

ORIGINALE

COMUNE di RIVARA
Provincia di Torino

SCHEMA

DI

Regolamento locale di igiene



TITOLO I
VIGILANZA SANITARIA

CAPO I

Disposizioni generali

Art. 1

Alla tutela della sanità pubblica ed all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia sanitaria, nel Comune provvede il Sindaco, il quale nell'esercizio delle sue attribuzioni, in materia sanitaria, si vale dell' Ufficiale Sanitario.

Art. 2

L'Ufficiale Sanitario oltre alle attribuzioni di cui all'art. 40 del T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934 n. 1265:

- a) vigila sull'esecuzione del regolamento locale d'igiene e di tutte le ordinanze in materia sanitaria che saranno emanate dal Sindaco e propone i provvedimenti nell'interesse cittadino;
- b) dirige tutti i servizi sanitari del Comune.

Art. 3

I servizi sanitari del Comune sono:

- a) assistenza medico-chirurgica ed ostetrica dei poveri del Comune;
- b) vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie;
- c) vigilanza sulle condizioni igieniche del suolo e dell'abitato - igiene scolastica - igiene del lavoro;
- d) vigilanza sui generi alimentari negli scali, negli spacci pubblici, nel mercato, nei frigoriferi, nel campo boario e nel mattatoio, nei laboratori di carni insaccate;
- e) profilassi delle malattie infettive dell'uomo e degli animali, e servizi inerenti (disinfezioni - vaccinazioni);
- f) servizio delle spedalità;
- g) servizio necroscopico e polizia mortuaria in genere.

Art. 11

Le persone che per età o invalidità si trovino effettivamente a carico di una famiglia sono computate nel novero dei membri di essa, semprechè non abbiano diritto al mantenimento o all'assistenza a carico di enti pubblici e di beneficenza o di altre famiglie.

Art. 12

Non vengono iscritti nell'elenco quei membri di una famiglia che abbiano stabilmente diritto all'assistenza sanitaria gratuita a carico di enti pubblici, di istituti di previdenza o di beneficenza, di Casse Mutue Malattia ecc.

CAPO III

Vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie.

Art. 13

I medici chirurghi, i veterinari, i farmacisti, le levatrici, le assistenti sanitarie visitatrici, le infermiere professionali, gli erboristi e gli addetti alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, che intendono esercitare nel Comune la loro professione devono fare registrare il titolo di abilitazione nell'Ufficio comunale di Igiene entro il primo mese di residenza nel Comune. Non sono soggetti a tale obbligo i medici e i chirurghi stranieri espressamente chiamati per casi particolari.

(Art. 100 del T. U. Leggi Sanitarie 1934, n. 1265).

Art. 14

Gli esercenti la professione di medico chirurgo oltre alle altre prescrizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento del decesso;
- b) a denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario la nascita di ogni infante deforme, entro due giorni dal parto;
- c) a denunciare alle Autorità predette entro due giorni dall'accertamento i casi di lesione osservati, da cui possa derivare inabilità anche parziale al lavoro, di carattere permanente;
- d) informare il Medico Provinciale e l'Ufficiale Sanitario dei fatti che possono interessare la salute pubblica (art. 103 T. U. citato).

Art. 15

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva o sospetta di esserlo,

pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario e coadiuvarli, se occorra, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione delle malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie.
(Art. 254 T. U. citato).

Art. 16

Le levatrici dovranno:

- a) assistere le gestanti durante il tempo della gravidanza, del parto e del puerperio;
- b) vigilare sulle condizioni igieniche delle partorienti;
- c) denunciare all'Ufficiale Sanitario le puerpere febbricitanti, i parti anormali, le oftalmie dei neonati, gli infarti deformati;
- d) eseguire la profilassi oftalmica secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario;
- e) denunciare entro le 24 ore all'Ufficiale Sanitario ogni nascita di infante deforme o di peso inferiore ai 2500 grammi;
- f) tenere il registro dei parti e degli aborti, che debbono essere visti mensilmente dall'Ufficiale Sanitario;
- g) tenere in perfetto ordine la busta ostetrica e gli strumenti prescritti;
- h) chiamare il medico in qualsiasi parto difficile;
- i) osservare tutte le altre prescrizioni stabilite dal R. D. 26 maggio 1940 N. 1364 e quelle che fossero in avvenire stabilite per leggi, regolamenti o istruzioni sull'esercizio professionale delle ostetriche.

TITOLO II

IGIENE DEL SUOLO E ABITATO - IGIENE SCOLASTICA - IGIENE DEL LAVORO

CAPO I

Nettezza pubblica**IGIENE DEL SUOLO.**

Art. 17

Le strade, i cortili, le case e le attinenze, i terreni scoperti entro il perimetro urbano devono essere tenuti sgombri da immondizie. E' vietato quindi depositare anche temporaneamente sul suolo pubblico e nei cortili i rifiuti in genere delle case, botteghe, stalle, ecc..

Art. 18

Il servizio di raccolta e trasporto delle immondizie e spazzature viene fatto con l'osservanza delle norme contenute nello speciale regolamento. (1)

Art. 19

E' vietato scuotere e battere dalle finestre e sui pianerottoli delle scale soppedane, stuoie ed effetti lettereci. Tale operazione sarà permessa solo sugli appositi banconi, nei cortili.

I tappeti da pavimento non potranno sbattersi che in aperta campagna o nelle località urbane e nelle ore che saranno indicate con appositi avvisi dal Sindaco.

Art. 20

Lo spazzamento dei locali pubblici, cortili, strade, dovrà sempre essere fatto previa bagnatura del suolo in modo da impedire il sollevarsi della polvere.

Le norme per lo spazzamento, per l'annacquamento delle strade e piazze, quando non siano contenute in speciale regolamento, (2) saranno suggerite dall'Ufficiale Sanitario agli uffici, od agli impresari, ai quali ne spettasse la esecuzione.

FOGNATURA

Art. 21

Le acque luride delle abitazioni debbono essere convogliate nella fognatura pubblica, secondo le norme fissate dallo speciale regolamento. (2)

Art. 22

Quando i collettori della fognatura pubblica manchino o non siano raggiungibili con i fognoli privati sarà consentito l'impianto di pozzi neri a tenuta o di fosse settiche.

Art. 23

I pozzi neri a tenuta debbono essere impiantati nel sottosuolo, fuori dal fabbricato, a distanza di almeno un metro dai muri di fon-

(1) Vedi «Regolamento per la raccolta ed il trasporto delle immondizie domestiche e di altri ordinari rifiuti solidi urbani», edizione aggiornata 1949 della Ditta Tipografie Riunite Donati di Parma.

(2) Vedi «Regolamento per il servizio di nettezza urbana e Regolamento per il servizio della fognatura», edizione aggiornata 1949 della Ditta Tipografie Riunite Donati di Parma.

dazione, a non meno di 10 metri da pozzi e cisterne per l'acqua potabile, e rispetto alla corrente della falda freatica, a valle di questi.

Debbono essere circondati sotto e tutto all'intorno fino alla superficie del suolo di un rivestimento dello spessore di cm. 50 di argilla compatta o di calcestruzzo.

Le pareti saranno di idoneo spessore ed in cemento, grès o altro materiale impermeabile; raccordati ad angoli smussi, il fondo arrotondato.

Ogni pozzo nero dovrà essere convenientemente ventilato, con apposito tubo prolungato al tetto del fabbricato più vicino.

Art. 24

L'impianto delle fosse settiche sarà consentito là ove si abbia un corso d'acqua che non debba servire in qualsiasi modo ad uso alimentare e domestico e di portata tale da assicurare, anche nella stagione estiva, una sufficiente diluizione delle acque di scarico, o dove lo smaltimento di queste possa avvenire nel suolo per mezzo di drenaggio.

Art. 25

La camera settica di queste fosse sarà divisa in due o tre parti per mezzo di semplici sepimenti; la capacità dovrà essere tale da poter contenere le acque luride della abitazione della giornata. Lo sfioratore dovrà essere sistemato nella parte più alta della parete.

Art. 26

L'immissione nei corsi d'acqua che attraversano l'abitato, di fogne o canali che raccolgono liquidi di rifiuto in genere anche industriali è subordinata al trattamento con processi depurativi riconosciuti idonei dalla Autorità Sanitaria.

La licenza e le modalità d'uso saranno fissate dal Prefetto. (Art. 227 del T. U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, N. 1265).

Art. 27

Lo svuotamento dei pozzi neri verrà fatto col sistema pneumatico, nelle ore e con le norme che saranno fissate nell'apposito regolamento o dall'Ufficio d'Igiene. (1)

(1) Vedi «Regolamento per la vuotatura dei pozzi neri» edizione aggiornata 1949 della Ditta Tipografie Riunite Donati di Parma.

Art. 28

La demolizione di fabbricati dovrà essere preceduta dallo svuotamento e dalla pulizia di tutti i pozzi neri e altri impianti di fognatura.

Art. 29

Le materie dei cessi e delle fogne fisse, come pure gli scarichi dei laboratori, non dovranno mai servire a concimare o inaffiare gli ortaggi, ma potranno usarsi nella concimazione dei campi a distanza non minore di 200 metri da agglomerati di case e i depositi dovranno essere infossati e ricoperti con terra.

ACQUE SUPERFICIALI.

Art. 30

Le strade, i cortili e i terreni nelle adiacenze dell'abitato, debbono essere sistemati in modo da impedire il ristagno delle acque.

Art. 31

I proprietari di raccolte d'acqua e di piccoli corsi a scopo industriale, sono tenuti agli interventi larvicidi secondo le disposizioni che verranno emanate dall'Ufficio di Igiene.

CAPO II**Igiene dell'abitato**

Art. 32

Chiunque intenda intraprendere nuove costruzioni o procedere ad ampliamenti o restauri di fabbricati esistenti, deve ottenere la licenza dal Sindaco.

(Art. 220 del T. U. Leggi Sanitarie 1934).

Art. 33

Prima di accordare la licenza di cui sopra, l'Autorità comunale verificherà che il terreno sul quale si desidera costruire non sia inquinato per depositi di immondizie preesistenti, non sia in condizioni di umidità abituale od esposto all'invasione di acque per le oscillazioni della falda sotterranea.

In questi casi la licenza sarà concessa solo a condizione che si provveda e alla rimozione delle materie nocive mediante asportazione di almeno un metro di terreno ed a un conveniente drenaggio del suolo, e alla adozione di quelle misure che saranno consigliate come valevole difesa dalla umidità.

E' vietato di impiegare nella costruzione di qualsiasi parte di fabbricato, sia in fondazione che in soprasuolo materiale che presenti segni di inquinamento per sè stesso nocivo.

E' pure vietato nei rinterri l'uso di terra o di altri materiali inquinati.

Art. 34

Nei nuovi fabbricati o in quelli ricostruiti le fondazioni saranno separate dai muri soprastanti per mezzo di strati di materiale impermeabile (asfalto, lamiera di piombo, lastre di lavagne o altro materiale adatto) i muri sovrastanti, contro terra, saranno difesi dalla umidità del suolo con un intonaco di cemento impermeabile e con intercapedini o vespai ventilati e fognati o con altri impianti adatti.

Gli edifici destinati ad abitazione dovranno essere costruiti in muratura con spessore verso l'esterno di almeno 25 cm.

Edifici costruiti di altro materiale potranno essere consentiti caso per caso, tenuto conto della loro destinazione, della ubicazione, scelta e della coibenza dei materiali di cui è proposto l'uso.

Art. 35

Il pavimento dei locali terreni destinati ad abitazione permanente dovrà esser almeno di m. 0.30 al disopra del piano stradale circostante e lo spazio sottoposto sarà utilizzato per vespai o cantine. In nessun caso sarà permessa la costruzione o l'uso ad abitazione permanente di locali che in tutto o in parte dell'altezza fossero dentro terra.

Art. 36

L'uso dei sotterranei per cucine, locali di servizio e simili, sia nelle case esistenti sia in quelle di nuova costruzione, sarà concesso quando si sia provveduto ad un regolare scarico delle acque residue, quando l'altezza del locale non sia minore di metri 3 di cui non più di 2/3 sottoterra e il locale stesso sia difeso dalla umidità con opere riconosciute idonee e sufficienti dall'Ufficio Sanitario, nonchè illuminato, ed areato come i locali di abitazione.

Art. 37

L'altezza degli ambienti abitabili non sarà mai minore di m. 3,50 per il piano terreno, di m. 3,10 per gli altri piani eccetto l'ultimo che potrà essere di m. 3.00. L'altezza delle botteghe non dovrà essere minore di metri 4.

L'altezza di cui sopra sarà misurata dal pavimento al limite inferiore del soffitto esclusi i travi ma non i travicelli. I solai e sottotetti a copertura inclinata non potranno essere abitabili se non avranno in ogni punto un'altezza libera di almeno m. 1,80 presso la gronda e di m. 3,20 sulla parete opposta.

E' proibito ridurre la cubatura degli ambienti con tramezzi, soppalchi, ecc..

Le portinerie sono considerate come locali di abitazione permanente.

La trasformazione di vani a piano terreno a negozi, in fabbricati esistenti è autorizzata soltanto quando l'altezza dei vani raggiunga l'altezza regolamentare di cui sopra, con una tolleranza massima in meno del 10%.

Art. 38

Ogni ambiente destinato ad abitazione dovrà avere almeno una finestra che si apra immediatamente all'aria libera. La superficie illuminante delle finestre non sarà minore di 1/10 della superficie della stanza e quando vi sia una sola apertura di finestra questa dovrà avere una superficie non minore di mq. 2. Per le soffitte sarà tollerata un'ampiezza di luce delle finestre uguale almeno ad 1/15 della superficie del pavimento con un minimo di mq. 1,25.

Art. 39

I locali utilizzati come camere da letto o come laboratori in comune, o come stanze di abitazione permanente, non dovranno avere una cubatura minore di mc. 8 per ogni fanciullo minore degli anni dieci e mc. 15 per ogni persona superiore ai 10 anni. Tali locali ove risultassero occupati abitualmente da un numero di persone sproporzionato alla cubatura come sopra stabilita dei singoli ambienti verranno chiusi e non potranno riaffittarsi ed occuparsi se non previa autorizzazione del Sindaco che la concederà solo in seguito ad accertamento del numero di persone a cui vorrebbero destinarsi.

Art. 40

I pavimenti dei locali di abitazione devono presentare superficie unita, cioè devono essere senza fessure e con giunti ben connessi; anche le soffitte ed i solai devono essere pavimentati. Le pareti dovranno essere tenute pulite e potrà esser fatto obbligo dal Sindaco ai proprietari, di una imbiancatura o di altro sistema di ripulimento su proposta motivata dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 41

Ogni abitazione per una famiglia dovrà essere dotata di latrina.

Le latrine dovranno essere collocate in locali che prendano aria e luce direttamente dall'esterno, l'ampiezza della finestra non sarà inferiore a un metro quadrato; saranno forniti di antilatrina; le pareti, fino all'altezza di due metri e il pavimento saranno rivestite di materiale impermeabile e lavabile, gli spigoli saranno arrotondati; la superficie del pavimento non sarà inferiore a mq. 1,50.

Preferibilmente i cessi saranno del tipo e seditoia, con interruttore idraulico a sifone, e fornite di cassetta di lavaggio. I locali della latrina dovranno essere disposti in modo che per accedervi non si debba attraversare la cucina, il secchiaio o locali ove si conservano e manipolano sostanze alimentari: non potranno mai sporgere dai fabbricati sotto forma di bussole isolate visibili dall'esterno.

Art. 42

Le condutture di scarico delle latrine debbono essere costruite con materiale approvato dall'Ufficio tecnico e collocato in modo da rendere impossibile ogni infiltrazione nei muri e facilmente ispezionabili; il diametro sarà non inferiore a cm. 8.

Saranno fornite di tubi di ventilazione che si propagheranno sui tetti a distanza dalle finestre e dai serbatoi di acqua potabile.

All'immissione nella fogna pubblica saranno dotate di interruttore a sifone a chiusura idraulica.

Art. 43

L'obbligo dell'interruttore a chiusura idraulica è esteso alle condutture di scarico degli acquai, lavandini, vasche da bagno, ecc..

Art. 44

I locali di pubbliche riunioni, teatri, uffici pubblici, ecc. avranno un numero di latrine e di orinatoi giudicato sufficiente dall'Ufficiale Sanitario, costruiti con le norme esposte negli articoli precedenti.

Art. 45

È vietato di convogliare le acque luride di qualsiasi origine nei tubi delle grondaie; resta pertanto proibito anche lo scarico dei lavabi nei tubi pluviali.

Art. 46

Le canalette stradali per tutto il tratto che percorrono nelle proprietà private dovranno essere coperte a volta a spese del proprietario e potrà esigersi dall'Autorità comunale che in qualche punto vengano munite di speciali tubi di ventilazione fino al di sopra del tetto dei rispettivi fabbricati.

Art. 53

I progetti e piante suindicate dovranno essere trasmesse per il parere alla Direzione Generale del Turismo.

Art. 54

Per quanto riguarda le norme tecniche per condurre alberghi valgono le norme fissate dal R. D. 24 maggio 1925, n. 1102.

Per gli affittacamere valgono le norme fissate nelle leggi 16 giugno 1939 N. 1111 e 1112.

CAPO III

Igiene rurale

(Art. 219 - 220 - 223 del T. U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265).

Art. 55

Sono soggette alle prescrizioni di questo capitolo le case coloniche, le abitazioni rurali e i ricoveri notturni per operai dell'agricoltura.

Art. 56

Chiunque intenda costruire una casa rurale o ripararne una già esistente dovrà domandare l'autorizzazione al Sindaco, come all'art. 32 del presente regolamento.

Art. 57

Le fondazioni di tutti i locali destinati ad abitazioni e a stalle debbono essere convenientemente difese dall'umidità del terreno. Ove la falda acquea sia superficiale si ricorrerà ad un drenaggio.

Art. 58

Il pavimento del piano terreno dovrà essere rialzato di almeno 30 cm. sul piano di campagna circostante e almeno 1 metro sul più alto livello cui possano giungere i corsi d'acqua nelle adiacenze delle case.

Il vespaio sottoposto al pavimento dovrà misurare almeno 30 cm. di altezza ed essere ventilato da apposite bocche d'aerazione, munite di griglie.

Art. 59

I muri perimetrali, nelle case rurali a ridosso di un monte o di una collina, dovranno essere mantenuti a una distanza non minore di m. 3.

Art. 60

Le stanze di abituale dimora dovranno avere altezza m. 3 e una cubatura non inferiore a mc. 30.

Le stanze immediatamente sottostanti al tetto, dovranno essere munite di controsoffitto.

Art. 61

Tutti gli ambienti destinati a dimora abituale devono avere finestre che si aprono direttamente all'aria libera. La superficie illuminante non sarà mai inferiore a 1/10 della superficie del pavimento.

Art. 62

Ogni focolare deve avere apposita canna per il fumo protratta per almeno 1 metro sopra il tetto.

La cucina deve essere fornita di camino, cappa e fumaiolo, per il pronto e razionale smaltimento dei prodotti della combustione.

Art. 63

Ogni appartamento per una famiglia deve essere fornito di latrina: questa deve ricevere aria o luce direttamente dall'esterno e non deve trovarsi in immediata comunicazione con le camere da letto o d'abituale dimora.

Art. 64

I pozzi neri e le fosse settiche destinate a ricevere le acque luride devono rispondere alle norme di cui agli art. 23 e seguenti del presente regolamento.

Art. 65

Ogni casa rurale dovrà essere fornita di acqua potabile, proveniente da pozzi, cisterne, e che sia debitamente difesa da ogni possibilità d'inquinamento.

Il giudizio di potabilità è riservato all'Ufficiale Sanitario, sulla scorta delle relazioni degli esami chimici e batteriologici eseguiti dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

Art. 66

E' vietato adibire ad uso abitazione o per semplice ricovero temporaneo di lavoratori, tettoie, porticati, locali sotterranei, grotte, locali aperti, fabbricati in parte diruti o minaccianti rovina, ed in ogni modo mal difesi dalla umidità terrena e dagli eccessi della temperatura esterna.

Art. 67

Nei dormitori il ricambio dell'aria dovrà essere assicurato da un congruo numero di finestre.

Le condizioni di abitabilità dovranno corrispondere a mq. 2,50 di pavimento con almeno mc. 15 a persona.

Art. 68

Per quanto riguarda le stalle vedi Art. 208 e seguenti del presente regolamento.

CAPO IV

Igiene scolastica

Art. 69

Il servizio di ispezione e di vigilanza igienico-sanitaria degli istituti prescolastici, delle scuole pubbliche e private, nonché di tutte le istituzioni parascolastiche viene affidato all'Ufficiale sanitario comunale.

Art. 70

Nessun alunno potrà frequentare le scuole senza essere prima stato visitato dal medico scolastico: a tale scopo, nei primi giorni di scuola, l'Ufficiale Sanitario o il medico scolastico (dove esiste) eseguiranno in tutti gli istituti una rassegna di tutti gli allievi per giudicare della loro ammissibilità in rapporto ad eventuali malattie trasmissibili.

L'alunno che è allontanato dalla scuola per ragioni sanitarie non vi potrà essere riammesso senza un particolare certificato dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 71

Iniziate le lezioni ogni istituto dovrà essere visitato dal medico in un giorno fisso della settimana per:

a) giudicare sulla eventuale riammissione di scolari in rapporto alle malattie trasmissibili;

b) ispezionare le classi allo scopo di allontanare quegli scolari che presentassero eventuali manifestazioni morbose incompatibili con la scuola;

c) compilare le cartelle biografiche;

d) vigilare sulla refezione scolastica;

e) esaminare le condizioni di ciascun edificio e del suo andamento in rapporto alla proprietà con la quale è tenuto e alle eventuali modifiche e miglioramenti consigliabili per l'igiene.

Di ogni visita dovrà essere redatta apposita relazione, da trasmettersi a fine mese al Sindaco e alla Prefettura.

Art. 72

La visita individuale dovrà essere fatta in stanza apposita: delle eventuali malattie e anomalie riscontrate dovrà essere data notizia ai familiari.

Art. 73

Nessun alunno trattenuto a casa dalla famiglia o allontanato dalla scuola per misure profilattiche potrà essere riammesso senza un certificato redatto dall'Ufficiale Sanitario o medico scolastico.

Nessun alunno potrà essere riaccettato in scuola quando siano trascorsi cinque giorni da quello in cui cominciò l'assenza, se non presenta certificato dell'Ufficiale Sanitario o medico scolastico.

Art. 74

Ogni scuola dovrà essere dotata di una stanza adatta, opportunamente arredata e riscaldata, riservata esclusivamente al medico, nella quale si procederà all'esame individuale degli scolari.

Art. 75

I direttori e i maestri dovranno ripetutamente avvertire gli scolari e le loro famiglie del dovere di notificare alla Direzione delle scuole le malattie che eventualmente colpissero gli scolari stessi.

La Direzione dovrà prendere nota nel registro sanitario delle assenze per malattie.

Art. 76

L'Ufficio d'Igiene comunicherà pure alla Direzione tutti i dati relativi agli alunni o maestri o persone addette alla scuola che risultassero affetti da forme contagiose o convivessero con ammalati di

tali forme, per i provvedimenti del caso. Tutti coloro che vengono allontanati dalla scuola non potranno esservi riammessi che dietro parere favorevole del medico scolastico.

Art. 77

Ogni scuola dovrà avere il *registro sanitario* nel quale saranno segnati tutti gli alunni assenti per malattia, quelli allontanati perchè infermi o conviventi con infermi di forme contagiose.

Detto registro sarà vistato ad ogni visita dall'Ufficiale Sanitario o dal medico scolastico.

Art. 78

Il Direttore e i maestri collaboreranno con l'Ufficiale Sanitario o col medico scolastico nell'attuazione dei provvedimenti sanitari, nella compilazione delle cartelle biografiche e nella volgarizzazione delle più comuni norme d'igiene.

CAPO V

Igiene industriale e del lavoro

Art. 79

Sono soggetti alla vigilanza sanitaria tutte le industrie e laboratori per cui il normale funzionamento, tanto col sussidio di macchine che mediante semplice lavoro normale, si trovino simultaneamente e contemporaneamente a lavorare più persone fuori della loro abitazione.

Art. 80

Gli esercenti industrie, opifici, laboratori, sono tenuti a denunciare l'apertura del loro esercizio quindici giorni prima, al Sindaco, il quale provvederà a mezzo dell'Ufficiale Sanitario, alla visita dei locali.

Art. 81

I locali destinati ad uso laboratorio o di stabilimento industriale, oltre a corrispondere ai requisiti generali di abitabilità di cui al presente Regolamento, dovranno:

- a) avere il pavimento e le pareti mantenuti in costante pulizia, ove ciò non osti con la particolare natura dell'industria;
- b) avere un minimo di 10 mq. di spazio per operaio;
- c) avere attivata una sufficiente ventilazione anche ad ambiente chiuso;

d) ogni posto di lavoro deve essere illuminato sufficientemente, in modo da non affaticare l'organo visivo;

e) essere dotati di acqua corrente sicuramente potabile e in quantità sufficiente ai bisogni degli operai;

f) essere dotati di un congruo numero di latrine a chiusura idrica.

Art. 82

Nelle industrie ove si ha sviluppo di materiale pulvirulento dovranno essere adottati accorgimenti speciali o per l'aspirazione delle polveri, o per impedirne il sollevamento, o dotando il personale di appositi apparecchi per la filtrazione dell'aria da respirare.

Art. 83

Gli stabilimenti ed opifici in genere ove si abbia sviluppo di esalazioni nocive, di polvere, fuliggine, ecc. dovranno anche essere dotati di un congruo numero di bagni a doccia.

Art. 84

Deve essere assolutamente vietato agli operai di consumare pasti e bevande nei locali di lavoro. Gli stabilimenti dovranno essere forniti di apposita sala di refezione, dotata anche di un certo numero di lavabi, con sapone.

Art. 85

Tutti gli stabilimenti ed opifici dovranno essere provvisti di appositi spogliatoi, separati dai locali di lavoro.

Art. 86

Gli stabilimenti industriali dovranno inoltre essere dotati di un locale apposito con tutto il necessario per i soccorsi d'urgenza.

Art. 87

Per quanto riguarda le industrie insalubri valgono le norme fissate dagli artt. 216-217 del T. U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265.

TITOLO III

IGIENE ANNONARIA

Art. 88

Chiunque voglia aprire un esercizio soggetto a vigilanza sanitaria a termine dell'art. 242 del T. U. Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934, n. 1265, dovrà richiedere la licenza al Sindaco il quale la

concederà dopo ispezione tecnica diretta ad accertare che si sono attuate le disposizioni volute dal presente Regolamento.

La licenza deve essere presentata al Sindaco, entro il 31 dicembre di ogni anno per essere rinnovate. Al rinnovo si fa luogo previo parere dell'Ufficiale Sanitario. Gli esercizi sprovvisti di licenza rinnovata saranno considerati abusivi e quindi passibili di chiusura. Quest'ultima misura verrà in ogni caso adottata dal Sindaco nei casi di esercizi aperti senza licenza.

È vietata in qualsiasi caso la lavatura dei bicchieri, vasi, ecc. in recipienti in cui l'acqua non possa costantemente rinnovarsi.

gli esercizi di cui al comma precedente debbono essere dotati di un numero sufficiente di latrine a chiusura idrica secondo norme contenute negli artt. 21 - 42 - 43 del presente Regolamento;

e) Tutti i locali e gli oggetti d'uso debbono essere tenuti costantemente in condizione di perfetta pulizia.

Art. 90

In tutti gli esercizi pubblici e negozi di generi alimentari, deve essere attuata la lotta contro le mosche secondo le norme vigenti del Decreto del Capo del Governo in data 20 Maggio 1928. In più, tali locali dovranno essere forniti:

a) di pendule per le porte e reti alle finestre

b) di cartelli invitanti i consumatori e gli acquirenti a rifiutare cibi e bevande quando siano state contaminate dalle mosche.

Art. 91

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande debbono subire la visita sanitaria a norma dell'art. 262 del T. U. delle leggi sanitarie 27-7-1934 N. 1265.

Art. 92

Nessuno può vendere, ritenere per vendere o somministrare per compenso ai propri dipendenti, in genere, qualunque prodotto alimentare che, o per la sostanza o perchè in modo anormale preparato o adulterato, possa riuscire dannoso alla salute di chi ne usa, o che presenti segni di decomposizione anche solo incipiente.

Art. 93

È proibito fabbricare, vendere e ritenere per vendere alimenti o bevande non corrispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione colla quale vengono destinati o richiesti. Quando a detti prodotti alimentari vengano aggiunti ingredienti per loro natura innocui allo scopo di facilitarne il consumo e di renderli più commerciabili, ciò potrà essere consentito solo quando non ne aumentino a scopo di frode il volume ed il peso e non ne mascherino la qualità scadente.

Art. 94

Nel caso contemplato nell'articolo precedente i prodotti stessi o i recipienti che li contengono (vasi, carte da involgere, ecc.), saranno muniti di un cartello ben visibile che indichi a chiare lettere la vera natura di questi prodotti per segnalarla al compratore, al quale dovrà pure essere fatta denuncia a voce dal venditore, fabbricante o depositario, all'atto della vendita. Tale obbligo di prevenire il compratore è fatto anche quando trattasi di un prodotto alimentare o di una bevanda qualsiasi a cui si sia sottratto in tutto o in parte un costituente di valore alimentare.

Art. 95

Le ispezioni sulle bevande ed alimenti ed oggetti di uso personale e domestico, potranno effettuarsi nelle fabbriche, nei depositi, negli spacci, sui mercati e in transito sopra veicoli o qualsiasi altro mezzo di trasporto.

Art. 96

Le sostanze alimentari riconosciute sicuramente nocive o comunque pericolose per la salute pubblica sono soggette alla distruzione, salvo speciale ordinanza dell'Autorità Giudiziaria.

Nei casi sospetti anche di alterazione o sofisticazione si procederà al sequestro preventivo ed al prelievo di campioni in conformità delle vigenti disposizioni, da inviarsi al Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi per gli accertamenti del caso.

Sulla scorta dei risultati si procederà a norma delle vigenti disposizioni.

Art. 97

È vietata la vendita promiscua dei generi alimentari con varachina, lisciva, petrolio e prodotti simili.

Ciò può essere tollerato, caso per caso, negli esercizi di minor importanza e nella zona rurale. In tal caso tali prodotti dovranno essere venduti in confezione chiusa ed inodora.

Art. 98

Nella vendita ambulante i generi alimentari dovranno essere difesi con opportuni accorgimenti, ritenuti idonei dall'Ufficio d'Igiene, dalle mosche e dalla polvere.

BURRO.

Art. 99

Per la produzione e la vendita del burro debbono essere osservate le disposizioni di legge 23/12/1956 n.1526.

Art. 100

Per i burri speciali denominati extra e da tavola o simili debbono rispondere ai seguenti requisiti:

Acidità non superiore all'1%

Grasso non inferiore all'85%

Numero dei Wolnj non inferiore al 26% di acidi volatili.

Debbono inoltre rispondere esattamente ai requisiti elencati negli involucri.

MARGARINA.

Art. 101

Chi intende aprire una fabbrica di margarina deve, un mese prima dell'apertura della fabbrica o dell'inizio del commercio, darne avviso al Sindaco indicando le materie prime che intende adoperare, il modo di preparazione e le marche da apporre sui pani e sulle carte da involgere. Tali fabbriche saranno sempre soggette a vigilanza sanitaria specialmente per quanto riguarda la qualità dei grassi adoperati.

Per l'impiego e il consumo della margarina valgono le norme di cui alla legge 4/11/1951 n.1316 e D.M. 14/7/1959 n.170 - e legge 4/1/1954 n.131 e D.ACIS 25.6.1958

FORMAGGI.

Art. 102

Generalità sui formaggi. Valgono le norme contenute nella legge 2 febbraio 1939 n. 396 (tabella a).

Art. 103

Gorgonzola. La crosta di gorgonzola non deve oltrepassare trasformata in ceneri, il peso di 0,2 per cent. quadr.

PREPARAZIONE DI LATTI SPECIALI.

Art. 104

Valgono le norme fissate dall'art. 46 del R. Decreto 9 Maggio 1929, N. 994. e D.M. 15/6/1959 n.145

I locali dovranno rispondere alle norme di cui all'art. 2. Il personale addetto dovrà avere ottemperato agli obblighi previsti dall'art. 91. Dovranno inoltre essere prelevati periodicamente i campioni dei prodotti nei laboratori di produzione e nelle latterie per l'esame chimico e batteriologico a cura del Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi per ricercarne la genuinità e la salubrità.

PANNA.

Art. 105

La panna deve contenere il 25% di grasso.

OLII.

Art. 106

Valgono le norme contenute nel capitolo VI del R. D. 15 Ottobre 1925, n. 203 e relativo regolamento approvato con R. D. 1 Luglio 1926, N. 1372, nonché nei successivi RR. DD. 30 Dicembre 1929, N. 2316 «Disposizioni per la produzione ed il commercio di olii commestibili»; legge 16 Marzo 1931, N. 378: Disposizioni alle vendite per uso commestibile degli olii estratti dalle sanse»

Legge 13 nov. 1960 n.1407 "Norme per la classificazione e la vendita dell'olio di oliva" G.U.295 del 2/12/1960.

STRUTTO.

Art. 107

Per le generalità dello strutto vale pure il suddetto capo V del R. D. 15-10-1925, n. 203.

Art. 108

E' vietato vendere a scopo alimentare grassi animali:

a) alterati per irrancidimento; b) provenienti da animali affetti da morbi infettivi; c) mescolati con grassi animali o vegetali

estranei o contenenti acqua, allume, carbonato calcico, gesso, farina od altre sostanze estranee.

UOVA.

Art. 109

E' proibito vendere o ritenere per vendere uova con contenuto non completamente chiaro e traslucido a luce trasmessa, uova guaste o colorate con sostanze nocive e che galleggino parzialmente in soluzione di sale comune al 7% (densità uguale 1.047).

Le uova conservate nella calce o con qualsiasi altro mezzo si devono vendere indicando il mezzo col quale sono state conservate.

CEREALI.

Art. 110

E' proibita la vendita di cereali:

a) oliati, umidi, contenenti lolla o sostanze e minerali estranei;

b) imbrattati da semi che rendano le farine nocive o che danno prodotti di sapore od odore cattivo come il loglio, il miello, il rafano selvatico, il rinanto, il mellampiro;

c) invase da crittogame come le segala cornuta, il carbone, il verde di gran turco e simili;

d) guasti da parassiti animali o alterati per processi fermentativi o comunque avariati.

Art. 111

I grani impuri od avariati secondo l' articolo precedente che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali domestici, devono essere denunciati come tali.

Art. 112

Per il granoturco deve osservare quanto è disposto dall'art. 244 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 Luglio 1934, N. 1265.

FARINE.

Art. 113

Generalità delle farine: Sono considerate dalla Legge 17 Marzo 1932, N. 368: « Disciplina dei tipi di farina e di pane » e relativo regolamento 23 Giugno 1932, N. 904. e dal decreto A.C.A. 18/11/1953 (G.U. 171) e D.M. 18/9/1951 (G.U. 271).

Art. 114

E' proibita la vendita di farine:

a) ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni numerate nell'articolo 110;

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

c) alterate per fermentazione o comunque acide, alcaline, rancide di odore o sapore anormale o invase da parassiti animali o vegetali.

PANE.

Art. 115

Panifici. - Valgono le norme per i locali di produzione e vendita dei generi alimentari contemplati nell'art. 89.

Art. 116

Della panificazione in generale. - Valgono le norme contenute dal R. D. L. 21 Luglio 1938, N. 1609 « Disciplina dell'industria della panificazione » e Legge 17-3-1932, N. 368 « Disciplina dei tipi di farina e di pane » di cui si riporta l'art. 8 e legge 31/7/1956 n.1002

Nei riguardi analitici il contenuto in ceneri (detratto il cloruro sodico) e il contenuto in cellulosa dei diversi tipi di pane, devono corrispondere a quelli fissati per i tipi di farina corrispondenti. Il contenuto di umidità del pane destinato alla vendita al pubblico, viene stabilito come appresso:

Pezzature sino a	a	60	grammi:	massimo	26%
"	da	80	a	130	28%
"	"	150	a	250	29%
"	"	300	"	500	32%
"	"	600	"	1000	35%
	oltre	1500	Art. 117	"	40%

E' vietata la vendita di pane:

- a) ~~non~~ fabbricato con le farine di cui all'articolo precedente;
- b) fabbricato con l'aggiunta di residui della pasta (pastelli);
- c) che sia in qualsiasi modo insudiciato o inquinato;
- d) che sia mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito, invaso da insetti o parassiti o comunque alterato.

Art. 118

La lavorazione del pane avrà luogo con tutte le cautele di nettezza per quanto riguarda non solo gli ambienti bensì gli attrezzi ed il personale.

I locali destinati alla panificazione saranno asciutti, ben ventilati, imbiancati spesso e mantenuti puliti. Non potranno comunicare con locali di abitazione, con cessi, stalle ecc.. Le madie saranno di pietra levigata o metalliche. Gli operai addetti alla panificazione non dovranno essere incompletamente vestiti nè vestiti con abiti sporchi. L'acqua che si vuole destinare alla panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 119

Il trasporto del pane e della pasta dovrà essere fatto con recipienti muniti di coperchio con chiusura.

PASTE ALIMENTARI.

Art. 120

Generalità. - Valgono le norme della Legge 22 giugno 1935, N. 874, in parte modificato dal Decreto Ministeriale 24-2-1936.

**e le norme del decreto A.C.A. 18/11/1953
FRUTTA.**

Art. 121

Non si potrà vendere frutta:

- a) immatura, ammuffita, fermentata, o comunque guasta;
- b) artificialmente colorata.

E' vietata altresì la vendita di frutta cotta a meno che non sia autorizzata da speciali permessi.

Art. 122

E' vietata la vendita di cocomeri e meloni in fette o comunque tagliati quando non siano conservati in modo che ne sia garantita la protezione dalle mosche e dalla polvere.

Il banco di vendita dei cocomeri dovrà essere ricoperto con lastre di zinco, di vetro o marmo facilmente lavabili.

I coltelli dovranno essere in ogni tempo puliti e presso il banco di vendita dovrà esservi un recipiente metallico a chiusura per la raccolta dei rifiuti.

I rivenditori, che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dall'ufficio municipale, dovranno osservare la massima pulizia nei vestiti o vestaglie e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale sanitario, esenti da malattie contagiose.

E' vietata la vendita di cocomeri immaturi o comunque guasti: i cocomeri non rispondenti ai prescritti requisiti igienici saranno sequestrati e distrutti.

LEGUMI ED ERBAGGI.

Art. 123

E' vietato vendere erbaggi troppo maturi, germogliati ed appassiti e legumi freschi sudici, ammuffiti o comunque guasti e commisti con piante o parti di piante nocive.

Art. 124

E' vietato in modo assoluto l'inaffiamento degli ortaggi con feci umane e con liquidi di fogna o mantenuti sotto gli ammassi di concime allo scopo di ottenere l'imbiancamento.

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e delle verdure con acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi, inquinate da materie luride o comunque in vicinanza degli sbocchi delle fogne cittadine.

Art. 125

I legumi, gli erbaggi e le verdure in genere debbono essere trasportati in città o nei luoghi di vendita entro carri puliti e protetti da involucri non destinati anche ad avvolgere o coprire sostanze sudicie, fermentanti o putrefatte.

Art. 126

E' proibita la vendita di patate o di altri tuberi germogliati o che subirono la congelazione o affetti da malattie parassitarie.

FUNGHI.

Art. 127

La vendita dei funghi freschi è limitata alle specie qui sotto elencate:

N O M E		
BOTANICO	ITALIANO	VOLGARE
Amanita caesarea	Uovolo o Uovolo buono	Bolej
Armillaria Mellea	Chiodini famiglia buona	Pardareu
Boletus edulis	Porcino, ceppatella buono	Fonz, Seiver, Rlisgon
Boletus aereus	Porcino nero	Gajett
Clavaria flava	Ditela gialla marino	
Chantarellus cibarius	Gallinaccio	

E' tollerata la vendita del prataiuolo (*Psalliota arvensis*) purchè coltivata artificialmente come da bolletta di accompagnamento. L'ovolo ancor chiuso entro la tunica bianca (velo generale) può es-

sere venduto purchè sezionato, cioè tagliato a metà. L'ovolo a perfetto sviluppo dovrà essere integro, cioè fornito del gambo, d'anello e volva (sacco basale).

Art. 128

I funghi posti in vendita dovranno essere contenuti in ceste o cassette ed essere nettamente separati e distinti per ciascuna specie: su di essi saranno apposti cartelli indicanti i nomi comuni dei funghi stessi.

I funghi mescolati, tanto freschi che secchi, anche se appartenenti a specie commestibili, verranno sequestrati.

Art. 129

E' vietata la vendita dei funghi bacati, fermentati, soverchiamente maturi o comunque alterati.

Art. 130

I funghi secchi se non contenuti in recipienti chiusi col nome della qualità e del produttore, devono appartenere ad una sola delle seguenti qualità: Porcino (Fonz, Seiver, Rlisgon) - ~~Uovolo (Bolej)~~.

Art. 131

E' vietata la vendita ambulante ed a domicilio dei funghi freschi e secchi.

Art. 132

I rivenditori di funghi freschi dovranno munirsi di apposita licenza da rilasciarsi, senza spese, dal competente Ufficio Comunale a quelle condizioni che saranno volta per volta indicate.

La vendita di tutti i funghi avviene sotto la completa responsabilità del venditore stesso.

MIELE.

Art. 133

E' vietata la vendita del miele alterato, naturalmente nocivo, sofisticato con acqua, zucchero di fecola, melasso, destrina, saccarina o con altre sostanze organiche o minerali.

ZUCCHERO.

Art. 134

E' proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina od altre sostanze organiche o minerali.

CONFETTURE E PREPARATI ZUCCHERINI.

Art. 135

E' proibita la vendita di confetture e preparati zuccherini:

a) preparati con sostanze nocive; b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci artificiali; c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità; d) alterati o contenenti composti tossici.

Art. 136

Per le confetture e preparati zuccherini che non siano composti di solo zucchero, dovranno dichiararsi le materie che entrano nella loro composizione.

CONSERVE E MARMELLATE.

Art. 137

Generalità. Per quelle vegetali si applicano le disposizioni contenute negli articoli 37 e 38 del R.D.L. 15 Ottobre 1925, N. 2033 sui prodotti agrari.

Nei riguardi della colorazione artificiale deve essere osservato il R.D.L. 12 agosto 1927, N. 1773. **e il decreto A.C.I.S. 23/12/1957**

Art. 138

E' vietata la vendita di conserve alimentari:

a) preparate con sostanze animali o vegetali avariate o infette; b) che abbiano subito successivamente un processo di alterazione; c) addizionate con sostanze alimentari di valore minore di quello di cui la conserva porta il nome quando la miscela non sia chiaramente indicata; d) addizionate di acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di glicerina, saccarina, acido salicidico, ecc. o di altre sostanze pure nocive.

SCIROPI.

Art. 139

Generalità. Sono da osservarsi le disposizioni contenute nell'art. 14 del R.D.L. 2 settembre 1932, N. 1225.

Art. 140

Per la relativa vendita vedasi l'articolo precedente riguardante le conserve.

CAFFÈ.

Art. 141

Generalità. Sono da osservarsi le norme contenute nel R.D. L. 15 ottobre 1925, N. 1929 ed il relativo Regolamento 19 dicembre 1926, N. 2415 che dettano norme per combattere le frodi nella torrefazione, nella preparazione e nel commercio del caffè.

Art. 142

E' vietata la vendita:

a) del caffè crudo in grani colorato con sostanze nocive; b) del caffè torrefatto o macinato che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee; c) dell'infusione, degli estratti o altri preparati con caffè nelle condizioni dei due comma precedenti.

Art. 143

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e possono essere messe in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai con la forma dei semi del caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, sulle fatture, ed affisse nei negozi.

CIOCCOLATO E CACAO.

Art. 144

Generalità. Debboni osservare le disposizioni contenute nella Legge 9 aprile 1931, N. 916 e nel relativo Regolamento 26 maggio 1932, N. 1174.

Art. 145

Le mescolanze di cioccolato con fecole provenienti da altri semi debbono portare la dicitura: "surrogato di cioccolato".

DROGHE.

Art. 146

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite ed in qualunque modo alterate o falsificate. Le mescolanze di droghe e spezie con sostanze che ne diminuiscano il valore stimolante dovranno essere chiaramente indicate al compratore.

VINO.

Art. 147

Generalità. Sono comprese negli art. 13, 14, 15 e 16 e 17 del R.D. 15/10/1925 n. 2033, nel successivo regolamento 1/7/1926 n. 1361, nel R.D. 2/9/1932 n. 1225. Nei riguardi dell'acidità devonosi osservare il R.D. 16/7/1936 n. 1606 e la legge 10/6/1937 n. 1288.

Art. 148

E' vietata la vendita di vino sensibilmente alterato per malattia (incerconimento, inacidimento, amarone, vischiosità e simili), e così del vino avariato notevolmente per sapore di muffa o simili o contenente sostanze nocive.

Art. 149

I vini con molti germi delle dette malattie e quindi poco conservabili, per quanto non ancora sensibilmente alterati, potranno solo, mettersi in commercio dopo speciali trattamenti che ne assicurino la conservabilità. Ove si richieda di praticare tali trattamenti su vino sequestrato e ne sia il caso, deve essere il processo comunicato all'Ufficio d'Igiene e riportarne l'approvazione; il vino potrà poi essere messo in commercio dopo nuova analisi a spese dell'interessato.

Art. 150

E' vietato aggiungere al vino le materie qui appresso indicate o le miscele che le contengono:

- a) qualsiasi sostanza colorante artificiale;
- b) i sali solubili di bario, magnesio, alluminio, piombo; glicerina, acido salicilico o solforico, alcool metilico impuro, zucchero di fecola e saccarina.

BIRRA.

Art. 151

Nella fabbricazione della birra non deve essere adoperata altra materia prima che non sia il malto di orzo o di altri cereali, il luppolo e il lievito.

Art. 152

Per la chiarificazione della birra devono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue come trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana, la colla di pesce, la gelosa (aga-

laga), l'allumina e fosfato di calcio, ecc. Per la colorazione della birra non deve impiegare altro che materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

Art. 153

Non è permesso l'aggiunta alla birra di sostanze estranee come, per esempio, solfiti, acido salicilico, acido borico, formaldeide, acido salico, glicerina.

Art. 154

Per il trasporto della birra si devono impiegare solo recipienti di legno, di vetro scuro non piombifero o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra stessa.

ACETO.

Art. 155

Generalità. — Devesi osservare il contenuto dell'art. 13 del R. D. L. 2 settembre 1939 N. 1225 «Viticoltura» dell'art. 19 del R.D. 15/10/1925 n. 2033 e 68 del R.D. 1.7.1926 n. 1361 Per la vendita, ~~esibizione~~ ~~recante~~ legge 14/12/1950 N. 1151

ACQUE GASSOSE

Art. 156

Generalità. — Debbonsi osservare le disposizioni contenute nel D.P.R. 19/5/1959 n. 719

Art. 157

La produzione e il commercio delle acque gassose devono avvenire con la osservanza del D.P.R. 19/5/1958 n. 719

ACQUA POTABILE.

Art. 158

L'Ufficiale Sanitario deve mantenere una continua e rigorosa sorveglianza sull'approvvigionamento e distribuzione dell'acqua per uso potabile.

Art. 159

Nessuna casa sarà dichiarata abitabile o potrà essere adibita in tutto o in parte ad abitazione se non sia fornita di acqua potabile in quantitativo sufficiente per l'uso domestico.

Nel raggio di 300 metri dalla più vicina tubatura del pubblico acquedotto, tutte le case dovranno essere dotate di tale acqua.

In caso diverso si provvederà a mezzo di pozzi.

Art. 160

E' vietato costruire vasche per uso abbeveratoio a distanza minore di m/10 da pozzi, cisterne o serbatoi di acqua potabile.

E' vietato scavare pozzi, costruire cisterne o serbatoi di acqua potabile per uso privato a distanza minore di mt. 10 da fogne, bottini, concimaie, stalle, acquai, canali e fosse di scolo, lavatoi, abbeveratoi e simili. Per i pozzi, cisterne e serbatoi di acqua destinati ad uso pubblico, tale distanza dev'essere almeno di metri 20.

I pozzi devono essere costruiti con buona muratura rivestiti interamente di uno strato di cemento o con pareti rese altrimenti impermeabili atte ad impedire infiltrazioni di acqua inquinata, superficiale o profonda, dal suolo circostante.

La loro profondità sarà spinta fino al ritrovamento di sicura falda acquea profonda ed immune di inquinamenti.

Essi devono sempre essere chiusi alla bocca mediante apposita torretta in muratura munita di sportello chiusibile.

L'attingimento potrà farsi soltanto a mezzo di pompe.

Il terreno circostante dovrà essere impermeabilizzato per il sollecito allontanamento delle acque di stramazzo o meteoriche.

Sono ad ogni modo, da preferirsi i pozzi trivellati.

Art. 165

I tubi conduttori dell' acqua destinata ad uso potabile non dovranno avere alcun rapporto con fognoli, pozzetti di smaltimento, fosse luride, e saranno costruiti di materiale perfettamente impermeabile e interrati nel terreno o rivestiti di materiale coibente in modo da evitare gli effetti del gelo e del riscaldamento.

Le condutture di piombo saranno permesse solo nell' interno delle case.

Art. 166

Sarà permesso per le acque non vincolate da speciale divieto l'uso di serbatoi, ove siano dimostrati necessari, purchè siano a perfetta tenuta e coperti con coperchio a vite, siano riparati da ardori solari e siano situati lontano da sbocchi di grondaie e dai tubi di scarico dei cessi o dei tubi di ventilazione degli scarichi. Debbono essere costruiti in buona opera muraria a cemento, o metallo non attaccabile dal gas o dai sali dell'acqua; resta vietato l'uso del rame e del piombo non stagnato o zincato internamente. Debbono essere tenuti costantemente puliti ed avranno fondo concavo e rubinetto per lo scarico di sedimenti e sfioratore per il sopravanzo, che sarà fatto sboccare nei tubi delle grondaie o dentro altri serbatoi, ecc. ma non in canali di scarico o nelle fogne.

Art. 167

L'acqua destinata alla lavatura dei cessi deve avere la presa, la conduttura ed i serbatoi del tutto separati da quelli appartenenti all'acqua potabile; lo sbocco nei serbatoi e cassette di cacciata deve essere libero o munito di rubinetto automatico.

GHIACCIO.

Art. 168

Chiunque intende aprire una fabbrica di ghiaccio per uso alimentare o portare modificazioni a quelle esistenti deve farne domanda al Sindaco indicando specificatamente l'acqua che intende utilizzare e, in caso non adoperi l'acqua potabile dell'acquedotto, l'origine di essa e i mezzi adoperati per garantirne la purezza.

A cura dell' Autorità Sanitaria sarà proceduto alla ispezione della fabbrica ed agli opportuni controlli chimici e batteriologici dell'acqua usata, a spese del proprietario, salvo il caso che si tratti di acque del pubblico acquedotto.

Art. 169

Chiunque intenda introdurre nel territorio comunale ghiaccio per uso alimentare deve farne domanda al Sindaco indicando la ditta

fabbricante, il modo di trasporto ed allegando i documenti comprovanti che l' acqua adoperata è chimicamente e batteriologicamente potabile e non soggetta ad eventuali inquinamenti.

Art. 170

Gli operai addetti al carico, allo scarico e alla manipolazioni del ghiaccio alimentare devono essere forniti di adatti grembiuli e di canovacci di tela bianca con cui avvolgere temporaneamente il ghiaccio, il quale non deve avere contatto nè con le mani nè con gli abiti degli operai stessi.

Art. 171

I recipienti, i serbatoi ed i carri destinati alla conservazione ed al trasporto di ghiaccio alimentare devono, nella parte a contatto col ghiaccio stesso, essere foderati di lamiera zincata od altro materiale impermeabile e resistente alle abrasioni, devono essere muniti di coperchio e di tendone a perfetta tenuta e devono portare esternamente a caratteri ben visibili la indicazione «*Ghiaccio alimentare*».

Tutti i materiali (fodere metalliche, pareti, grembiuli o canovacci) destinati a venire a contatto diretto col ghiaccio devono essere tenuti colla massima nettezza e non cedere frustoli, peli, colori, ecc..

Art. 172

Tutti i recipienti, i serbatoi e i carri destinati alla conservazione ed al trasporto del ghiaccio per uso industriale nonchè gli spacci in cui si vende, dovranno essere contrassegnati colla dicitura ben visibile «*Ghiaccio non alimentare*».

Il ghiaccio naturale non potrà venire introdotto o distribuito che per uso industriale.

GELATI.

Art. 173

Chiunque intende procedere alla preparazione e vendita di gelati, senza essere già munito di autorizzazione, deve farne domanda al Sindaco il quale, previ gli accertamenti dell'Ufficio Sanitario, sulla idoneità dei locali e dei mezzi impiegati, rilascerà apposito permesso.

Nella domanda dovrà essere chiaramente indicata:

- a) l'ubicazione dei locali di lavorazione;
- b) la provenienza del ghiaccio e la natura delle principali sostanze impiegate;
- c) se si effettua vendita ambulante o a posto fisso.

Coloro che sono già in possesso del permesso, debbono richiederne la rividimazione per l'anno in corso.

Art. 174

E' tollerata la vendita di gelati contenenti amido o colorati artificialmente, purchè ne sia reso edotto il pubblico a mezzo di appositi cartelli facilmente visibili.

Art. 175

Le sorbetterie e tutti gli altri oggetti a contatto con il gelato durante la manipolazione e la vendita, dovranno essere mantenuti nelle migliori condizioni di pulizia e, ove del caso, anche di stagnatura.

Le cialde destinate a contenere i gelati devono essere chiuse in recipienti di vetro ben protetti dalla polvere e dalle mosche: è vietato tenerle ammassate allo scoperto sul banco di vendita.

I carretti per la vendita ambulante di gelati dovranno portare chiaramente indicato il nome del proprietario e quello del fabbricante del gelato: dovranno essere ricoverati in locali appositi presso la fabbrica restando vietato ai venditori di tenerli nelle proprie abitazioni.

SUPPELLETTILI VIETATE.

Art. 176

E' vietato vendere o ritenere per vendere:

1) suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande, che siano:

a) fatti di piombo o zinco o con legni contenenti più del 10% di piombo, ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;

b) stampati internamente con stagno contenente piombo al liquido;

c) fatti di rame o d'ottone e non rivestiti internamente di stagnatura integra o saldati con lega di stagno e piombo contenenti di quest'ultimo più del 10%;

2) gli oggetti di gomma e caucciù per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tira latte e simili contenenti piombo o zinco o antimonio o arsenico od altri metalli nocivi;

3) stagnole o fogli metallici contenenti piombo al di sopra dell'1% e destinati a porsi in contatto con sostanze alimentari;

4) pompe per la birra e sifone per le acque gassose contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti a contatto col liquido;

5) gli oggetti sopra enumerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (1 centigrammo per 100 grammi) fermo restando il divieto di cui al N. 2 del presente articolo.

CARTA DA INVOLGERE.

Art. 177

Generalità. - Debbono osservare le disposizioni contenute nell'art. 126 del Regolamento Generale Sanitario 3 febbraio 1901, N. 45.

Art. 178

La carta da involgere non deve avere un peso superiore ad un grammo per decimetro quadrato. Gli involucri a forma di sacchetto devono essere a semplice parete e non contenere un doppio fondo di peso superiore all'1,5 gr. per dm².

I piattini di carta saranno tollerati soltanto per i generi che si vendono a numero e non a peso. Le foglie di piante, che comunemente si impiegano per avvolgere frutta, burro, ricotta od altre sostanze alimentari, non devono appartenere a specie pericolose, devono esser ben lavate con acqua potabile e non contenere sali di rame od altre sostanze nocive.

MATERIE COLORANTI.

Art. 179

E' vietato preparare, conservare, vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari contenenti le materie coloranti nocive di cui al decreto A.C.I.S. 23/12/1957.

OGGETTI D'USO DOMESTICO E GIOCATTOLI.

Art. 180

E' proibito l'uso di colori arsenicali per la colorazione delle stoffe e delle carte per tappezzeria, ornamentazione od altro uso domestico.

Art. 181

Nella preparazione dei saponi, della cipria e dei dentifrici è vietato l'impiego di sostanze nocive.

Art. 182

Per la fabbricazione dei giocattoli è proibito l'impiego di sostanze coloranti nocive e di sostanze esplosive.

POPPATOI - CAPEZZOLI ARTIFICIALI e TIRALATTE.

Art. 183

Si osservano le disposizioni del R. D. L. 19 dicembre 1926 N. 2266 convertito nella legge 22 dicembre 1927 N. 2761.

COSMETICI E TINTURE.

Art. 184

E' vietata la vendita di saponi cosmetici e di tinture usate per la colorazione della pelle, dei capelli e della barba, preparati con composti velenosi non proibiti, quando sulle boccette e sulle carte che contengono detti prodotti non sia indicato in modo chiaro e colla denominazione propria, escluso l'uso di formule chimiche, la qualità e quantità delle sostanze velenose, che entrano nella loro composizione e che non abbiano apposta la scritta «Veleno».

Le tinture ed i cosmetici che in casi speciali possono essere nocivi, devono essere venduti con l'avvertenza dell'eventuale pericolo.

SERVIZIO VETERINARIO.

Art. 185

Il servizio Veterinario nel Comune è affidato, in base a quanto è disposto dall'art. 63 R. D. 3 febbraio 1901, N. 45 e dal Regolamento di cui all'art. 66 T. U. Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, numero 1265, a N. ~~1111~~ Veterinari nominati per pubblico concorso secondo le norme del R. D. 21 marzo 1935, n. 281.

CARNI.

Art. 186

La macellazione, l'ispezione, la bollatura e la vendita delle carni macellate fresche o congelate o comunque preparate, debbono essere regolate dalle norme prescritte dai RR. DD. 20 dicembre 1928, n. 3298 e 26 settembre 1930, n. 1458.

Lo spaccio per la vendita delle carni di bassa macelleria, dovrà funzionare, a cura del Comune, in località centrale ed a norma dello apposito regolamento comunale. (1)

Art. 187

Per la classifica delle carni di bassa macelleria valgono le norme di cui al già citato R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 188

Agli effetti della concessione e del disciplinamento di cui all'art. 40 del R. D. 20 dicembre 1928, N. 3298 nella categoria degli

(1) Vedi «Regolamento per i macelli pubblici e privati e per la bassa macelleria» edizione aggiornata 1949 della Ditta Tipografie Riunite Donati di Parma.

stabilimenti industriali sono compresi i frigoriferi ed i luoghi di deposito, anche temporaneo, esistenti nel Comune.

Art. 189

Per uso familiare e per uso quantitativo massimo di Kg. 2, è permessa l'introduzione di carne macellata fresca, congelata o comunque preparata senza l'osservanza delle norme di cui al già citato art. 40 R. D. n. 3298 del 1928.

Art. 190

A qualsiasi effetto per l'insaccamento e preparazione alimentare del sangue fresco animale (sanguinaccio), valgono le disposizioni vigenti in materia di laboratori di carni insaccate di cui al R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e che s'intendono per esteso qui riprodotte.

Per la raccolta del sangue debbono essere osservate le disposizioni di cui al Decreto Ministeriale in data 17 febbraio 1929.

Per l'applicazione delle norme di cui all'art. 55 R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298, la cicciolata deve essere ritenuta un prodotto industriale in tutto uguale agli insaccati.

Art. 191

Lo strutto dovrà farsi in recipienti ben stagnati ed esclusivamente con grasso di suino dichiarato atto al consumo, restando quindi proibita la mescolanza dei vari grassi e di grassi con sostanze estranee anche se non nocive.

Art. 192

La salagione dei lardi, prosciutti, ecc. deve farsi con cloruro di sodio cristallizzato o con salamoia fresca e la conservazione ne sarà fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

Art. 193

Le botteghe di pizzicagnolo, le rosticcerie, le friggitorie non potranno tenere depositi di merce sproporzionati ai locali e all'ordinario consumo; inoltre dovranno essere asciutte, ben ventilate e pulite ed, occorrendo farvi la cottura dei cibi, avranno camini per asportare completamente il fumo.

Art. 194

Le botteghe di pollivendolo e gli spacci di selvaggina debbono avere il pavimento e le pareti sino all'altezza di non meno di me-

tri 2 di materiale impermeabile, di facile lavatura, essere bene aerati e forniti di acqua potabile per lavatura. I banchi per la vendita delle carni degli animali anzidetti, debbono essere di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo. Negli spacci di pollame non potranno esservi polli vivi, nè si potranno compiere le operazioni di macellazione, spiumatura ed eviscerazione del pollame e degli altri animali da cortile.

Art. 195

I pollai e, comunque, i depositi di polli vivi e di altri animali da cortile, sono proibiti nel territorio urbano del Comune. Saranno permessi nelle altre zone su concessione del Sindaco dietro domanda degli interessati.

Art. 196

E' vietata la vendita di polli morti per malattia, di quelli molto deteriorati o in stato di incipiente putrefazione.

Art. 197

E' vietato insufflare aria sotto la pelle degli animali da cortile, tenerli nell'acqua per conservarli e sottometerli a qualsiasi operazione che possa nascondere la iniziata decomposizione. Gli animali così trattati saranno sequestrati e distrutti senza pregiudizio delle pene stabilite per i contravventori.

Art. 198

Non potrà vendersi la selvaggina a pelo o a piuma che non porti evidenti tracce della avvenuta uccisione e che si trovi in stato di decomposizione.

Art. 199

Le cavie ed i conigli magri, vecchi od affetti da psorospermosi o da altra malattia, non potranno essere destinati al consumo.

Art. 200

Negli spacci e mercati di pesce i banchi saranno di materiale impermeabile di facile lavatura e tenuti con la massima nettezza; vi sarà acqua potabile per lavaggio e un condotto smaltitoio delle acque luride a chiusura idrica.

E' vietata la vendita girovaga del pesce fresco di mare.

Art. 201

E' vietata la vendita di pesce in stato di alterazione anche incipiente, di quelli uccisi con sostanze narcotiche nocive e di quelle specie notoriamente nocive in particolare durante la stagione estiva e nell'epoca della fregola.

Art. 202

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

Art. 203

La conservazione del pesce non potrà farsi immergendolo o lavandolo, sia pur rapidamente, in soluzioni antisettiche.

Art. 204

I salami e le salsicce di pesce non potranno farsi con carni guaste e non potranno vendersi pesci conservati con la salagione o con l'affumicamento, pesci marinati od all'olio che si presentano alterati o comunque deteriorati.

LATTE.

Art. 205

Le vaccherie impiantate o da impiantarsi in tutto il territorio del Comune, saranno costruite a volta reale o volticelle di mattoni o, eccezionalmente, a camera a canna, con pavimento impermeabile a tenuta con chiusura idrica e canna di ventilazione con pareti intonacate in modo da essere facilmente lavabili fino a m. 2: avranno una ampiezza in relazione col numero e la specie degli animali calcolando mc. 30 per ogni animale grosso e 20 per ogni animale piccolo. Avranno finestre a riscontro per la ventilazione e la superficie delle medesime non sarà minore di un decimo della superficie totale del pavimento. Le rastrelliere, le mangiatoie e gli abbeveratoi non potranno essere di legno, ma di materiale facilmente lavabile. Avranno inoltre a disposizione una quantità sufficiente di acqua riconosciuta di buona qualità.

E' vietato fare lettiere per gli animali delle vaccherie con contenuto di pagliericci.

Art. 206

Fanno parte del presente Regolamento le norme di cui al R. D. 9 maggio 1929, N. 994 per la produzione del latte destinato al consumo alimentare diretto e per quanto riguarda l'apertura di vac-

cherie, la visita, l'approvazione delle stalle e degli animali lattiferi, infine il rilascio dell'autorizzazione del Sindaco.

Art. 207

Le caratteristiche del latte destinato ad uso alimentare sono fissate come segue: 1,029 e

a) peso specifico fra 1.030 a 15° C;

b) grasso non inferiore alle percentuali seguenti:

nel primo quadrimestre dell'anno non meno del . 3,1 . %

nel secondo quadrimestre dell'anno non meno del 3 . %

nel terzo quadrimestre dell'anno non meno del . 3,2 . %

c) residuo secco magro non inferiore al . 9 . % con una tolleranza del 0,3 per il primo quadrimestre dell'anno.

Indipendentemente da detti limiti si riterrà scremato il latte quando alla prova di stalla eseguita nelle condizioni volute dagli articoli 97 e 98 del R. D. 3 agosto 1890, n. 7045 risulti un contenuto di grasso superiore di 0,3% a quello del latte sospetto se trattasi di stalle di almeno 10 vacche. Per stalle di numero minore di vacche l'eccedenza massima tollerabile è elevata provvisoriamente a 0,4 (da 7 a 9 vacche) 0,5 (da 4 a 6) 0,7 (da 2 a 3) 1, (una vaccina).

Art. 208

Per la raccolta, trasporto, vendita del latte alimentare di vacca, di capra, di asina, di pecora, integro, reintegrato, scremato, valgono le disposizioni di cui al già citato R. D. n. 994 del 1929.

RICOVERO DEGLI ANIMALI.

Art. 209

Di regola i ricoveri degli animali, qualunque ne sia le specie, saranno proibiti nel centro abitato; eccezionali concessioni potranno essere permesse con apposita ordinanza del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale e semprechè non si tratti di stallaggi pubblici o di masculcie. La concessione sarà temporanea e subordinata all'osservanza delle norme di cui agli articoli che seguono e che riguardano anche i ricoveri costruiti fuori dai centri abitati.

Art. 210

Nelle case di nuova costruzione, i ricoveri per gli animali saranno tenuti distanti dalle stanze di abitazione. Tanto nelle case di nuova costruzione che in quelle esistenti, le stalle che ricevessero comunque aria e luce da portici coperti od in anditi o scale conducenti a piani abitati, saranno soppresse.

Art. 211

I ricoveri per gli animali situati negli edifici abitati, non debbono avere comunicazione alcuna interna coi locali di abitazione: avranno pavimenti, pareti, soffitti impermeabili rivestiti di materiale facilmente lavabile e saranno frequentemente imbiancati. Ove occorra, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario comunale le scuderie e le stalle dovranno essere munite di canne di ventilazione prolungate sopra al tetto della casa per una adeguata altezza. L'altezza delle stalle non sarà mai inferiore a m. 3,50 e vi sarà aperto un numero di finestre sufficiente per una conveniente illuminazione e ventilazione. Tanto le finestre che le porte di accesso dovranno aprirsi esclusivamente sopra aree scoperte di uso pubblico o privato. Il pavimento avrà pendenze e scoli regolari e adatti fognoli muniti di chiusura idrica che consentano il facile completo deflusso del liquame negli appositi pozzetti.

Nei ricoveri per animali di proprietà altrui (stalli pubblici) si farà la quotidiana lavatura del pavimento. In ogni stalla od almeno in un luogo molto prossimo dovrà esservi una presa di acqua che serva alla pulizia della stalla o della scuderia.

Art. 212

Le rastrelliere e le mangiatoie saranno costruite in modo e con materiale facilmente lavabile e disinfettabile. La lettiera sarà rinnovata spesso usando paglia, foglie, torba, strame e non mai con materiale di pagliericci disfatti, ecc. Anche le rimesse adibite alla pulizia dei veicoli saranno provviste di scolo per le acque di lavatura.

Art. 213

In ogni ricovero verrà assegnato per ogni animale di grossa mole una capacità non minore di mc. 30. Il numero degli animali che potrà essere tenuto in ogni ricovero verrà fissato dal Veterinario comunale in uno speciale cartello da collocarsi in ogni stalla pubblica.

Art. 214

Le stalle e le scuderie esistenti all'atto della pubblicazione del presente Regolamento, dovranno porsi in regola con le disposizioni suesposte nel periodo di un anno che potrà essere in singoli casi abbreviato dal Sindaco su proposta dell'Ufficiale Sanitario sentito il Veterinario comunale.

Contro coloro che non avranno adempiuto all'obbligo suesposto entro il termine predetto, si procederà a norma del presente Regolamento.

Qualora, nonostante la esecuzione dei lavori di adattamento prescritti nel presente Regolamento, un ricovero per animali continuasse ad essere causa di esalazioni moleste o nocive alla salute degli

abitanti vicini, il Sindaco potrà, su proposta motivata dell'Ufficiale Sanitario, ordinare la chiusura definitiva.

Art. 215

Le stalle per bovini avranno una altezza non minore di metri 3,50; i porcili e gli ovili avranno un'altezza non minore di m. 2 e saranno sufficientemente ventilati.

Art. 216

I porcili dovranno essere costruiti alla distanza di almeno 20 metri dalle abitazioni; quando contengano oltre 20 animali, saranno alla distanza di non meno di 50 metri.

Art. 217

Le concimaie annesse alle stalle ed alle scuderie rurali per bovini ed equini di cui all'art. 233 T. U. 27 luglio 1934, N. 1265, dovranno essere costruite con l'osservanza delle disposizioni di cui ai seguenti articoli con platea impermeabile ed in modo da evitare il disperdimento dei liquidi.

Art. 218

Le concimaie potranno essere coperte o scoperte a pozzetto od a maceratoio, oppure a celle chiuse. Dovranno essere preferibilmente situate a Nord od a Nord-Est del fabbricato stalla.

Art. 219

I materiali da adottare per la costruzione della platea, del pozzetto, della cisterna per i liquidi, delle cunette e condutture, potranno essere in mattoni, in cemento od in calcestruzzo armato e non in ciottoli con gettata in cemento, ecc..

Art. 220

Ove siavi un terreno per sua natura prevalentemente argilloso impermeabile, la platea potrà essere fatta di terra argillosa ben battuta, circondata da una cunetta che conduca il colaticcio nel pozzetto.

La superficie della platea deve essere tale da corrispondere ad un minimo di mq. per capo grosso

Art. 221

Qualora manchi la cunetta attorno alla platea, questa dovrà essere circondata da un muricciuolo di altezza non inferiore a cm. 20. Se la concimaia è a pozzetto questo ultimo potrà essere separato da quello che serve per la raccolta delle urine, defluenti dalla stalla, oppure anche costituire un'unica cisterna.

Art. 222

In ogni caso la capacità della cisterna unica, oppure la somma dei volumi del pozzetto e della cisterna, non dovrà mai essere inferiore ad ettolitri 10 (mc. 1) per ogni capo grosso bovino ed equino.

Art. 223

Qualora la concimaia si costruisca a maceratoio, oltre la vasca della concimaia si deve costruire il pozzetto di raccolta delle urine, il quale non potrà avere una capacità inferiore ad ettolitri 8 per capo grosso.

Art. 224

Le predette dimensioni delle cisterne e dei pozzetti si possono ridurre di $\frac{1}{4}$ qualora la stalla si trovi in località montana.

Art. 225

Quando le concimaie siano scoperte, attorno alla platea si dovranno piantare alberi frondosi (pioppi, gelsi, ailanti, olmi, robinie, platani) allo scopo di recare ombra al letame accumulato.

LOTTA CONTRO LE MOSCHE.

Art. 226

Le disposizioni di cui alla Legge 29 marzo 1928, N. 858 ed al Decreto del Capo del Governo 20 maggio 1928 per la lotta contro le mosche, fanno parte integrante del presente Regolamento.

TITOLO IV

**PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE DELL' UOMO
E DEGLI ANIMALI**

MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DELL'UOMO.

Art. 227

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve immediatamente farne denuncia al Sindaco o all'Ufficiale Sanitario comunale e coadiuvarli, se occorra, nella esecuzione delle disposizioni emanate per impedire la diffusione delle malattie stesse e nelle cautele igieniche necessarie.

L'elenco delle malattie infettive e diffuse è quello determinato dal Ministero dell'Interno, sentito il parere del Consiglio Superiore di Sanità.

(Art. 254 e 255 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265).

Art. 228

Modalità della denuncia. — Nelle denunce il sanitario, servendosi di apposito modulo fornito dall'Ufficio di Igiene, dovrà indicare:

a) il nome, il cognome, l'età, il luogo di nascita, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui incominciò la malattia. Qualora nell'abitazione dell'infermo si faccia lavorazione a domicilio, il sanitario dovrà pure denunciare il nome e cognome delle persone conviventi, o che lavorino in detta abitazione ed il genere del lavoro eseguito;

b) la diagnosi della malattia. - Se si tratta di vaiuolo, se fu già vaccinato o rivaccinato, e con quale esito, o se fu altre volte colpito dalla stessa malattia; se di persone che frequentano le scuole, si indichi il nome di detta scuola, la via ed il numero;

c) tutte le osservazioni che il medico crederà di fare per norma dell'Ufficio d'Igiene;

d) le misure dal medico adottate per prevenire la diffusione della malattia, e più specialmente: se l'ammalato, oppure la famiglia, ha i mezzi per la cura conveniente, o se sia necessario il suo trasporto all'ospedale; e in questo caso se vi è l'adesione del malato o della famiglia; oppure se sia stato ricoverato in un ospedale e in quale; o si provvede, sotto la sua responsabilità, all'isolamento del malato ed alle necessarie disinfezioni e cautele, oppure se ivi si deve provvedere dall'Ufficio d'Igiene.

Tali denunce devono, con la massima sollecitudine, essere inviate direttamente all'Ufficio d'Igiene.

Nello stesso modo il sanitario ha l'obbligo di avvisare l'Ufficio d'Igiene del giorno in cui si ritiene che l'individuo sia guarito; oppure quando l'ammalato fosse in seguito ricoverato in un ospedale; o quando, durante la malattia, il malato cambiasse d'abitazione: e ciò perchè l'Ufficio stesso possa far praticare le necessarie disinfezioni.

Della denuncia sarà rilasciata ricevuta al medico dall'Ufficio d'Igiene, quando ne sia fatta richiesta.

Art. 229

Oltre al medico curante, i direttori di collegi, di educatori, d'istituti, di ricoveri, di case di lavoro o di pena, gli albergatori (compresi coloro che tengano pensione, locande, pubblici dormi-

tori e simili), i direttori di opifici, le scuole e simili, hanno pure l'obbligo di denunciare al Sindaco i casi di malattia infettiva di cui sopra, quando i colpiti fossero convittori, ricoverati, o persone che avessero dimora in detti stabilimenti o vi fossero impiegate, o vi alloggiassero, o li frequentassero.

Art. 230

Le misure di profilassi (disinfezioni, isolamento, vaccinazioni) saranno determinate caso per caso dall'Ufficiale Sanitario, secondo le norme impartite dal Ministero dell'Interno.

Art. 231

Trasporto di malati contagiosi. — E' vietato di far trasportare con vetture da nolo o da rimessa le persone affette da malattie infettive e diffuse.

Ai concessionari veicoli per trasporto di passeggeri è proibito di ammettere nei veicoli stessi persone visibilmente affette da malattie infettive e diffuse.

Quando tale trasporto si verificasse, il concessionario dovrà immediatamente togliere il veicolo dal servizio e non riammetterlo finchè l'Ufficio d'Igiene non abbia convenientemente provveduto alla sua disinfezione.

I portinai degli ospedali dovranno segnare il numero delle carrozze ed automobili in arrivo con malati e le generalità del cochiere, o del proprietario, in caso di carrozze non numerate, e riferirne tosto alla Direzione, la quale, nel caso si sia trasportata una persona affetta da malattia infettiva, ne informerà tosto l'Ufficio d'Igiene municipale.

E' vietato alle persone affette da malattie infettive e diffuse di prendere posto nelle carrozze di pubblici trasporti. In caso in cui sorga il dubbio di contravvenzione, il fattorino dovrà informarne tosto il primo agente di polizia municipale, che troverà sul suo percorso, il quale noterà le generalità del malato sospetto per le successive indagini e disinfezioni.

Art. 232

Vigilanza case infette. — Sempre che in una casa si verificano malattie infettive, il Sindaco farà eseguire d'urgenza dal personale tecnico e sanitario delle ispezioni a detta casa per riconoscere se corrisponda alle prescrizioni della Legge Sanitaria, del Regolamento generale sanitario e del presente Regolamento.

Ove ciò non risulti, e vi sia pericolo per chi l'abita o per chi abita le case vicine, dichiarerà inabitabile e farà chiudere la casa o parte della medesima provvedendo al trasporto degli ammalati in apposito ospedale o locale adatto, e al ricovero delle persone sane, mentre si procede al completo risanamento del sito infetto.

SERVIZIO VACCINAZIONI.

Art. 233

Il Comune provvede in ogni contingenza, per mezzo dell'Ufficio d'Igiene, o di personale sanitario all'uopo delegato, alle vaccinazioni che si rendessero obbligatorie per legge o per esigenze di profilassi.

L'Ufficio d'igiene provvede a curare che tali pratiche di profilassi siano da tutti rispettate e tiene in ordine i registri delle vaccinazioni.

I medici privati debbono dare comunicazione all'Ufficio d'igiene per la dovuta registrazione di tutte le vaccinazioni eseguite.

Il rilascio dei certificati di vaccinazione è devoluto all'Ufficio d'Igiene.

Le vaccinazioni pubbliche e gratuite avranno luogo nel tempo e nei luoghi che saranno indicati dall'Autorità comunale.

VACCINAZIONI ANTIVAIIOLOSE.

Art. 234

La vaccinazione antivaiolosa è obbligatoria al secondo anno di età e di regola sarà associata a quella antidifterica.

La rivaccinazione antivaiolosa deve praticarsi all'ottavo anno di età ed ogni qualvolta sia ordinata dalle Autorità Sanitarie le quali potranno anche prescrivere la iniezione antidifterica di richiamo per i già vaccinati contro la difterite.

Art. 235

Sono esclusi da tale obbligo:

- 1° - i bambini che abbiano sofferto il vaiolo;
- 2° - quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di salute da non poter subire senza pericolo tale operazione: in questo caso le vaccinazioni saranno praticate alla prossima sessione.

Art. 236

Tutti i vaccinati e i rivaccinati devono presentarsi al medico vaccinatore fra il 7° e il 10° giorno dalla vaccinazione per essere visitati.

I vaccinati con risultato negativo devono essere rivaccinati nella prossima sessione.

Art. 237

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private o agli esami ufficiali, o in istituti di educazione o di be-

neficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine, ed opifici industriali di qualunque natura, se, avendo oltrepassato l'anno undecimo di età, non presenti un certificato dell'Ufficio comunale di avere subita la rivaccinazione in data non anteriore all'ottavo anno di età. Anche i vaccinati privatamente devono ritirare il certificato dal Municipio.

I direttori di scuole, d'istituti, di fabbriche, di officine, e chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui si ammette o si trovino fanciulli al di sopra di 11 anni, sono tenuti all'osservanza di questa disposizione.

Essi dovranno, ad ogni richiesta dell'Autorità, esibire i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli loro affidati.

Art. 238

Agli esercenti giostre, piccoli teatri e padiglioni in genere di divertimento, non sarà dato permesso di occupare posti sulle aree di proprietà comunale, o comunque destinate a fiere e pubbliche feste, se non presenteranno certificati dai quali risulti che tutto il personale addetto ai rispettivi esercizi fu vaccinato o rivaccinato da non oltre sei anni.

In mancanza di tali certificati, l'Ufficio d'Igiene mun.le provvederà gratuitamente alla vaccinazione.

Art. 239

I proprietari di bovini che presentano pustole vacciniche ne daranno immediatamente avviso all'Ufficio Sanitario.

VACCINAZIONI ANTITIFICHE.

Art. 240

Le vaccinazioni antitifiche sono obbligatorie:

- a) per il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di latte alimentare;
- b) per il personale addetto agli acquedotti, ai lavori della fognatura, alla raccolta e smaltimento delle spazzature;
- c) per tutte le persone che hanno avuto contatti con ammalati di febbre tifoidea.

VACCINAZIONI ANTIDIFTERICHE.

Art. 241

Le vaccinazioni antidifteriche sono obbligatorie per tutti i bambini che frequentino collettività in genere.

**MISURE SPECIALI CONTRO LE MALATTIE
TRANSITORIE**

SPUTACCHIERE.

Art. 242

Nelle abitazioni collettive, negli stabilimenti industriali e laboratori, nelle scuole, nei luoghi chiusi di pubblico convegno e di passaggio, nei teatri, nelle chiese, negli uffici e negli esercizi aperti al pubblico, devono tenersi recipienti speciali per raccogliere gli sputi, e sarà scritto in modo evidente il divieto di sputare fuori dei medesimi a tenore del presente articolo del regolamento.

STRACCIVENDOLI.

Art. 243

E' proibito di vendere o di tenere per vendere, abiti, scarpe od oggetti usati di vestiario e letterecci che non siano stati disinfettati e puliti.

Ogni oggetto, in prova della subita disinfezione, dovrà portare un marchio o contrassegno speciale dell'Autorità Comunale.

E' vietata l'introduzione nel Comune a scopo commerciale di stracci, di abiti usati, di oggetti letterecci usati, di cappelli, se prima non saranno stati sottoposti a disinfezione nella stazione municipale: avranno libero ingresso unicamente gli stracci lavati e lisciviati destinati alla pulizia delle macchine negli stabilimenti industriali.

Gli introduttori di stracci debbono essere muniti, e presentarlo ad ogni richiesta degli agenti municipali, di un certificato del Sindaco del Comune dove furono raccolti gli stracci, dal quale risultino le condizioni sanitarie del Comune stesso e il peso degli stracci al momento della partenza che deve corrispondere a quello che sarà riscontrato.

Art. 244

Le botteghe o depositi di cenciaio sono proibiti nell'interno dell'abitato.

OSSA, PELLAMI, ECC.

Art. 245

Le ossa, le pelli fresche, le pelli salate, ecc. per le quali siano state osservate le speciali disposizioni vigenti di polizia veterinaria, potranno essere introdotte trasportate in sacchi, ovvero coperte con tele fitte, e l'introduzione deve effettuarsi nelle prime ore mattutine, non più tardi delle ore 8 e per l'itinerario che sarà fissato dalla Autorità comunale.

Il carniccio deve essere trasportato su carri a tenuta per evitare il gocciolamento e chiusi per evitare i fetori.

A giudizio dell'Ufficiale sanitario il trasporto del carniccio può essere sospeso dalle ore 11 alle ore 16 nei mesi da giugno a settembre incluso.

Art. 246

E' vietato di tenere in deposito o lavorare ossa, pelli fresche o salate in stabilimento nei centri abitati.

Tali stabilimenti saranno consentiti in campagna, a distanza dalle abitazioni.

BAGNI E PISCINE.

Art. 247

Chiunque intenda aprire stabilimenti balneari o piscine deve domandarne autorizzazione al Prefetto, il quale la concede dopo aver sentito il parere del Consiglio Prov.le di Sanità.

(Art. 194 del T. U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265).

Art. 248

L'Ufficiale Sanitario deve esercitare una attiva sorveglianza in questi stabilimenti per accertare la regolarità dei vari servizi.

Art. 249

Gli stabilimenti di bagni, tanto aperti con acqua corrente, quanto chiusi, dovranno essere disposti in modo che oltre alle condizioni generali di salubrità soddisfino alle esigenze della sicurezza delle persone, della decenza e della nettezza tanto nel servizio delle vasche, quanto in quelli delle acque e della biancheria, la quale dovrà essere sempre lavata e disinfettata appena abbia servito anche ad una sola volta e per una sola persona.

Art. 250

Le vasche individuali da bagno negli stabilimenti pubblici dovranno essere disinfettate ogni volta alla presenza della persona che vuol prendere il bagno con metodi riconosciuti idonei dall'Ufficio di Igiene. Un cartello con tali disposizioni sarà affisso alle pareti di ogni camerino.

Nelle vasche comuni, ove a giudizio dell'Ufficio di Igiene, il rinnovamento dell'acqua non si faccia con sufficiente rapidità, sarà prescritta ai bagnanti prima della immersione la lavatura a doccia.

E' proibito l'uso delle vasche di legno o di altro materiale assorbente.

Art. 251

Le piscine debbono essere dotate di impianti speciali di depurazione o di rigenerazione dell'acqua utilizzata.

Art. 252

L'efficienza del potere sterilizzante dell'impianto di depurazione dovrà essere accertata mediante frequenti esami a cura del Laboratorio Prov.le d'Igiene e Profilassi.

Art. 253

Presso ogni piscina deve funzionare adatto servizio di pronto soccorso, presidiato in permanenza da personale esperto nella materia.

BARBIERI E PARRUCCHIERI.

Art. 254

L'apertura di un esercizio da barbiere, di parrucchiere per signora deve essere subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia dietro parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario circa la idoneità dei locali e del loro arredamento.

Art. 255

In armonia di quanto è prescritto dagli artt. 262 e 264 del vigente T. U. delle leggi sanitarie, il personale addetto agli esercizi indicati all'art. precedente non può essere assunto in servizio, se non dopo che, a richiesta dei singoli interessati, l'Ufficiale sanitario abbia certificato la idoneità fisica relativa all'assenza di malattie infettive e contagiose. Tale visita dovrà essere annualmente rinnovata, e l'esito della prima volta, e quelli di conferma dovranno essere trascritti sul libretto di lavoro, istituito con la legge 10 gennaio 1935, n. 112.

Art. 256

I barbieri e i parrucchieri devono tenere la loro persona, gli strumenti, le suppellettili e la biancheria del loro esercizio colla più scrupolosa nettezza, curando la sterilizzazione degli istrumenti suddetti con prolungate immersioni in acqua bollente o in soluzione antisettica, ogni volta abbiano servito.

E' vietato servirsi di piumacciolo per spargere la cipria sulla pelle rasata.

Per spargere la cipria si adopereranno rispettivamente solo polverizzatori a secco e batuffoli di cotone, da distruggersi, questi ultimi, dopo averne usato anche una sola volta.

E' vietato durante la rasatura di togliere dal rasoio la saponata con carta da giornale o altra carta sporca.

DELLE ZONOSI E DELLE ALTRE MALATTIE INFETTIVE E CONTAGIOSE DEGLI ANIMALI.

Art. 257

Tutti i provvedimenti di profilassi e di polizia veterinaria contro le malattie infettive e contagiose degli animali trasmissibili o non all'uomo saranno adottati secondo le norme di cui agli artt. 246 e 256 T. U. 27 luglio 1934, n. 1265 ed al R. D. 10 maggio 1914, n. 533 e successive modificazioni.

Art. 258

Per la profilassi contro la rabbia si stabilisce che gli animali morsicati siano sottoposti ad un periodo di osservazione sotto la vigilanza del Veterinario Com. della durata non inferiore a giorni 14.

Per gli animali di specie da macello che abbiano riportato morsicature da altro animale rabbido o sospetto di esserlo o rimasto sconosciuto, sarà permessa la macellazione purchè avvenga entro 5 giorni dalla morsicatura.

Art. 259

I cani di indole aggressiva dovranno essere rigorosamente custoditi in modo da evitare pericoli per le persone e per gli animali.

Quando si accertasse un caso di morsicatura causata da uno di detti cani, l'animale sarà posto in osservazione nel canile municipale oppure, previo parere del Veterinario Comunale, potrà essere custodito presso i proprietari o detentori sotto la loro responsabilità e con quelle norme che verranno imposte.

Il servizio di sorveglianza sui cani è affidato all'Ufficio Veterinario Comunale da cui dipende anche il relativo personale.

Art. 260

I proprietari o detentori di cani debbono munirli di musoliere a paniere metallico, munito di piastra metallica a livello della estremità del muso e di un collare portante nome, cognome e domicilio del proprietario.

Art. 261

Gli animali morti nel territorio comunale, previo accertamento della causa della morte, nonchè le carni sequestrate nel macello pubblico, dovranno, se non ostano particolari disposizioni, essere distrutti nella sardigna comunale.

Art. 262

I provvedimenti di polizia veterinaria di cui all'art. 15 R. D. 10 maggio 1914, n. 533 già più volte citato, s'intendono estesi, a norma del Decreto Ministeriale 21 maggio 1934, agli automezzi debitamente autorizzati pel trasporto del bestiame. Pertanto in occasione di mercati, fiere, esposizioni di bestiame, dovrà, nel luogo stesso ove gli animali trovansi riuniti, essere predisposto un adeguato servizio di lavaggio e di disinfezione degli automezzi.

TITOLO V

POLIZIA MORTUARIA

Art. 263

Si intendono come facenti parte del presente regolamento le norme fissate dal Regolamento speciale di Polizia mortuaria 21 dicembre 1942, N. 1880 e dal Regolamento comunale di polizia mortuaria (1).

Art. 264

Il servizio di constatazione dei decessi è affidato ai Medici condotti.

Art. 265

L'Ufficio di Stato Civile presenterà a quello d'Igiene le denunzie di morte per l'opportuno visto e fornirà tutti quei dati statistici ed informazioni che saranno richiesti.

L'Ufficiale Sanitario stabilirà le norme relative al trasporto del cadavere e quanto può riferirsi alle modalità dell'accompagnamento funebre; il quale potrà anche essere completamente vietato quando ciò si ritenesse opportuno.

Del pari, quando per misura igienica fosse ritenuto necessario, l'Ufficiale Sanitario, promuoverà le disposizioni speciali a che i cadaveri dalle case private siano trasportati alle camere mortuarie, anche prima che sia passato il periodo di osservazione delle salme per poi, trascorso il tempo prescritto, farne il seppellimento.

(1) Vedi «Regolamento di polizia mortuaria», edizione aggiornata 1949 della Ditta Tipografie Riunite Donati di Parma.

TITOLO VI

DISPOSIZIONI GENERALI E PENALITA'

Art. 266

Per quanto non è compreso nel presente regolamento valgono le disposizioni contenute nel T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934 N. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti governativi in vigore.

Art. 267

Le trasgressioni alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono reato contemplato dal Codice Penale o da altre leggi o Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106-110^a della legge comunale e prov.le T.U. 3-3-1934, N. 383, modificato dall'art. 9 della legge 9-6-1947, N. 530.

Art. 268

Nei casi ammessi il Sindaco potrà adottare in materia di igiene pubblica i provvedimenti contingibili e urgenti di cui all'art. 153 della legge comunale e prov.le T.U. 4-2-1915, N. 148, facendo eseguire, se del caso, gli ordini relativi a spese degli interessati.

Art. 269

E' in facoltà del Sindaco, su parere dell'Ufficiale Sanitario, di concedere deroghe, non superiori però di un anno, per determinati casi, in cui la pratica applicazione del presente Regolamento non possa effettuarsi.

Art. 270

Il presente Regolamento entra in vigore dopo la sua approvazione da parte della Giunta Prov.le Amministrativa, e la successiva pubblicazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

Il Regolamento d'igiene approvato con deliberazione del 1934 è revocato con l'entrata in vigore del presente Regolamento. Sono pure revocate tutte le disposizioni emanate dal Comune in materia di igiene, contrarie o comunque incompatibili con le disposizioni del presente Regolamento.

~~Art. 217-223 TU Legge Com. e Prov. giugno 1961~~
+ legge 12-7-1961 n. 603

INDICE ALFABETICO

A

Abitazioni	art. 32 e seguenti
Abitabilità	» 49
Aceto	» 155
Acque gassose	» 156 - 157
Acqua potabile	» 158 e seguenti
Acque superficiali	» 30 - 31
Alberghi	» 51 - 52 - 53 - 54
Assistenza sanitaria gratuita	» 5 e seguenti

B

Bagni e piscine	» 247 e seguenti
Barbieri e parrucchieri	» 254 - 255 - 256
Birra	» 151 - 152 - 153 - 154
Burro	» 99 - 100

C

Caffè	» 141 - 142 - 143
Camere mobiliate	» 51 - 54
Carni	» 186 e seguenti
Carta da involgere	» 177 - 178
Case coloniche	» 56 e seguenti
Cereali	» 110 - 111
Cioccolato e cacao	» 144 - 145
Cocomeri	» 122
Concimaie	» 217 e seguenti
Confetture e preparati zuccherini	» 135 - 136
Conserven e marmellate	» 137 - 138
Cosmetici	» 184

D

Droghe	» 146
--------	-------

E

- Elenco dei poveri » 9 - 10 - 11 - 12
 Esercizio professioni e arti sanitarie » 13

F

- Farine » 113 - 114
 Fognatura » 21 - 22
 Formaggi art. 102 - 103
 Frutta » 121
 Funghi » 127-128-129-130-131-132

G

- Gelati » 173 - 174 - 175
 Giocattoli » 180 - 181 - 182
 Ghiaccio » 168 - 169 - 170 - 171 - 172
 Granoturco » 112

I

- Igiene annonaria » 88 e seguenti
 Igiene del suolo » 17 - 18 - 19 - 20
 Igiene industriali e del lavoro » 79 e seguenti
 Igiene scolastica » 69 e seguenti

L

- Legumi e erbaggi » 123 - 124 - 125 - 126
 Latrine private » 41 - 42
 Latte » 205 - 206 - 207 - 208
 Latte speciale » 104

M

- Malattie infettive e contagiose dell'uomo » 227 e seguenti
 Malattie infettive e contagiose degli animali » 257 e seguenti
 Margarina » 101
 Materie coloranti » 179
 Miele » 133
 Mosche » 227

O

- Obblighi dei medici e delle levatrici » 14 - 15 - 16
 Olii » 106
 Ordinanze in materia di igiene » 268
 Ortaggi » 123 - 124 - 125 - 126
 Ossa » 245 - 246

P

- Pane » 115 - 116 - 117 - 118 - 119
 Panna » 105
 Paste alimentari » 120
 Penalità » 267
 Personale sanitario » 4
 Personale addetto agli spacci generi alimentari » 91
 Pesce art. 200 - 201 - 202 - 203
 Polizia mortuaria » 263 - 264 - 265
 Polizia veterinaria » 257 - 262
 Pollai » 195
 Pollivendoli e spacci selvaggina » 194
 Poppatoi » 183
 Porcili » 216
 Pozzi neri » 23 - 24 - 25 - 26 - 27 - 28

R

- Rabbia » 238 - 239 - 240

S

- Spacci generi alimentari » 88 e seguenti
 Sciroppi » 139 - 140
 Servizi sanitari » 3
 Sputacchiere » 242
 Stalle » 209 e seguenti
 Straccivendoli » 243 - 244
 Strutto » 107 - 108 - 191
 Suppellettili da cucina » 176

T

- Tettarelle » 183
 Tinture » 184