

COMUNE DI STRAMBINELLO

PROVINCIA DI *Torino*

REGOLAMENTO DI IGIENE

SALVATI - FOLIGNO
(1) IV-1 - VII-50: 1000

INDICE

TITOLO I.

Vigilanza sanitaria e assistenza medica art. 1-17

- CAPO I. - Vigilanza sanitaria » 1-6
 » II. - Assistenza medica, chirurgica, ostetrica e soccorsi
 d'urgenza » 7-17

TITOLO II.

Esercizio delle professioni e delle arti sanitarie ed affini art. 18-23

TITOLO III.

Igiene del suolo e dell'abitato art. 24-62

- CAPO I. - Igiene del suolo » 24-35
 » II. - Igiene dell'abitato » 36-46
 » III. - Espurgo dei pozzi neri » 47-51
 » IV. - Raccolta e asportazione delle immondizie e delle
 materie putrescibili » 52-58
 » V. - Case rurali » 59-62

TITOLO IV.

Tutela igienica dell'acqua potabile, dell'alimentazione e degli oggetti di uso personale art. 63-146

- CAPO I. - Acqua potabile » 63-70
 » II. - Pubblici lavatoi » 71-74
 » III. - Ghiaccio e gelati » 75-77
 » IV. - Salubrità e genuinità degli alimenti e delle bevande » 78-146
 Sezione I. - Norme generali » 78
 » II. - Frutta e verdure » 79
 » III. - Carni » 80-87

- Sezione IV. - Animali da cortile e selvaggina art. 88-90
 » V. - Pesci, crostacei e molluschi » 91
 » VI. - Latte, latticini, formaggi e burro » 92-100
 » VII. - Cereali, farine, pane, paste alimentari » 101-110
 » VIII. - Conserve alimentari - Conserve e sciroppi
 di frutta » 111-113
 » IX. - Coloniali - Confetture - Miele » 114-124
 » X. - Bevande » 125-136
 » XI. - Profumerie - Sapone da toeletta e da bucato -
 Cosmetici » 137-141
 » XII. - Carta da involgere - Colori - Oggetti di gomma
 - Suppellettili da cucina » 142-146

TITOLO V.

Lotta contro le mosche art. 147-156

TITOLO VI.

Misure contro la diffusione delle malattie infettive dell'uomo e degli animali art. 157-174

- CAPO I. - Malattie infettive dell'uomo » 157-159
 » II. - Vaccinazioni » 160-166
 » III. - Malattie infettive degli animali » 167-174

TITOLO VII.

Polizia mortuaria art. 175

TITOLO VIII.

Disposizioni finali e penalità art. 176-179

Elenco allegato A - Elenco dei funghi mangerecci.

TITOLO I.
VIGILANZA SANITARIA E ASSISTENZA MEDICA

CAPO I.
Vigilanza sanitaria

Art. 1.

Servizi di igiene e vigilanza sanitaria

Il Sindaco provvede alla vigilanza sanitaria ed igienica in conformità alle leggi, regolamenti ed ordinanze per mezzo dell'Ufficiale sanitario e dei sottoposti uffici e servizi municipali di sanità ed igiene.

Quando si manifesti una malattia infettiva, il Sindaco può valersi dell'opera dei medici esercenti nel Comune e, ove la malattia assuma carattere epidemico, può, su parere dell'Ufficiale sanitario, richiedere da qualsiasi cittadino prestazioni conformi alla sua condizione, arte o professione, ai sensi dell'art. 258 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Nel provvedimento del Sindaco saranno indicate le condizioni di assunzione.

Nei casi di urgenza il Sindaco emana le ordinanze previste dall'art. 55 del T.U. della legge comunale e provinciale 3 marzo 1934, n. 383, degli articoli 217, 222, 224, 262, 325 e 326 del citato T.U. delle leggi sanitarie e da altre vigenti disposizioni di legge, sentito, quando prescritto, il parere dei competenti uffici sanitari municipali.

Art. 2.

Attribuzioni dell'Ufficiale sanitario

L'Ufficiale sanitario:

- a) vigila sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune e ne tiene informato il medico provinciale;

b) vigila sull'igiene delle stalle e sulle condizioni di salute degli animali destinati alla produzione del latte;

c) ispeziona gli animali da macello ed i locali in cui si effettua la macellazione, le carni macellate, gli spacci ed i locali di deposito e di conservazione di esse; i laboratori di carni insaccate o comunque preparate per la conservazione, nonchè i suini macellati a domicilio dei privati;

d) sorveglia la disinfezione dei carri ferroviari destinati al trasporto degli animali, nonchè degli autoveicoli autorizzati a tale trasporto;

e) sorveglia le stazioni di monta regolarmente autorizzate;

f) riferisce, periodicamente, al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario sullo stato sanitario del bestiame.

Art. 4.

Doveri del farmacista

Il titolare autorizzato di farmacia è responsabile personalmente del regolare esercizio della farmacia stessa, ed ha l'obbligo di assicurarla ininterrottamente anche di notte, nei giorni festivi e nei periodi di ferie ad ogni chiamata (1) secondo il turno di servizio stabilito od approvato dal Sindaco.

Art. 5.

Rilascio di certificati sanitari

L'Ufficiale sanitario ed il veterinario condotto rilasciano i certificati concernenti gli accertamenti che le vigenti disposizioni ad essi demandano.

Per ciascun certificato è dovuto al Comune un compenso a carico dei richiedenti nella misura e nei casi per i quali è stabilito con decreto prefettizio n. ... in data ...

La riscossione è fatta a mezzo marche segnatasse.

(1) Se nel Comune esiste una sola farmacia, cancellare le parole che seguono.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

L'elenco è pubblicato all'albo pretorio, e contro di esso chiunque se ne senta leso può ricorrere, entro trenta giorni, al Consiglio comunale che decide definitivamente con deliberazione motivata.

L'elenco, definitivamente approvato, viene comunicato ai Medici condotti, alle ostetriche condotte e ai titolari delle farmacie ammesse a somministrare i medicinali ai poveri.

Art. 9.

Commissione per la formazione dell'elenco dei poveri

La Giunta municipale viene assistita, per la compilazione dell'elenco dei poveri, da una commissione consultiva presieduta dal Sindaco o da chi per esso e composta del Medico condotto, dei parroci delle parrocchie comprese nelle condotte mediche e dei componenti il Comitato amministrativo dell'E.C.A.

Funge da Segretario il Segretario comunale.

Art. 10.

Compilazione e revisione dell'elenco dei poveri

La compilazione e la revisione dell'elenco dei poveri saranno eseguite tenendo per base i seguenti criteri:

Sono considerati poveri:

a) coloro che si trovano in stato di assoluta miseria; non abbiano redditi propri di ciascun genere, nè siano atti a procurarsene, e, non avendo parenti tenuti per legge al loro mantenimento, vivono, in tutto od in parte, a carico della beneficenza pubblica;

b) coloro i quali, pur possedendo la casa di abitazione o beni mobili od immobili di poco valore, abbiano un reddito scarsamente sufficiente al sostentamento della propria famiglia;

c) coloro che non avendo altri redditi, ritraggono dalla loro occupazione o da trattamento di pensione un reddito non superiore al minimo imponibile agli effetti dell'applicazione dell'imposta di famiglia, tenuto conto del numero dei componenti la famiglia;

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

In caso d'urgenza qualunque sanitario legalmente esercente può fare prescrizioni per i primi soccorsi, e, sotto la sua personale responsabilità, può ordinare che la richiesta venga spedita, salva la ratifica del Sindaco.

Art. 15.

Compilazione delle richieste

Salvo il caso d'urgenza di cui all'ultimo comma dell'articolo precedente, ogni richiesta deve indicare il nome, cognome e domicilio delle persone al cui favore viene rilasciata. La richiesta deve stabilire in termini propri, chiari e precisi, escluso ogni linguaggio convenzionale, i componenti e le dosi del farmaco da somministrarsi.

La richiesta stessa deve essere redatta tutta di pugno del sanitario; essa vale per una sola volta, quand'anche porti l'indicazione: « da ripetersi per due o più giorni ».

Art. 16.

Revisione e tariffazione delle ricette

L'Ufficiale sanitario provvede mensilmente alla revisione ed alla tariffazione delle ricette esibite dal farmacista per la liquidazione.

Il farmacista nello spedire le ricette annota su di esse la data della spedizione ed il prezzo complessivo; deve conservare gli originali delle ricette stesse spedite a favore dei poveri ammessi alla cura gratuita per esibirli ad ogni eventuale richiesta dell'Amministrazione comunale.

Art. 17.

Stato giuridico ed economico dei sanitari condotti

Lo stato giuridico ed economico dei sanitari condotti è disciplinato dall'apposito regolamento comunale.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

P. S., approvato con R. D. 18 giugno 1931, n. 773, sono obbligati, ai sensi dell'art. 103 del vigente T. U. delle leggi sanitarie:

a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento del decesso, indicando la malattia che ne sia stata la causa;

b) a denunciare in modo circostanziato al Medico provinciale, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto, per il quale abbiano prestata la loro opera, o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione;

c) a denunciare al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;

d) a denunciare all'autorità predetta, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivato o possa derivare un'inabilità a lavoro, anche parziale, di carattere permanente;

e) ad informare il Medico provinciale e l'Ufficiale sanitario dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

Art. 21.

Obblighi delle ostetriche

Le ostetriche sono obbligate a ricorrere all'opera del Medico chirurgo non appena nell'andamento della gestazione o del parto o del puerperio riscontrino qualsiasi fatto irregolare.

A tale scopo devono rilevare con diligenza tutti i fenomeni che si svolgono nella gestazione o nel parto o nel puerperio a cui prestino la loro assistenza, astenendosi, salvo casi di urgenza, da esplorazioni interne e provvedendo, per altro, in ogni caso, alla più accurata pulizia e disinfezione della biancheria e dell'ambiente.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Art. 22.

Vendita di medicinali

La vendita al pubblico di medicinali a dose e forma di medicamento non è permessa che ai farmacisti e deve essere effettuata nelle farmacie sotto la responsabilità del titolare della medesima.

I droghieri ed i rivenditori di generi diversi non possono vendere sostanze medicinali di cui all'art. 124, lett. c) del T. U. delle leggi sanitarie.

Sono considerati medicinali a dose e forma di medicamento, per gli effetti della vendita al pubblico, anche i medicamenti composti e le specialità medicinali, messi in commercio già preparati e condizionati secondo la formula stabilita dal produttore.

Art. 23.

Divieti

E' proibito l'esercizio delle professioni sanitarie e la vendita di sostanze medicamentose od annunziate come tali sulle vie ed aree pubbliche.

E' vietata del pari la distribuzione, ^{o pubblica} anche gratuita, di composizioni medicinali a scopo pubblicitario.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Area for handwritten variants, additions, and observations, consisting of horizontal dotted lines.

TITOLO III.
IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I.

Igiene del suolo

Art. 24.

Terreni non paludosi

I proprietari dei terreni non paludosi, posti anche fuori dell'aggregato urbano, qualunque ne sia l'uso o la destinazione, li devono conservare costantemente liberi da impaludamenti provvedendoli, ove occorra, dei necessari canali di scolo e mantenendo questi sempre in buono stato di funzionamento.

Art. 25.

Divieto di costruzioni

E' vietato costruire qualsiasi opera tanto sulle spiagge lacuali, quanto sul corso di canali di acqua superficiale, per cui, impedendosi il normale deflusso delle acque dai terreni o dai canali o dai bacini adiacenti, ne derivino impaludamenti dei terreni o sulle sponde dei detti canali o bacini, salvo che tali opere si facciano a scopo di bonifica.

Art. 26.

Sbarramenti di corsi d'acqua

Gli sbarramenti dei corsi d'acqua a scopo agricolo o a scopo industriale sono permessi dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, a condizione che non determinino impaludamenti nocivi alla salute pubblica.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Area for handwritten notes, consisting of multiple horizontal lines.

Art. 31.

Macerazione di piante tessili

La macerazione del lino, della canapa ed in genere delle piante tessili, è permessa con l'osservanza delle seguenti condizioni:

a) che sia fatta in vasche con pareti e fondo costrutte in modo da impedire qualunque loro impaludamento, oppure in muratura, raccordati a curva fra esse, e rivestite di cemento;

b) durante la macerazione l'acqua deve ricoprire costantemente nelle vasche i materiali e ricambiarsi di frequente;

c) le acque provenienti dalle vasche di macerazione debbono essere convogliate in canali costruiti con pareti e con fondo impermeabili fino al loro sbocco da farsi in località ed in modo da impedire alle acque di arrecare qualsiasi nocumento alla salute pubblica;

d) le vasche destinate alla macerazione devono costruirsi a distanza non inferiore a m. 200 dalle abitazioni aggregate con una popolazione complessiva superiore a cento persone, da scuole, da convitti, da caserme, da stabilimenti industriali o da sorgenti o pozzi situati a valle; ed a distanza non inferiore a m. 50 da qualsiasi casa isolata, pozzi, serbatoi di acqua potabile o acquedotto.

Art. 32.

Coltivazione del riso

La coltivazione del riso è disciplinata dalle norme regolamentari prefettizie a sensi dell'art. 200 del T.U. delle leggi sanitarie, nonchè dagli articoli 206 e seguenti dello stesso T.U.

Art. 33.

Immissione in corsi d'acqua scoperti

E' vietato immettere in corsi d'acqua scoperti attraversanti il Comune le acque di rifiuto delle latrine, lavandini,

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

stalle, concimaie ed ogni genere di acque immonde, casalinghe o provenienti da manifatture; è vietato gettarvi sostanze luride, spazzature, carogne di animali, ecc.

E' pure vietato immettere le acque immonde di cui sopra nei canali coperti destinati a ricevere le acque meteoriche senza autorizzazione, del Sindaco. L'autorizzazione sarà concessa ^{o titolo nuovo} quando, su parere dell'Ufficiale sanitario, il canale destinato a tale scopo abbia le pareti impermeabili e presenti i requisiti igienici necessari sia nel percorso che nello sbocco,

~~Può, inoltre, concedersi l'autorizzazione~~ quando l'interessato provveda ad una depurazione delle acque immonde in modo ritenuto sufficiente dall'ufficio sanitario. Le norme del presente comma si applicano anche per le acque residue delle industrie.

Art. 34.

Immissioni in canali

Si potranno immettere, previa autorizzazione dell'autorità comunale, le acque immonde e le acque di rifiuto delle latrine, lavandini, stalle, in canali destinati a tale scopo, impermeabili ed aventi i requisiti igienici necessari, sia nel percorso che nello sbocco, qualora abbiano acqua di lavaggio in abbondanza e siasi provveduto alla depurazione naturale o artificiale delle acque immonde.

Art. 35.

Immissioni in fosse o nella fognatura

All'infuori dei casi sopraprevisti, tutte le acque luride sia delle latrine che di lavandini, o di qualunque altro genere, dovranno essere immesse in fosse apposite o nella fognatura.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

CAPO II.

Igiene dell'abitato

Art. 36.

Edifici ad uso di abitazione e d'industria

I fabbricati adibiti ad uso di abitazione debbono essere costruiti e mantenuti secondo le norme dell'apposito regolamento di polizia edilizia. Pei fabbricati adibiti in tutto o in parte a stabilimenti industriali si richiamano le speciali disposizioni sull'igiene del lavoro prescritte col R. D. 14 aprile 1927, n. 530.

Art. 37.

Requisiti essenziali per l'abitabilità

Nessuna casa può essere dichiarata abitabile o potrà essere data tutta o in parte in affitto, se non sia fornita di latrine adatte e di acqua potabile. Ove l'acqua si ricavi da pozzi o altri mezzi di approvvigionamento, l'acqua stessa dovrà essere riconosciuta potabile dall'Ufficiale sanitario in seguito ad analisi.

Per quant'altro riguardi l'approvvigionamento e la distribuzione di acqua per uso potabile e domestico si intendono qui riportate le prescrizioni di cui al Titolo V delle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896.

Art. 38.

Permessi di abitabilità

Le case di nuova costruzione od in parte rifatte, o radicalmente restaurate, non potranno essere abitate se non dopo ottenuta l'autorizzazione del Sindaco, il quale la concede quando, previa ispezione dell'Ufficiale sanitario, risulta l'esistenza delle seguenti condizioni:

- a) i muri siano convenientemente prosciugati;
- b) la costruzione sia stata eseguita in conformità del progetto approvato;

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

o in parte, inabitabile e ne ordina lo sgombero a sensi dell'art. 222 del T.U. delle leggi sanitarie, R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 41.

Latrine, acquai e scaricatori

Nelle case ad uso di abitazione, le latrine dovranno essere costruite in modo da non emanare esalazioni dannose e da non lasciare aditi ad infiltramenti.

Le latrine dovranno avere il pavimento costruito con materiale impermeabile, agevolmente lavabile: il piano ed il chiusino dovranno essere di marmo o di pietra dura, escluso sempre il legno. Dovranno ricevere aria e luce direttamente dall'esterno e non potranno comunicare direttamente con le cucine o con le stanze di abitazione.

Ogni abitazione deve essere provvista di acquai in numero proporzionale ai bisogni degli inquilini e di latrine in ragione di una per famiglia.

Gli acquai e scaricatori delle acque immonde e dei residui degli usi domestici saranno costruiti e situati in modo da non inquinare o comunque alterare l'acqua potabile.

Le fogne ed i pozzi neri dovranno avere sempre il letto e le pareti in muratura dello spessore di almeno cm. 45, ricordati a curva tra loro, ricoperti internamente di cemento a lenta presa. Essi saranno muniti di una canna di aereazione che si prolungherà fino al di sopra del tetto della casa e saranno situati a distanza non minore di m. 15 dall'acqua potabile salvo che non si possa assolutamente provvedere a tanto. In questo caso il Sindaco ordinerà le provvidenze e le misure più opportune.

Art. 42.

Esercizi pubblici

I fabbricati adibiti ad uso di osteria, locanda, caffè ed altre vendite di bevande, dovranno essere muniti, a cura e spese del proprietario, di uno smaltitoio per le orine. Tale smaltitoio non dovrà essere collocato sulle strade pubbliche principali, ma sempre in luogo appartato.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

distanza almeno m. 15 dal muro di fondazione degli edifici.

Art. 49.

Smaltimento dei liquami

Il liquame di provenienza dalla vuotatura dei pozzi neri sarà raccolto in apposite fosse o sarà immesso nella fognatura attraverso il chiusino più prossimo al pozzo nero espurgato. A tal uopo il tubo per la travasatura della botte verrà assicurato in modo da non consentire dispersioni del liquame.

Detto liquame non può in alcun modo utilizzarsi come concime.

Art. 50.

Disinfezioni

Ultimata la vuotatura il pozzo nero verrà disinfettato mediante irrorazione sul fondo e sulle pareti laterali con latte di calce. Lo stesso lavaggio verrà praticato al carro ed alla botte al termine di ciascuna vuotatura.

Art. 51.

Vaccinazioni del personale addetto al servizio

Tutto il personale addetto al servizio di vuotatura dei pozzi neri, anche se gestito in appalto, deve essere annualmente sottoposto a vaccinazione antitifida per via ipodermica.

CAPO IV.

**Raccolta e asportazione delle immondizie
e delle materie putrescibili**

Art. 52.

Disciplina del servizio

La raccolta ed il trasporto delle immondizie e delle materie putrescibili, la costituzione dei depositi di tali materie, sono disciplinate dalle norme contenute negli articoli che seguono.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Ruled area for Variants - Additions - Observations, consisting of horizontal lines.

Art. 55.

Aree per depositi

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

Art. 56.

Utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili

La cernita e l'utilizzazione industriale o agricola delle immondizie e delle materie putrescibili di cui ai precedenti articoli dovranno essere eseguite nelle aree e con le norme stabilite nell'apposito regolamento comunale.

Art. 57.

Utilizzazione delle immondizie e delle materie putrescibili come fertilizzanti

Il Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario, potrà permettere la costruzione di depositi di materiali di cui agli articoli precedenti, per la loro utilizzazione come fertilizzanti, nella misura strettamente necessaria alle coltivazioni, nei giardini urbani ed in terreni coltivati siti a distanza minore di m. 500 dal centro di popolazione agglomerata.

Per detti depositi dovranno osservarsi le prescrizioni di cui all'art. 55 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. 58.

Divieto

E' vietato di fare immondizie lungo le vie pubbliche, di orinare negli angoli ed in luoghi diversi dai pubblici orinato.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CAPO V.

Case rurali

Art. 59.

Richiamo del regolamento di polizia rurale

Dovendosi costruire o riattare una casa rurale, il proprietario dovrà seguire tassativamente le norme all'uopo inserite nel regolamento comunale di polizia rurale, che qui si intendono richiamate ad ogni effetto.

Art. 60.

Rimozione di inconvenienti igienici

L'Ufficiale sanitario ogni anno riferisce al Sindaco sulle condizioni di abitabilità degli edifici rurali esistenti nel territorio del Comune e da lui ispezionati.

Nella relazione dovranno indicarsi gli inconvenienti igienici rilevati e le proposte per eliminarli.

Il Sindaco notificherà al proprietario dell'edificio rurale le manchevolezze riscontrate e lo invita a provvedere alle opportune riparazioni o completamenti, conformemente alla proposta dell'Ufficiale sanitario, entro il termine che sarà stabilito caso per caso.

In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco, fatto eseguire dall'Ufficiale sanitario l'accertamento, ne riferisce al Prefetto, il quale richiede all'Ufficio del Genio Civile la perizia dei lavori occorrenti e la trasmette al Sindaco.

Questi comunicherà 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.

L'obbligo di cui ai comma precedenti cessa ove la casa venga destinata ad uso diverso.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Area for handwritten notes, variants, additions, and observations, consisting of horizontal dotted lines.

TITOLO IV.
**TUTELA IGIENICA DELL'ACQUA POTABILE,
 DELL'ALIMENTAZIONE E DEGLI OGGETTI
 DI USO PERSONALE**

CAPO I.
Acqua potabile

Art. 63.

Obbligo dell'acqua potabile

Nessuna casa sarà dichiarata abitabile se non è fornita di sufficiente quantità di acqua riconosciuta potabile in seguito ad analisi dell'ufficio sanitario.

Art. 64.

Provenienza dell'acqua potabile

L'acqua per i bisogni della popolazione viene fornita dai pozzi di proprietà comunale o privata, o da sorgenti, e dovrà essere stata in precedenza riconosciuta potabile in seguito ad esame del laboratorio provinciale di igiene e profilassi.

Art. 65.

Divieto di inquinamento dell'acqua potabile

E' vietato gettare o lasciare cadere nei pozzi o nelle sorgenti di acqua potabile materie che possono alterare od inquinare le acque, gettarvi sassi, attingervi acqua con vasi sudici, lavarvi panni od altri oggetti, difficoltare l'estrazione delle acque e procurare qualsiasi altra alterazione alle medesime.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Art. 66.

Apertura di nuovi pozzi

Nelle località fuori del centro dell'abitato che difettano di acqua potabile il Sindaco potrà ordinare, a spese dei rispettivi proprietari, l'apertura di nuovi pozzi, semprechè gli abitanti delle località stesse non possano provvedersi altrimenti o di cisterne.

Art. 67.

Costruzione dei pozzi e delle cisterne

I pozzi dovranno essere fatti di buona muratura, intonacati internamente con uno strato di cemento o di altro materiale impermeabile per impedire ogni possibile infiltrazione di acque inquinate circostanti.

I pozzi dovranno essere espurgati, di regola, una volta all'anno ed in via straordinaria quando se ne presenterà il bisogno. I pozzi saranno riparati da un saldo parapetto alto almeno un metro dal suolo, dovranno essere coperti e, se servono a più di una famiglia e se non hanno pompa, essere muniti di una secchia metallica fissa.

I pozzi dovranno distare almeno m... dai pozzi neri o dai depositi di letame o di altre immondizie.

Le pareti delle cisterne dovranno essere di materiale impermeabile raccordate a curva tra loro. Esse dovranno essere espurgate frequentemente.

Art. 68.

Chiusura coatta di pozzi e di cisterne

Il Sindaco, dietro relazione o parere dell'Ufficiale sanitario, potrà in qualunque tempo ordinare la chiusura di pozzi o di cisterne di acqua inquinata, come pure potrà ordinare verifiche, analisi, per accertare lo stato e la natura dell'acqua stessa.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Area reserved for handwritten notes, variants, additions, and observations, consisting of horizontal dotted lines.

Art. 69.

Apertura al pubblico di pozzi privati

In tempi di epidemie o di malattie contagiose, il Sindaco, ove ne sia riconosciuto il bisogno, potrà ordinare che i pozzi di acqua potabile di ragione privata siano aperti al pubblico.

Art. 70.

Acquedotto municipale

Negli acquedotti municipali non potranno essere fatte riparazioni o modificazioni, o lavori di sorta, se non dal personale municipale e per espressa disposizione dell'autorità comunale.

All'uopo nessuno potrà avere unità di acqua potabile se non previa domanda e concessione.

Le norme tutte che disciplinano il servizio del fontaniere municipale ed il servizio di erogazione di acqua potabile a privati sono stabilite nell'apposito speciale regolamento.

CAPO II.

Pubblici lavatoi

Art. 71.

Divieto di lavaggio in acque inquinate

E' proibito lavare biancheria od altri indumenti in acque luride o comunque inquinate.

Art. 72.

Costruzione di pubblici lavatoi

I lavatoi pubblici saranno costruiti a più scomparti, ciascuno dei quali aventi una bocca di entrata e una di uscita di acqua.

L'acqua di alimentazione dei lavatoi non deve avere già servito ad altri usi domestici, industriali o agricoli.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5

L'acqua di rifiuto non sarà immessa in canali d'acqua destinati ad uso potabile o domestico o per l'alimentazione di lavatoi pubblici o per lavaggio di erbaggi o di altro materiale alimentare per l'uomo e per gli animali.

Art. 73.

Divieto d'uso dei pubblici lavatoi

Durante le epidemie ed in qualsiasi caso di malattie contagiose è severamente vietato di lavare biancheria ed indumenti di ammalati, o sospetti, nei pubblici lavatoi, ma invece lo si dovrà fare in particolari recipienti e nelle singole abitazioni, previa disinfezione da farsi secondo le istruzioni dell'Ufficiale sanitario.

In questo caso si disperderanno i detriti in apposite fosse.

Art. 74.

Abbeveratoi pubblici

I pubblici abbeveratoi per animali debbono essere tenuti costantemente puliti.

Essi saranno costruiti a scomparti multipli, di facile lavaggio.

Attorno ad essi è inibito il lavaggio degli animali e dei veicoli.

L'acqua di rifiuto degli abbeveratoi non potrà servire per alimentare i pubblici lavatoi, nè per altri usi domestici.

CAPO III.

Ghiaccio e gelati

Art. 75.

Licenze per la vendita del ghiaccio

I venditori di ghiaccio dovranno munirsi di apposita licenza dell'ufficio comunale, al quale indicheranno la provenienza del ghiaccio ed il luogo destinato alla produzione ed alla vendita.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

↓ *se prima non avrà subito un processo di defunzione biologica*

Art. 76.

Ghiaccio ad uso industriale e ad uso alimentare

I venditori di ghiaccio, i conduttori di trattorie, di caffè, di birrerie, ecc., dovranno tenere in recipienti separati il ghiaccio per uso industriale e quello che invece è stato chimicamente e batteriologicamente dichiarato puro e che serve ad uso alimentare. Soltanto quest'ultimo potrà essere tenuto nei locali di esercizio.

Sul primo dovrà apporsi il cartello indicante che il ghiaccio si vende per « uso industriale ».

Art. 77.

Gelati

Coloro che nel Comune intendono preparare e vendere gelati devono farne dichiarazione all'ufficio comunale, specificando le materie di confezione, il luogo di produzione e quello di vendita.

Nella confezione di gelati di frutta è vietato l'impiego di essenze sintetiche, di coloranti artificiali anche innocui, e di sostanze edulcoranti diverse dal saccarosio.

CAPO IV.

Salubrità e genuinità degli alimenti e delle bevandeSezione I. — **Norme generali**

Art. 78.

Divieto di vendita di sostanze nocive

E' assolutamente vietato a chiunque la vendita di qualsiasi sostanza ad uso cibo, bevanda o condimento che possa essere insalubre o nociva.

E' altresì vietata la vendita di cibi e bevande che non rispondano per sostanza e qualità alla denominazione con la quale sono designati o richiesti o che siano stati spogliati,

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

A series of horizontal dotted lines for handwritten notes, organized into several groups of five lines each.

anche solo in parte, delle proprie sostanze nutrienti o mescolate con materie di qualità inferiore. Qualora la legge consenta tali manipolazioni, dovrà essere fatta palese indicazione con apposite targhe.

Sezione II. — **Frutta e verdure**

Art. 79.

Requisiti per la vendita

E' vietata la vendita:

- a) di frutta immatura, guasta o comunque alterata;
- b) di erbaggi guasti, fermentati o comunque alterati e di quelli coltivati con concimi infetti;
- c) di funghi malefici o soltanto sospetti, ed anche di quelli mangerecci, indicati nella tabella A), quando si riscontrano alterati da incipiente fermentazione o soverchiamente ammaccati o contusi e quando sia di molto oltrepassata l'epoca della maturazione o quando siano invasi da insetti;
- d) di legumi immaturi o invasi da parassiti;
- e) di patate e di altri tuberi colpiti da malattie o germoglianti, oppure che hanno subito la congelazione.

Sezione III. — **Carni**

Art. 80.

Macellazione e vendita delle carni

Per la macellazione e per l'esercizio di macelli e degli spacci di carne fresca o congelata, nonchè dei laboratori di carne preparata o di bassa macelleria, si osserveranno le disposizioni stabilite dall'apposito regolamento municipale, tenute presenti le norme di cui al R. D. L. 28 dicembre 1926, n. 1352.

La vigilanza sulle macellazioni è affidata al veterinario comunale.

Visite ed attestati di esercenti la libera professione avranno soltanto valore informativo.

La disciplina delle macellazioni da farsi nel pubblico macello è contenuta nell'apposito regolamento comunale.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

*Comunque fine di essere immersi al forno i funghi
dovranno essere esaminati dall'ufficiale sanitario che
ne rilascerà l'autorizzazione di commercialità*

Gli esercizi di vendita al pubblico delle carni fresche e delle carni congelate debbono essere contraddistinti con insegne o tabelle esterne ed interne, ben visibili, che indichino, in maniera precisa, la specie e la qualità delle carni.

Art. 84.

Trasporto delle carni

Il trasporto delle carni e dei visceri dai macelli deve farsi in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco.

E' consentita l'introduzione nel Comune di carni fresche, macellate altrove, quando siano munite del bollo e del certificato del Comune di origine, di cui all'art. 40 del Regolamento 20 dicembre 1928, n. 3298, e siano sottoposte a nuova visita del veterinario del Comune.

Per il trasporto delle carni fuori Comune si applicano le stesse disposizioni stabilite per l'introduzione.

Art. 85.

Laboratori per la produzione di insaccati

L'apertura dei laboratori per la produzione delle carni insaccate o comunque preparate è sottoposta a speciale autorizzazione del Sindaco, previa visita del veterinario comunale ai locali, agli arredamenti ed al macchinario.

Il personale addetto a tali laboratori deve risultare, da regolare certificato medico, immune da malattie trasmissibili ed essere sottoposto a visite periodiche di controllo da parte dell'autorità comunale.

Nessun animale può essere macellato in detti laboratori e non può esservi introdotta carne che non abbia subito il controllo veterinario.

Art. 86.

Insaccati

Per la produzione di carni insaccate non può mai adoperarsi carne di bassa macelleria, nè si possono mescolare

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

E' proibito l'impiego di sostanze coloranti, anche non nocive, allo scopo di far apparire come freschi i pesci, i crostacei ed i molluschi in stato di incipiente alterazione.

E' vietata la fabbricazione dei salami e delle salsiccie di pesci con carni guaste.

Sezione VI. — **Latte, latticini, formaggi e burro**

Art. 92.

Latterie

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte (o latteria) deve fare domanda al Sindaco, il quale concede l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento dell'Ufficiale sanitario, risulti che i locali soddisfano alle esigenze dell'igiene.

Detti locali devono avere:

- a) le pareti rivestite di mattonelle smaltate o di altro materiale, per l'altezza di almeno m. 2 dal suolo;
- b) il pavimento di materiale impermeabile;
- c) le finestre e le altre aperture difese da reticelle metalliche e le porte di ingresso munite di tende a bacchette pendule;
- d) abbondante acqua di lavaggio ed una cella o armadio refrigerante per la conservazione del latte;
- e) il banco per la vendita di marmo o di altro materiale impermeabile e facilmente lavabile.

I locali destinati all'esercizio delle latterie, non possono, in alcun caso, essere adibiti ad abitazione.

La latrina non deve avere alcuna diretta comunicazione con la latteria.

Art. 93.

Latte

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

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 9 del Regolamento 9 maggio 1929, n. 994,

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

o che presenti alterazioni di odore, sapore, colore o degli altri suoi caratteri generali;

b) il colostro;

c) il latte sudicio;

d) il latte annacquato o comunque sofisticato;

e) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione o correggerne i difetti;

f) il latte inacidito o che coaguli spontaneamente con l'ebollizione;

g) il latte che formi un sedimento di elementi patologici, o comunque anormali;

h) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

In tutti questi casi o quando, comunque, non corrisponda alle condizioni stabilite dal presente regolamento, il latte deve essere sottoposto a sequestro per i conseguenti provvedimenti dell'autorità sanitaria.

Art. 94.

Recipienti

I recipienti contenenti il latte per la diretta vendita al banco devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale sanitario.

In ogni caso essi devono essere muniti di adatto rubinetto dal quale deve esclusivamente aver luogo la mescita del latte, essendo rigorosamente vietato di attingere o versare il latte dalla bocca del recipiente.

Art. 95.

Norme integrative

Per quant'altro non è previsto nella presente sezione e per quanto riguarda gli animali lattiferi ed il loro ricovero, la mungitura, filtrazione e refrigerazione del latte, nonché la raccolta e trasporto del medesimo; il latte di asina, di capra e di pecora e quello reintegrato, scremato e degli animali allo stato brado, si intendono riportate le norme del R. D. 9 maggio 1929, n. 994.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Art. 96.

Burro

La denominazione «burro» è riservata alla materia grassa ricavata con operazioni meccaniche, unicamente dal latte di vacca.

La materia grassa ricavata dal latte di pecora può essere venduta o, comunque, messa in commercio, soltanto con la denominazione di «burro di pecora».

E' vietato fabbricare, porre in vendita o mettere comunque in commercio burro contenente meno dell'82% di peso di materia grassa, o contenente agenti di conservazione, ad eccezione del sale comune e del clorato di sodio, purchè quest'ultimo in proporzione non superiore al due per mille.

Chiunque fabbrica, vende o in qualsiasi modo mette in commercio come succedanei del burro, grassi non provenienti dal latte, deve dichiarare la particolare natura. Le miscele di detti grassi, anche se contenenti burro, debbono essere indicate con la sola denominazione di «margarina» sia sulle fatture commerciali, che sul prodotto.

Art. 97.

Formaggi

Il nome di «formaggio» o «cacio» è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

La denominazione «formaggio pecorino» è riservata al prodotto ricavato esclusivamente dal latte di pecora.

Il formaggio deve essere posto in vendita con l'indicazione del suo contenuto in materia grassa.

Chiunque fabbrica o pone in commercio formaggi, cui siano aggiunti grassi estranei, deve indicarli col nome di «formaggio margarinato» e tale indicazione deve risultare, oltrechè dagli atti commerciali, da apposita targa all'esterno dell'esercizio.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

A series of horizontal dotted lines for notes or observations.

I formaggi « margarinati » debbono essere in pasta dura e in forme non superiori a quattordici chilogrammi e colorati esternamente in rosso.

Art. 98.

Latticini

E' proibita la vendita di latticini, come siero, ricotta, ecc., preparati con latte insalubre, comunque alterati o contenenti sostanze nocive.

Art. 99.

Preparazioni latte

Chiunque intenda produrre o mettere in commercio: crema, panna montata e analoghi, youghurt, gioddu, kefir e analoghi, latte in polvere o in blocchi, latte condensato, conserve di latte, latte umanizzato, maternizzato e analoghi prodotti deve ottenere la preventiva autorizzazione dell'autorità comunale.

Il latte naturale condensato deve essere contenuto in recipienti di capacità non superiore ad un chilogramma.

Nell'autorizzazione saranno stabilite le norme igieniche da osservare nella produzione e nel commercio di dette preparazioni.

Art. 100.

Latte condensato in tutto o in parte scremato

La produzione del latte condensato in tutto o in parte scremato deve destinarsi unicamente alle industrie. Ne è consentito l'inscatolamento in recipienti la cui capacità massima non superi i venti chilogrammi.

Ogni recipiente contenente latte condensato in tutto o in parte scremato deve portare la dicitura: « latte scremato destinato ad uso industriale », o « parzialmente scremato destinato ad uso industriale », scritta, in modo evidente ed indele-

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Art. 103.

Farine

E' proibita la vendita di farine:

a) ottenute da cereali impuri od avariati;

b) mescolate con sostanze minerali quali allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso, o comunque falsificate con polveri estranee;

c) alterate per fermentazione o inacidimento.

Gli sfarinati destinati al commercio possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche indicate nel Decreto dell'Alto Commissario per l'Alimentazione in data 26 luglio 1949.

Art. 104.

Macinazione

L'esercizio dell'industria della macinazione è disciplinato dalle norme contenute nella legge 7 novembre 1949, n. 857.

Art. 105.

Panificazione

L'esercizio dell'industria della panificazione è disciplinato dalle norme contenute nella legge 7 novembre 1949, n. 857.

Art. 106.

Vendita del pane

La vendita del pane al pubblico può essere esercitata solo dalle ditte in possesso della licenza commerciale contenente la voce « pane ».

E' vietata la vendita di pane non lavorato secondo le buone regole dell'arte e a non giusta cottura, che sia male lievitato, fermentato, ammuffito o comunque alterato o preparato con farine di cui è vietato il commercio.

Le ditte che vendono il pane promiscuamente ad altri generi devono provvedere alla conservazione di esso in ap-

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

positi scaffali o vetrine separati da quelli adibiti alla conservazione di altri generi.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti.

E' consentita la consegna del pane a domicilio del consumatore purchè il prodotto sia chiuso in sacchetti di tela o di carta resistente.

Art. 107.

*Norme relative alla fabbricazione del pane
e caratteri del medesimo*

Il contenuto di acqua nel pane è stabilito come in appresso:

pezzatura sino a	60 gr.	—	percentuale di acqua massima	26 ‰
» da 100 a	250 »	—	»	»
» da 300 a	500 »	—	»	»
» da 600 a	1000 »	—	»	»
» oltre	1000 »	—	«	»

Le altre caratteristiche analitiche debbono corrispondere a quelle della farina con la quale il pane è confezionato, richiamando per tali caratteristiche le norme della legge 2 agosto 1948, n. 1036.

Art. 108.

Panifici

I locali di deposito di farine, gli attrezzi e suppellettili dei panifici dovranno essere asciutti e puliti, ben aereati ed illuminati.

E' prescritto il forno di cottura a riscaldamento elettrico oppure a riscaldamento indiretto ed è fatto obbligo della dotazione di un'impastatrice meccanica.

L'acqua impiegata per la panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'ufficio sanitario, qualora questa non sia attinta dal pubblico acquedotto.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Art. 109.

Pasta alimentare

È vietato il commercio di pasta alimentare invasa da parassiti o comunque guasta, alterata con sostanze eterogenee o tinta con colori nocivi.

È altresì vietata la vendita di pasta fabbricata con farine guaste o comunque nocive ovvero con farine di qualità inferiore a quella di frumento.

Chi vende pasta alimentare preparata con farina commista ad altra di granoturco, deve renderlo noto al pubblico mediante cartelli ben visibili.

Art. 110.

Prelevamento di campioni

Per il prelevamento di campioni e per l'esecuzione delle analisi degli sfarinati di grano, del pane e della pasta con essi prodotti, si applicano le norme contenute nel D.M. 26 marzo 1945, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » n. 63 del 26 maggio 1945.

Sezione VIII. — **Conserve alimentari**
Conserve e sciroppi di frutta

Art. 111.

Conserve alimentari

Per la fabbricazione delle conserve alimentari occorre la preventiva denuncia al Prefetto per l'accertamento delle condizioni igieniche dei locali.

Nella preparazione di conserve di pomodori è vietato l'uso di colori estranei anche non nocivi.

Le conserve alimentari poste in commercio debbono portare impressa sul recipiente l'indicazione della qualità, del peso, della composizione, e della denominazione della ditta.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Lined page for notes, variants, additions, and observations.

Art. 112.

Conserve di frutta

I nomi di: « conserva di frutta », di « marmellata », e di « gelatina » sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi di frutta, con o senza aggiunta di saccarosio, sino a consistenza pastosa, o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

Sui recipienti che contengono le conserve di frutta debbono sempre indicarsi il nome od i nomi delle sostanze di cui sono composte.

E' vietata la vendita di conserve di frutti alterati, contenenti sostanze edulcoranti sintetiche (saccarina, dulcina, ecc.), sostanze estranee, aromi artificiali, ovvero colorate con sostanze diverse da quelle del frutto, salvo che non si tratti di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938, atte a ripristinare il colore perduto durante la lavorazione ed a condizione che sui recipienti sia impressa l'indicazione « colorata con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ».

Art. 113.

Sciroppi di frutta

Il nome di « sciroppo di frutta » è riservato al prodotto ottenuto dalla concentrazione dei succhi di frutta, con o senza aggiunta di saccarosio.

E' permessa la vendita di sciroppi artificiali purchè non contengano sostanze o colori nocivi e purchè siano venduti sotto l'indicazione di « sciroppi artificiali ».

Sezione IX. — Coloniali - Confetture - Miele

Art. 114.

Caffè

La denominazione « caffè » è riservata esclusivamente ai semi dell'albero di caffè, che abbiano subito o meno la torrefazione o la macinazione.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

E' proibita la vendita:

a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;

b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o estranee.

E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè od in operazioni successive sostanze estranee.

E' altresì vietato aggiungere, per aumentarne il peso, acqua al caffè torrefatto, il quale non potrà essere posto in vendita quando conservi una percentuale di umidità superiore al 5%.

E' consentito l'impiego di olio di vasellina nella torrefazione del caffè però in misura tale che il caffè torrefatto non contenga, in peso, più dello 0.5% dell'olio predetto.

Art. 115.

Surrogati del caffè

I surrogati del caffè non debbono contenere sostanze nocive e possono essere posti in vendita soltanto se portino, sull'involucro, l'indicazione precisa della loro composizione.

Art. 116.

Thè

E' proibita la vendita di thè (foglie di Thea chinensis) colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali; di thè anche parzialmente esaurito od avariato e la vendita col nome di thè di foglie di altre piante.

Art. 117.

Cacao

Il nome di « cacao » è riservato ai semi dell'albero del cacao che abbiano subita o no la torrefazione, mondatura e frantumazione.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Lined area for notes and observations with horizontal dashed lines.

Sezione X. — **Bevande**

Art. 125.

Vino

Il nome di « vino » è riservato al prodotto della fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita, in presenza o in assenza di vinacce.

Sono considerati non genuini tutti i vini che non corrispondano alla precedente definizione, compresi quelli ottenuti con uve secche e quelli preparati mediante la fermentazione di soluzioni zuccherine e in presenza di fecce di vino o di vinacce d'uva.

La produzione a scopo di commercio, il commercio e la vendita dei vini non genuini sono vietati.

Nella vinificazione e nella conservazione dei vini sono consentite oltre alle pratiche di igiene enotecnica (coloritura, travasi, filtrazioni), le manipolazioni indicate nell'art. 48 del R. D. L. 1^o luglio 1926, n. 1361.

Art. 126.

Vinello

Sono permessi, con la denominazione di « vinello », il commercio e la vendita del prodotto ottenuto dalla fermentazione o dall'esaurimento con acqua delle vinacce d'uva fresca.

Nella preparazione e nella conservazione dei vinelli sono consentiti i trattamenti e le manipolazioni permesse per i vini, ad eccezione delle aggiunte di mosto concentrato, di filtrato dolce, di enocianina, di uva leggermente appassita, della rifermentazione e della concentrazione.

Art. 127.

Aceto

Il nome di « aceto » o di « aceto di vino » è riservato al prodotto ottenuto con la fermentazione acetica del vino o del vinello, che contenga almeno il quattro per cento di acido

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Lined area for notes or observations, consisting of approximately 25 horizontal lines.

acetico, senza alcuna aggiunta di materie coloranti o di altre sostanze.

Gli aceti ottenuti con altre fermentazioni debbono vendersi, a seconda dei casi, col nome di « aceto di birra », « aceto di cedro », « aceto di spirito », ecc. La relativa indicazione deve apporsi sui recipienti, sulle fatture e sugli atti commerciali in genere.

E' vietata la vendita di aceti di qualsiasi natura alterati per putridume, invasi da anguillule o che abbiano acquistato odori o sapori estranei disgustosi. E' pure vietata la vendita, per uso commestibile, dell'aceto ottenuto da vino corrotto.

Non possono aggiungersi all'aceto sostanze coloranti, anche se non nocive.

Art. 128.

Bevande alcoliche

E' vietato:

a) vendere liquori contenenti acido cianitrico in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti nocive, alcool metilico, acido picrico, gomma gutta o droghe medicinali a dose di rimedio;

b) vendere col nome di « tintura od essenza di... » e simili, seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Art. 129.

Birra

E' vietato vendere, ritenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti:

a) birra fabbricata con altra materia prima che non sia il malto d'orzo, o di altri cereali, il luppolo, il lievito o fermenti selezionati;

b) birra colorata con materia diversa da quella che proviene dal malto torrefatto;

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

c) birra cui siano aggiunte per chiarirla, conservarla, o per altro scopo, sostanze estranee e nocive, quali i solfiti, l'acido borico, l'acido ossalico e la glicerina.

Sono altresì vietate le pompe per birra contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto con il liquido.

Art. 130.

Acque gassose

Sono considerate acque gassose:

a) la comune acqua potabile contenente acido carbonico disciolto sotto pressione (acqua di seltz);

b) la comune acqua di soda contenente bicarbonato di soda ed acido carbonico sotto pressione;

c) quella gassata come sopra, edulcorata con zucchero, con sciroppi, con essenze aromatiche ed acidi organici non nocivi e contenente almeno l'otto per cento di residuo secco.

Per la fabbricazione delle acque gassose si devono usare acque potabili sicuramente garantite da possibile inquinamento.

L'acido carbonico, usato per la preparazione delle acque gassose, deve essere puro.

E' vietata la fabbricazione e la vendita di acque gassose contenenti:

a) sostanze edulcoranti sintetiche, saccarina, dulcina e simili;

b) rame, piombo ed altri metalli nocivi;

c) colori non consentiti a termini del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938;

d) acidi minerali, glicerina, sostanze atte a produrre schiuma, essenze e sostanze nocive di qualunque serie;

e) anidride solforosa in quantità superiore a quella eventualmente contenuta nello sciroppo usato per dolcificarle ed aromatizzarle, quando si usano sciroppi nei quali tale aggiunta è permessa.

E' vietato vendere acque gassose alterate, guaste, contenenti corpi estranei in sospensione o contenute in bottiglie non perfettamente pulite.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Art. 133.

Personale adibito alla fabbricazione delle acque gassate

Il personale adibito nelle fabbriche di acque gassose deve essere di sana costituzione ed esente da malattie trasmissibili. Per l'accertamento di tali condizioni deve subire visita medica da parte dell'Ufficiale Sanitario, il quale ne rilascerà apposito certificato. La visita sanitaria deve essere ripetuta periodicamente ed almeno ogni quattro mesi a cura degli esercenti delle fabbriche, i quali dovranno curare la conservazione dei referti nel fascicolo personale e presentarli ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria.

Per la visita sanitaria ed il rilascio del certificato è dovuto all'Ufficiale sanitario un compenso nella misura stabilita dall'autorità comunale.

Il personale durante la lavorazione dovrà essere fornito di sopravesti pulite e quello addetto alla gassificazione ed all'imbottigliamento anche di dispositivi speciali per l'incolumità personale (maschera a rete metallica, bracciali di gomma).

Gli esercenti le fabbriche di acque gassose, appena avute conoscenza per l'assenza del personale ed in qualsiasi altro modo, hanno l'obbligo di denunciare all'ufficio sanitario comunale i casi, accertati o sospetti, di malattie trasmissibili che si verificano nel personale o nella famiglia di esso.

Art. 134.

Autorizzazione per apertura di fabbriche di acque gassose

Chiunque intende aprire una fabbrica di acque gassose o portare modificazioni a quelle esistenti, deve farne denuncia al Sindaco del Comune.

Egual domanda deve essere fatta da chi intende impiantare apparecchi da banco per la preparazione di acque di seltz e di bevande sciropate gassate.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Lined area for variants, additions, and observations on page 109.

Alla domanda dovranno allegarsi i documenti descritti nell'art. 20 del regolamento approvato con R.D. 29 ottobre 1931, n. 1601.

La licenza che il Sindaco rilascerà, su parere dell'Ufficiale sanitario, deve contenere l'indicazione di cui all'art. 21 del precitato R.D. n. 1601.

Art. 135.

Acque minerali

E' vietato lo smercio di acque minerali naturali, le cui fonti non siano sistemate in modo da tenerle al coperto da incidentali inquinamenti.

Queste acque non devono essere messe in commercio se non condizionate in maniera atta a conservare la proprietà e la purezza originarie.

Sono proibite la fabbricazione e lo smercio di acque minerali o gassose artificiali, la cui preparazione sia fatta con acque non pure o seguendo processi capaci di comunicare proprietà nocive.

Art. 136.

Depositi di acque minerali

Chiunque intende aprire un deposito di acque minerali deve darne avviso, almeno tre giorni prima dell'apertura, al Comune perchè questi possa informare subito la Prefettura.

Le acque minerali devono essere conservate in locali al riparo dalla luce e da sorgenti di calore; devono essere controllate le relative etichette e l'autorizzazione ministeriale per la messa in vendita; devono essere prelevati frequentemente campioni per certificare se l'acqua minerale conservi le caratteristiche precisate nelle analisi riportate sull'etichetta, o se, per cattiva conservazione, questa si sia trasformata in una bevanda guasta od insalubre.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Horizontal dotted lines for writing variants, additions, or observations.

E' vietata la fabbricazione e la vendita di profumi, cosmetici, essenze a qualunque uso destinate, prodotti per la cura e per la colorazione della pelle, dei capelli, delle unghie, dei denti ed in generale destinati ad uso personale che contengano etere amilico, alcool metilico o altri alcool diversi dall'etilico.

Art. 141.

Uso di cosmetici per la permanente a freddo

L'uso dell'acido tioglicolico, o di tioglicolati, per la permanente a freddo è consentito alle seguenti condizioni:

a) il contenuto di acido tioglicolico nel prodotto impiegato non deve superare il sei per cento;

b) è imposto l'uso di guanti ai lavoratori che lo maneggiano.

La vendita del prodotto deve essere fatta soltanto a persone o esercenti pratici e consapevoli delle modalità del suo impiego.

Sull'etichetta della confezione dev'essere precisata la speciale e ristretta destinazione del prodotto stesso.

Sezione XII. — **Carta da involgere - Colori - Oggetti di gomma
Suppellettili da cucina**

Art. 142.

Carta da involgere

Non possono usarsi, nella colorazione della carta per le materie alimentari, colori ritenuti nocivi a termini del R. D. 30 ottobre 1924, n. 1938.

La carta destinata ad involgere generi alimentari, specialmente quelli da consumarsi senza previo lavaggio o crudi, deve essere conservata al riparo della polvere e dei contatti del pubblico.

E' vietato, negli spacci di sostanze alimentari, di avvolgere queste sostanze con carta usata, stampata o preparata con

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

non deve contenere piombo, zinco, antimonio, arsenico o altra sostanza nociva.

Gli oggetti di gomma predetti debbono portare l'indicazione indelebile della rispettiva fabbrica.

Art. 146.

Suppellettili da cucina

E' vietato vendere o tenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto:

a) fatti di piombo o di zinco o con leghe contenenti più del dieci per cento di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'uno per cento;

c) rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato, che messo a contatto per 24 ore con una soluzione dell'uno per cento di acido acetico alla temperatura ordinaria, ceda piombo al liquido;

d) fatti di rame od ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del dieci per cento.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Lined area for notes, consisting of approximately 20 horizontal lines with dotted midlines.

zione dei generi alimentari, ivi contemplati, contro inquinamenti ad opera di mosche.

I locali nei quali detti venditori ripongono o confezionano la loro merce devono rispondere ai requisiti di cui alla lett. c) del precedente articolo 153.

Art. 155.

Stabilimenti di sostanze alimentari

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 nel presente regolamento od in regolamenti speciali, devono osservarsi le seguenti norme:

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

b) i depositi dei rifiuti delle lavorazioni e dei residui suscettibili di ulteriore lavorazione, che non sia possibile asportare giornalmente, devono essere protetti dall'invasione delle mosche. I mezzi da impiegarsi, caso per caso, per il trattamento contro le mosche, come idonee coperture delle materie stesse, carte o altre sostanze moschicide sopra o presso le materie in deposito, o altri congegni adatti allo scopo, sono indicati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario.

La disposizione che precede si applica anche nei confronti dei mattatoi, delle sardigne e dei depositi di pelli fresche e di residui animali.

Art. 156.

Istituti di ricovero e di cura e collettività

Gli istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, nonchè le collettività in genere devono:

a) proteggere contro ogni inquinamento ad opera delle mosche: le dispense, le cucine ed i locali comunque destinati

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

TITOLO VI.

**MISURE CONTRO LA DIFFUSIONE DELLE MALATTIE
INFETTIVE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI**

CAPO I.

Malattie infettive dell'uomo

Art. 157.

Denuncia delle malattie infettive

I medici condotti e gli altri medici esercenti nel Comune e qualsiasi sanitario che, nell'esercizio della sua professione è venuto a conoscenza di un caso di malattia diffusiva ed infettiva, o sospetto di esserlo, pericoloso per la salute pubblica deve immediatamente farne denuncia al Sindaco ed all'Ufficiale sanitario comunale.

Art. 158.

Malattie infettive e diffuse

Le malattie infettive e diffuse che danno luogo all'adozione di provvedimenti sanitari sono indicate nell'art. 1 del D. M. 23 aprile 1940, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » del 23 maggio 1940, n. 119, pag. 1864, modificato con decreto dell'Alto Commissario per l'igiene e la sanità pubblica 13 ottobre 1947 (Gazz. Uff. n. 282 del 9 dicembre 1947, pag. 3627).

Art. 159.

Disinfezione

E' obbligatoria la disinfezione della stanza in cui giacque l'ammalato e degli oggetti di cui fece uso. Gli indumenti personali e gli oggetti usati dal malato, potranno, anche su ordine dell'Ufficiale sanitario, essere distrutti mediante com-

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

bustione. La disinfezione e l'abbruciamento degli oggetti si eseguono da speciali incaricati del Comune, sotto la direzione dell'Ufficiale sanitario.

Tutte le spese relative alle operazioni di cui al precedente comma, sono a carico del Comune.

CAPO II.

Vaccinazioni

Art. 160.

Vaccinazioni antivaiuose

*Di sensi dell'art. 266 del TU sulle leggi sanitarie 27/2/34
N. 1265*

Salvo quanto disposto nella legge 6 giugno 1939, n. 891 sulle vaccinazioni antivaiuose e antidifteriche associate, la vaccinazione antivaiuolosa è obbligatoria entro il primo semestre del secondo anno di vita e deve essere ripetuta nel semestre successivo, quando abbia avuto esito negativo. Sono esclusi da tale obbligo i bambini che, da certificato medico, risultino in condizioni di salute da non poter subire la vaccinazione, la quale dovrà, però, essere eseguita nel semestre successivo od appena cessino le ragioni della controindicazione.

E' inoltre obbligatoria la rivaccinazione all'ottavo anno di età e ogni qual volta sia ritenuta necessaria dall'autorità sanitaria per pericolo di diffusione del vaiuolo.

Art. 161.

Penalità per trasgressione all'obbligo delle vaccinazioni

Incorrono nelle pene comminate per i trasgressori all'obbligo della vaccinazione e rivaccinazione il padre o la madre, o i tutori dei minorenni, il capo di famiglia alla quale è affidato un bambino a balia, i direttori dei pii luoghi in cui siano ricoverati i bambini orfani od illegittimi non riconosciuti dai genitori, finchè il bambino è affidato alle loro cure.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

I direttori di scuole, di istituti, di colonie, di fabbriche, di officine, di opifici industriali o chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui siano accolti i fanciulli al di sopra di anni undici, sono tenuti all'osservanza dell'obbligo della nuova vaccinazione tra il decimo e l'undicesimo anno dei fanciulli che devono restare sotto la loro direzione.

Essi dovranno, ad ogni richiesta dell'autorità, rendere ostensibili i certificati delle rinnovate vaccinazioni per i fanciulli loro affidati.

I certificati di subita vaccinazione saranno rilasciati gratuitamente dall'ufficio comunale sanitario che sarà a tal uopo provveduto, a spese del Comune, di appositi moduli.

Art. 165.

Vaccinazioni antitifiche

La vaccinazione antitifica è obbligatoria:

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

b) per le persone addette ai 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) per il personale di cui all'art. 51 del presente regolamento;

e) negli altri casi di necessità di cui all'art. 2 del Decreto 2 dicembre 1926, pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » del 25 novembre 1926.

Art. 166.

Vaccinazioni antidifteriche →

Nel Comune vengono indette due sessioni ordinarie gratuite di vaccinazioni pubbliche antidifteriche associate a quelle antivaiuose, rispettivamente in primavera ed in autunno e ~~apposita sessione ordinaria e straordinaria di vacci-~~

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

La Vaccinazione antidifterica è obbligatoria nel 20° anno di vita ai sensi della Legge 6 giugno 1939 N. 891

Art. 168.

Provvedimenti in caso di malattie infettive degli animali

Il Sindaco, di concerto con l'Ufficiale sanitario e col veterinario, farà eseguire i provvedimenti che, a seconda dei casi, sarà opportuno adottare contro la diffusione di malattie infettive degli animali. Tali provvedimenti consisteranno:

a) nel sequestro fiduciario o rigoroso, previa separazione degli animali sani dagli ammalati;

b) nella disinfezione accurata delle stalle e nella disinfezione, od anche distruzione, con mezzi da stabilirsi dall'Ufficiale sanitario o dal veterinario, degli oggetti usati dagli animali infetti;

c) nella proibizione al personale addetto al sequestro ed alla cura di detti animali, di comunicare con l'esterno prima di essersi rigorosamente disinfettato coi mezzi e con le modalità da prescriversi.

Art. 169.

Trasporto del bestiame

Per il trasporto del bestiame con autoveicoli si applicano le disposizioni dell'ordinanza ministeriale 21 maggio 1934 nonchè quelle dell'ordinanza 26 novembre 1934 relativa al trasporto di determinati animali e del D.M. 31 luglio 1935 sul trasporto e visita del bestiame non destinato ai pubblici macelli.

Art. 170.

Idrofobia

E' obbligo di ogni cittadino di denunciare i cani o gli altri animali nei quali siansi manifestati i sintomi dell'idrofobia, nonchè i cani od altri animali fuggiti di casa, o che vaghino sperduti con caratteri sospetti.

L'animale sospetto di idrofobia o morsicato da altro animale rabbioso dovrà, a cura del proprietario o detentore, es-

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

sere tenuto in osservazione per il numero di giorni fissati dal sanitario al fine di constatare se realmente sia idrofobo.

Accertata la malattia, l'animale idrofobo dovrà essere ucciso; il suo capo ed il collo, raccolti secondo le istruzioni dell'Ufficiale sanitario, verranno inviati all'Ufficio provinciale di igiene e profilassi.

Le persone morsicate verranno ricoverate in un istituto antirabbico per le cure; gli animali morsicati verranno abbattuti.

Il canile, le mangiatoie, gli abbeveratoi, se di legno, nonché la paglia ove giacque l'animale idrofobo e gli oggetti che fossero stati imbrattati con la sua bava, saranno abbruciati. Gli oggetti non combustibili, invece, saranno accuratamente lavati e disinfettati, ponendoli, possibilmente per almeno un'ora, nell'acqua bollente o applicando le soluzioni disinfettanti ordinate dal veterinario o dall'Ufficiale sanitario.

Art. 171.

Obbligo della museruola

Nelle vie o in luoghi aperti al pubblico, i cani dovranno essere muniti di museruola bene adatta, oppure tenuti al guinzaglio dal proprietario o detentore.

Art. 172.

Seppellimento di animali morti

Il seppellimento dei cadaveri degli animali morti di malattie infettive o contagiose, od uccisi in causa di queste, avverrà in fosse profonde non meno di due metri e mezzo, coperti di spine, e lontani almeno cinquecento metri dalle abitazioni e dalle acque potabili. I cadaveri dovranno precedentemente essere cosparsi di acido solforico o di petrolio o di cloruro di calce, o di altra sostanza atta ad impedire l'uso anche industriale. Così pure sarà cosperso, con una delle predette sostanze, il terreno circostante.

Tutte le operazioni di seppellimento, e di successiva disinfezione delle stalle, dei locali, dei mobili usati dagli animali

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

TITOLO VIII.
DISPOSIZIONI FINALI E PENALITÀ

Art. 176.

Norme integrative

Per quanto non è previsto nel presente regolamento si applicano le leggi, i regolamenti e qualunque altra norma giuridica in aggiunta o a modificazione di quanto sopra.

Art. 177.

Esecuzione di opere

I proprietari saranno tenuti solidalmente, salva rivalsa, a compiere tutte le opere prescritte dal presente regolamento e quelle altre che dal Sindaco venissero ordinate in via straordinaria per ragioni igieniche.

Quando i proprietari non compiono le opere prescritte nel termine che sarà nell'ordinanza stabilito e loro notificato, esse saranno compiute, per ordine del Sindaco, a spese dell'interessato, e, in caso di vari interessati, a spese di quello o di quelli che avranno determinato il procedimento di ufficio.

Art. 178.

Penalità

I contravventori alle prescrizioni del presente regolamento saranno puniti con l'ammenda fino a L. 5000, quando non si applichino pene stabilite nel T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, o in altre leggi.

Art. 179.

Entrata in vigore del regolamento

Il presente regolamento entrerà in vigore subito dopo l'approvazione della Giunta provinciale amministrativa.

VARIANTI - AGGIUNTE - OSSERVAZIONI

Delibere C.C. N. 52 del 23/3/52

Visto ed approvato dalla G.P.A. nell'adunanza
 del 25/3/52

Torino 2 aprile 1952

Il Prefetto Presidente
 f. Allegretti

Allegato A)

ELENCO DEI FUNGHI MANGERECCI

<i>Nome volgare</i>	<i>Nome scientifico</i>
Prataiolo	<i>Agaricus campestris</i>
Ovolo, cocco	<i>Amanita caesarea</i>
Chiodini, famigliola buona, sementino	<i>Armillaria mellea</i>
Porcino, moreccio, ceppatello	<i>Boletus edulis</i>
Pinarolo domestico	<i>Boletus Bellini</i>
Ditola gialla e rossa	<i>Clavaria botrytis</i>
Gallinaccio o galletto	<i>Cantharellus cibarius</i>
Prugnolo	<i>Clitopilus prunulus</i>
Steccherino, spinarolo, dentino	<i>Hydnum repandum</i>
Bubbola o Puppola	<i>Lepiota Excoriata</i>
Vescia maggiore, vescia	<i>Lycoperdon Bovista</i>
Agarico delizioso, lapacendro buono	<i>Lactarius deliciosus</i>
Spgunola gialla, trippetto	<i>Morchella esculenta</i>
Spugnola bruna	<i>Morchella conica</i>
Pioppino	<i>Phioliota Aegerita</i>
Tartufone	<i>Tuber aestivum</i>
Trifola bianca	<i>Tuber magnatum</i>
Tartufo del Perigord	<i>Tuber menalosporum</i>
Tartufo nero di Norcia	<i>Tuber brumale.</i>

INDICE ALFABETICO ANALITICO

Abbeveratoi pubblici	art. 74
Abitabilità	» 37-38-63
Abitazioni	» 46
Abitazioni antigieniche	» 44
Abitazioni per operai addetti a lavori di enti pubblici	» 62
Aborto (denuncia di.....)	» 20
Aceto	» 127
Acido tioglicolico (impiego di.....)	» 141
Acqua potabile	dal 63 al 70
Acquai	» 41
Acque di rifiuto	» 33-34-35-38-41-72-74
Acque gassose	» dal 130 al 134
Acque minerali	» 135-136
Acque sotterranee	» 27
Acquedotto municipale	» 70
Alcoolici	» 128
Anditi	» 43
Animali da cortile	» 88-90
Animali da macello	» 81
Animali lattiferi	» 95
Animali morti (seppellimento di.....)	» 172
Apertura nuovi pozzi di acqua potabile	» 66-69
Apparecchi da banco per preparazione acqua di seltz	» 134
Approvvigionamento acqua potabile	» 37
Arti sanitarie ed affini	Titolo II
Asportazione immondizie	art. 54
Assistenza sanitaria	» 7
Bacini di raccolta di acque	» 30
Bevande	» dal 125 al 130
Birra	» 129
Botteghe	» 44
Brodi concentrati	» 87
Burro	» 96
Cacao	» 117
Cacio	» 97

Caffè	
Campioni (prelevamento di.....)	art. 114
Canali	» 110
Cani (obbligo della museruola)	» 34
Canapa	» 171
Carni	» 31
Carni in scatola	» dall'80 all'87
Carri per trasporto immondizie	» 87
Carta da involgere	» 54
Case rurali	» 142
Cause di morte (denuncia di.....)	» dal 59 al 62
Cave (apertura di.....)	» 20
Cereali	» 29
Certificati sanitari	» 101
Chiusura coatta di pozzi e di cisterne	» 5
Cioccolato	» 68
Ciprie	» 118
Cisterne	» 140
Colori	» 66-67
Colostro	» 143
Commissione per l'elenco dei poveri	» 93
Compilazione dell'elenco dei poveri	» 9
Concimaie	» 10
Confetture	» 149
Confezione di gelati	» 122
Conservare alimentari	» 77
Conservare di frutta	» 111
Corridoi	» 112
Corsi d'acqua	» 43
Cosmetici	» 26-33
Costruzioni	» 140
Costruzioni di cisterne	» 25-39
Costruzioni di pozzi per acqua potabile	» 67
Costruzione di pubblici lavatoi	» 67
Crostacei	» 72
Dentifrici	» 91
Denuncia malattie infettive dell'uomo	» 137
Denuncia malattie infettive degli animali	» 133-157
Depositi di acque minerali	» 167
Depositi di cascami	» 136
Depositi di immondizie	» 36
Destinazione somme ricavate dal rilascio di certificati sanitari	» 36-53-55
Detersivi	» 6
Diploma - Registrazione di diplomi degli esercenti professioni sanitarie ed arti ausiliarie	» 139
	» 18-19

Diritti per rilascio certificati sanitari	art. 5
Disinfezione	» 50-159
Disinfezione di stalle	» 168
Distruzione di animali morti	» 173
Dolci	» 123
Droghe	» 120
Edifici ad uso di abitazione	» 36
Edifici rurali (vedi case rurali).	
Elenco dei poveri	» 8-9-10-12
Enti pubblici	» 62
Esecuzione coatta di lavori	» 60
Esecuzione delle vaccinazioni	» 162
Esecuzione di opere	» 177
Esercenti professioni sanitarie	» 18-20
Esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie	» 19
Esercizi pubblici	» 42-53-152
Espurgo pozzi neri	» 47
Essenze	» 128
Estratti di carni	» 87
Fabbricazione del cioccolato	» 118
Fabbriche	» 45
Fabbriche di acque gassate	» 132-134
Farine	» 103
Farmacista	» 4
Feste	» 151
Fiere	» 151
Fogne	» 41
Formaggi	» 97
Frutta e verdura	» 79
Funghi	» 79
Gelati	» 77
Gelatina di frutta	» 112
Ghiaccio	» 75-76
Gioddu	» 99
Granturco	» 102
Kefir	» 99
Idrofobia	» 170
Igiene dell'abitato	Tit. III - Capo II
Igiene del suolo	» III - » I
Immissioni in canali	art. 34
Immissioni in corsi d'acqua scoperti	» 33
Immissioni in fosse	» 34
Immissioni nella fognatura	» 35
Immondizie	» 46-52-53-54 55-56-57-58

Inabilità a lavoro	art. 20
Inabitabilità	» 40
Inconvenienti igienici in edifici rurali	» 60
Infanti deformi	» 20
Inquinamento di acque potabili	» 65
Insaccati	» 85-86
Irrigazioni a scopo agricolo	» 28
Istituti di ricovero e di cura	» 156
Laboratori per la produzione di insaccati	» 85
Latrine	» 41-92-132
Latte	» dal 92 al 95-100
Latterie	» 92
Latticini	» 98
Lavatoi pubblici	» dal 71 al 74
Legumi	» 79
Letame	» 149
Libretto di iscrizione nell'elenco dei poveri	» 12
Licenze per vendita di ghiaccio	» 75
Lino	» 31
Liquami	» 49
Liquori	» 128
Locande	» 42
Lotta contro le mosche (vedi mosche).	
Luoghi aperti al pubblico	» 43
Macellazioni	» 80-82
Macerazione di piante tessili	» 31
Macinazione	» 104
Malattie infettive diffuse del bestiame	» 3
Malattie infettive degli animali	» dal 167 al 174
Malattie infettive dell'uomo	» dal 157 al 159
Manifatture	» 45
Margarina	» 96
Marmellate	» 112
Materie putrescibili (vedi immondizie).	
Mattatoi	» 155
Medicinali ai poveri	» 7-13-14-15-16
Medicinali ai poveri (vendita di.....)	» 22-23
Mercati	» 151
Miele	» 124
Molluschi	» 91
Mosche	» dal 54 al 57 e dal 147 al 156
Obbligo dell'acqua potabile	» 63
Obbligo delle vaccinazioni	» 161
Oggetti di gomma	» 144
Ordinanza d'urgenza	» 1

Osterie	art. 42
Ostetriche	» 21
Pane	» dal 105 al 107
Panificazione	» 105
Panifici	» 108
Passaggi	» 43
Pasta alimentare	» 109
Patate	» 79
Penalità	» 178
Permanente a freddo	» 141
Personale adibito alla fabbricazione di acque gassate	» 133
Pesca	» 91
Pesci	» 91
Piante tessili	» 31
Polizia mortuaria	» 175
Polizia veterinaria	» 174
Pollame	» 150
Poppatoi	» 145
Portoni	» 43
Poveri di passaggio	» 11
Pozzi neri	» 41 e dal 47 al 51
Pozzi di acqua potabile	» dal 64 al 69
Preparazioni latt e	» 99
Prestazioni di cittadini	» 1
Professioni sanitarie	Titolo II
Profumi	art. 140
Provenienza dell'acqua potabile	» 64
Raccolta delle immondizie	» 52-53
Recipienti per la vendita del latte	» 94
Registro delle vaccinazioni	» 163
Regolamento comunale di polizia rurale	» 59
Regolamento comunale per l'acquedotto municipale	» 70
Regolamento comunale per il pubblico macello	» 80
Regolamento comunale di edilizia	» 36
Regolamento comunale di polizia mortuaria	» 175
Regolamento comunale di polizia veterinaria	» 174
Relazione annuale sullo stato sanitario del Comune	» 2
Revisione dell'elenco dei poveri	» 10
Ricotta	» 98
Ricoveri notturni per operai	» 61
Riso	» 32
Rivaccinazioni (vedi vaccinazioni).	
Salubrità degli alimenti e delle bevande	Tit. IV Capo IV
Sanitari condotti	art. 17
Sanzioni contro i non vaccinati	» 164
Sapone da bucato	» 139

Sapone da toletta	art. 138
Sardigne	» 155-173
Sbarramento di corsi d'acqua	» 26
Scale	» 43
Scaricatori	» 41
Sciroppi artificiali	» 113
Sciroppi di frutta	» 113
Scuole	» 155
Scuderie	» 149
Selvaggina	» 89-90
Seppellimento di animali morti	» 172
Sequestro di animali ammalati	» 168
Servizi di igiene	» 1
Siero	» 98
Sostanze coloranti	» 91-111-112-114 122-137-142-143
Sostanze edulcoranti sintetiche	» 112-122-130
Sostanze nocive	» 78
Sotterranei	» 44
Spacci per la vendita delle carni	» 83
Spacci di sostanze alimentari	» 148-153
Spezie	» 120
Stabilimenti di sostanze alimentari	» 155
Stabilimenti industriali	» 36
Stalle	» 149-151
Surrogati del caffè	» 115
Surrogati di cioccolato	» 119
Suppellettili da cucina	» 146
Tariffazione ricette di medicinali ai poveri	» 16
Terreni non paludosi	» 24
The	» 116
Tinture	» 140
Torrefazione del caffè	» 114
Trasporto del bestiame	» 169
Trasporto delle carni	» 84
Trasporto delle immondizie	» 52
Ufficiale sanitario	» 2
Uso dei pubblici lavatoi	» 73
Utilizzazione delle immondizie	» 56-57
Vaccinazioni antidifteriche	» 166
Vaccinazioni antiftifiche	» 51-165
Vaccinazioni antivaiose	» dal 160 al 164
Vendita delle carni	» 80-83
Venditori ambulanti	» 154
Verdure	» 79
Veterinario condotto	» 3

Vicoli chiusi	art. 43
Vigilanza sanitaria	» 1
Vigilanza sulle macellazioni	» 80
Vinello	» 126
Vino	» 125
Visita sanitaria delle carni macellate	» 81
Vuotatura dei pozzi neri	» 47-48
Zucchero	» 121
Youghurt	» 99

Il presente Regolamento è stato deliberato dal Consiglio
Comunale in adunanza 23/3/51

Il presente Regolamento è stato pubblicato all'Albo Pretorio
nel giorno festivo (o di mercato) 25/3/51
senza opposizioni o reclami.

N.° 2519/1842 - Div. 3^a San Annunzio

Approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa in
seduta del 25 Mayo 1952

Il presente Regolamento venne pubblicato ed affisso all'Albo
Pretorio di questo Comune per giorni 15 consecutivi e cioè dal
giorno 15 al giorno 30 Aprile 1952
a termine dell'art. 21 della Legge 9 giugno 1947, n. 530,
senza
con opposizioni o reclami.

Omologato dal Ministero dell'Interno con provvedimento
n. _____ del _____

IL SEGRETARIO COMUNALE

Visto: IL SINDACO