è limitata alla camera del malato o anche estesa a tutta l'abitazione, secondo che l'Ufficiale Sanitario prescriverà.

Il Comune, da sè o unito in consorzio con i Comuni vicini, provvede ai servizi di profilassi, assistenza e disinfezione per le malattie contagiose a termini del T.U. delle leggi sanitarie.

Art. 167

La vaccinazione antivaiuolosa è obbligatoria e viene abbinata a quella antidifterica.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione all'ottavo anno di età, e ogni qualvolta sia ritenuto necessario dall'autorità sanitaria nel periodo di diffusione del vaiuolo.

Art. 168

La vaccinazione antitifica è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 2 dicembre 1926 (G. U. 14 dicembre 1926). Tale vaccinazione è obbligatoria in base anche a disposizione emanata dall'Autorità governativa o comunale:

a) per il personale di assistenza e per quello addetto ai servizi di cucina, di disinfezione, di lavanderia e di pulizia degli ospedali, ed in genere degli istituti e delle case di cura sia pubblici che privati;

b) per le persone addette a servizi di disinfezione, alle lavanderie pubbliche ed al trasporto dei malati, anche se dipendenti da istituzioni private;

c) per il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte;

d) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 di detto decreto;

e) per le persone addette alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche.

La spesa è a carico del datore di lavoro.

Art. 169

La vaccinazione antidifterica deve associarsi a quella antivaaiolosa ed è obbligatoria ai sensi del decreto del Capo del Governo 7 marzo 1940.

Nel Comune vengono indette due sessioni ordinarie gratuite di vaccinazioni pubbliche antidifteriche e antivaaiuose associate, rispettivamente, in primavera ed in autunno, e sessioni straordinarie tutte le volte che l'autorità sanitaria lo riterrà necessario.

Devono altresì indirsi apposite sessioni ordinarie e straordinarie di vaccinazione antidifterica dei bambini, che siano stati in precedenza già vaccinati contro il vaiuolo.

Sono esenti dalle vaccinazioni, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, i bambini deboli, linfatici, tubercolotici, nefritici, affetti da diatesi esudativa, cardiaci, e quelli che abbiano già sofferto la difterite o subito la vaccinazione antidifterica.

La vaccinazione antipoliomielitica è obbligatoria per i bambini entro il primo anno di età ai sensi della legge 4 febbraio 1966, n. 51 e con le modalità di cui al D.M. 25 maggio 1967 e al D.M. 14 gennaio 1972 e così anche dicasi nei riguardi di altre vaccinazioni. Per altro il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, può rendere obbligatoria qualsiasi tipo di vaccinazione, qualora le esigenze profilattiche lo consiglino o lo impongano.

Art. 170

La vaccinazione antitetanica è obbligatoria a sensi di quanto disposto dall'art. 1 della legge 20 marzo 1968, n. 419:

a) per le seguenti categorie di lavoratori dei due sessi più esposti ai rischi dell'infezione tetanica: lavoratori agricoli, pastori, allevatori di bestiame, stallieri, fantini, conciatori, sorveglianti e addetti ai lavori di sistemazione e preparazione delle piste degli ippodromi, spazzini, cantonieri, stradini, sterratori, minatori, fornaciai, operai e manovali addetti all'edilizia, operai e manovali delle ferrovie, asfaltisti, straccivendoli, operai addetti alla manipolazione delle immondizie, operai addetti alla fabbricazione della carta e dei cartoni, lavoratori del legno, metallurgici e metalmeccanici. Per tali lavoratori la vaccinazione è resa obbligatoria a partire dalle nuove leve di lavoro;

b) per gli sportivi all'atto della affiliazione alle federazioni del CONI;

c) per tutti i bambini nel secondo anno di vita (da associarsi alla vaccinazione antidifterica).

MISURE SPECIALI IN CASO DI EPIDEMIE

Art. 171

In caso di epidemia, o per altre gravi circostanze, il Sindaco su richiesta dell'Ufficiale Sanitario potrà disporre servizi pubblici per la attuazione delle misure atte a circoscrivere l'epidemia. Perciò il Sindaco potrà:

a) requisire veicoli, aree di terreno libere o fabbricate, proteggere o chiudere pozzi o pompe. I proprietari ne concederanno immediatamente l'occupazione, salvo regolarla nei modi prescritti dalle leggi sulle espropriazioni per l'utilità pubblica ove occorra;

b) disporre per l'istituzione di locali di isolamento per la cura degli ammalati colpiti dalla malattia contagiosa. La direzione di tale servizio sarà affidata all'Ufficiale sanitario.

c) su proposta dell'Ufficiale sanitario potrà decretare la chiusura di una o più scuole o classi informandone subito il Medico Provinciale e l'autorità scolastica;

d) disporre con ordinanza l'esecuzione di vaccinazioni profilattiche e di altre disposizioni atte ad impedire la diffusione delle malattie infettive.

Art. 172

La disinfezione pubblica, in caso di epidemie, sarà regolata da speciale ordinanza del Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 173

Ogni impiegato, od in qualsiasi modo dipendente dal Comune deve seguire gli ordini dati dal Sindaco in rapporto ai servizi di pubblica igiene e da altre disposizioni vigenti in materia.

I trasgressori saranno sospesi dalle funzioni e dallo stipendio, senza pregiudizio delle altre pene in cui potrebbero incorrere.

Art. 174

La ostetrica condotta, le altre ostetriche che esercitano nel Comune, sono obbligate ad attenersi scrupolosamente a quanto prescrivono le istruzioni sull'esercizio ostetrico.

L'Ufficiale Sanitario è tenuto a sorvegliare che tali disposizioni siano pienamente osservate, come pure a denunciare l'esercizio abusivo dell'arte ostetrica.

Quando si sviluppi nel Comune un caso di febbre puerperale, l'Ufficiale Sanitario provvederà, con mezzi che la scienza suggerisce, ad impedire ogni possibile contagio.

Ai sensi del D.M. 17 maggio 1930, per i provvedimenti da prendere in caso anche semplicemente sospetto di infezione puerperale, la oste-

trica dovrà tassativamente attenersi alle disposizioni del regolamento sull'esercizio ostetrico.

Art. 175

In caso di malattia infettiva verrà emessa dal Sindaco, su richiesta dell'Ufficiale Sanitario, l'ordinanza di isolamento a domicilio quando ciò sia possibile in rapporto alle condizioni ambientali e sociali; in tale ordinanza saranno dettate le norme per l'isolamento e per la disinfezione. Qualora non sia possibile l'isolamento a domicilio l'ammalato sarà trasportato all'ospedale. Le spese della degenza ospedaliera per ragioni di profilassi sono a carico del Comune.

Art. 176

Qualora vi siano conviventi con ammalati contagiosi che frequentano, a qualsiasi titolo, opifici, attività alimentari, scuole, collegi, ecc., questi saranno allontanati dal lavoro fino all'espletamento dei provvedimenti di profilassi disposti dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 177

Nei luoghi pubblici e collettivi (ospedali, educandati, scuole, chiese, ecc.) saranno tenuti recipienti speciali che verranno di quando in quando puliti e disinfettati, per raccogliere gli sputi e sarà scritto vicino in modo evidente il divieto di sputare fuori dai recipienti stessi.

Art. 178

In caso di tubercolosi nei collegi, educandati, ecc. gli infermi saranno allontanati, a meno che non vi si dimostri un efficace isolamento rimandandoli presso le rispettive famiglie od all'ospedale, e si procederà quindi ad una accurata disinfezione del locale da essi occupato e degli oggetti di cui avessero abitualmente usato.

Art. 179

In caso di morte per tubercolosi nelle case private, od in caso di trasloco dell'infermo all'ospedale o ad altra dimora, si procederà alla disinfezione degli ambienti e degli oggetti di uso personale del malato. Peraltro la disinfezione in caso di malattie infettive è gratuita.

Art. 180

L'esercizio del baliatico è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che viene rilasciata dopo visita medica fatta dall'Ufficiale sanitario, la quale abbia accertato che la balia non è affetta da sifilide, blenorragia, tubercolosi o altra malattia infettiva o diffusiva.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere subordinata all'osservanza delle norme e prescrizioni vigenti in materia.

L'Ufficiale sanitario esercita, inoltre, la vigilanza sulle balie autorizzate ai fini della profilassi delle malattie indicate nel primo comma.

Il Sindaco revoca l'autorizzazione concessa, quando è accertato che la balia autorizzata è affetta da una delle malattie suddette.

Il contravventore alle disposizioni del primo comma è punito con ammenda conforme alle disposizioni vigenti in materia.

Art. 181

Quando sia denunciato un caso di sifilide trasmesso per baliatico, l'Ufficiale sanitario provvede alla cura ospedaliera gratuita della nutrice infetta o del bambino infetto, ai sensi della Legge 25 luglio 1956, n. 837.

CAPO III.

VIGILANZA IGIENICA SUGLI ALBERGHI

Art. 182

L'Ufficiale Sanitario è tenuto ad ispezionare almeno due volte all'anno ed ogni qualvolta ne fosse richiesto dal Sindaco o dalle autorità superiori gli alberghi e le locande esistenti nel Comune e a riferire sulle loro condizioni igieniche.

Per gli alberghi valgono le norme vigenti in materia.

Se l'esercente non voglia o non possa eseguire le migliori prescritte, potrà dal Sindaco essere ordinata la chiusura dell'albergo, su richiesta ovvero sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

TITOLO 6°

NORME DI POLIZIA MORTUARIA

Art. 183

Le norme relative alla Polizia Mortuaria sono contemplate nel Regolamento Generale approvato con R.D. 21 dicembre 1942, n. 1880 (*Gazzetta Ufficiale* 16 giugno 1943, n. 139).

Le norme particolari al Cimitero del Comune sono previste nello apposito Regolamento Comunale approvato e debitamente omologato.

DISPOSIZIONI GENERALI, TRANSITORIE E PENALITA'

Art. 184

All'Ufficiale Sanitario o ad un suo delegato, è consentito l'ingresso nei locali di pubblico spettacolo, sia in locali chiusi che all'aperto.

Art. 185

In caso di deficienze igieniche riscontrate nel funzionamento di un'attività soggetta a vigilanza igienico-sanitaria da parte degli organi preposti alla vigilanza, l'Ufficiale Sanitario o il Veterinario comunale inviteranno, con ingiunzione al proprietario, a provvedere alla eliminazione delle manchevolezze riscontrate, assegnando un periodo di tempo adeguato all'entità dei lavori.

Il proprietario, eseguiti i lavori, informerà per iscritto l'Ufficiale Sanitario o Veterinario per il controllo.

La non ottemperanza all'ingiunzione comporta provvedimenti di carattere sanzionatorio e amministrativo, compresa la sospensione ed il ritiro del nulla-osta da parte dell'Autorità competente.

Art. 186

In relazione alle disposizioni dell'art. 344 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 3 della Legge 12 luglio 1961, n. 603, i contravventori alle disposizioni del presente regolamento, quando non si applichino pene stabilite nel citato Testo unico, dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 con le modifiche ed integrazioni contenute nella legge 25 febbraio 1963, n. 441 o in altre leggi, sono punibili con ammenda che sarà conforme alle disposizioni vigenti.

Per tali contravventori all'Ufficiale Sanitario od al Veterinario condotto o agli agenti che abbiano contribuito all'accertamento del reato dovrà essere corrisposto il terzo dell'ammenda, in conformità dell'articolo 110 del T.U. della legge comunale e provinciale.

Per tali contravvenzioni si applicano le disposizioni contenute nel T.U. della legge comunale e provinciale concernenti la conciliazione amministrativa (artt. 106 e segg. modificati dalla legge 3 maggio 1967, n. 317).

Art. 187

Per tutto quanto non è compreso nel presente regolamento, si fa riferimento al T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni, nonché alle altre leggi e regolamenti attinenti all'igiene ed alla sanità pubblica anche di emanazione dei singoli Comuni.

Peraltro, per quanto non contemplato nel presente regolamento, di fronte a nuove esigenze per la difesa della salute pubblica, gli organi sanitari adotteranno i provvedimenti contingenti.

INDUSTRIE DI PRIMA CLASSE

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

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

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)	
18	<i>Acido nitrico</i>	inquinamento dell'aria per i gas di spurgo tra i quali ossidi di azoto.	
19	<i>Acido ossalico: produzione</i>	vapori di ossido di carbonio e acido formico.	
20	<i>Acido picrico</i>	pericoli di esplosione, produzione di vapori di fenolo e acido solforico.	
21	<i>Acido pirolegnoso: produzione</i>	cattivi odori a secondo dei suoi componenti principali.	
22	<i>Acido solforico</i>	vapori di acido solforico, anidride solforosa, ossidi di azoto.	
23	<i>Acido solforoso: produzione</i>	emanazioni di anidride solforosa.	
24	<i>Acqua regia: produzione</i>	odori molesti, pericoli d'incendio.	
25	<i>Acrilati: produzione</i>	cattivi odori, acque di scarico nocive.	
26	<i>Acroleina: produzione</i>	vapori tossici e molesti.	
27	<i>Agglomerati di combustibili in genere: preparazione</i>	polveri, fumo, rumore, se con processo a caldo anche emanazioni nocive.	4
28	<i>Aggressivi chimici: produzione e deposito</i>	emanazioni nocive, pericolo di fughe.	5
29	<i>Agrumi, frutta, legumi: deposito con trattamento mediante gas</i>	pericoli d'esplosione per i gas impiegati nel trattamento, acque di scarico.	51
30	<i>Albumina di sangue: produzione</i>	cattivi odori.	52
31	<i>Alcoli amilici: produzione</i>	cattivi odori, vapori di cloro e acido cloridrico, fughe di cloro in determinati processi.	53
32	<i>Alcool etilico: produzione - per fermentazione - per idrolisi dell'acido dietilfosforico e dal solfato dietilico</i>	cattivi odori, acque di scarico.	54
33	<i>Aldeide acetica (acetaldeide): produzione</i>	emanazioni nocive e moleste.	55
34	<i>Aldeidi: produzione</i>	pericolo d'incendi ed esplosioni, vapori irritanti.	56
35	<i>Allevamenti di animali</i>	cattivi odori, rumori, rifiuti solidi e liquidi.	57
36	<i>Allevamento di vermi da pesca</i>	processi putrefattivi, odori nauseabondi.	58
37	<i>Alluminio: produzione elettrolitica</i>	emanazioni nocive.	59
38	<i>Amianto: produzione elettrolitica</i>	polveri nocive, rumori.	60
39	<i>Amile acetato: produzione</i>	perdite per sfiato di acetato di amile, acido amilico.	61
40	<i>Anidride acetica: produzione</i>	emanazioni nocive e moleste.	62

LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
1. <i>Anidride carbonica</i> : produzione - da fermentazione metanica di materie cellulosiche	fumi e vapori nocivi, cattivi odori.
2. <i>Anidride cromica e cromati</i> : produzione	dispersione di acidi, fumi, polveri di cromo e derivati.
3. <i>Anidride fosforica</i> : produzione	emanazioni nocive.
4. <i>Anidride italica</i> : produzione	vapori irritanti.
5. <i>Anidride solforosa</i> : produzione	emanazione di anidride solforosa.
6. <i>Amine alifatiche</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, inquinamento acque.
7. <i>Amine aromatiche</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, inquinamento acque.
8. <i>Antiparassitari: contenenti zolfo, alogeni e fosforo</i> : produzione e lavorazione	cattivi odori, acque ed emanazioni nocive.
9. <i>Antimonio</i> : produzione e metallurgia	fumi, acque di rifiuto inquinate.
10. <i>Argento</i> : produzione	fumi di argento accompagnati da fumi di arsenico, antimonio e piombo.
11. <i>Arsenico</i> : produzione	fumi di arsenico e anidride arseniosa.
12. <i>Asfalti e bitumi naturali, scisti bituminose</i> : preparazione e lavorazione	cattivi odori, fumi, rumori.
13. <i>Benzina</i> : produzione e lavorazione	emanazioni nocive di mercaptani e idrogeno solforato, pericoli d'incendio ed esplosione.
14. <i>Benzolo ed omologhi</i> : produzione da cokerie	emanazioni nocive, pericoli d'incendio.
15. <i>Berillio e composti</i> : produzione ed impiego	polveri, rumori, fumi, acque inquinate.
16. <i>Bizzoli</i> : lavorazione	odori molesti, acque putrescibili.
17. <i>Bromo</i> : produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
18. <i>Bromuri alcalini</i> : produzione	acque madri con tracce di alogeni, perdite accidentali di bromo e cloro, acque acide.
19. <i>Budella</i> : lavorazione	odori nauseabondi, acque di rifiuto maleodoranti.
20. <i>Calcio carburo (carburo di calcio)</i> : produzione	polveri, emissione di acetilene, possibilità di esplosione, rumori.
21. <i>Calcio cianamide</i> : produzione	polveri, rumori (vedi n. 60).
22. <i>Calcio nitrato</i> : produzione	emissione di vapori nitrosi.

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)	
63	<i>Calzature in gomma</i> : produzione	emanazioni nocive dei solventi, possibilità di incendi.	84
64	<i>Canapa</i> : lavorazione	emanazioni nauseabonde, polveri, acque rifiuto di odore nauseante.	85
65	<i>Cantine industriali e lavorazione delle vinacce</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto.	86
66	<i>Carbone animale</i> : produzione	cattivi odori.	87
67	<i>Carbone attivo</i> : produzione	emanazioni di acido cloridrico, ossido di zinco, acque acide.	88
68	<i>Carbone per elettrodi</i> : produzione	emanazioni sgradevoli e di polveri.	89
69	<i>Carbonio ossicloruro (fosgene)</i>	sviluppo di acido cloridrico e anidride carbonica, eventuali fughe di gas.	90
70	<i>Carbonio solfuro</i>	pericolo d'incendi, odori sgradevoli.	91
71	<i>Carbonio tetracloruro</i> : produzione	pericolo d'incendio e di esplosione, emanazioni nocive.	92
72	<i>Carni e pesci</i> : lavorazione e conservazione industriale	odori sgradevoli, acque rifiuto putrescibili	93
73	<i>Carpenterie metalliche (martellerie e carrozzerie)</i>	rumori assordanti.	94
74	<i>Cartiere</i> : produzione di paste cellulosiche	acque di rifiuto nocive, rumori, pericoli insiti nella conduzione dell'impianto, emanazioni nocive a seconda del metodo impiegato.	95
75	<i>Cascami di legno</i> : lavorazione con colle animali	cattivi odori, polveri, rumori.	96
76	<i>Caseifici e lavorazioni connesse</i>	odori sgradevoli, acque putrescibili.	97
77	<i>Catramatura cartoni, tele, ecc.</i>	cattivi odori, emanazioni nocive.	98
78	<i>Catrame</i> : produzione per distillazione	cattivi odori, emanazioni nocive, pericolo d'incendio, acque di rifiuto nocive.	99
79	<i>Gomma sintetica ed altri oggetti di gomma con uso di solventi</i> : produzione	cattivi odori, emanazioni nocive di solfuro di carbonio, cloroprene, benzolo, pericoli d'incendio.	100
80	<i>Cavi elettrici (smalterie di)</i>	fumi, emanazioni nocive.	101
81	<i>Cellophane</i> : produzione	emanazioni nocive, cattivi odori, pericoli d'incendio, acque di rifiuto nocive.	102
82	<i>Celluloide</i> : produzione	emanazioni moleste, pericoli di esplosione e incendio.	103
83	<i>Cellulosa</i> : produzione	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.	104

LAVORAZIONE

CARATTERISTICHE
della lavorazione
(1)

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

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

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

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

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
69	<i>Percloroetilene</i>	emanazioni nocive.
70	<i>Pergamena e pergamine: produzione</i>	acque di rifiuto nocive, rumori, emanazioni nocive.
71	<i>Petrolio: raffinerie</i>	emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
72	<i>Piombo: produzione</i>	emanazioni nocive, polveri, rumori.
73	<i>Piombo: produzione dei seguenti composti: arseniato di Pb - litargirio - minio - biossido di Pb - carbonato basico (bianco di piombo) - cromato di Pb</i>	emanazioni nocive.
74	<i>Piombo tetraetile (etil fluido): produzione</i>	emanazioni tossiche.
75	<i>Piombo tetrametile: produzione</i>	emanazioni tossiche.
76	<i>Polveri metalliche: produzione</i>	rumori, polveri, pericoli d'esplosione ed incendio.
77	<i>Pomice: lavorazione</i>	polveri rumori.
78	<i>Piume e penne: lavorazione e deposito di materiale fresco</i>	esalazioni sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
79	<i>Potassa caustica: produzione</i>	pericolo d'esplosione e fughe di cloro.
80	<i>Rame: produzione (con esclusione della raffinazione elettrolitica) - metallurgia</i>	polveri, rumori, fumi.
81	<i>Rame solfato: produzione</i>	emanazioni nocive di anidride solforosa, fumi.
82	<i>Resine sintetiche: quelle non considerate come singole voci</i>	cattivi odori, emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
83	<i>Salumi: produzione con mattazione</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
84	<i>Sangue: lavorazione</i>	odori nauseabondi, acque di rifiuto.
85	<i>Sanse: estrazione con solventi</i>	emanazioni nocive, pericoli d'esplosione ed incendio.
86	<i>Sardigne</i>	cattivi odori, acque di rifiuto nocive.
87	<i>Scisti: distillazione (v. benzina)</i>	emanazioni nocive, pericoli d'incendio ed esplosione.
88	<i>Scuderie e maneggi</i>	acque di rifiuto nocive, rumori, cattivi odori.
89	<i>Seta: preparazione</i>	odori sgradevoli, acque di rifiuto nocive.
90	<i>Smalti: produzione</i>	polveri, fumi, emanazioni di solventi.

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

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

INDUSTRIE DI SECONDA CLASSE

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

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

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

N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
38	<i>Candeggio</i>	gas nocivi, acque inquinate.
39	<i>Candele di cera, stearina, paraffina: produzione</i>	odori molesti.
40	<i>Cappellificio: produzione</i>	polveri, rumori, acque di rifiuto putrescibili emalazioni moleste.
41	<i>Cartoni speciali per confezione di valige ed altro</i>	odori, acque di rifiuto putrescibili.
42	<i>Cascami di legno: lavorazione con resine sinte- tiche</i>	cattivi odori, polveri, rumori.
43	<i>Celluloide: lavorazione</i>	emanazioni moleste, pericolo d'esplosione e di incendio.
44	<i>Cementi: manufatti (ad eccezione del cemento amianto) prefabbricati, tubi</i>	polvere, rumori.
45	<i>Ceralacca: produzione</i>	fumi, odori sgradevoli.
46	<i>Citrato di calcio: produzione</i>	acque di rifiuto nocive.
47	<i>Colcotar (rosso inglese o di Prussia o sesquios- sido di ferro): produzione</i>	polveri, emanazioni moleste.
48	<i>Coloranti, esclusi gli intermedi e tranne quando comportano lavorazioni già contemplate a parte: produzione</i>	acque di rifiuto colorate, acide e basiche.
49	<i>Concimi chimici artificiali: produzione - fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, altri concimi inorganici e preparazione di con- cimi complessi</i>	emanazioni nocive (acido clorodrico, fluoridrico, ecc.), polveri, cattivi odori, acque di rifiuto no- cive.
50	<i>Conserven alimentari vegetali: produzione</i>	odori, rumori, acque di rifiuto nocive.
51	<i>Cotone: trattamenti</i>	cattivi odori, rumori, polveri.
52	<i>Cremor di tartaro</i>	odori, acque di rifiuto nocive.
53	<i>Crini e piume: trattamenti</i>	rumori, polveri.
54	<i>Cuoio rigenerato: produzione</i>	cattivi odori.
55	<i>Decaffeinizzazione con solventi</i>	vapori nocivi, cattivi odori.
56	<i>Destrina: produzione</i>	odori molesti, acque di rifiuto.
57	<i>Deterpenazione delle essenze</i>	odori penetranti, pericolo d'incendio.
58	<i>Detersivi: produzione</i>	polveri, acque di scarico.
59	<i>Essenze, profumi: produzione</i>	cattivi odori, pericolo d'incendio per i solventi.
60	<i>Falegnamerie industriali</i>	rumori, polveri.

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

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

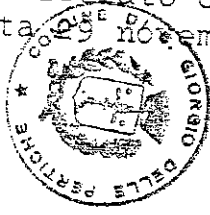
N.	LAVORAZIONE	CARATTERISTICHE della lavorazione (1)
103	<i>Petrochimica</i> : produzione per via	possibilità di inquinamento idrico ed atmosferico, pericolo d'incendio ed esplosione.
104	<i>Piombo, composti</i> : produzione di: solfato di Pb - carbonato di Pb - stearato di Pb	emanazioni nocive.
105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

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

- la indicazione della lavorazione o della sostanza, riportata sul nuovo elenco senza alcuna precisazione, si riferisce a tutte le fasi della lavorazione, mentre le voci per le quali sono riportate particolari indicazioni si intendono limitate alle sole fasi citate;
- il nuovo elenco, per quanto disposto dagli articoli 102 e seguenti del R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 e dagli articoli 216 e 217 del T.U. delle leggi sanitarie, si applica anche alle lavorazioni e industrie indicate nell'elenco successivamente alla loro installazione;
- la prescrizione di cui all'articolo 216 per le industrie di prima classe di essere « isolate nella campagna e tenute lontano dalle abitazioni », si intende rispettata quando la industria di cui trattasi è a distanza tale dalle abitazioni da non fare risentire su di esse i suoi effetti molesti;
- non è necessario indicare, ai fini dell'applicazione dell'elenco, la distinzione tra « impresa industriale » ed « attività artigianale » poichè, ogni volta che uno stabilimento raggiunge dimensioni o impiega lavorazioni tali da comportare una molestia, se non adotta particolari accorgimenti, è ovviamente considerato di prima o seconda classe qualora sia compreso nell'elenco. Ciò può per esempio, riferirsi alle voci 56 (I), 73 (I), 35 (I), 67 (II), ecc.;
- la classificazione delle industrie con più lavorazioni va fatta per ciascuna di esse e tali lavorazioni, in caso di insalubrità, debbono seguire gli obblighi ad esse derivanti dalla loro specifica classificazione, come singola lavorazione, negli elenchi delle industrie insalubri;
- qualora in attuazione degli adempimenti di cui agli articoli 103 - 104 - 105 del regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-2-1901 si renda necessario fare prescrizioni di carattere tecnico, si dovranno prevedere termini adeguati ai tempi necessari alla loro attuazione. Per gli aspetti inerenti l'inquinamento atmosferico, le norme transitorie di cui al D.P.R. 15-4-71, n. 322 — regolamento di esecuzione della legge 13-7-66, n. 615 limitatamente al settore delle industrie — dovranno essere seguite nelle fasi di controllo di cui alla legge 615 mentre potranno essere tenute presenti nei comuni non ancora classificati;
- per quanto riguarda la rumorosità si potranno tenere presenti le seguenti indicazioni di massima: il rumore dovrà essere rilevato alla cinta dello stabilimento, al suolo e ad una distanza uguale all'altezza del muro. Si danno i seguenti limiti massimi indicativi: 60 decibel B di giorno e 40 decibel A di notte; ammessa una tolleranza di 20 decibel oltre il rumore di fondo, con un massimo di 45 decibel A di notte e 60 decibel B di giorno, quando il rumore di fondo è inferiore a questi valori.
- Per quanto si riferisce ad alcuni quesiti pervenuti su specifiche voci dell'elenco, si precisa per alcune di esse quanto segue:
- (II) - Accumulatori: carica - Non si ritiene possa riferirsi alle officine di elettrauto che solo saltuariamente ed in numero limitato possono avere sotto carica alcune batterie per auto;
 - (II) - Caffè e surrogati: torrefazione industriale - Per torrefazione industriale si intende ogni produzione che non sia effettuata per esclusivo uso e consumo dell'esercizio stesso, salvo quanto detto al punto 40;
 - (II) - Concimi chimici artificiali: produzione; fosfato ammonico, nitrato ammonico, sali di potassio, concimi inorganici e preparazione di concimi complessi. Sono da intendersi ivi compresi anche i concimi prodotti con residui vegetali e materiali ricavati a rifiuti solidi;
 - (II) - Cotone: trattamenti - Tale dizione deve intendersi comprensiva di ogni trattamento precedente alla filatura, indicata a parte, e quindi include la torcitura, gasatura, ecc.;
 - (II) - Galvanoplastica - Tale voce è comprensiva della galvanostegia che ne rappresenta una particolare tecnica di impiego;
 - (II) - Salumi (sola lavorazione): produzione - Tale voce non si riferisce ai piccoli laboratori per la produzione di insaccati a freddo ed autorizzati ai sensi dell'articolo 50 del R.D. 20-12-1928, n. 3298 ed ammessi alle rivendite di carni fresche: è da ritenere infatti che la eventuale molestia prodotta da tali laboratori sia la stessa delle rivendite cui sono abbinati;
 - (II) - Verniciatura a fuoco, nitrocellulosa e affini - Oltre ai tipi di verniciatura indicati, vi possono essere comprese alcune tecniche da verniciatura o di rivestimento protettivo, decorativo ecc.;
 - (I) e 102 (II) - Percloroetilene - Per la prima classe deve intendersi: produzione; per la seconda: stoccaggio.

IL MINISTRO
F.to MARIOTTI

Deliberato dal Consiglio Comunale con verbale
in data 29th novembre 1974, n. 71.



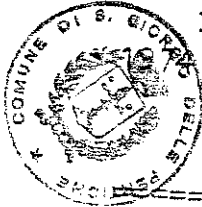
IL SINDACO
-comm. Lino Perin-

[Signature]

IL SEGRETARIO COMUNALE

-U. *[Signature]*

Pubblicato all'albo pretorio addì 30 novembre
giorno di mercato senza opposizioni.



IL SEGRETARIO COMUNALE

-U. *[Signature]*

Approvato dalla Sezione Provinciale del Comitato di controllo come
da comunicazione c.p.m. 042.695 in data 19-12-1974

Visto: Il Sindaco

[Signature]



Il Segretario Comunale

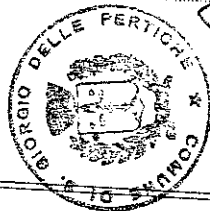
[Signature]

Pubblicato per quindici giorni consecutivi all'Albo pretorio del Co-
mune, e cioè dal 10 gennaio 1975 al 24 gennaio 1975
(*) senza opposizioni.

Dal Municipio, addì 25 gennaio 1975

Visto: IL SINDACO

[Signature]



Il Segretario comunale

[Signature]

Omologato dal Ministero per l'Interno sentito il Ministero della
Sanità a sensi dell'articolo 345 del Testo unico delle Leggi sanitarie,
approvato con R. decreto 27 luglio 1934, n. 1265, come da nota prefet-
tizia del _____ N. _____

Il Segretario comunale

(*) Festivo o di mercato - (*) Con o senza.

So:
lar
bil

STANDARS DI ACCETTABILITA' PER EFFLUENTI URBANI ED INDUSTRIALI E CRITERI DI APPLICAZIONE (vedi Art.8)

CARATTERISTICA	SCARICO-LIMITE ACCETTABILE DELL'EFFLUENTE IN			
	acque correnti	laghi (°)	mare	fogna (&)
pH	6 ÷ 9	6 ÷ 8,5	5 ÷ 9,5 (a)	6 ÷ 10
Temperatura	<p>≤ 30° C</p> <p>la t. del corso accettore non deve aumentare, in ogni caso, più di 3° C a 100 metri a valle dello scarico rispetto alla temperatura a monte.</p> <p>Evitare barriere termiche.</p> <p>(b)</p>	<p>≤ 30° C</p> <p>la t. non si deve elevare più di 3° C a 50 metri dallo scarico</p>	<p>≤ 35° C</p> <p>l'aumento della t. a 1.000 metri dallo scarico, nello strato superficiale (m. 2 dal pelo libero), non deve essere superiore ai 3° C, rispetto media corpo riceettore. Evitare barriere termiche in prossimità foci fiumi</p> <p>(b)</p>	<p>≤ 40° C</p>
Colore	non percepibile dopo diluizione 1 : 20 su spessore di 10 cm.	non percepibile dopo diluizione 1:10 su spessore di 10 cm.	non percepibile dopo diluizione 1:40 su spessore di 10 cm.
Odore	non deve causare inconvenienti e molestia.	Non deve causare inconvenienti e molestia.	non deve causare inconvenienti e molestia
Solidi grossolani grigliabili a 1,5 cm.	assenti	assenti	assenti	evitare scarichi che possano causare ostruzioni o comunque danni al funzionamento idraulico della fogna e ai manufatti.

SONDINO-LIMITI ACCETTABILI DELL'EFFLUENTE IN

CARATTERISTICA

	acqua corrente	laghi (°)	mare	fognia (%)
Solidi sedimentabili in 2 ore con con. _o -Imhoff ml/l	1,0	0,5	2,0	15 purchè il sedimento essiccato a 105° C non sia più di 1 g per litro
Solidi sospesi mg/l	80	50	150 (a)	600
BOD ₅ mg/l	40	35	80 (a)	500
C.O.D. (bicromato 2 ore) mg/l	120	80	250 (a)	1.000
Azoto ammoniacale come NH ₄ ⁺ mg/l	5	2	5	50
Azoto nitroso come NO ₂ ⁻ mg/l	2	1	2	-----
Azoto nitrico come NO ₃ ⁻ mg/l	50	20	50	-----
Fosfati come PO ₄ ⁻³ mg/l	10	1,5	20	50
Fluoruri come F ⁻ mg/l	10	10	20	10
Cloruri come Cl ⁻ mg/l	300	200	-----	3.000
Solfuri come H ₂ S mg/l	1,0	0,5	2	2
Solfiti come SO ₃ mg/l	1	1	10	10

E
E

in

per

se

15

E

STATISTICA

SCARICO-LIMITE ACCETTABILE DEI EFFLUENTI IN

	acqua corrente	laghi (*)	mare	foglia (x)
Solfati come SO ₄ mg/l	500	500	---	1.000
Cianuri come CN ⁻ mg/l	0,2	0,2	1	5
Arsenico come AS mg/l (c) (d)	0,2	0,2	0,5	0,5
Bario come Ba mg/l	10	10	40	40
Boro come B mg/l	4	2	20	4
Cadmio come Cd mg/l (c) (d)	0,02	0,02	0,1	0,1
Cromo (III) come Cr mg/l (c)	1	1	2	2
Cromo (VI) come Cr mg/l (c) (d)	0,1	0,1	0,5	0,2
Ferro come Fe + Manganese come Mn mg/l	2	2	4	4
Mercurio come Hg mg/l (c) (d)	0,01	0,005	0,01	0,01
Nichel come Ni mg/l (c) (d)	2	2	4	4
Piombo come Pb mg/l (c) (d)	0,1	0,1	1	0,2
Rame come Cu mg/l (c) (d)	0,05	0,05	0,05	0,1

STATISTICA SCARICO-LIMITE ACCETTABILE DELL'EFFLUENTE IN

	acqua corrente	laghi (%)	mare	fogna (%)
Selenio come Se mg/l (c) (d)	0,03	0,01	0,1	0,05
Zinco come Zn mg/l (c) (d)	1	0,5	1	1
Somma elementi tossici: As, Cd, Cr/VI, Hg, Ni, Pb, Cu, Se, Zn. (c) (d) (e)	$\frac{C_1+C_2+C_n}{L_1 L_2 L_n} \leq 3$ C = concentra- zione pre- sente L = conc. limite	$\frac{C_1+C_2}{L_1 L_2} + \frac{C_n}{L_n} \leq 3$	$\frac{C_1+C_2+C_n}{L_1 L_2 L_n} \leq 3$	$\frac{C_1+C_2+C_n}{L_1 L_2 L_n} \leq 3$
Grassi ed oli animali e vegetali mg/l	20	10	20 (a)	50
Oli minerali (idrocarburi) estraibili con etere mg/l	2 per industrie il cui scarico giornaliero è inferiore a 50 mc. il limite può essere portato a 10.	2	3 vedi annotazione relativa acqua corrente	20
Fenoli (distillabili in corrente di vapore) come C ₆ H ₅ OH mg/l	0,1	0,05	0,5	0,5
Altri fenoli calcolati come C ₆ H ₅ OH mg/l	0,2	0,05	0,5	1,5
Acidi come CH ₃ CHO mg/l	2	2	4	4
Idrocarburi come S mg/l	0,05	0,05	0,1	0,1
Solventi organici aromatici mg/l	0,3	0,2	1	1
Solventi organici azotati mg/l	0,2	0,1	1	1

	acque correnti	laghi (°)	mare	fogna (&)
Solfuro di C., bielina, cloro- formio, tetraclo- ruo di C., di- cloroetilene mg/l	1	1	2	2
Composti organi- ci clorurati non citati altrove (pesticidi, solven- ti, plastificanti, ecc.) mg/l	0,05	0,02	0,1	0,1
Pesticidi orga- nici fosforati e carbammati mg/l	0,1	0,05	0,2	0,2
Cloro libero come Cl ₂ mg/l	0,5 (f)	0,1	2	5
Tensioattivi anionici come M.B.A.S.	2	2	6	10
Coliformi tota- li MPN/100 ml	20.000 (g)	20.000 (g)	(h)	----
Coliformi fec- ali MPN/100 ml	12.000 (g)	12.000 (g)	(h)	----
Streptococchi fecali/100 ml	2.000 (g)	2.000 (g)	(h)	----
Saggio di tossi- cità	test carassius auratus (i)	test carassius auratus (i)	----	----

Per quel che concerne la radioattività si fa riferimento a legisla-
zione specifica.

- (°) Scarichi in laghi si intendono anche quelli effettuati in corsi di
acqua a meno di 10 km. a monte della confluenza in un lago.
- (&) I valori indicati per la fogna hanno valore indicativo per gli sca-
ricchi non domestici al fine di salvaguardare il buon funzionamento
della rete di fognatura, nonché l'efficienza dell'impianto di depu-
razione terminale. Tali valori, pertanto, potranno essere opportu-
namente variati a discrezione dell'(degli) Ente(i) gestore(i) del
sistema fognante.
- (a) salvo deroghe nei casi in cui siano accertate le condizioni di di-
diluizione che consentano gli usi ai quali è adivita la zona inte-
ressata allo scarico.

- (b) se in una zona di ricettore vi è, per effetto degli scarichi, una variazione della temperatura si hanno delle modificazioni che influiscono negativamente sull'ecosistema : ad es. ostacolo alla migrazione della fauna ittica; limitare le alterazioni si può ad es. fare in modo che una sola parte della sezione sia interessata dal fenomeno termico e che nel caso del pare, tale fenomeno non avvenga nelle immediate vicinanze di una foce.
- (c) la concentrazione - limite si riferisce all'elemento in soluzione come ione semplice o complesso od in sospensione dopo 2 ore di sedimentazione.
- (d) elementi tossici di cui si controlla la concentrazione - limite totale in voce apposita.
- (e) fermo restando che il limite fissato individualmente per ogni elemento non deve essere superato, la somma dei rapporti tra la concentrazione con cui ogni elemento è presente e la relativa concentrazione - limite non deve superare il valore di 3.

$$\frac{C_1}{L_1} + \frac{C_2}{L_2} + \dots + \frac{C_n}{L_n} \leq 3$$

- (f) in ogni caso il valore del cloro residuo libero determinato a 50 metri dallo scarico non deve essere superiore a 0,2 mg/l.
- (g) limitatamente ai casi in cui il corpo idrico recipiente a valle sia destinato alla potabilizzazione. Comunque, nella zona più vicina destinata alla balneazione non deve essere superato il limite di 100 coliformi fecali per 100 ml.
- (h) nessun limite purchè nella zona più vicina destinata alla balneazione non venga superato il limite di 100 coliformi fecali per 100 ml; particolari restrizioni allo scarico devono essere imposte quando l'effluente viene scaricato in zone adibite alla molluschicoltura.
- (i) si usa il *Carassius Auratus* posto nell'effluente dal quale sia stato eliminato il cloro residuo libero e diluito 1:1 con acqua standard alla temperatura di $20^\circ\text{C} \pm 1$. La sopravvivenza dopo 6 ore dovrà essere $\geq 50\%$. In casi particolari potranno essere vantaggiosamente utilizzate specie autoctone, per le quali dovranno essere definite di volta in volta le metodologie sperimentali.

L'acqua di diluizione standard di cui sopra si prepara nel modo seguente: in 40 litri di acqua deionizzata vengono sciolti 8,4 g. di CaCO_3 mediante gorgogliamento con CO_2 . I 40 litri vengono successivamente portati a 120 con altri 80 litri di acqua deionizzata. Indi vengono aggiunti 120 ml di una soluzione di NaCl 0,4 molare + MgSO_4 0,3 molare + K_2SO_4 0,025 molare. Si procede quindi ad una vigorosa aerazione fino a portare il pH oltre 7 e l'ossigeno disciolto a saturazione. E' necessario inoltre controllare la durezza totale che deve essere intorno ai 100 mg/l di CaCO_3 (orientativamente 100 ± 5 mg/l CaCO_3).