

DELIBERAZIONE N. 7395

Regolamento d'Igiene del Governatorato di Roma.

Premesso che dopo la pubblicazione avvenuta nel 1925 del Regolamento locale d'Igiene, sono state emanate numerose norme legislative e regolamentari, in materia d'igiene, tra le quali, più importanti, il Regolamento sull'igiene del lavoro, la legge ed il regolamento sulla preparazione ed il commercio dei prodotti agrari e derivati dai medesimi, sulla vigilanza sanitaria delle carni, sulla disciplina della panificazione, sul commercio del latte destinato al consumo diretto, nonché altre parziali modificazioni del Testo Unico delle Leggi Sanitarie 1° agosto 1907, n. 687, e ai regolamenti al detto Testo Unico riferentisi;

Che nel detto periodo di tempo e cioè dal 1925 ad oggi sono state inoltre emanate numerose ordinanze e disposizioni, commissariali prima e governatoriali poi, le quali apportano aggiunte, integrazioni ed anche modificazioni alle disposizioni contenute nello stesso Regolamento d'Igiene;

Che l'esperienza di vari anni nell'applicazione di detto regolamento ha dimostrato la necessità di introdurre in esso ulteriori modificazioni o chiarificazioni in diversi articoli al fine di ottenere la retta osservanza delle disposizioni contenutevi e di evitare ogni possibile evasione alle prescrizioni stesse;

Che pertanto è apparso indispensabile procedere ad una revisione generale del Regolamento d'Igiene affinché questo possa completamente corrispondere ad ogni esigenza;

Su proposta del Medico Direttore dell'Ufficio d'Igiene e Sanità;

Sentito il parere della Commissione Sanitaria Governatoriale;

IL GOVERNATORE

Delibera di approvare il nuovo Regolamento d'Igiene per il Governatorato redatto ai termini dell'art. 199 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie 1° agosto 1907, n. 686, e composto di n. 417 articoli nel testo qui allegato.

TITOLO I

Igiene del suolo e dell'abitato

CAPO I

Igiene del suolo

Art. 1.

In tutto il territorio del Governatorato, le aree scoperte entro i fabbricati, o interposte ad esse, come pure le strade praticabili, sia private che consorziali, debbono essere, a cura dei proprietari od amministratori, tenute sgombre da immondizie, da sostanze decomponibili e da rifiuti di ogni genere, come pure da materiali di costruzione o di demolizione, i quali possano ostacolare il libero deflusso delle acque pluviali.

ART. 2.

E' vietato il gettito di rifiuti o di immondizie dalle finestre o dai vani prospicienti cortili ed aree scoperte, come pure è vietato deporre i rifiuti delle abitazioni e le immondizie sulle pubbliche vie, nelle attinenze delle case o nei terreni pubblici e privati, sia nella città che nel suburbio. In ogni caso dovranno tenersi nei cortili, od in avvisanti a ciò destinati, uno o più recipienti metallici coperti per raccogliere i materiali di rifiuto ed i prodotti della spazzatura delle scale, dei cortili, e delle loro attinenze. I recipienti dovranno essere quotidianamente sgombrati per cura dei proprietari.

Lo spazzamento dei cortili, delle aree scoperte e dei locali pubblici dovrà eseguirsi previo inaffiamamento.

La spazzatura delle rivendite e degli esercizi in genere dovrà essere eseguita prima dell'apertura al pubblico o dopo la chiusura.

ART. 3.

Le immondizie e le materie putrescibili delle case, degli esercizi pubblici, e in genere, degli spacci di vendita all'ingrosso o al minuto (compresi tra questi anche le banchette dei mercati e le vendite ambulanti) dovranno essere tenuti fino al momento della loro asportazione in recipienti coperti, costruiti con materiale che consenta la loro pulizia, sia all'interno sia all'esterno, e con chiusura a mezzo di coperchio idoneo, esclusa ogni copertura fatta con mezzi occasionali.

I proprietari, gli inquilini, gli esercenti, i rivenditori, debbono dimostrare in ogni tempo il possesso di tali recipienti.

Le immondizie dei pubblici esercizi e dei negozi in genere, raccolte come sopra, dovranno essere approntate per il ritiro non oltre le ore nove.

I recipienti delle immondizie domestiche non potranno essere collocati nelle scale o negli androni se non poco tempo prima del ritiro, avvenuto il quale dovranno essere prontamente rimossi.

ART. 4.

La battitura e la pulizia dei tappeti di qualsiasi specie deve essere effettuata con apparecchi meccanici muniti di aspiratori, oppure in aperta campagna, nei luoghi a ciò autorizzati. Le polveri prodotte dalla pulizia meccanica dei tappeti dovranno essere raccolte dentro serbatoi metallici coperti e trasportate analogamente ai rifiuti domestici.

ART. 5.

Il deposito, la cernita e l'utilizzazione industriale od agricola delle immondizie e dei rifiuti domestici e stradali saranno eseguiti esclusivamente nelle aree e con le norme stabilite dal Governatore, udito l'Ufficiale Sanitario, a una distanza dai centri di popolazione agglomerata non inferiore ai cinquecento metri.

ART. 6.

I grandi depositi di letame saranno permessi ad una distanza non minore di metri duecento dalle abitazioni e dalle strade aperte al transito e dovranno essere effettuati in regolari concimaie, in modo da impedire l'inquinamento del suolo e di acque, nonchè la diffusione di moleste esalazioni. Pertanto detti depositi saranno tenuti in fosse murate, con pareti e fondo impermeabili, munite di pozzetti di raccolta dei liquidi e ben ricoperti con terra battuta.

Tutti i depositi di immondizie, materie putrescibili o letame che, per la loro destinazione ad esclusivo uso agricolo, possono essere tenuti a distanza minore di cinquecento metri da centri di popolazione agglomerata, oltre che raccolti in concimaie dovranno, dal marzo al novembre, essere coperti con frasche e su queste e sui cumuli dovranno cospargersi ogni cinque giorni sostanze moschicide di provata efficacia.

ART. 7.

L'asportazione e l'utilizzazione delle immondizie domestiche potrà essere consentita, in casi speciali, ai privati, purchè siano osservate cautele riconosciute idonee e sufficienti dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 8.

Il trasporto delle bestie morte o di qualunque parte di esse non potrà essere fatto che con carri completamente chiusi, tali da restare impedita qualsiasi dispersione e rivestiti all'interno in modo da evitare ristagni di materiale o di liquidi e da rendere facile il lavaggio e la disinfezione.

ART. 9.

Il trasporto di qualunque materia nociva alla pubblica igiene o di materie liquide o quasi liquide dalle quali possano emanare fetide esalazioni dovrà essere fatto con botti o con altri recipienti chiusi, in modo da impedire che si diffondano le esalazioni all'esterno.

Il trasporto dei panni sporchi provenienti da prigioni, ospedali, infermerie di stabilimenti pubblici e privati, case di salute e simili, come pure quello effettuato per gli stabilimenti che esercitano l'industria della lavatura, non potrà esser fatto che con carri chiusi, facilmente lavabili e disinfettabili.

ART. 10.

Il trasporto del letame, dei residui delle fabbriche di birra ed in genere di ogni materia facile a fermentare o imputridire, e in qualunque modo a produrre insalubri o disgustose esalazioni, non potrà essere fatto attraverso i luoghi abitati che dalla mezzanotte alle ore dieci nei mesi di novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo e aprile, e dalla mezzanotte alle ore otto, negli altri mesi.

ART. 11.

I carri per il trasporto delle materie di cui all'articolo precedente dovranno avere la spalletta dai quattro lati quando il carico si elevi oltre il mezzo metro cubo; il carico non potrà essere culminante al centro, nè sopravanzare le spallette; i carri infine dovranno essere completamente coperti con assi unite, stuoie od incerate.

In ogni caso dovrà essere evitata, lungo la via, qualsiasi dispersione della materia trasportata.

ART. 12.

Le strade, i cortili ed i terreni scoperti saranno sistemati in modo che le acque delle piogge, o di altra provenienza, non abbiano a ristagnarvi.

I cortili pensili dovranno essere facilmente accessibili per la regolare pulizia.

ART. 13.

I proprietari ed i conduttori di terreni a coltura od a pascoli dovranno praticare ed espurgare durante i mesi dal maggio a tutto ottobre i fossi di scolo in modo che le acque vi abbiano libero e rapido corso e dovranno impedire altresì l'accumulo delle materie espurgate sui lati dei fossi a distanza inferiore ai dieci metri. Durante gli stessi mesi nei fossi e canali dovrà correre, almeno una volta ogni dieci giorni un corso d'acqua, il più considerevole che le condizioni locali permettano.

Sarà ordinata la copertura di corsi d'acqua che si riconoscessero pericolosi alla pubblica salute sia per la lentezza di deflusso, sia per facile corruzione, sia, infine, per la riproduzione di zanzare o di altri insetti.

E' fatto obbligo ai proprietari ed affittuari di rimuovere qualsiasi ostacolo naturale o artificiale a' libero deflusso delle acque superficiali. Sono vietate, salvo licenza delle competenti autorità, tutte le piantagioni ed opere agricole che possano determinare impaludamenti.

L'acqua di rifiuto dei fontanili dovrà essere convogliata in canali chiusi o in corsi d'acqua efficienti ed il suolo in prossimità dei fontanili dovrà essere lastricato o selciato per metri tre di raggio e in modo da impedire la formazione di pozzanghere.

ART. 14.

Tutte le piccole depressioni dei terreni agricoli dove si possa accumulare acqua piovana o sotterranea dovranno essere regolarmente colmate.

Sono vietate le cave di prestito che possano cangiarsi in raccolta di acqua stagnante. Chiunque nell'esecuzione di lavori abbia formato escavazioni nel terreno dovrà provvedere, a sua cura e spese, alle opere di colmata e di scolo delle escavazioni stesse. Sino a quando tali opere non siano ese-

guita, o nel caso in cui esse siano riconosciute inattuabili, chi ha formato l'escavazione dovrà provvedere agli interventi antianofelici.

L'escavazione dell'argilla, della pozzolana, dei tufo e di qualsiasi altro materiale dovrà essere eseguita in modo da evitare ogni ristagno di acque.

ART. 15.

Sono vietati gli sbarramenti dei corsi di acqua che possano comunque creare condizioni nocive alla pubblica salute.

ART. 16.

E' vietato, con fondazioni od altre opere, intercettare scoli, chiudere fogne o porre comunque ostacolo al deflusso di acque sotterranee.

E' vietato gettare nelle bocche di fogna, negli orinatoi e nelle caditoie stradali materie capaci di ostruirle.

ART. 17.

Le acque di rifiuto e quelle contenenti materie escrementizie provenienti da case o da costruzioni abitate qualsiasi, nonché da stalle o da edifici industriali, dovranno essere convogliate in fognoli impermeabili, sotterranei, immessi nella pubblica fognatura.

ART. 18.

Dove manchino pubbliche fogne o non sia possibile, per ragioni di livello o di altra natura, la immissione della fognatura privata in quella pubblica, il Governatorato potrà consentire l'uso dei pozzi neri impermeabili.

In casi speciali potrà essere consentita l'adozione di altri sistemi di smaltimento, subordinatamente al parere favorevole dell'Ufficio d'Igiene e Sanità.

ART. 19.

I pozzi neri non potranno essere stabiliti nel sottosuolo coperto da un fabbricato. Essi dovranno tenersi distaccati dai muri dell'edificio di almeno settantacinque centimetri ed essere costruiti con pareti totalmente indipendenti da questo punto.

Tra il muro della casa e le pareti del pozzo e tutto intorno ad esso dovrà essere disposto uno strato, dello spessore di centimetri trenta, di argilla ben battuta.

Il fondo del pozzo sarà concavo, costruito di norma in calcestruzzo o in pietrame, e le pareti

in mattoni a due teste oppure in buona muratura e pietrame lavorato con malta di calce e pozzolana e dello spessore di centimetri quarantacinque; gli angoli saranno arrotondati e tutte le parti intaccate internamente a cemento.

Qualora le pareti ed il fondo siano costruite in conglomerato di cemento il loro spessore potrà essere limitato a centimetri venticinque.

I pozzi neri dovranno essere provvisti di tubo di ventilazione, del diametro non inferiore a dieci centimetri, prolungato fin sopra il tetto e del tutto indipendente dal tubo di arrivo delle materie di scarico. L'apertura del pozzo sarà munita di coperchio a chiusura ermetica e di tubo di vuotamento, del diametro non inferiore a centimetri quindici, pescante sino presso il fondo del pozzo stesso.

Il vuotamento dovrà essere eseguito col sistema pneumatico e sarà effettuato a cura dell'Amministrazione Governatoriale o da imprese espressamente autorizzate e sempre a spese di chi di ragione.

L'ubicazione dei pozzi neri dovrà essere scelta in modo che sia possibile accedervi con gli apparecchi di vuotatura.

La capacità dei pozzi neri per le sole materie escrementizie sarà in massima fissata in ragione di mezzo metro cubo per abitante.

E' vietato l'uso di fosse o bottini mobili.

Art. 20.

I pozzi neri dovranno essere vuotati prima che ne sia avvenuto il riempimento completo, in modo, cioè, da evitare qualsiasi fuori uscita del contenuto.

Art. 21.

E' proibita la irrigazione agricola con liquidi cloacali ovvero con acque contaminate da immissioni luride, ammenochè per gli uni o per le altre non siasi preventivamente raggiunta una depurazione biologica o chimica efficace, oppure l'irrigazione stessa si eseguisca secondo sistemi speciali.

Art. 22.

I fognoli di raccolta delle acque di rifiuto e delle materie escrementizie provenienti da nuove abitazioni dovranno essere costituiti da tubi cilindrici di cemento o di terracotta, rivestiti con vernice inattaaccabile, fabbricati a macchina, con giunzioni a perfetta tenuta.

Essi dovranno avere diametro sufficiente e non eccessivo e pendenze adatte al libero scolo delle materie da smaltire.

La ricostruzione dei fognoli nelle case esistenti dovrà eseguirsi con le norme suddette e potrà essere imposta ovunque si verificano dispersioni od esalazioni nella fognatura privata esistente, ovvero allorchè il tipo di costruzione in opera non permetta una utile correzione.

ART. 23.

I fognoli privati in muratura, già in opera nelle case esistenti, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta impermeabilità ed efficacia, in modo da evitare arresti o depositi di materie solide.

ART. 24.

Tutti gli imbocchi dei fognoli nei cortili o in altri spazi interni delle abitazioni devono essere muniti di chiusura idraulica in perfetto stato di funzionamento.

ART. 25.

L'immissione dei fognoli privati nelle pubbliche fogne non potrà essere eseguita se non con licenza del Governatore e con l'osservanza delle norme e condizioni in essa stabilite.

I chiusini delle fogne dovranno essere sempre a perfetta tenuta.

ART. 26.

Il Governatore, nel rilasciare il permesso di lavori edilizi o stradali per i quali occorressero movimenti di terra, potrà prescrivere speciali norme e limitazioni, salva la facoltà di sospendere ed anche proibire del tutto qualunque lavoro di terra, quando ciò fosse necessario per ragioni di igiene.

ART. 27.

I lavori di escavazione del suolo stradale, quando trattasi di rinnovamento o di restauro di fogna, si dovranno eseguire sollecitamente, senza interruzioni e possibilmente di notte, con l'osservanza delle norme di volta in volta stabilite per il trattamento delle materie espurgate e per la loro esportazione.

ART. 28.

Qualora nei lavori di scavo si incontrassero tratti di cunicoli o di fogne o altra opera destinata a condurre acqua o materie di spurgo, se ne darà immediato avviso al Governatorato e si sospenderanno i lavori finchè i funzionari tecnici delegati non si siano recati sul luogo ed abbiano impartito le istruzioni opportune.

Se nei lavori di scavo si incontrassero terre saturate di materie organiche in putrefazione o pozzi neri, si dovranno asportare le prime e vuotare i secondi, rimuovendo le materie luride e riempiendo poi i pozzi di terra. Ove non sia possibile asportare le dette materie, queste verranno sottoposte ad un trattamento chimico che valga a disorganizzarle, secondo le norme che verranno indicate dall'Ufficiale Sanitario.

CAP. II

Igiene dell'abitato, delle industrie e degli esercizi

ART. 29.

Le costruzioni di qualsiasi genere nel territorio del Governatorato debbono corrispondere alle particolari norme stabilite dal Regolamento edilizio per ciò che riguarda l'aerazione, l'illuminazione, la protezione dalla umidità e dalle intemperie, ed a quelle fissate dal presente Regolamento per tutto quanto riguarda le altre condizioni di salubrità.

ART. 30.

Non si possono occupare per abitazione, privata o collettiva, per uffici, laboratori, scuole, istituti o per qualsiasi altra prolungata umana dimora edifici di nuova costruzione, o parzialmente rifatti, prima che i proprietari abbiano ottenuta dal Governatore la prescritta licenza di abitabilità.

ART. 31.

La visita definitiva delle case nuove o restaurate, per le quali è obbligatoria la licenza di abitabilità, dovrà essere eseguita con l'intervento dell'Ufficiale Sanitario o di un suo rappresentante allorchè si tratti di case popolari ed economiche, di abitazioni collettive e simili, e ogni qualvolta la visita eseguita a cura dell'Ispettorato Edilizio abbia rilevato inconvenienti di carattere igienico, ovvero sia stata richiesta la licenza di abitabilità prima che sia trascorso il periodo normale prescritto dal Regolamento edilizio.

ART. 32.

Il numero massimo di abitanti per ogni appartamento sarà determinato in ragione di un abitante per venticinque metri di cubatura complessiva.

Questo numero sarà trascritto nella licenza, nella quale verranno pure indicati gli ambienti riconosciuti impropri all'umano soggiorno.

ART. 33.

Le case destinate ad uso di abitazione dovranno essere intonacate internamente ed esternamente, imbiancate, pulite ed asciutte.

Gli ambienti destinati a stanza da letto dovranno essere bene aereati ed illuminati direttamente dall'esterno.

Le case di abitazione dovranno inoltre essere provviste:

- a) di acqua potabile, buona e sufficiente, in ogni appartamento;
- b) di lavandini e di acquai;
- c) di cessi in numero sufficiente per ciascun appartamento;
- d) di smaltimento ben regolato delle acque piovane e domestiche e di condutture di scarico in perfetto stato di impermeabilità;
- e) di camini in numero sufficiente, muniti di cappello e fumaio ben funzionante.

Nei grandi fabbricati di nuova costruzione a tipo case popolari, nei singoli appartamenti dei quali non esistano bagni, dovrà essere istituito un impianto di docce o bagni, d'uso collettivo, per gli inquilini.

Tutti i locali terreni, a qualunque scopo destinati, dovranno essere provveduti di latrina regolamentare ovvero, quando ciò non sia possibile per il tipo di costruzione, di una o più latrine disposte nei cortili ai quali i detti locali abbiano accesso diretto.

ART. 34.

I cessi dovranno essere appartati e collocati in camerini aereati ed illuminati direttamente dall'esterno. Saranno muniti di interruttore idraulico permanente.

Per ogni cesso dovrà avervi una cassetta di cacciata per lavaggio, della capacità di circa litri quindici ed in nessun caso mai minore di litri dieci, con una dotazione di acqua proporzionale alla importanza delle abitazioni.

Le pareti, i pavimenti, il vaso, nonché i sedini o le pedane dei cessi dovranno essere mantenuti costantemente puliti.

Nelle case di nuova costruzione i cessi debbono avere l'ingresso indipendente dalle cucine.

ART. 35.

Le condutture destinate a raccogliere le materie dei cessi dovranno essere di ghisa o di piombo. Se di ghisa avranno giunture impiombate o di corda e catrame, costrutte e collocate in modo da rendere impossibile ogni infiltrazione tanto nei muri quanto nelle condutture delle acque e da essere facilmente ispezionabili; i diametri non dovranno eccedere i dodici centimetri. Potranno essere anche in grès, purchè, nelle parti in cui sono incastrate nei muri, siano collocate dentro un canale con pareti impermeabili.

Per la ventilazione dette condutture dovranno essere prolungate sin sopra alla copertura della casa e, dove questa sia più bassa delle contigue, elevate sino ad una altezza sufficiente perchè il loro sbocco non possa portare danno nè insalubrità ai vicini. Non dovranno essere, inoltre, troppo da presso a finestre, né a serbatoi di acqua potabile.

Art. 36.

Dovrà provvedersi alla separazione delle fognature private da quelle pubbliche mediante chiusura idraulica a sifone presso l'imbocco, ovvero con interruttore al piede delle singole condotture di latrine.

Quando le condotture luride siano immesse in pozzi neri, i cessi dovranno essere muniti di occlusione permanente.

Art. 37.

La giunzione tra il vaso a interruttore idraulico dei cessi ed il tubo di scarico dovrà essere fatta a perfetta tenuta ed a tal fine dovrà rimanere scoperta, in modo che sia sempre possibile sorvegliarla e ripararla. Il vaso dovrà essere rigidamente fissato al pavimento.

Per garantire la continuità della chiusura idraulica, ogni singolo sifone dovrà essere munito di canna di ventilazione impiantata alla sommità del sifone e avente sbocco nel condotto principale di ventilazione.

Art. 38.

Le condotture di scarico degli acquai, dei lavandini, delle vasche da bagno, dei lavatoi e simili debbono essere munite di sifone d'interruzione sotto ogni smaltitoio. Dopo tale interruzione potranno essere immesse nella canna di scarico dei cessi.

Dette condotture dovranno essere di materiale che presenti tutte le garanzie di impermeabilità.

E' vietato immettere nelle condotture destinate ad accogliere solamente acque piovanti, lo scarico delle condotture sopra indicate.

Art. 39.

E' vietato nelle case e nelle loro attinenze qualunque cumulo di immondizie. I proprietari o chi per essi ne dovranno curare la periodica spazzatura.

E' altresì vietato appendere sui muri esterni e dei cortili o deporre sui ballatoi, terrazze, tetti, sporgenze esterne e simili luoghi, oggetti fuori d'uso che possano dar luogo a raduno di immondizie o a ricettacolo di animali, ovvero siano in contrasto con la nettezza in genere e con il decoro dell'abitato.

Art. 40.

Nelle case e nelle loro adiacenze è vietato ritenere animali domestici o da cortile quando, per il loro numero, per i rapporti col vicinato, per deficiente ampiezza degli ambienti dove si tengono, od anche per la difettosa manutenzione, costituiscano una causa d'insalubrità ovvero possano recare danno od incomodo ai vicini.

ART. 41.

La pavimentazione delle scale, degli androni e delle singole abitazioni deve essere mantenuta in modo che non vi si formino interrazioni di continuità o depressioni nelle quali si possano accumulare immondizie. Essa dovrà essere rinnovata allorchando abbia perduto la necessaria coesione e resistenza.

Gli infissi delle finestre e delle porte debbono essere conservati in modo da difendere efficacemente gli abitanti dal vento e dalle intemperie.

ART. 42.

E' vietato occupare per uso di abitazioni locali non rispondenti alle norme stabilite dai precedenti articoli, come pure adibire a stanze da letto le cucine ed i corridoi.

E' vietato adibire ad uso di dimora di persone locali comunque malsani.

ART. 43.

Si procederà alla dichiarazione di inabitabilità di una casa o di una parte di essa e all'ordinanza di chiusura per ragioni di igiene ogni qualvolta non sia possibile rimuovere le cause di insalubrità accertate o i proprietari si rifiutino di apportarvi le intimate migliorie.

L'umidità permanente ed insanabile, motivante l'inabitabilità, allorchè non presenti segni visibili, dovrà essere accertata dall'Ufficiale Sanitario, quando occorra, anche con l'effettuazione di prove tecniche.

ART. 44.

Gli edifici destinati alla convivenza di molte persone (collegi, istituti, ospizi, asili e simili) dovranno avere tutte le condizioni richieste dal presente Regolamento per le case adibite ad uso di abitazione. Dovranno avere inoltre:

- a) locali di ampiezza proporzionata al numero delle persone che vi sono accolte;
- b) dotazione di acqua potabile sufficiente; cessi, lavandini e locali per bagni, rispondenti alle norme d'igiene ed in numero proporzionato alle esigenze della collettività;
- c) un locale apposito, appartato, ad uso infermeria, bene aerato e munito d'impianti igienico-sanitari indipendenti.

I locali dovranno essere tenuti con scrupolosa nettezza, procedendosi, ove occorra, a restauri, imbiancature, disinfezioni e a tutte le opere che fossero reclamate dall'igiene. Quando i proprietari, conduttori o direttori dei suddetti Istituti non ottemperassero a tali disposizioni, sarà loro prefisso un termine per la esecuzione delle opere necessarie, trascorso il quale il Governatore potrà ordinare l'esecuzione di ufficio dei lavori e, in casi gravi, anche la chiusura dell'istituto.

ART. 45.

Le scuole, oltre corrispondere alle norme di massima stabilite dal presente Regolamento per le case adibite ad uso di abitazione, dovranno essere fornite di abbondante acqua potabile e di lavandini, bagni e cessi, secondo le norme speciali che saranno fissate caso per caso dall'Ufficio d'Igiene e Sanità, in relazione alla importanza ed al genere dell'istituto, tenute presenti le norme ministeriali in proposito.

I locali scolastici dovranno avere l'ampiezza proporzionata al numero massimo degli alunni che vi dovranno essere accolti, e in essi sarà osservata la più scrupolosa nettezza, procedendosi, ove occorra, a restauri, imbiancature, disinfezioni ed a tutte le opere che fossero reclamate dall'igiene.

I banchi ed il materiale scolastico saranno conformi ai regolamenti ed alle istruzioni tecnico-igieniche emanate dalle competenti autorità.

ART. 46.

Senza pregiudizio delle norme stabilite per le industrie insalubri e per altre speciali industrie, nonché delle disposizioni vigenti sull'igiene del lavoro, è vietato esercitare nel territorio del Governatorato opifici, laboratori ed industrie di qualsiasi genere senza licenza governatoriale, la quale verrà rilasciata solo dopo che l'Ufficiale Sanitario od un suo delegato tecnico abbiano accertato che siano osservate tutte le norme di igiene prescritte dalle leggi e dai regolamenti.

ART. 47.

I locali destinati ad opifici, laboratori ed altri usi industriali o commerciali dovranno rispondere alle seguenti condizioni:

a) avere ampiezza proporzionale al numero delle persone che effettivamente vi siano accolte;

b) avere una sufficiente ventilazione, anche ad ambiente chiuso, ed essere convenientemente difesi dalla umidità e dalle intemperie, salvo che non si tratti di lavoro che si espliciti normalmente in locali all'aperto;

c) essere forniti, quante volte occorra, di apparecchi e di tubature per la continua e completa asportazione dei prodotti della combustione e di ogni altra emanazione di gas o vapori. L'asportazione avrà luogo in modo che i prodotti non rechino danno od incomodo agli operai ed agli abitanti vicini;

d) essere convenientemente illuminati secondo la natura del lavoro che vi si compie;

e) avere le pareti pulite e, se il genere dell'industria lo consenta, anche intonacate o verniciate e la pavimentazione in buono stato di manutenzione e senza discontinuità.

Nelle parti dei locali dove abitualmente si versano sul pavimento sostanze putrescibili o liquidi, il pavimento avrà superficie unita ed impermeabile e pendenza sufficiente per avviare rapidamente

i liquidi verso i punti di raccolta e scarico. Quando si mantenga bagnato, il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio deve essere munito a permanenza di palchetto o di graticolato se gli operai non sono forniti di zoccoli o di soprascarpe impermeabili.

ART. 48.

E' vietato adibire per lavoro continuativo locali totalmente sotterranei, a meno che per speciali condizioni di ambiente e per adatti impianti, e sempre che il genere del lavoro lo consenta, essi possano essere ritenuti idonei all'uso al quale s'intendano destinare.

Potranno essere adibiti come locali di lavoro ambienti parzialmente sotterranei, purchè non collocati sotto il livello del terreno circostante per oltre i tre quarti della loro altezza, sempre che corrispondano ai requisiti di cui sopra e il genere del lavoro lo consenta nei riguardi dell'igiene.

ART. 49.

Gli opifici ed i laboratori nei quali lavorano stabilmente più di cinque persone di qualsiasi età dovranno essere forniti di sufficiente quantità di acqua riconosciuta potabile, nonchè di cessi, orinatoio e lavandini in numero conveniente e, cioè, almeno uno per ogni venti persone. I cessi e gli orinatoio dovranno essere posti in camerini separati dall'ambiente di lavoro, direttamente aereati ed illuminati dall'esterno; dovranno inoltre essere forniti di apparecchio di chiusura idraulica e di sufficiente acqua per il lavaggio. Le pareti dei suddetti camerini dovranno essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di metri uno e cinquanta dal suolo.

I proprietari o i direttori sono tenuti a curare che i cessi, gli orinatoio, i lavandini e gli apparecchi relativi siano mantenuti costantemente puliti ed in perfetto stato di funzionamento.

Gli opifici ed i laboratori che raccolgano operai dei due sessi in numero complessivo superiore a dieci, debbono avere i cessi separati per gli uomini e per le donne.

ART. 50.

Gli stabilimenti industriali, che occupino normalmente oltre cinquanta operai, dovranno essere provvisti di adatti spogliatoi distinti per sesso, e di un locale apposito, separato dai locali di lavoro, destinato alla refezione giornaliera. Detto locale sarà adattato in modo da poter, e anche conservare i cibi destinati alla refezione ed, eventualmente, riscaldati.

Annesso a questo locale si dovrà avere un numero sufficiente di lavandini provvisti di sapone per il lavaggio delle mani e del viso degli operai.

ART. 51.

Negli stabilimenti o nei laboratori dove si lavorano materiali nocivi alla salute sarà proibito di portare cibi e bevande e di mangiare o bere nei locali di lavoro. Dovrà essere dato modo agli operai di lavarsi mani e viso, prima di mangiare, nel lavabo attiguo al locale destinato alla refezione, di

eui detti esercizi devono essere provvisti. Tali esercizi saranno anche provvisti di spogliatoi separati dai locali di lavoro e divisi in doppio reparto, nei quali gli operai riporranno i loro abiti, quello speciale da lavoro che dovranno indossare prima di entrare nei locali a ciò destinati. Inoltre, gli operai, prima di uscire dallo Stabilimento o dal laboratorio dovranno lavarsi mani e viso, usando, se necessario, anche liquidi disinfettanti.

Gli spogliatoi dovranno essere separati per i due sessi.

ART. 52.

Nei laboratori, o reparti di essi, dove si sviluppino esalazioni nocive o sgradevoli, polveri, fuligine, o dove in qualunque altro modo gli operai che vi lavorano siano soggetti ad insudiciarsi, si dovrà provvedere, entro gli stabilimenti o laboratori stessi, ad un servizio giornaliero di docce, numero proporzionato a quello degli operai stessi.

Negli stabilimenti industriali nei quali si abbia sviluppo di materiale pulverulento tale da costituire una causa di insalubrità, si dovrà provvedere all'allontanamento del pulviscolo, nel punto della sua produzione, con efficaci apparecchi aspiratori, oppure a mantenere costantemente umido il materiale, in modo da impedirne il sollevamento. Dove tali precauzioni non si potessero adottare, o non fossero ritenute sufficienti dall'Ufficiale Sanitario, gli operai dovranno tenere applicata al naso ed alla bocca una maschera individuale filtrante.

ART. 53.

Presso tutti gli stabilimenti industriali o laboratori, nei quali gli operai possano andare soggetti a pericoli di asfissia, di infezione, di intossicazione o ad altre cause nocive alla salute, dovranno essere scrupolosamente applicati tutti i mezzi e prese tutte le misure, di cui la scienza e l'esperienza hanno dimostrato l'opportunità, per proteggere la salute di chi lavora.

Negli stessi stabilimenti dovrà trovarsi un locale apposito con tutto il necessario per i primi soccorsi d'urgenza.

Ogni altra azienda industriale che occupi almeno venticinque operai è obbligata a tenere sempre in efficienza una cassetta con materiale di pronto soccorso.

Le istruzioni sui primi soccorsi d'urgenza saranno stampate ed affisse nei locali di lavoro.

ART. 54.

I forni di qualsiasi specie impiantati in locali sottostanti ad ambienti abitati debbono essere costruiti in modo da evitare, per irradiazione, durante il loro funzionamento, eccessivo calore nelle abitazioni soprastanti. A tale scopo tra la copertura del forno ed il soffitto del locale dovrà lasciarsi una zona libera di almeno un metro e venti.

Art. 55.

Non potranno aprirsi scuole, od altri locali destinati alla convivenza di molte persone, senza una speciale attestazione dell'Ufficiale Sanitario che riconosca la idoneità e salubrità dei locali.

Art. 56.

Non sarà permesso di adibire locali per uso di dormitori, se non previa ispezione tecnico-sanitaria che accerti la salubrità dei locali stessi, la loro ampiezza in relazione al numero delle persone da alloggiare e l'esistenza delle altre condizioni richieste dall'igiene.

Gli ambienti destinati a tale uso non avranno meno di tre metri di altezza e venticinque metri cubi di capacità per persona.

I dormitori dovranno essere separati per i due sessi. Gli stabilimenti industriali che ricoverino nei propri dormitori più di cinquanta persone dovranno disporre anche di un apposito locale ad uso infermeria.

Dovrà essere curata la massima nettezza degli ambienti in tutte le loro parti; nonché la rimozione di qualsiasi causa di insalubrità e l'esecuzione di tutte le istruzioni impartite a tutela dell'igiene.

Art. 57.

Il nulla osta per esercitare locande ed alberghi è subordinato alla vigilanza preventiva dell'Ufficiale Sanitario, il quale dovrà accertare che i locali presentino tutte le condizioni igieniche richieste per tali abitazioni collettive.

Durante l'esercizio dovranno essere osservate le norme della più assoluta nettezza dei locali e delle suppellettili ed il buon funzionamento dei sistemi di riscaldamento, ventilazione ed illuminazione in uso.

Dovrà essere disinfettato, per opera dell'Ufficio d'Igiene, ogni ambiente in cui abbiano soggiornato individui affetti da malattia trasmissibile o sospetta. L'esercente dovrà richiedere all'Ufficio tale disinfezione prima di farvi abitare altre persone.

Negli alberghi aventi un numero di letti superiore a 100 dovrà essere tenuto in efficienza un ambiente convenientemente appartato, riconosciuto idoneo per il ricovero temporaneo di infermi affetti o sospetti di malattie infettive.

Art. 58.

Nelle locande, negli alberghi, nelle trattorie e negli esercizi pubblici, come pure nelle abitazioni collettive, tutti i locali dove si conservano e si preparano cibarie, dovranno avere i vani di apertura esterna muniti di reticelle metalliche protettrici dagli insetti, le quali saranno mantenute costantemente integre e pulite.

Art. 59.

I teatri, i cinematografi, ed altri locali destinati a pubblici spettacoli e a riunioni, conferenze, feste, divertimenti od esposizioni, dovranno (senza pregiudizio delle prescrizioni dell'autorità di P. S.), rispondere alle seguenti condizioni igieniche, da constatarsi prima dell'apertura e durante l'esercizio dall'Ufficiale Sanitario, o da un suo speciale delegato, al quale si dovrà, per le dovute constatazioni, dare in ogni tempo libero accesso:

a) essere i locali bene aereati, anche ad ambiente chiuso, e, qualora occorra, forniti di apparecchi ben regolati per la ventilazione artificiale;

b) avere cessi ed orinatoi inodori in numero sufficiente, in relazione alla capacità di ciascun locale, distinti per sesso, convenientemente distribuiti ed ubicati in luogo appartato, direttamente aereato ed illuminato dall'esterno, e forniti di chiusura idraulica con cacciate automatiche di acqua per il lavaggio. Essi dovranno essere sempre tenuti aperti a disposizione del pubblico;

c) avere, nelle sale di trattenimento, nei corridoi ed annessi le prescritte spatacchiere ed i cartelli indicatori del divieto di sputare sul pavimento e, dove vige, anche quello del divieto di fumare;

d) avere nei locali ove è permesso fumare idonei apparati aspiratori del fumo;

Tutti i locali dovranno avere la pavimentazione costituita da materiale di facile lavatura e disinfezione e mantenuta in buono stato di conservazione. Le pareti ed i pavimenti dovranno essere tenuti costantemente puliti.

La pulizia dei pavimenti dovrà essere effettuata giornalmente ad umido, e quella dei tappeti e delle tappezzerie dovrà essere eseguita esclusivamente con apparecchi meccanici aspiratori della polvere. I cessi dovranno essere giornalmente disinfettati con sostanze antisettiche e deodoranti.

I locali destinati a spogliatoi degli artisti dovranno essere convenientemente aereati, possibilmente a mezzo di aperture sboccanti all'esterno e a disposizione degli artisti dovranno averli cessi ed orinatoi in numero sufficiente, ubicati in luogo adatto e indipendenti da quelli destinati al pubblico.

Nei periodi di riposo, ed almeno una volta all'anno, dovrà essere operata una generale pulizia di tutti i locali e dell'arredamento. Gli esercenti sono altresì obbligati ad eseguire speciali disinfezioni ogni qualvolta l'Ufficio d'Igiene lo ritenga necessario.

Art. 60.

Nei luoghi recinti scoperti, destinati a pubblici spettacoli, dovranno averli cessi ed orinatoi rispondenti per numero e per sistemazione alle prescrizioni dell'articolo precedente.

Art. 61.

Gli stabilimenti di bagni marini e fluviali dovranno corrispondere alle norme del decoro e della igiene per quanto riguarda sia la costruzione, sia i rapporti con gli scarichi delle acque luride nello specchio di acqua utilizzata e nella necessaria zona di rispetto. Essi dovranno essere provvisti di

sufficiente acqua potabile e di un congruo numero di cessi razionalmente costruiti, secondo le esigenze locali.

Ove in detti stabilimenti si istituissero impianti di bagni di acque medicate o riscaldate sia in camerini che in piscine, detti impianti dovranno corrispondere per la costruzione, per le pareti, per i pavimenti, per gli scarichi e per la tenuta, a quanto è prescritto per gli stabilimenti di bagni pubblici di cui all'articolo seguente.

Gli stabilimenti di bagni marini e fluviali dovranno essere dotati di una cassetta di pronto soccorso tenuta sempre in piena efficienza.

Art. 62.

Gli stabilimenti di bagni pubblici, le latrine pubbliche, come pure i locali adibiti a bagni o a latrine negli alberghi e nelle collettività, dovranno essere bene aerati ed avere le vasche, i cessi, i pavimenti e le pareti dei camerini (sino all'altezza di metri due dal suolo) rivestite o costruite di materiale di facile lavatura e disinfezione.

Qualora l'aerazione dei locali non consenta l'aerazione diretta dall'esterno dei singoli ambienti l'aerazione stessa dovrà essere ottenuta con impianti meccanici di sicura efficienza, eventualmente integrati con apparecchi che eliminino ogni cattivo odore o disgustose esalazioni.

L'asportazione delle materie luride, quando non sia ottenuta con cacciate singole a comando, dovrà essere effettuata con cacciate automatiche di acqua, graduate a brevi intervalli.

Negli stabilimenti di latrine pubbliche dovrà essere sempre collocato un lavabo con acqua sufficiente, a disposizione del pubblico.

Art. 63.

Le piscine natatorie dovranno avere completo rivestimento interno di materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione. L'immissione dell'acqua e gli scarichi di essa dovranno effettuarsi a differenti altezze, in modo da consentire il rapido rinnovamento dell'acqua. Il fondo dovrà essere reso con opportuni scarichi facilmente lavabile. Qualora la dotazione di acqua non consenta il rinnovamento quotidiano della totalità dell'acqua stessa, dovranno essere adottate misure rivolte ad ottenere una conveniente disinfezione dell'acqua prima della utilizzazione di essa nel giorno successivo.

I progetti di impianti per la disinfezione dell'acqua delle piscine con le modalità per eseguirli dovranno essere sottoposti all'approvazione dell'Ufficio d'Igiene e Sanità del Governatorato.

Annessi alle piscine natatorie debbono funzionare degli impianti di doccie, alle quali saranno tenuti a sottoporsi i frequentatori prima del bagno ogni qualvolta la dotazione di acqua della piscina non consenta il continuo e sufficiente rinnovamento di essa.

Art. 64.

Nella città e nei centri abitati i fumaiuoli dovranno essere elevati al di sopra del fabbricato e, ove questo sia più basso di quelli contigui, prolungati sino ad una altezza sufficiente per evitare danno e incomodo ai vicini.

Sono eccettuati da questa disposizione i fumaiuoli delle stufe a coke ed a gas per il riscaldamento di singoli ambienti, purchè non sbocchino sotto le finestre dei piani superiori.

Le canne fumarie dei forni, delle caldaie a vapore, dei caloriferi, dei focolai industriali ed impianti consimili dovranno essere totalmente esterni ed indipendenti da altre canne fumarie, tanto da escludere ogni danno ed incomodo agli abitanti.

Potrà tuttavia essere consentito che le canne fumarie di caloriferi domestici o di piccoli impianti industriali sieno collocate nelle scale ovvero anche all'interno di muri corrispondenti a cucine, bagni o cessi, purchè lo spessore del muro, dalla parete interna degli ambienti alla canna sia di almeno 14 cm. ed i muri stessi abbiano intonaco interno o tubatura a perfetta tenuta.

L'Ufficio d'Igiene potrà anche prescrivere caso per caso, quando sia ritenuto necessario, l'uso esclusivo dei carboni magri o di apparecchi fumivori.

Art. 63.

Qualunque camino dovrà essere munito di cappa comunicante con canali autonomi e singoli per la completa asportazione dei prodotti della combustione. La struttura, la collocazione ed il materiale delle canne fumarie debbono essere tali da impedire l'eccessivo calore nell'interno degli ambienti e qualsiasi fuoriuscita dei prodotti gassosi lungo il percorso, restando vietata l'applicazione di tubature addossate alle pareti interne delle camere da letto.

Debbono essere muniti di cappa regolare anche i focolai provvisti di tiraggio interno.

E' vietato l'uso degli scaldabagni e dei caloriferi a gas o a carbone senza tubo di asportazione dei prodotti della combustione, il quale potrà avere valvole regolatrici, ma non di chiusura.

Art. 66.

Nell'interno della città e degli aggregati urbani le scuderie per uso commerciale o industriale saranno consentite soltanto a condizione che non siano situate in locali sottostanti ad abitazioni, ma in manufatti isolati ed indipendenti, distanti da esse non meno di venti metri da ogni lato.

Le stalle dovranno inoltre corrispondere alle seguenti condizioni:

- a) avere capacità non inferiore a trenta metri cubi per cavallo;
- b) avere ventilazione naturale con finestre contrapposte, munite di reticelle metalliche, mantenute integre e pulite, efficaci ad evitare il passaggio delle mosche;
- c) avere il pavimento lastricato con materiali impermeabili, con adatte pendenze e scoli regolari e con gli imbocchi e i fognoli muniti di chiusura idraulica permanente;
- d) avere le pareti intonacate in guisa da essere impermeabili e lavabili almeno fino a metri due dal suolo;
- e) avere le mangiatoie in muratura, rivestite di cemento, e rastrelliere meccaniche;
- f) avere dotazione di acqua sufficiente anche per il lavaggio delle pareti e del pavimento.

La domanda per l'impianto di nuove scuderie sarà corredata dal tipo e dai disegni dei locali, affinchè gli Uffici Tecnico e Sanitario, oltre a constatare l'osservanza delle condizioni suddette, possano nei singoli casi stabilire, ove occorra, norme speciali per l'esercizio dell'industria.

ART. 67.

Le scuderie private saranno permesse anche in locali non isolati nè indipendenti, purchè non siano destinate ad un numero di quadrupedi superiore a tre, siano adoperate ad uso esclusivo privato del proprietario o affittuario dello stabile e sempre che i rapporti con l'abitato lo consentano.

In nessun caso, però, le stalle potranno avere aperture nella stessa facciata sulla quale si aprono finestre di abitazioni a distanza minore di tre metri in linea orizzontale.

Anche le domande per l'impianto di dette scuderie dovranno essere corredate dal tipo e dai disegni dei locali, nonché delle necessarie indicazioni dei rapporti con le abitazioni vicine.

ART. 68.

Per l'esercizio di scuderie e stalle in campagna l'Ufficio d'Igiene determinerà, caso per caso, in sede di concessione di licenza, le norme da richiedersi, in relazione alle disposizioni degli articoli precedenti.

ART. 69.

La permanenza notturna nelle scuderie del personale di custodia dovrà essere limitata a quello strettamente necessario.

Il ricovero per detto personale dovrà essere creato ed illuminato direttamente dall'esterno e separato dalla stalla, sia pure in modo da non impedire la custodia degli animali.

ART. 70.

L'esercizio delle scuderie, sia pubbliche che private, è soggetto a speciale licenza governatoriale, indipendentemente dalle autorizzazioni richieste da altri regolamenti.

La licenza non sarà rilasciata se non quando siasi constatato che esistono le condizioni prescritte. In essa sarà indicato il numero degli animali che si potranno ritenere nei singoli ambienti.

Il titolare della licenza è responsabile della osservanza di tutte le condizioni stabilite.

ART. 71.

Le stalle dovranno essere tenute con la maggior nettezza possibile per quanto concerne le pareti, i pavimenti e gli accessori, curando in special modo il frequente lavaggio dei pavimenti e la efficienza dei chiusini.

Il letame dovrà essere rimosso dalle stalle ogni giorno per essere trasportato nei luoghi consentiti.

Art. 72.

Le rimesse che non servano al semplice deposito di vetture o veicoli di qualsiasi genere, ma anche al lavaggio di essi, dovranno essere provviste di scoli con i rispettivi chiusini inodori.

Art. 73.

In nessuna parte della città è permesso ritenere stalle ad uso di armenti di qualunque specie. Potrà essere concesso, in casi speciali e previa apposita licenza, di tenere nell'interno della città un numero determinato di bovini e di ovini, quando le condizioni della località e dei ricoveri destinati a detti animali siano tali da garantire la pubblica igiene.

Art. 74.

Non si potranno ritenere polli od altri volatili a scopo d'industria senza speciale licenza governatoriale, la quale sarà concessa quando la località sia adatta all'uso e si trovi nelle condizioni richieste dalla pubblica igiene anche nei riguardi della lotta contro le mosche.

Art. 75.

E' vietato tenere case di cura zootiatrica, stazioni di allevamento o depositi di animali a scopo di industrie o di commercio senza apposita licenza governatoriale, che verrà concessa quando risulti che tali esercizi per la loro ubicazione e manutenzione possano funzionare nelle condizioni volute dall'igiene, senza danno od incomodo per il vicinato, e sempre subordinatamente all'osservanza delle norme stabilite per la lotta contro le mosche.

Art. 76.

In osservanza dell'articolo precedente, la licenza per ritenere suini, in città od in campagna, verrà rilasciata a condizione che la località sia convenientemente distante da abitazioni civili o rurali, che il terreno recinto nel quale si ritengono gli animali sia lastricato e munito di adatti scoli.

I locali di ricovero per detti animali dovranno essere costruiti in muratura, essere bene aereati ed avere pareti lavabili e pavimenti impermeabili anch'essi con adatti scoli.

I recipienti per il mangime debbono essere di dimensioni tali che i suini non vi si possano tuffare.

Art. 77.

Gli spacci di carne macellata, nonché quelli di carne ovina, di pollame, di selvaggina e di ogni altro genere di carni anche congelate, dovranno essere sufficientemente ampi e ben ventilati ed avere pavimento con scolo regolare e di materiale impermeabile e lavabile. Le pareti contro le quali si ap-

poggiano le carni saranno coperte di lastre di marmo o di materiale impermeabile e liscio, ovvero intonacate a lucido fino all'altezza di due metri almeno dal suolo. Esse verranno raccordate a sagoma curva col pavimento, ad eccezione delle porte mobili. I banchi per la vendita dovranno essere di marmo o di altro materiale riconosciuto idoneo.

I detti locali dovranno avere pareti e pavimenti costantemente ben detersi, essere provveduti di abbondante acqua di lavaggio e di un condotto smaltitoio per le acque luride, isolato dalla fogna stradale mediante chiusura idraulica permanente; dovranno, inoltre, essere forniti di ghiacciaia mobile o fissa per riporvi i pezzi da vendersi al minuto.

Quando il riscontro d'aria sia riconosciuto insufficiente, la porta di accesso dovrà essere provvista di larghe aperture permanenti, che rendano libera e ampia la circolazione d'aria nell'interno dei locali, ovvero essere sostituita da un cancello.

ART. 78.

I locali situati al disotto del piano stradale, oppure penetranti entro terreni elevati (cantine, grotte e simili), non potranno servire per deposito, per conservazione di carni di animali macellati o di grosse partite di pollame o selvaggina.

ART. 79.

L'esercizio di stabilimenti frigoriferi, destinati a conservare derrate alimentari per conto di terzi, è, indipendentemente dai controlli di competenza di altri organi, subordinato a speciale licenza da rilasciarsi dopo che l'Ufficiale Sanitario abbia constatata la regolare struttura ed efficienza degli impianti nonché la idoneità dei locali e la possibilità di funzionamento senza danno od incomodo per il vicinato e senza costituire causa d'insalubrità per il personale addetti. Nella licenza saranno specificate le derrate che possono ritenersi.

La temperatura delle celle frigorifere non dovrà superare i 4° C. nè l'umidità relativa dovrà superare il 60 %. Vi sarà apposto, per il necessario controllo e a cura del gestore, un termometro registratore ed un igrometro. Non sarà permesso immettere nelle celle carni di recente macellate che non abbiano subito, preventivamente, la necessaria frollatura in un locale di deposito tenuto a bassa temperatura.

Gli stabilimenti per la congelazione e per la scongelazione delle carni e di altre derrate alimentari dovranno corrispondere alle norme fissate dal primo capoverso del presente articolo e possedere una efficienza di impianti tale da garantire la esatta applicazione dei vari processi di congelazione richiesti. Quelli per la preparazione di carni refrigerate dovranno avere locali ed impianti idonei alla necessaria evaporazione ed al raffreddamento graduale.

L'uso di frigoriferi privati, limitati ai bisogni di singoli esercizi, è consentito senza bisogno di speciale licenza; però l'autorizzazione di usarli deve risultare (previi i necessari accertamenti di idoneità per quanto riguarda l'igiene, da parte dell'Ufficiale Sanitario) dalla licenza dell'esercizio.

Allorchè, tanto negli stabilimenti frigoriferi industriali, quanto in quelli privati presso esercenti, si impieghino gas tossici o comunque dannosi, l'impianto dovrà essere posto in locale ben aereato e di facile egresso. Inoltre dovranno, a cura dell'esercente, fornirsi agli operai addettivi idonei mezzi di difesa personale.

ART. 80.

Le pelli fresche, le corna, le unghie, le ossa ed altri residui animali dovranno, dai locali di deposito e conservazione delle carni o dagli spacci, essere tolti ogni giorno e trasportati agli stabilimenti di prosciugamento, di concia o di depurazione autorizzati, restando in ogni caso vietati i centri di raccolta nell'aggregato urbano.

ART. 81.

Negli esercizi di pizzicheria o di salumeria sono vietati i depositi di formaggi e salumi che non siano in proporzione della provvista necessaria all'ordinario consumo e dell'ampiezza e ventilazione degli ambienti. La quantità di formaggi maturi e di salumi da ritenersi nei locali sarà fissata nella licenza di esercizio.

ART. 82.

Gli spacci ed i depositi di erbaggi e di frutta dovranno avere pavimento lavabile e possedere, per il lavaggio degli erbaggi, una vaschetta dotata di acqua corrente e di regolare tubo smaltitoio.

Le verdure e le frutta non dovranno essere deposte sul pavimento degli spacci o sul suolo stradale, ma dovranno essere sempre collocate su scaffali o su banchetti.

ART. 83.

Negli spacci di pesce i banchi dovranno essere di marmo o di lavagna o di altra pietra impermeabile e tenuti, insieme alla suppellettile, con la massima nettezza. Detti spacci dovranno avere acqua per il lavaggio ed un condotto smaltitoio per acque luride, a chiusura idraulico.

I prodotti di pulitura del pesce e gli imballaggi del pesce già smaltito dovranno essere asportati entro la giornata.

I locali dovranno corrispondere, inoltre, a tutti i requisiti stabiliti per gli spacci di carni fresche.

Art. 84.

I laboratori di carne suina e quelli per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate, oltre ad essere impiantati ed esercitati con tutte le norme prescritte per gli spacci di carne fresca, dovranno avere locali, arredamento e macchinario corrispondenti alle esigenze dell'igiene.

E' vietato di usare stufe prive di opportuna ed efficace ventilazione o senza rappe né tubi aspiratori dei prodotti della combustione.

Art. 85.

Negli spacci di pollame, di animali da cortile e di selvaggina non potranno tenersi animali vivi se gli ambienti non si prestino per cubicità, ventilazione e per i rapporti con l'abitato.

Allorchè la ritenzione degli animali vivi sia permessa questi dovranno essere tenuti in stie o gabbie sempre pulite, abbastanza ampie, relativamente al numero e alle dimensioni degli animali stessi; le stie e le gabbie dovranno, inoltre, essere munite di fondo metallico mobile, di abbeveratoi e di mangiatoie in lamiera.

I locali dovranno altresì corrispondere a tutte le altre prescrizioni stabilite per gli spacci di carni fresche.

Art. 86.

I locali che si vogliono destinare a trattoria, a osteria o a spaccio di vino al minuto dovranno possedere i seguenti requisiti:

1° essere situati in ambienti asciutti, bene areati e con ventilazione naturale o, ove occorra, anche artificiale, attiva, sufficiente e, proporzionata alla loro capacità, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario;

2° avere pavimenti lisci ed impermeabili che possano essere facilmente lavati e disinfettati, nonchè pareti lisce e lavabili all'altezza di metri due almeno dal suolo. Quando le pareti siano rivestite di legno o di altro materiale non laterizio, esse dovranno ugualmente prestarsi alla lavatura e disinfezione;

3° avere cessi ed orinatoi a chiusura idraulica e lavaggio automatico, in rapporto alla capacità del locale e all'entità dell'esercizio, situati in camerini appartati, ventilati ed illuminati direttamente dall'esterno, preceduti da anticamerino ed aventi pareti e pavimenti impermeabili, con fognoli di scolo isolati idraulicamente dalle fognie stradali. Nell'anticamerino dovrà essere sempre collocato un lavandino con acqua corrente, restando peraltro vietato l'uso di asciugamani in comune. Quando nello stesso anticamerino sia posto un orinatoio, anche detto locale dovrà essere areato direttamente. I cessi e gli orinatoi dovranno essere di facile accesso per gli avventori e segnalati con cartelli indicatori ben vi-

sibili. Non sarà consentito che i cessi e gli orinatori siano situati in locali per accedere ai quali si debbano attraversare ambienti adibiti a cucina, a deposito od a manipolazione di sostanze alimentari;

4° essere provvisti di cucina, quando questa occorra per l'esercizio, in locale aereato ed illuminato direttamente dall'esterno e munita di camino con cuppa e tirafumo, anche se si usi come combustibile il gas;

5° avere acqua potabile a presa diretta per bevanda e lavandino, con abbondante acqua per il lavaggio del vasellame da tavola e da cucina.

ART. 87.

Gli spacci all'ingrosso di vino con degustazione al banco, purchè non abbiano tavoli nè sedie e diano sicura garanzia che il trattenimento dei consumatori sia completamente escluso, possono essere attivati con l'osservanza delle sole prescrizioni di cui ai numeri 2, 3, 6 dell'articolo precedente.

ART. 88.

I caffè, le birrerie, i bars e simili esercizi, ove si consumino bevande con assoluta esclusione dei vini comuni, sono soggetti alle norme stabilite nei numeri 1 a 6 dell'art. 86 in quanto applicabili per il genere e per l'importanza dell'esercizio.

ART. 89.

Negli esercizi nei quali si somministrano per la consumazione sul posto cibarie o bevande, dovrà essere osservata, oltre la massima pulizia dei pavimenti e delle pareti di tutti i locali, nonché della mobilia e della biancheria, l'accurato lavaggio dei bicchieri, delle tazze, dei piatti, delle posate e del vasellame da cucina e da tavola.

La detersione delle stoviglie, dopo l'uso con alimenti o bevande grasse, dovrà essere effettuata a mezzo di soluzione calda di sapone o di soda al tre per cento e, successivamente, in acqua corrente per il risciacquamento. Negli altri casi il lavaggio dovrà effettuarsi in vaschette provviste di abbondante getto d'acqua corrente, curandosi che lo svuotamento di queste avvenga in modo tale che resti evitato ogni ristagno di liquido nel fondo.

I bicchieri, le tazze e le bottiglie saranno conservati in modo da restare difesi dalle mosche, e prima della utilizzazione per il servizio dovranno essere, in ogni caso, nuovamente risciacquati con acqua corrente.

In quelli dei suindicati esercizi nei quali la consumazione si effettui al banco, la vaschetta ad acqua corrente per risciacquare i recipienti suddetti dovrà lasciarsi a disposizione del pubblico. L'Ufficio d'Igiene e Sanità potrà imporre, quando le esigenze dell'esercizio lo richieggano, l'obbligo del lavaggio delle stoviglie con sistemi meccanici o macchine speciali.

Art. 90.

E' vietato al personale addetto agli esercizi di trattorie, latterie, caffè, bars e simili adoperare per la pulizia delle posate e delle stoviglie la salvietta personale di servizio.

E' vietato ugualmente deporre qualsiasi specie e quantità di denaro in piatti che non siano per tipo e per grandezza diversi da quelli in uso per le consumazioni.

E' vietato esporre cibarie se non racchiuse in vetrine o coperte da reticelle.

Il pane dovrà essere distribuito agli avventori incartato ovvero in cestelli coperti; le pasticcerie, sempre in recipienti coperti.

Art. 91.

I locali destinati a pubblici lavatoi dovranno avere la massima aereazione, il pavimento impermeabile munito di necessari scoli con chiusini inodori e le pareti intonacate a cemento fino all'altezza di metri uno e cinquanta dal pavimento.

Le vasche saranno a compartimenti separati e individuali, in cemento, in pietra o in muratura rivestita d'intonaco impermeabile, e munite in ciascun compartimento delle necessarie bocchette di scarico e di sopravanzo.

Art. 92.

I locali di cui al precedente articolo dovranno essere tenuti con la massima nettezza, curando dopo ogni lavatura lo scarico delle acque sudicie, lo spurgo e la disinfezione delle vasche. A tale scopo i lavatoi dovranno essere sempre forniti di acqua in quantità sufficiente.

Art. 93.

Nelle abitazioni i lavatoi per uso degli inquilini devono rispondere alle condizioni di cui all'articolo precedente ed a quelle del comma primo dell'art. 91 ed avere una dotazione propria di acqua, proporzionatamente al numero delle persone che se ne servono e tale da permettere una perfetta pulizia delle biancherie.

L'Ufficio d'Igiene e Sanità potrà imporre, quando lo riconosca necessario, la divisione delle vasche in scompartimenti del tutto separati, con efflusso indipendente.

E' obbligatorio l'impianto di regolari lavatoi coperti e di stenditoi nelle case costituite da più di un appartamento costruite dopo il 1925. Nelle case costruite precedentemente i lavatoi e gli stenditoi, ove esistano, non possono essere demoliti.

ART. 94.

La distanza dalla città e dai centri abitati di manifatture, fabbriche o depositi insalubri che, a norma di legge, siano classificati di prima classe, non potrà essere minore di duecento metri. Potrà essere imposta una distanza maggiore ogni qualvolta se ne riconosca la necessità.

ART. 95.

E' vietato aprire manifatture o fabbriche, anche non appartenenti alla prima classe, che possano riuscire in qualunque modo dannose alla salute degli abitanti, senza l'autorizzazione del Governatore, che potrà concederla sentita, qualora lo ritenga opportuno, una Commissione igienica-sanitaria, la quale accerti se nell'esercizio si sia provveduto con speciali cautele a garantire il vicinato da ogni causa di insalubrità.

Allo stesso modo si procederà quando per alcuno degli stabilimenti della prima classe fosse richiesto l'esercizio nell'abitato in seguito alla introduzione di nuovi metodi o di speciali cautele che escludano ogni nocimento al vicinato.

ART. 96.

I grandi depositi di formaggio ed i locali destinati alla salagione e alle successive operazioni della sua conservazione debbono essere situati o al di fuori della città, ovvero nelle località meno abitate o più lontane dal centro, distanti almeno 100 metri da qualunque abitazione.

ART. 97.

La macerazione di piante tessili è permessa soltanto nell'aperta campagna, alla distanza almeno di duecento metri da ogni casa rurale, da canali, pozzi, serbatoi di acqua potabile, quando sia fatta in acqua corrente, la quale non dovrà essere la stessa che alimenta i suddetti canali, pozzi e serbatoi.

La macerazione deve eseguirsi esclusivamente entro vasche apposite, a fondo e pareti impermeabili.

ART. 98.

Le norme di esercizio per i singoli stabilimenti o depositi ad uso di industrie insalubri saranno fissate, per quanto possa riguardare le cause di insalubrità o la possibilità di eventuale diffusione di malattie infettive, all'atto del rilascio della licenza.

CAPO III

Abitazioni e ricoveri rurali

ART. 99.

Ogni proprietà rurale deve avere abitazioni o ricoveri in proporzione al numero di agricoltori ed operai impiegati.

Le abitazioni o i ricoveri debbono essere costruiti in luogo asciutto e possibilmente elevato.

I proprietari ed affittuari delle tenute site nel territorio dell'Agro sono obbligati ad adibire per la profilassi antimalarica un locale del casale principale, ritenuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene e Sanità. Detto locale deve essere posto a completa disposizione del medico condotto della zona.

ART. 100.

Le case rurali destinate ad abitazione dovranno, possibilmente, essere isolate, evitandosi che i muri perimetrali siano addossati ad elevazioni del suolo, terrapieni e simili. Qualora dovesse costruirsi una casa rurale a ridosso di un monte o di una collina, i muri perimetrali prospicienti la elevazione del suolo dovranno essere tenuti ad una distanza non minore di tre metri.

I muri di fondazione dovranno essere convenientemente difesi dall'umidità del terreno coperti al piano di risega con uno strato impermeabile.

Tutto attorno ai fabbricati dovrà costruirsi una zona pavimentata larga non meno di un metro. Dove esiste lo stillicidio, la larghezza della zona dovrà estendersi per centimetri 50 oltre lo stillicidio stesso.

Le pendenze del suolo circostante alla casa, quelle dell'aia e degli orti adiacenti alle abitazioni dovranno essere sistemate in modo che le acque pluviali possano essere prontamente smaltite, evitandosi ogni ristagno.

ART. 101.

Nelle case rurali il piano terreno destinato ad uso di abitazione dovrà essere rialzato sul terreno circostante almeno 50 cm. I semi-interrati non possono essere adibiti ad uso di abitazione.

Le stanze dovranno essere pavimentate con adatto materiale, ben connesso, di facile ripulitura. Le pareti interne ed i soffitti di tutti i locali, qualunque ne sia la destinazione, dovranno essere rivestiti di intonaco. Quelli dei locali destinati ad uso di abitazione, dovranno essere rivestiti di intonaco liscio ed imbiancato a calce.

Le stanze da letto, da ubicarsi possibilmente nel piano sovrastante a quello terreno, devono avere una capacità non inferiore a mc. 20 per persona ed un'altezza non inferiore a m. 2,80, misurata dall'impostatura del soffitto.

Ogni ambiente abitato dovrà avere almeno una finestra con telaio a vetri ed imposte ben connesse, che prenda aria e luce dall'esterno. La superficie vetrata non sarà inferiore a 1/12 dell'area del pavimento.

Non devono aversi nella casa ripostigli non aereati.

La cucina dovrà essere fornita di camino, cappa e fumaiole atti a favorire il pronto smaltimento dei prodotti della combustione.

Ogni focolare deve avere una canna propria ed isolata dalle altre, la quale si prolunghi fino oltre il tetto.

I piani abitati sotto terrazzo debbono essere protetti da una intercapedine alta almeno 85 cm., ventilata a mezzo di sufficienti aperture difese da grata metallica.

Art. 102.

Le case rurali dovranno essere provviste di acqua potabile.

Allorchè il tipo dell'approvvigionamento idrico consenta la distribuzione dell'acqua anche entro le abitazioni, le case rurali dovranno essere altresì munite di latrine per ogni appartamento.

In ogni caso le latrine debbono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno e non devono trovarsi in immediata comunicazione con le stanze da letto, nè con la cucina.

Le acque dei lavandini e degli acquai dovranno essere convogliate e scaricate in modo da impedire ristagni.

Le materie luride provenienti dalle latrine debbono scaricarsi mediante tubi esterni ai muri perimetrali della casa.

Lo smaltimento delle materie luride e delle acque reflue dovrà essere effettuato alle condizioni previste dal presente Regolamento.

In tutti i fabbricati che hanno canali di gronda, i tubi di accompagnamento dovranno sboccare sulla zona perimetrale pavimentata, se non sono condotti altrove.

Art. 103.

I locali destinati ad abitazione non debbono comunicare direttamente con le stalle.

Negli ambienti ad uso di abitazione degli agricoltori è proibito dar ricovero, anche temporaneo, agli animali suini.

Art. 104.

Quando i lavoratori agricoli sventizi debbano pernottare sul luogo del lavoro, il proprietario del fondo ha l'obbligo di mettere a loro disposizione adatti ricoveri notturni rispondenti alle necessità igieniche e sanitarie.

Possono servire ad uso di ricovero notturno anche baracche provvisorie le cui pareti e coperture siano di materiale e fattura tali da difendere l'ambiente interno dalle piogge e dagli eccessi della temperatura esterna ed il cui suolo sia spianato ad un livello più elevato del terreno circostante e difeso dall'invasione delle acque superficiali mediante fosse perimetrali esterne.

Art. 105.

E' vietato adibire ad uso di abitazione, o anche di semplice ricovero temporaneo dei lavoratori stabili ed avventizi, le tettoie, i porticati, i locali sotterranei, le grotte, le capanne intessute di erbe palustri o di paglia e simili, i locali aperti, i fabbricati in parte diruti o minaccianti ruina ed, in ogni modo mal difesi dalla umidità del terreno e dagli eccessi della temperatura esterna.

Art. 106.

Nei ricoveri il dormitorio degli uomini sarà sempre separato da quello delle donne ed il materiale eventualmente adoperato per lettiera (paglia e simili) dovrà essere rinnovato almeno ogni due mesi. A ciascuna persona sarà assegnata una branda o cuccetta o almeno un posto fisso sovraclevato dal pavimento.

Nei dormitori dovrà essere assicurato il ricambio dell'aria con opportune finestre munite di telai a vetri e la cubatura dovrà essere almeno di metri cubi quindici per ciascuna persona.

In vicinanza dei dormitori, o attigui ad essi, dovranno avervi locali idonei per uso di cucina e refettorio.

Art. 107.

Ogni casa rurale, come ogni ricovero, dovrà essere provveduto di buona e sufficiente acqua potabile.

Ove i pubblici lavatoi siano lontani e di non facile accesso, e quando il numero dei lavoratori addetti all'azienda agricola lo esiga, il Governatorato potrà prescrivere la costruzione di apposito lavatoio, dando le norme al riguardo.

I lavatoi possono essere collegati con la parte più bassa dei fontanili.

Lo scolo delle acque di sopravanzo dei lavatoi come pure quello delle acque dei fontanili dovrà essere convogliato in canali chiusi fino al prossimo collettore, della cui acqua sia assicurato il pronto e regolare deflusso.

Il suolo tutto intorno ai fontanili ed ai lavatoi dovrà essere coperto con selciato in malta o con altra pavimentazione impermeabile per una larghezza di m. 3 in modo da impedire qualsiasi ristagno di acqua.

Art. 108.

Tanto le case rurali, quanto i ricoveri notturni situati nelle zone malariche dovranno essere difesi dalla penetrazione degli insetti aerei.

La protezione sarà fatta per mezzo di reti di filo metallico, di cotone o di qualsiasi altro tessuto, le maglie del quale abbiano un diametro che non superi i due millimetri. Tali reti dovranno essere fissate all'apertura delle finestre, in modo che non si possano mai rimuovere per tutto il tempo stabilito, ed essere mantenute sempre efficienti.

La protezione delle porte, fatta parimenti con reti di filo metallico o di altro tessuto, dovrà effettuarsi a mezzo di controporta ed in modo che questa non rimanga aperta che il solo tempo necessario al passaggio.

La chiusura deve avvenire automaticamente, sempre dall'interno verso l'esterno e non viceversa.

Qualunque altra apertura comunicante con l'esterno (cappe di camino, feritoie e simili), dalla quale possano penetrare insetti aerei, dovrà essere protetta nell'identico modo.

E' in facoltà del Governatore di imporre ogni altra misura igienica atta ad impedire l'azione di cause malarigene.

Art. 109.

Nel suburbio e nell'Agro è vietato destinare ad uso di abitazione dei lavoratori agricoli o del personale dell'azienda locali sudici, umidi, mal difesi dalle intemperie, poco illuminati od insufficientemente areati.

Art. 110.

Le stalle per uso di aziende locali, quando sieno collocate al di sotto di ambienti abitati, debbono avere il solaio costruito in modo da impedire il passaggio di qualsiasi esalazione. Esse debbono avere pavimenti impermeabili con idonei fossetti di scolo e debbono essere mantenute sempre pulite.

Nei locali di nuova costruzione le stalle non potranno avere aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre delle abitazioni a distanza minore di tre metri in linea orizzontale.

In caso di allevamento di bestiame semi-brado, i locali di ricovero degli animali allevati ed anche temporaneamente mantenuti nei pascoli dell'Agro Romano, possono consistere in semplici tettoie, porticati, capannoni con copertura a tetto, mangiatoie e pavimentazione; costruiti in località possibilmente asciutta, ed il cui perimetro deve essere difeso dall'invasione di acque superficiali. Attorno al perimetro del ricovero dovrà esservi idonea pavimentazione larga almeno metri quattro.

Art. 111.

All'abbeveraggio del bestiame si deve provvedere mediante abbeveratoi murati, costruiti in vicinanza delle stalle, i quali siano alimentati dalle acque provenienti:

- a) da fonti, da allacciamenti delle acque sorgive, da drenaggi;
- b) mediante pompe che forniscano il volume d'acqua corrispondente al numero dei capi di bestiame, di cui sono suscettibili la tenuta e la riserva;
- c) mediante adeguata deviazione dal prossimo corso d'acqua.

Gli abbeveratoi dovranno avere tutto intorno una zona selciata di almeno 3 metri.

Per l'acqua di sopravanzo deve aversi uno scarico coperto fino al prossimo collettore, ed intorno agli abbeveratoi deve evitarsi ogni ristagno.

Solo quando non si possa provvedere all'abbeveraggio nei modi predetti, può essere consentito l'abbeveraggio stesso nei fossi scorrenti nelle tenute, previa formazione di pedate o calate selciate, con staccionate laterali per impedire il passaggio del bestiame sulle scarpe dei fossi.

TITOLO II

Difesa della purezza dell'acqua potabile

Capo IV

Polizia delle sorgenti, degli acquedotti, dei pozzi e delle cisterne

Art. 112.

Tutte le sorgenti di acqua potabile, di uso pubblico e privato, avranno zone di protezione recinte o demarcate con opportuni segnali. Entro queste zone sono proibiti il pascolo, la coltivazione e qualunque opera di fabbricazione e di escavazione.

Sono egualmente vietati in queste zone depositi di concimi e di qualunque materia soggetta a putrefazione.

Art. 113.

Nelle sorgenti di acqua potabile destinata ad uso pubblico la zona di protezione, per gli effetti di cui sopra, verrà determinata dal Governatorato, salvo per le sorgenti sgorganti in territori di altri Comuni, per i quali saranno promossi dal Prefetto competente gli opportuni provvedimenti.

In detta zona sarà vietato aprire fossi, pozzi o nuovi scoli senza che sia stata chiesta ed ottenuta apposita autorizzazione e dovrà essere, con opportuno recinto, impedito l'accesso a chiunque entro la zona stessa.

Qualora la sorgente sia alimentata da un bacino sciolante di grande estensione, il Governatore emanerà, o promuoverà dall'autorità prefettizia, provvedimenti speciali per garentirne la incolumità.

Art. 114.

Le opere di presa saranno ermeticamente chiuse da ogni parte con muratura impermeabile. Quando sia necessario praticarvi aperture di ispezione, saranno munite di sportello metallico con chiusura a perfetta tenuta. Tutti i cunicoli, le gallerie filtranti, i drenaggi costituenti l'opera di allacciamento delle sorgenti dovranno essere accessibili e difesi da invasioni di acque estranee.

Art. 115.

Gli acquedotti a pelo libero che conducono acqua potabile o comunque destinati ad uso pubblico dovranno avere una zona di protezione della ampiezza come segue:

a) gli acquedotti col fondo sopraterra, una zona di protezione larga metri tre e cinquanta da ogni lato, nella quale sono vietate la coltivazione e qualunque opera di fabbricazione o di escavazione;

b) gli acquedotti sotterranei fuori della città, al di sopra e sul loro asse lungo tutto il percorso, una zona larga un metro, da restare incolta e destinata a servitù di passaggio.

Nei tratti nei quali la profondità degli acquedotti sia minore di cinque metri, tale zona incolta dovrà estendersi a metri tre e cinquanta. Nei tratti di profondità minore di metri due sarà anche vietato di transitare o attraversare detta zona con carri e bestie da soma, all'infuori dei passaggi a ciò destinati.

Art. 116.

Ove gli acquedotti sotterranei attraversano zone di terreno in cui non esistono falde idriche e strati acquiferi, la fabbricazione sarà permessa a distanza di metri dieci dal punto più prossimo degli acquedotti.

I tratti di acquedotti dentro la città dove esistono già fabbriche o coltivazioni saranno difesi da ogni eventuale inquinamento e protetti da qualsiasi guasto con opportune opere da determinarsi caso per caso dall'Ufficio Tecnico del Governatorato, d'intesa con quello d'Igiene e Sanità.

L'Autorità governatoriale avrà facoltà di far rimuovere ogni costruzione, sebbene già esistente, che riconosca dannosa all'integrità degli acquedotti, salvo il diritto del proprietario alla relativa indennità.

Potrà essere consentito in speciali circostanze, su conforme parere dell'Ufficio d'Igiene e Sanità, la fabbricazione nell'interno della città a distanza minore di metri dieci dagli acquedotti a pelo libero, purché vengano adottate, a cura e spese degli interessati, speciali cautele e provvidenze da concretarsi di volta in volta con apposita convenzione.

Art. 117.

Nella zona sovrastante gli acquedotti di cui al precedente articolo, ed avente da ambo le parti l'ampiezza della verticale dell'acquedotto eguale almeno alla profondità del suo fondo, sotto il suolo in ogni singolo punto, è rigorosamente vietato alterare le condizioni igieniche del sottosuolo rendendo comunque possibile infiltrazioni di acque superficiali più abbondanti di quelle che si verificherebbero col terreno tenuto a coltura estensiva.

A tale scopo gli attraversamenti di detta zona con condotti di acque luride saranno permessi solo in caso di necessità accertata a mezzo dell'Ufficio Tecnico e dovranno essere a squadra con l'andamento dell'acquedotto.

I detti condotti debbono essere in ghisa, congiunti a piombo. Se la condotta sarà al di sopra del suolo, dovrà essere posta in cunicolo praticabile, fornita di sufficienti pozzetti di accesso d'ispezione e sempre appoggiata su zoccolotti e su mensole.

Art. 118.

Il suolo sottostante al condotto dovrà essere costituito da una cunetta in calcestruzzo di cemento o di cemento armato, di forma, ampiezza e pendenza sufficienti a ricevere e smaltire, sino oltre la zona di cui al precedente articolo, le acque del condotto in caso di perdite o di rotture di questo.

La cunetta sopraindicata dovrà possibilmente sboccare all'aperto per rendere visibili le eventuali perdite. Se la configurazione del terreno non renda ciò possibile, essa dovrà essere prolungata almeno fino alla distanza doppia della zona suddetta.

Art. 119.

La superficie del suolo dovrà essere tenuta in modo da evitare qualsiasi ristagno ed assicurare il più rapido deflusso delle acque pluviali.

I canali di acque pluviali potranno anche essere sotterranei, purchè costruiti con materiali impermeabili o formati da tubi di cemento con giunti a manicotto ed aventi sezioni e pendenza tali da assicurare il rapido e sicuro deflusso a pelo libero. Detti canali dovranno seguire il più breve percorso per giungere al di fuori del limite della zona di cui al precedente art. 117.

Art. 120.

Nella zona di cui all'art. 117 non saranno nemmeno permesse vasche, sia pure di acqua potabile, se non col fondo isolato dal suolo, appoggiato solo con sostegni impermeabili che abbiano il minimo di superficie e di pianta e che lascino sotto il fondo un ampio spazio visibile e pulibile.

Tali vasche non potranno servire per lavatoi, a meno che il suolo posto sotto ed attorno alle medesime sia pavimentato in asfalto, con sottostante calcestruzzo e le acque di scolo siano condotte in conformità dei criteri indicati negli articoli precedenti.

Art. 121.

Tutti i locali a pianterreno degli edifici che si trovino entro la zona di cui all'art. 117 debbono avere pavimentazione con sottostrato di calcestruzzo in cemento, di spessore almeno di centimetri dieci. Qualora debbano servire per usi che possano produrre facili infiltrazioni di acque luride nel sottosuolo, la pavimentazione dovrà essere in asfalto.

Art. 122.

Nelle zone latitanti alle precedenti indicate all'art. 117, ed aventi da ambo le parti larghezze uguali a quelle, i condotti di acque luride dovranno essere di ghisa con giunti a piombo, ma potranno anche essere semplicemente interrati nel suolo.

Per quanto riguarda la superficie del suolo ed i canali di acque pluviali, si dovranno osservare le norme del precedente articolo 119.

Vasche anche di acqua potabile potranno essere appoggiate sul suolo in tutta la loro superficie in base e potranno servire anche per lavatoi, purchè sia assolutamente impedito attorno ad esse ogni ristagno di acqua, sia pure su superficie murata.

ART. 123.

Nelle zone di cui agli articoli 117 e 122 sarà vietata la coltivazione intensiva e la concimazione con stallatico. Saranno soltanto permesse colture con concimi chimici e con innaffiamento che non produca ristagno.

ART. 124.

Sono vietati i pozzi neri fino alla distanza di almeno cento metri dagli acquedotti sotterranei di cui all'art. 116.

In circostanze particolari, da riconoscersi dall'Ufficio d'Igiene e Sanità, potrà essere consentita per la raccolta delle materie luride la costruzione, a distanza minore di cento metri, di speciali pozzi neri alle seguenti condizioni:

1° che siano situati in luogo di facile accesso e con la copertura a quota inferiore al fondo dell'acquedotto;

2° che abbiano capacità adeguata agli effettivi bisogni;

3° che siano costruiti con materiale impermeabile;

4° che siano isolati da ogni lato dal terreno circostante con intercapedini ispezionabili, pavimentate e intonacate a cemento, di larghezza non inferiore a centimetri ottanta e con accesso facilmente praticabile.

I pozzi neri a distanza maggiore di cento metri dagli acquedotti dovranno avere il livello superiore del serbatoio del pozzo a quota inferiore a quella del fondo dell'acquedotto, ed essere costruito in località nello scavo delle quali non si incontri alcuna falda acquifera.

ART. 125.

Per qualsiasi costruzione, opera e modificazione del suolo e sottosuolo entro una zona di centocinquanta metri di larghezza da ambo le parti dell'asse degli acquedotti, la relativa licenza è subordinata al parere dell'Ufficio Idraulico e dell'Ufficio d'Igiene.

ART. 126.

Se gli acquedotti attraversano zone di terreno nel cui sottosuolo sia stata accertata la presenza di falde idriche e strati acquiferi, la distanza di nuovi fabbricati dal punto più prossimo dell'acquedotto non dovrà essere minore di metri centocinquanta per ambo i lati di esso.

Per i fabbricati a distanza minore preesistenti da tempo remoto e costruiti con regolare permesso in base ai vigenti regolamenti, l'Amministrazione ordinerà i provvedimenti necessari a evitare eventuali inquinamenti, promuovendo, ove occorra, anche la loro espropriazione.

ART. 127.

Nella zona che si estende dalla suindicata distanza di centocinquanta metri fino a quella di cinquecento metri dall'acquedotto, e per ambo i lati di questo, potrà essere permessa la costruzione di fabbricati (anche per uso di stalle), previa approvazione dei progetti costruttivi e purchè tutti gli scoli di acque luride e di condotta provenienti da cessi, bagni, acquai e simili, siano portati a valle, a mezzo di tubi di cemento o di grès, ben giuntati con cemento e poggiati su una cunotta in muratura intonacata e avroti frequenti bocche di ispezione, per essere smaltiti fuori della zona dei cinquecento metri con le norme stabilite dal presente Regolamento.

Le tubazioni di scarico, allorchè debbano indispensabilmente attraversare zone di centocinquanta metri laterali all'acquedotto, dovranno seguire il più breve percorso ed essere in ghisa a giunta di piombo.

ART. 128.

In ogni caso saranno assolutamente vietati, entro le zone di cui al precedente articolo, i pozzi neri e qualsiasi deposito di liquami o materie luride.

Potranno essere portate a scolare in fossati superficiali soltanto le acque dei tetti e delle terrazze.

ART. 129.

Nei casi di cui all'art. 126, sino alla distanza di centocinquanta metri dall'acquedotto, dall'una e dall'altra parte di esso, sono anche vietate coltivazioni intensive e concimazioni od irrigazioni di ogni sorta.

Nelle successive zone fra i centocinquanta ed i cinquecento metri di distanza dall'una e dall'altra parte dell'acquedotto, saranno permesse coltivazioni con concimazioni sparse e piccole irrigazioni.

I fossi ed i corsi d'acqua che sorpassano l'acquedotto dovranno raccogliere solo le acque pluviali e verranno forbiti di fondo in muratura, con cunetta per le acque di magra nelle zone laterali e sino alla distanza di metri centocinquanta dall'acquedotto.

ART. 130.

Agli effetti della delimitazione delle zone e delle distanze dagli acquedotti, di cui agli articoli 117, 122, 126, 127, l'andamento degli acquedotti è indicato da torrini, da piramidi o da altri segnali in pietra o in muratura.

Nel tratto compreso tra due consecutivi torrini, piramidi o segnali, l'acquedotto si riterrà precedente secondo la linea retta che li congiunge, salvo, ove ne sia il caso, più precise determinazioni da stabilirsi a cura dell'Ufficio Idraulico.

ART. 131.

Al di sotto di ogni acquedotto fuori terra e nelle zone di protezione sopra indicate è vietato fare scavi e formare cantine, grotte, cave, pozzi, fosse o altro vuoto qualsiasi.

E' vietato, altresì, eseguire opere o manufatti capaci di arrestare il libero deflusso delle acque superficiali o di determinare franamenti di terreno.

E' anche vietato l'uso di mine con qualsiasi tipo di esplosivo e per qualsiasi motivo, a distanza inferiore a cinquanta metri dagli acquedotti in muratura o metallici, sia col fondo sopra terra che sotto terra.

ART. 132.

E' vietato occupare gli spazi sotto gli archi degli acquedotti e le loro dipendenze, nonchè praticare aperture nei medesimi al fine di estrarre acqua.

ART. 133.

I proprietari dei fondi dentro i quali, sia sopra che sottoterra esistono gli acquedotti, come pure i proprietari dei fondi compresi nelle zone di cui ai precedenti articoli, non potranno in alcun modo impedire il transito agli agenti destinati sia ad accedere alle sorgenti, agli acquedotti e loro dipendenze, sia ad accertare l'esatta e costante osservanza delle norme prescritte per regolare la fabbricazione e la coltivazione nelle zone anzidette.

ART. 134.

Gli accessi degli acquedotti saranno chiusi con muratura o muniti di sportelli metallici a perfetta tenuta.

ART. 135.

Ogni opera abusiva o in contrasto con le norme precedenti sarà immediatamente rimossa a spese dei proprietari, ed ogni guasto a spese degli autori, senza pregiudizio dell'azione penale.

ART. 136.

Di qualunque sospetto di malattia infettiva tra le persone dimoranti nelle zone di custodia e di protezione delle sorgenti e degli acquedotti dovrà darsi, a cura dell'amministrazione dalla quale esse dipendono, immediata notizia all'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Art. 137.

Gli addetti alla manutenzione e alla vigilanza degli acquedotti dovranno essere muniti dell'apposito libretto di idoneità sanitaria e avere subito nei periodi prescritti la vaccinazione antitifosa, unitamente alle persone con essi conviventi.

I preposti ai lavori di manutenzione e di riparazione dovranno con opportune visite mediche assicurarsi che gli operai addetti ai lavori stessi non siano portatori di infezioni. Manifestandosi malattie infettive tra gli operai, gli ammalati saranno esclusi dal lavoro, dal quale saranno altresì esclusi gli operai che convivano con persone affette da malattie infettive. Delle insorte manifestazioni infettive e delle conseguenti esclusioni dovrà essere data immediata notizia all'Ufficio di Igiene e Sanità.

Art. 138.

E' proibito in città l'uso dei pozzi. Ne è, però, permesso l'uso nel suburbio e nella campagna, dove non si abbia acqua potabile proveniente da sorgenti, con l'osservanza delle norme di cui agli articoli seguenti.

Art. 139.

Non sarà permesso l'uso di pozzi che non siano distanti da latrine, da fosse escrementizie, da concimaie e depositi luridi almeno venti metri e non abbiano intorno all'apertura un lastricato impermeabile del raggio di cinque metri, con gli opportuni scoli e convogliamenti a distanza dell'acqua piovana o dispersa.

I pozzi dovranno avere le pareti perfettamente a stagno, rivestite di cemento sino al livello dell'acqua e dovranno avere sportelli di chiusura. La estrazione dell'acqua dovrà essere effettuata esclusivamente a mezzo di idonea pompa, restando vietato adoperare secchi per attingimento.

I pozzi dovranno essere spurgati una volta l'anno e anche più di frequente quando venga ordinato dall'Autorità Governatoriale.

Le norme del presente articolo non si riferiscono ai pozzi tubolari oltre lo strato impermeabile profondo, l'uso dei quali sarà caso per caso sottoposto a speciale autorizzazione dell'Amministrazione, su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 140.

Chiunque intenda praticare nuovi pozzi dovrà richiedere precedentemente apposita licenza al Governatore, inviando la pianta topografica quotata e tutte le altre indicazioni necessarie.

L'uso dei pozzi non potrà essere consentito se l'acqua non sia riconosciuta pura e garantita da ogni inquinamento.

Art. 141.

I pozzi fuori d'uso o dichiarati inservibili saranno, per cura dei proprietari, riempiti fino a livello del suolo o murati.

Art. 142.

Sarà permesso l'uso di cisterne soltanto ove sia impossibile provvedersi di acqua possibile in modo diverso.

Le pareti delle cisterne e dei condotti di alimentazione saranno di materiale impermeabile e ne sarà ermeticamente chiusa la bocca.

E' prescritto un deviatore di scarico per l'esclusione delle prime acque piovane.

L'attingimento sarà fatto esclusivamente per mezzo di pompa.

Art. 143.

Indipendentemente dalle disposizioni sancite dalle leggi penali, è vietato comunque imbrattare o alterare le acque delle sorgenti, degli acquedotti, dei pozzi e delle cisterne.

CAP. V

Distribuzione dell'acqua potabile nell'abitato

Art. 144.

Nessun tubo portatore d'acqua potabile potrà, di regola, essere posto o fissato entro fognoli o pozzetti di smaltimento. Quando non sia possibile altrimenti, detti tubi dovranno essere protetti da un apposito dispositivo riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Art. 145.

L'uso del piombo nelle condotture sarà permesso soltanto per le diramazioni interne delle case.

Art. 146.

Nelle case di abitazione l'acqua per uso di bevanda dovrà essere distribuita per sbocco diretto preso dalla colonna ascendente, per ogni singolo appartamento, ovvero per ogni colonna di appartamenti; in questo secondo caso mediante cassette di distribuzione poste preferibilmente sulla verticale degli sbocchi e dalle quali sia possibile attingere acqua fresca direttamente nei singoli appartamenti.

In ogni appartamento la dotazione giornaliera di acqua per uso potabile e per gli altri usi domestici dovrà essere di almeno cento litri per ogni persona che vi abiti, in base al calcolo da effettuarsi con norme analoghe a quelle stabilite per il rilascio della licenza di abitabilità.

Per gli usi domestici dovranno essere destinati a ciascun appartamento serbatoi della capacità non inferiore ad un terzo della dotazione giornaliera. Detti serbatoi potranno essere alimentati anche con il sopravanzo delle cassette di distribuzione di cui sopra.

Quando nell'interno degli appartamenti si abbiano impianti di bagni, la dotazione di acqua dovrà essere di almeno litri 150 a persona e la capacità dei serbatoi stessi non inferiore a litri 300.

Art. 147.

Le cassette di distribuzione ed i serbatoi dell'acqua saranno collocati sulle terrazze o nei sottotetti. I serbatoi potranno essere collocati anche nell'interno dei singoli appartamenti.

Nel primo caso i serbatoi, come pure le cassette di distribuzione, saranno posti entro appositi camerini di facile accesso, ben ventilati e protetti dall'eccessivo calore e dalle intemperie, convenientemente lontani da sbocchi di fumajuoli o di condotture in diretta comunicazione con la fognatura. I camerini stessi dovranno essere chiusi con serratura e la chiave sarà affidata a persona responsabile designata dal proprietario e notificata all'Ufficio per le ispezioni.

Allorchè i serbatoi siano collocati nei singoli appartamenti dovranno essere posti in luogo di facile pulizia e manutenzione, restando escluso il loro collocamento nei camerini dei cessi.

Tanto le cassette di distribuzione quanto i serbatoi dovranno essere chiusi con coperchio a perfetta tenuta; i serbatoi dovranno essere formati di materiale non attaccabile dalle acque, restando escluso il piombo.

Il fondo dei serbatoi dovrà essere conico o a pendenza laterale e provvisto di vite di scarico per la rimozione dei sedimenti naturali, la quale dovrà farsi almeno due volte all'anno.

I serbatoi dell'acqua destinata esclusivamente a lavaggio dei cessi non sono soggetti alle disposizioni del presente articolo.

Art. 148.

Le condotture dei sopravanzi dei serbatoi di acqua potabile non potranno essere direttamente immerse nelle fogne, nei fognuoli o in altre condotture di scarico, ma dovranno prima sboccare liberamente dentro cassette munite di sifone a chiusura idraulica.

Lo sbocco nelle cassette di cacciata dei cessi deve essere libero.

I tubi di scarico delle condotture nelle fogne saranno muniti di inflessione sifoide a perfetta chiusura idraulica.

Art. 149.

Le fonti di uso comune non dovranno avere sottostanti pozzuoli aperti, nè altri manufatti che consentano di attingere l'acqua diversamente che dalla bocchetta.

Art. 150.

E' vietato adibire ad uso potabile acque che siano state riconosciute troppo mineralizzate o sospette di inquinamento.

TITOLO III

Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti di uso domestico.

CAPO VI

Disposizioni generali

Art. 151.

E' vietato esercitare fabbriche, depositi e spacci di generi alimentari e di bevande, nonché di droghe, colori, vernici, prodotti chimici e profumerie, se non dopo che siasi constatato dall'Ufficiale Sanitario, o da suoi delegati tecnici, che i locali e gli impianti rispondano alle norme di igiene prescritte.

Eseguita tale constatazione, sarà dato corso agli atti per il rilascio della licenza di esercizio, tanto nei casi nei quali ciò sia di competenza del Governatorato, quanto in quelli di competenza di altre autorità a senso di legge. Nessun esercizio potrà essere aperto senza che sia stata ottenuta la licenza.

La licenza è personale; ha carattere temporaneo; potrà essere revocata anche prima della scadenza qualora non si ottemperi alle condizioni speciali eventualmente appostevi o siasi modificato lo stato dei locali e degli impianti e non verrà rinnovata alla scadenza se non dopo accertamento che l'esercizio sia rispondente alle norme in vigore all'atto del rinnovo.

Gli esercizi attivati senza la prescritta licenza verranno chiusi indipendentemente dalle penalità in corso.

Art. 152.

I venditori di generi alimentari, sia ambulanti, sia a posto fisso, in chioschi, carrettini, banchette e simili debbono denunciare alle rispettive Delegazioni il luogo dove confezionano le loro merci o ripongono quelle invendute. Non si darà corso alla licenza di vendita se i locali indicati non siano stati riconosciuti rispondenti alle norme prescritte dal presente regolamento. Tale riconoscimento dovrà risultare sulla licenza stessa.

Ogni variazione del luogo di deposito delle merci dovrà essere denunciato per gli ulteriori accertamenti.

Art. 153.

Salvo le disposizioni speciali stabilite per determinati locali ed esercizi, le fabbriche, gli esercizi pubblici ed i locali in genere di vendita o di deposito di derrate alimentari o di bevande dovranno essere bene aereati e illuminati, dovranno avere pareti rivestite d'intonaco liscio, pavimenti non porosi ed essere tenuti sempre ed in ogni parte con la massima nettezza.

Quelli adibiti a manipolazioni di generi alimentari dovranno essere altresì, per ubicazione e sistemazione, tali da escludere ogni pericolo di inquinamento e di imbrattamento dall'esterno.

In nessun caso i locali di cui si capoversi precedenti debbono servire ad uso di abitazione o di deposito di mobilio domestico, nè di passaggio per accedere alle abitazioni.

La constatazione da parte dell'Autorità Sanitaria di deficiente pulizia o di inosservanza di qualsiasi disposizione in materia di igiene può costituire motivo di revoca della licenza e di chiusura dell'esercizio, salvo ogni altro provvedimento penale.

Art. 154.

Nei mercati, negli spacci di vendita all'ingrosso o al minuto, sulle banchette fisse o ambulanti e nei locali di conservazione, i generi alimentari dovranno essere custoditi in modo da rendere impossibile ogni insudiciamento ed inquinamento.

I preparati di carne, il pesce a taglio, il pane, le paste, i dolci, le conserve, nonché le specie di verdure o di frutta o di ogni altra sostanza alimentare in genere che si consumi senza cottura o lavaggio o dipellamento o simile, dovranno essere costantemente e in modo efficace protetti dalla polvere e dalle mosche.

Per i preparati di carne, per i generi di pizzeria e per i dolci la protezione dovrà essere effettuata a mezzo di vetrine, urne o campane di vetro oppure anche con recipienti di rete metallica a maglie strette, aventi però la parte superiore di lamiera o di vetro.

Per i generi di macelleria, per le specie di verdura e per le frutta di cui sopra, la protezione potrà essere fatta anche a mezzo di carta o di tessuti trasparenti impermeabili o di veli, ma in modo che questi in nessun punto vengano a contatto con la sostanza alimentare che ricoprono.

E' vietata l'esposizione di qualsiasi specie di carni fresche o congelate fuori degli spacci di vendita.

Art. 155.

Negli stabilimenti per la produzione, lavorazione, preparazione di sostanze alimentari o farmaceutiche, destinate a essere somministrate per bocca, le sostanze stesse, i residui suscettibili di ulteriore lavorazione, nonché i rifiuti delle lavorazioni stesse, debbono essere costantemente protetti in modo efficace contro le invasioni delle mosche.

Art. 156.

Nei locali di fabbricazione, di raccolta, di deposito, di vendita o comunque di somministrazione di sostanze alimentari o di bevande non possono essere impiegate, neppure temporaneamente, persone affette da malattie infettive o diffuse. Tale disposizione si intende applicabile anche alle persone di famiglia dei proprietari, se addette all'azienda, nonché ai direttori o gestori e così pure ai venditori ambulanti o in mercati di alimenti o di bevande.

A tal fine le persone di cui al capoverso precedente dovranno essere munite del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. Esse potranno essere altresì sottoposte a visite mediche successive di controllo a giudizio dell'Ufficiale Sanitario.

E' in facoltà dell'Ufficio d'Igiene e Sanità di estendere le disposizioni del primo capoverso del presente articolo alle persone addette alla produzione, lavorazione e preparazione di sostanze d'uso farmaceutico destinate ad essere somministrate per bocca.

ART. 157.

Le persone addette alla confezione, manipolazione, vendita o somministrazione di sostanze alimentari e di bevande nelle trattorie, gelaterie, birrerie, caffè e bar, ed alla vendita negli spacci di generi alimentari, dovranno durante il servizio indossare una giubba bianca chiusa o portare un grembiule bianco che dovranno essere sempre in stato di perfetta nettezza.

E' consentito l'uso di giubbe o grembiuli di colore grigio chiaro negli spacci di pane e nelle drogherie.

Il personale di cui ai capoversi precedenti dovrà inoltre curare sempre la pulizia più scrupolosa della propria persona e specialmente delle mani; quello addetto alle cucine dovrà avere un copricapo bianco.

ART. 158.

Salvo autorizzazione speciale, che sarà concessa solo per peculiari condizioni di luogo e di esercizio, e indipendentemente da ogni altra norma relativa a singoli generi alimentari, è vietato vendere o ritenere in uno stesso esercizio, insieme a sostanze alimentari, generi che, per la loro natura o per le esigenze dello smercio, possano essere causa diretta o indiretta di insudiciamento o di deterioramento, ovvero possano comunicare sapore od odore sgradevole ai generi alimentari stessi.

ART. 159.

Il pane, le pasticcerie ed i dolciumi, i formaggi ed in genere tutte le sostanze alimentari che si consumano senza cottura o lavaggio, non debbono essere toccati dal pubblico per la scelta, ma distribuiti direttamente dall'esercente.

In ogni esercizio dovranno essere esposti in modo ben visibile uno o più cartelli indicanti tale divieto.

In nessun caso potranno essere messi nuovamente in vendita i generi suddetti per qualsiasi ragione riportati da precedenti acquirenti.

ART. 160.

Il trasporto dei generi alimentari fuori dei luoghi di vendita, comunque effettuato, dovrà essere sempre fatto in modo da proteggere i generi stessi da qualsiasi contaminazione.

Il trasporto dei generi alimentari indicati nell'articolo precedente dovrà essere fatto a mezzo di recipienti muniti di coperchio stabilmente fissato.

In caso di inosservanza si potrà procedere anche al sequestro della merce.

Art. 161.

E' proibito vendere, ritenere per vendere, somministrare per compenso ai propri dipendenti o semplicemente tenere in deposito sostanze per uso alimentare o di bevande, adulterate, guaste, infette, in via di decomposizione o in qualsiasi altro modo nocive od insalubri.

Si considerano adulterati i prodotti alimentari e le bevande non rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale sono designati o richiesti, anche se giudicati non nocivi.

Si considerano egualmente adulterati i prodotti alimentari e le bevande che siano stati spogliati, anche solo parzialmente, delle proprie sostanze nutritive o mescolati a materie di qualità inferiore o comunque trattati in modo da variarne la composizione naturale.

Art. 162.

La disposizione di cui all'articolo precedente non colpisce l'aggiunta a detti prodotti alimentari di quegli ingredienti che, essendo per loro natura innocui, servono solo a renderli commerciabili o a facilitarne il consumo; salvo però il caso che ne aumentino a scopo di frode il volume o il peso, o ne mascherino la qualità scadente.

Art. 163.

I fabbricanti, depositari e venditori di prodotti alimentari o di bevande mescolati con ingredienti innocui, siano o no questi dotati di valore nutritivo, non a scopo di aumentarne fraudolentemente il peso od il volume o di celarne la cattiva qualità, sono esenti da procedimento penale se muniscono i prodotti stessi di un cartello che indichi chiaramente la vera natura di tali prodotti, per segnalargli al compratore.

Le scritte debbono essere grandi, tali da essere visibili a chiunque entri nel negozio, e redatte in modo da essere ben comprensibili dal compratore.

La stessa indicazione dovrà essere fatta per la vendita di prodotti alimentari o di bevande alle quali sia sottratto in tutto od in parte anche uno solo dei costituenti essenziali.

Art. 164.

E' proibito vendere, o ritenere per vendere, sostanze alimentari trattate, a fine di conservazione o per altro scopo, con sostanze tossiche, anche quando la dose di queste sia così piccola da non pregiudicare normalmente la salute, ovvero trattate con sostanze medicinali in dose tale da conferire loro un'azione medicamentosa.

ART. 165.

Le disposizioni contenute negli articoli dal 153 al 164 si estendono ad ogni capo, direttore, amministratore di società, di cooperative, di ospedali, di case di ricovero, di alberghi o pensioni, di convitti ed istituti consimili, di associazioni e di stabilimenti industriali che confezionino, tengano in deposito o somministrino sostanze alimentari o bevande.

ART. 166.

Il personale di assistenza, di cucina, di pulizia appartenente ad istituti e case di cura pubbliche o private, quello addetto a servizi di disinfezione, a lavanderie, a trasporti di malati, pure dipendenti da detti istituti e case nonché il personale addetto ai servizi di approvvigionamento idrico, alla raccolta ed allo smercio del latte deve, per poter attendere alle proprie mansioni, dimostrare, con la iscrizione nell'apposito casellario esistente presso l'Ufficio d'Igiene, di essersi sottoposto alla vaccinazione antitifica a norma di legge.

CAPO VII

Igiene degli alimenti

Sezione I - *Alimenti d'origine animale*

ART. 167.

E' vietata la macellazione dei bovini, suini, caprini, degli ovini, equini e dei bufalini fuori dei mattatoi governatoriali.

Per l'ammissione degli animali nei Mattatoi e per il loro abbattimento si osserveranno le norme prescritte dal Regolamento speciale per tali Stabilimenti. In via eccezionale il Governatore potrà consentire, fuori della città, la mattazione per uso privato od a scopo commerciale, purchè detta mattazione avvenga secondo le norme dell'igiene e del decoro.

La costruzione di macelli annessi a stabilimenti privati per la preparazione delle carni insaccate, in conserva, in scatole, degli estratti di carne e degli altri prodotti alimentari in genere sarà consentita quando l'entità delle macellazioni e la ubicazione dell'industria lo rendano necessario.

L'autorizzazione sarà concessa previo parere della Commissione sanitaria del Governatorato.

La costruzione ed il funzionamento di detti macelli dovranno uniformarsi a tutte le norme stabilite per quelli pubblici.

ART. 168.

Immediatamente prima della macellazione tutti gli animali debbono essere sottoposti alla visita sanitaria perchè ne siano constatati l'età, lo stato di nutrizione e le condizioni di salute.

L'ispezione sanitaria delle carni sarà effettuata subito dopo la macellazione: nessuna parte nè al-

cun viscere potranno essere sottratti alla visita, nè asportati dai locali della macellazione prima che il veterinario abbia emesso il suo giudizio.

I privati autorizzati a macellare fuori dei mattatoi governatoriali dovranno darne avviso il giorno innanzi al Servizio Veterinario del Governatorato, dal quale verrà fissata l'ora della visita e della macellazione.

ART. 169.

E' fatto obbligo ai detentori di bestiame di denunciare al Servizio Veterinario del Governatorato ogni caso di morte di animali da macello. La eventuale possibilità di consentire il consumo delle carni provenienti da tali animali è subordinata alla applicazione delle norme appresso indicate.

ART. 170.

Di qualsiasi macellazione d'urgenza, deve essere dato immediato avviso al Servizio Veterinario del Governatorato. Questo provvederà ai necessari accertamenti per constatare la necessità della immediata macellazione.

Gli animali dovranno in ogni evenienza essere trasportati interi al Mattatoio del Governatorato, dove a mezzo di visita veterinaria collegiale, sarà giudicato se essi possano essere ammessi al consumo.

Non risultando dimostrata l'urgenza della macellazione ed ove appaia evidente il dolo, saranno adottati i provvedimenti del caso.

ART. 171.

Nei macelli annessi a stabilimenti privati per la lavorazione delle carni è rigorosamente proibito introdurre e macellare animali destinati alla macellazione d'urgenza. Le carni che, nelle macellazioni in essi effettuate, fossero assegnate alla bassa macelleria, dovranno essere, in ogni caso, inviate al macello del Governatorato per l'ulteriore destinazione.

ART. 172.

Le carni degli animali abbattuti d'urgenza per traumi non accompagnati da alcuna reazione organica di carattere generale, saranno ammesse al consumo normale.

Le carni di animali morti per traumatismo, ustioni, inalazione, colpo di calore, fulgorazione, echinococco del cuore, aneurismi, emorragie interne da alterazioni locali dei vasi, embolismi, cardiopatie, afta apoplettica, shock post-operatorio, meteorismo acuto alimentare, collasso puerperale, anafilassi da sieri, purchè sia provveduto ad un sufficiente diasanguamento ed alla pronta eviscerazione, potranno essere assegnate alla bassa macelleria.

Le carni invece di animali abbattuti d'urgenza per cause diverse da quelle di cui sopra indicate, solo in caso di reperto nettamente favorevole potranno essere adibite al consumo come carni di bas-

sa macelleria. Il giudizio sulla commestibilità di dette carni nei casi di reperto non del tutto chiaro deve essere dato collegialmente con l'intervento del Direttore del Mattatoio.

Dovrà anche essere eseguita la visita collegiale per giudicare delle macellazioni che hanno luogo per malattie infettive dei suini e dei vitelli o per enteriti, metriti, mastiti, o sierositi a carattere infettivo.

Sono in ogni caso escluse dalla bassa macelleria e destinate alla distruzione le carni degli equini morti o macellati di urgenza per forme morbose, anche se secondarie, a carico dell'apparecchio gastro-intestinale.

ART. 173.

Non sono ammessi neanche alla macellazione d'urgenza gli animali infetti o clinicamente sospetti di rabbia, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico ed edema maligno.

La carne di animali morsi da altro animale riconosciuto rabbioso o sospetto di esserlo, o rimasto ignoto, sarà ammessa al consumo purchè gli animali morsi siano abbattuti entro i cinque giorni dalla morsicatura, oppure sia trascorso favorevolmente il periodo regolamentare di osservazione.

Per gli animali affetti o sospetti di morva, pleuro-polmonite essudativa e peste bovina valgono le speciali norme di cui al Regolamento di Polizia Veterinaria 10 maggio 1914, n. 538.

I visceri degli animali colpiti da processi infettivi o tossici, ancorchè le carni sieno destinate alla bassa macelleria, debbono essere sempre distrutti.

Le carni che abbiano l'odore ed il sapore modificati per somministrazione di medicamenti o per il genere di alimentazione, saranno vendute esclusivamente nella bassa macelleria, semprechè la alterazione non risulti all'esame, ed eventualmente alla prova di cottura, tale da renderle inadatte al consumo.

In caso contrario esse non potranno essere utilizzate che a scopo industriale.

Anche le carni dei suini non castrati e dei criptorchidi di odore sgradevole, nonchè le carni di animali idroemici, denutriti ed immaturi dovranno essere, se riconosciute adatte al consumo, destinate esclusivamente alla bassa macelleria.

Nell'assegnazione alla bassa macelleria sarà sempre stabilito se le carni debbano essere vendute crude con la semplice indicazione « *da non usarsi se non cotte* » o se debbano subire prima della vendita una razionale cottura da eseguirsi entro il Mattatoio.

ART. 174.

Le carni di animali riscontrati all'ispezione sanitaria affetti da lesioni tubercolari localizzate, anche se queste abbiano sede in più organi e nelle sicrose delle due grandi cavità splanchniche, potranno essere ammesse al consumo purchè dall'esame dei parenchimi renali e splenico, delle meningi e dei gangli intramuscolari si possa escludere una recente diffusione ematogena del processo.

Allorchè peraltro dette lesioni localizzate coesistano con uno stato di scadente nutrizione dell'animale, le carni dovranno essere destinate alla bassa macelleria senza alcun preventivo trattamento.

Dovranno essere destinate alla bassa macelleria, dopo essere state sottoposte a cottura, le carni di animali con lesioni tubercolari a caratteri infiltranti o con segni di recente diffusione ematogena del processo tubercolare, anche se appartengano a soggetti ben nutriti e se le lesioni risultino limitate.

In tutti i casi le parti sedi di lesioni tubercolari dovranno essere largamente asportate e distrutte e così pure qualsiasi viscere sede di lesioni tubercolari anche delimitate. La tubercolosi di un ganglio comporta il sequestro e la distruzione del viscere corrispondente.

La cottura delle carni ammesse al consumo sarà effettuata nel Mattatoio governatoriale sotto il controllo sanitario.

Le lesioni tubercolari in qualunque forma e diffusione riscontrate in animali in stato di eccessivo dimagrimento impoteranno senz'altro la distruzione delle carni.

ART. 175.

Le carni ed il grasso degli animali suini e bovini affetti da panicatura leggera potranno essere messi in commercio dopo aver subito nel Mattatoio governatoriale, sotto la vigilanza dei Veterinari, uno dei seguenti trattamenti:

- a) la cottura, che deve essere completa per le carni, e, fino a perfetta fusione, per i grassi;
- b) la salatura per non meno di un mese;
- c) l'affumicamento per non meno di venti giorni;

d) la conservazione nel frigorifero per un periodo di almeno tre settimane per le carni paniccate bovine, e di quattro settimane, per quelle suine.

Dette carni saranno poi ammesse alla libera vendita ovvero classificate e vendute come carni di bassa macelleria, secondo quanto sarà giudicato dal Veterinario governatoriale.

Le carni che risultino infestate da « *trichina spiralis* » dovranno essere sequestrate e distrutte.

I grassi in tal caso dovranno, prima della ammissione al consumo, essere fusi alla temperatura non inferiore ad 80° C.

Le carni di animali affetti da forme leucemiche o da neoplasmi a metastasi multiple saranno destinate alla bassa macelleria, previa bollitura. Qualora peraltro si sieno constatate alterazioni profonde dell'organismo e delle masse muscolari esse dovranno essere distrutte.

I visceri infestati da parassiti o che siano sede di processi morbosi a carattere locale dovranno essere totalmente o parzialmente distrutti. Le parti non sequestrate saranno ammesse al libero consumo o assegnate alla bassa macelleria, secondo quanto verrà stabilito dal veterinario.

ART. 176.

Tanto le carni quanto i visceri ammessi al consumo dovranno essere contrassegnati con bollo del Governatorato, munito della sigla V. S. (visita sanitaria). A detta sigla sarà aggiunta per la carne bufalina ed equina, rispettivamente, la parola « Bufalina » o « Equina ».

Il Veterinario è in facoltà di apporre quel numero di bolli che riterrà necessario a garanzia del consumatore.

Uno speciale bollo verrà usato per le carni congelate, mentre le carni destinate alla bassa macelleria saranno bollate con differente bollo a patina portante a grandi lettere la dicitura « Bassa Macelleria ».

ART. 177.

E' vietato staccare dagli animali macellati e preparati alcuna parte o visceri di essi se prima non siano state eseguite la visita e la relativa bollatura.

E' vietato altresì insufflare aria sotto la pelle, nel grasso perirenale e nei visceri degli animali altrimenti che con mezzi meccanici e con aria convenientemente filtrata.

E' vietato vendere o ritenere negli spacci carni o visceri privi della prescritta bollatura.

ART. 178.

E' vietato ritenere o vendere nello stesso spaccio carni ammesse al libero consumo e carni di bassa macelleria.

Queste ultime potranno vendersi solamente in locali speciali ad esse destinati o su banchette provvisorie di carni di bassa macelleria, poste in pubblici mercati.

Negli spacci e nelle banchette di cui sopra dovrà essere apposta un'insegna di ferro smaltato lunga almeno un metro ed alta centimetri venti, con lettere rosse su fondo bianco, alte centimetri quindici e con la scritta: « Carni di bassa macelleria ».

Ogni pezzo di carne tenuto esposto senza una parte almeno del timbro speciale per dette carni sarà sequestrato; perciò la parte timbrata deve essere sempre venduta per ultima.

Salve le penalità sancite dalle leggi e dai regolamenti, ai contravventori sarà immediatamente revocata la licenza della banchetta o dello spaccio.

ART. 179.

Salvo quanto è disposto per le carni congelate, l'introduzione nel territorio del Governatorato della carne fresca macellata altrove e destinata agli spacci pubblici e agli stabilimenti industriali, sarà soggetta all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) che i pezzi siano marcati con bollo del comune di origine;
- b) che siano muniti del certificato rilasciato dall'autorità comunale del luogo di provenienza, secondo il modello prescritto, comprovante che i pezzi marcati con il bollo impresso o descritto sul certificato stesso appartengono ad animali macellati nelle condizioni volute dalle disposizioni vigenti e perfettamente sani;
- c) che siano sottoposte alla visita sanitaria del Veterinario governatoriale;
- d) che la carne si presenti protetta da idoneo involuero e contenuta in cesti debitamente foderati all'interno.

ART. 180.

E' permessa l'introduzione della carne insaccata, salata, affumicata, purchè stagionata, dei lardi, della porchetta e di preparati simili, previa ispezione da parte del Veterinario governatoriale e con l'osservanza delle norme di cui appresso.

ART. 181.

La visita delle carni indicate dai due precedenti articoli sarà fatta nel Mattatoio governatoriale o nell'Ufficio Sanitario della Stazione di Termini, o in altre località che potranno essere stabiliti dal Governatore.

Sulle carni fresche, riconosciute atte al consumo, sarà praticata la bollatura stabilita dall'art. 170 del presente Regolamento.

ART. 182.

Gli abbaocchi e i capretti macellati, muniti del certificato sanitario, potranno essere introdotti in Città per la vendita, ma dovranno essere sottoposti a visita sanitaria negli spacci o nelle località appositamente destinate.

Tali animali dovranno aver raggiunto il completo sviluppo degli otto denti incisivi e trovarsi nel periodo della lattazione.

Essi dovranno portare inoltre attaccati i visceri per i loro naturali legamenti.

ART. 183.

Non si potranno di regola vendere nello stesso spaccio che le carni e i visceri di una data specie animale, cioè: bovini, equini, suini ed ovini.

Potrà, tuttavia, essere concessa nel Suburbio e nell'Agro Romano, e in casi speciali anche in città, la vendita cumulativa di specie diverse, escluse le equine e le bufaline, che devono essere sempre vendute in spacci a parte.

ART. 184.

E' proibita la vendita ambulante di qualsiasi specie di carni macellate fresche o preparate.

ART. 185.

Chi intende ottenere licenza per importare carni congelate deve dimostrare il possesso o l'uso di uno speciale idoneo frigorifero.

I proprietari e conduttori di frigoriferi debbono tenere apposito registro, dal quale sia sempre dato rilevare:

- a) la quantità, la qualità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perchè destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

ART. 186.

Le carni congelate provenienti da altri comuni, prima che siano depositate nelle celle frigorifere, devono essere sottoposte a controllo da parte del Veterinario governatoriale al fine di constatarne lo stato di conservazione. Tale controllo deve eseguirsi nell'ambito del frigorifero all'atto in cui le carni vengono introdotte nelle celle.

I certificati sanitari di scorta di dette carni saranno ritirati e conservati dal Veterinario.

ART. 187.

L'ammissione al consumo delle carni congelate sarà permessa dopo ulteriore visita sanitaria e dopo eseguita la bollatura stabilita dall'art. 176 del presente Regolamento.

ART. 188.

La vendita della carne congelata è permessa soltanto in appositi spacci, nei quali sarà vietata la vendita di carne macellata fresca della stessa specie animale.

La vendita di carne congelata dovrà essere indicata in modo ben visibile all'esterno ed all'interno del negozio.

11

ART. 189.

Le carni congelate che per qualsiasi motivo abbiano subito alterazioni per le quali siano riconosciute inadatte al consumo, o adatte solo sotto determinate condizioni, saranno sequestrate in attesa dei provvedimenti ulteriori.

E' fatto assoluto divieto d'importare carni già scongelate e poi sottoposte a nuova congelazione, come pure di risottoporre ad ulteriore congelazione quarti o tagli di carne scongelati o in via di scongelamento.

Non sarà data autorizzazione per la vendita di carni che risultino congelate da oltre sei mesi.

ART. 190.

Il trasporto delle carni e dei visceri dovrà essere sempre fatto a mezzo di carri chiusi con co-perchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro adatto metallo, con gli angoli arrotondati e ben saldati, per il facile e perfetto lavaggio. Il piano di fondo do-

vrà essere a quattro pendenze convergenti, con al centro un foro di giusta grandezza, munito di tappo a vite, a perfetta chiusura, smontabile per il lavaggio. Sulle pareti laterali del carro, in alto, si dovranno avere due feritoie a persiana per il ricambio dell'aria. Per la sospensione dei quarti si dovranno sistemare nell'interno uncinaie scorrevoli, in ferro stagnato.

Per il trasporto delle frattaglie il piano del carro sarà a doppio fondo; ovvero sotto di questo si dovranno avere cassette mobili, anch'esse foderate in lamiera di zinco.

I carri dovranno, in ogni caso, essere riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene e Sanità del Governatorato.

ART. 191.

E' vietato trasportare agli stabilimenti o ai laboratori d'insaccamento le carni fresche disossate se queste non siano protette da involucri idonei e non siano contenute in cesti debitamente foderati all'interno, da chiudersi sotto il controllo del Veterinario governatoriale con adatta legatura e con speciale bollo metallico.

Nessuna specie di carne può essere introdotta in tali laboratori senza aver subita preventivamente la visita sanitaria.

Ogni laboratorio dovrà avere all'ingresso un cartello, situato in luogo ben visibile al pubblico, con l'indicazione delle specie di carni che vi si lavorano.

E' vietata negli stessi laboratori l'introduzione e l'impiego della carne di bassa macelleria. La trasgressione importa il sequestro delle carni e la denuncia all'autorità giudiziaria dei trasgressori.

ART. 192.

Nella confezione delle carni insaccate non si potranno mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali nè impiegare carni congelate senza preventiva autorizzazione risultante da apposita licenza.

Detti insaccati, subito dopo preparati, dovranno essere muniti di un bollo metallico sullo spago con il quale l'insaccato è legato; il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, dall'altro, le lettere iniziali della specie o delle specie le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: *S* per le carni suine; *B* per le carni bovine; *O* per le carni ovine; *E* per le carni equine.

Gli insaccati contenenti carni congelate dovranno avere in aggiunta un secondo bollo recante da un lato la scritta « Carne congelata » e dall'altro le lettere iniziali delle specie o della specie animale le cui carni congelate entrano a far parte dell'insaccato.

I piccoli insaccati preparati in filze (tipo salsicce) e destinati ad essere consumati freschi nel territorio del Governatorato sono esclusi dall'obbligo del bollo. Quelli però che si debbono esportare fuori del territorio del Governatorato e quelli provenienti da altri comuni dovranno avere almeno un bollo al principio ed uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato.

ART. 193.

Per la preparazione e la conservazione delle carni (compresi gli insaccati) sono consentiti la salatura, l'affumicamento, l'essicamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento.

Potrà essere consentita anche l'aggiunta di piccole quantità di salnitro puro, nella misura, in ogni caso, non superiore a 25 centigrammi per kg. di carne.

E' vietato, nella confezione degli insaccati, l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.

ART. 194.

Le intestina degli animali adoperate per l'insaccamento delle carni dovranno essere sane, convenientemente lavate e preparate.

ART. 195.

La preparazione dello strutto dovrà essere fatta in recipienti bene stagnati ed esclusivamente con grassi di maiali dichiarati atti al consumo, restando perciò proibita qualsiasi mescolanza con altri grassi e con sostanze estranee, ancorchè non nocive. Il contenuto d'acqua non dev'essere superiore all'uno per cento.

ART. 196.

La salagione dei lardi, dei prosciutti e di tutte le altre carni in genere si dovrà fare con cloruro di sodio cristallizzato o con salamoia fresca. La conservazione deve essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

ART. 197.

I laboratori di carne in scatola, di estratti, di brodi concentrati e preparati simili dovranno sottostare alle prescrizioni stabilite per i laboratori di carni insaccate in quanto sieno ad essi applicabili e dovranno attenersi altresì a quanto è stabilito per le altre conserve alimentari riguardo ai recipienti e alla loro saldatura.

Le scatole di carne, di estratti, di brodi concentrati e di altri prodotti alimentari affini dovranno portare, in caratteri chiari e indelebili, la indicazione del contenuto e del peso netto, nonchè il nome della ditta produttrice e la marca di fabbrica.

Sono vietate la preparazione e la vendita delle carni equine in scatola.

ART. 198.

E' vietata la vendita:

del pollame affetto da malattie, o morto in conseguenza di esse, ovvero deteriorato per il trasporto o in istato d'incipiente alterazione;

della selvaggina a piuma ed a pelo nelle condizioni del comma precedente e che non porti le tracce dell'avvenuta uccisione.

E' vietato insufflare aria sotto la pelle di animali da cortile allo scopo di farli comparire più grassi.

E' vietato esporre in vendita conigli magri, vecchi o affetti da psorospermosi o da altre malattie.

ART. 199.

E' vietata la vendita dei pesci e dei molluschi appartenenti a specie notoriamente nocive o che divengano tali durante l'estate o all'epoca della fregola, e di quelli uccisi con sostanze velenose o altrimenti nocive.

E' vietato, altresì, di sottomettere pesci, crostacei e molluschi a qualsiasi operazione che possa nascondere l'avvenuta alterazione.

L'autorizzazione alla vendita dei molluschi eduli è subordinata alla presentazione del certificato di origine o di altro equivalente, ed all'accertamento da parte dell'Ufficiale Sanitario della sufficienza dei mezzi di conservazione e di lavaggio.

ART. 200.

Oltre le pene sancite per i contravventori, gli animali non commerciabili ai sensi dei due precedenti articoli saranno sequestrati e distrutti.

ART. 201.

In caso di sviluppo di epizoozie tra gli animali da cortile, il Governatore potrà sospenderne lo smercio, o disporre speciali trattamenti che escludano ogni pericolo per l'uomo e per gli animali.

ART. 202.

E' vietata la vendita dei salami o delle salsicce di pesce (bottarghe o preparati simili) fatti con carni guaste e dei pesci conservati con la salagione o con l'affumicamento, e dei così detti marinati o all'olio, che si presentino alterati o comunque deteriorati.

Art. 203.

Non potrà essere aperto nel territorio del Governatorato alcun esercizio di vaccheria senza che sia stata prima richiesta ed ottenuta dall'autorità governatoriale la licenza di esercizio.

La concessione delle licenze è subordinata al parere degli organi tecnici del Governatorato, ai quali dovranno preventivamente essere sottoposti per l'approvazione i dati riguardanti la esatta ubicazione della vaccheria, le principali caratteristiche dei locali e degli impianti, il numero degli animali e la razza alla quale appartengono, nonché la consistenza e le condizioni dei locali per l'abitazione del personale addettovi.

Gli accertamenti degli organi tecnici riguarderanno oltre che le condizioni igieniche dei locali e lo stato sanitario del personale addetto e degli animali, la idoneità dei recipienti e degli utensili da adibirsi alla raccolta ed al trasporto del latte.

Art. 204.

I locali destinati a vaccheria dovranno essere riconosciuti idonei per ubicazione e per i rapporti con l'abitato, restandone escluso l'esercizio in ambienti a piano terreno di casamenti adibiti ad abitazione o a questi contigui. Sarà ammessa tuttavia nello stesso fabbricato della vaccheria l'abitazione del personale di custodia, purchè in locali completamente distinti da quelli dell'esercizio e muniti di cesso e lavabo.

I locali propri della vaccheria dovranno avere inoltre i seguenti requisiti:

a) ampiezza proporzionale al numero degli animali, in ragione di metri cubi trenta per capo. Nelle vaccherie già in esercizio potrà essere consentita una capacità minore quando la dotazione di finestre e di canne di ventilazione assicuri una larga aereazione;

b) aria e luce sufficienti mediante finestre a riscontro tutte comunicanti direttamente con l'esterno, aventi una superficie totale non inferiore ad un decimo di quella del pavimento;

c) pavimento lustrato con materiali impermeabili ben connessi, con pendenze e scoli regolari ed adatti fognoli muniti di chiusini inodori che consentano il facile e completo deflusso del liquame;

d) pareti in muratura intonacate e rivestite sino all'altezza di metri due almeno dal suolo di materiale levigato, lavabile. La parte non lavabile delle pareti deve essere colorata con tinta adatta a tener lontane le mosche (azzurro, oltremare, elettrico);

e) Mangiatoie in cemento o di altro materiale di facile lavatura e disinfezione.

Della vaccheria debbono far parte altresì:

1° un locale attiguo per la filtrazione e, salvo le eccezioni di cui all'art. 220, anche per la refrigerazione del latte, avente gli stessi requisiti sopra indicati per il pavimento e per le pareti, nonché reticelle metalliche alle finestre e bacchette pendule alle porte;

2° un altro locale attiguo per il deposito e per la lavatura dei recipienti, con i requisiti del precedente.

Tutti i locali dovranno essere dotati di abbondante acqua potabile, in ogni caso ritenuta idonea dalla autorità sanitaria governatoriale e dovranno essere tenuti con la massima nettezza.

La rinnovazione della tinta sulle parti non lavabili delle pareti dovrà essere eseguita almeno una volta all'anno.

ART. 205.

Nelle vaccherie che s'intendano destinate alla produzione del latte da consumarsi crudo, dovranno essere osservate, oltre le norme di cui all'articolo precedente, anche le altre speciali all'uopo stabilite dalle disposizioni in vigore.

ART. 206.

Ogni vaccheria dovrà essere dotata di adatta concimaia situata a conveniente distanza.

La lettiera dovrà essere fatta con paglia od altro strame asciutto da rinnovarsi di frequente. E' vietato l'uso di materiale che sia stato altrimenti utilizzato.

Le deiezioni dovranno essere sollecitamente tolte dalla lettiera. La rinnovazione di questa sarà sempre eseguita, a conveniente distanza di tempo, prima della mungitura.

ART. 207.

E' vietata la stabulazione promiscua delle vacche lattifere con altri animali.

Quando tuttavia le vacche siano in numero al massimo di sei, ferme restando tutte le norme sopra stabilite, è consentito ricoverare nello stesso locale altri animali, purchè separati da adatto tramezzo.

ART. 208.

Le vacche e in genere tutti gli animali lattiferi che si destinano a somministrare il latte per alimentazione umana, dovranno essere immediatamente denunciati all'Ufficio d'Igiene e Sanità del Governatorato e non potranno in alcun caso essere adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto prima di aver subito, con esito favorevole, la visita del Veterinario governatoriale.

A prova di tale visita verrà rilasciato speciale certificato che sarà staccato da registro a madre e figlia, secondo il modulo regolamentare. Il certificato dovrà essere conservato dall'esercente la vaccheria per gli eventuali controlli. Il registro con la madre farà parte degli atti di ufficio.

Gli animali riconosciuti idonei verranno contrassegnati con marchio per la identificazione, e assoggettati a visite periodiche di controllo da parte dell'Ufficio.

Gli animali non riconosciuti più idonei in dette visite dovranno essere allontanati, previa marcatura a fuoco con la lettera R. da imprimersi profondamente sulle corna. Ne resterà in ogni caso interdetta la mungitura per il consumo diretto del latte.

ART. 209.

Delle vacche introdotte nel territorio del Governatorato l'autorità sanitaria governatoriale ha facoltà di accertare con i mezzi scientifici, da essa ritenuti più sicuri, le condizioni sanitarie di quelle destinate alla produzione del latte per consumo diretto.

ART. 210.

Gli animali destinati a somministrare latte per l'alimentazione umana saranno tenuti con la massima nettezza ed alimentati con foraggi che non turbino le funzioni digestive e non alterino le normali qualità organolettiche del latte.

In particolar modo è vietato l'uso di foraggi nocivi e di quelli che possano comunicare al latte odore o sapore cattivo.

ART. 211.

Il personale tutto addetto agli animali lattiferi o, comunque, alle vaccherie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 156 del presente regolamento e sul quale deve risultare annotata la subita vaccinazione antitifica, a norma delle disposizioni vigenti.

ART. 212.

I proprietari e conduttori di vaccherie, ed, in loro assenza, le persone addettevi, hanno l'obbligo di denunciare all'Ufficio d'Igiene e Sanità, qualsiasi caso accertato o sospetto di malattia trasmissibile verificatosi nel personale adibito alle vaccherie stesse o nelle loro famiglie.

L'Ufficiale Sanitario, ove lo ritenga necessario, potrà disporre che i malati siano immediatamente allontanati dalla vaccheria e così pure le altre persone che abbiano avuto rapporti con quelle colpite da malattie trasmissibili.

Il personale che rimarrà nell'esercizio sarà sottoposto a periodiche visite da parte dell'Ufficiale Sanitario o di suoi delegati.

Il Governatore potrà in ogni caso imporre l'attuazione di altre misure profilattiche ritenute necessarie od anche impedire la vendita del latte.

ART. 213.

I proprietari ed i conduttori di vaccherie e, in loro assenza, le persone addette, hanno l'obbligo di denunciare all'Ufficio d'Igiene e Sanità del Governatorato qualunque malattia febbrile del bestiame, anche se di natura non infettiva.

Il Veterinario governatoriale deciderà sull'opportunità di separare l'animale malato dagli altri e di permettere o meno l'uso del latte, dando per iscritto le necessarie disposizioni.

E' vietato, in ogni caso, l'uso alimentare del latte proveniente da animali colpiti da afta epizootica nel periodo febbrile o con localizzazioni mammarie, da tubercolosi aperta clinicamente diagnosticabile, da mastiti di qualsiasi natura, da gastro-enteriti in genere, da ritenzione degli invogli fetali, da aborto epizootico, da vajolo con localizzazioni mammarie complicato da infezione secondaria, da carbonchio ematico e sintomatico, da pleuro-polmonite essudativa, da infezioni setticemiche, da idrofobia, da itterizia, da dissenteria o da qualsiasi altra malattia febbrile.

ART. 214.

Non è permesso vendere o ritenere per vendere come « latte alimentare » una sostanza diversa dal prodotto ottenuto dalla mangitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione.

Il latte non dovrà subire alcuna aggiunta, sottrazione od inquinamento e dovrà presentare permanentemente il carattere di genuinità e purezza originaria.

ART. 215.

Con la sola parola « latte » deve intendersi il latte proveniente dalla vacca.

Il latte di altri animali dovrà riportare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce, per esempio: « latte di capra », « latte di ovino », ecc.

Il latte condensato mediante evaporazione dell'acqua di costituzione e quello nuovamente diluito, per essere posti in commercio dovranno essere venduti con la scritta rispettiva: « Latte condensato » e « Latte reintegrato ».

ART. 216.

Il latte messo in commercio o fornito in virtù di speciali contratti ad ospedali, istituti o ad altre comunità per consumo diretto, oltre che essere genuino ed integro, dovrà possedere i seguenti requisiti:

- a) densità compresa tra 1,029 a 1,034 a 15° C.;
- b) grasso non inferiore al 3,20 %;
- c) residuo secco magro non inferiore al 9 %;
- d) densità del siero non inferiore a 1,027 a 15° C.

Anche il latte reintegrato per diluizione di quello condensato deve possedere i requisiti suddetti.

ART. 217.

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

- a) il latte che provenga da animali affetti dalle infermità di cui all'art. 213 o che presenti alterazioni di odore, sapore, colore o degli altri suoi caratteri generali;

- b) il colostro;
- c) il latte sudicio;
- d) il latte annacquato o comunque sofisticato;
- e) il latte cui siano state aggiunte sostanze per facilitarne la conservazione o correggerne i difetti, fatta eccezione per il latte condensato cui è permesso aggiungere dello zucchero;
- f) il latte coagulato o che abbia un contenuto di acidità superiore all'1,9 per mille espresso in acido lattico;
- g) il latte che formi un sedimento di elementi patologici o comunque anormali;
- h) il latte, infine, che non presenti tutti i requisiti della genuinità e della integrità.

In tutti questi casi o quando, comunque, non corrisponda ai requisiti del presente Regolamento, il latte sarà sottoposto a sequestro per i conseguenti provvedimenti dell'autorità sanitaria.

ART. 218.

Si riterrà annacquato il latte quando, alla temperatura di 15° C., abbia una densità inferiore a 1,029 e, contemporaneamente, un titolo in sostanza grassa inferiore al 3,20 %, oppure quando il suo siero abbia, alla temperatura di 15° C., una densità inferiore a 1,027.

Si riterrà scremato il latte il cui contenuto in grasso sia inferiore al 3,20 %, ancorchè si adduca che il contenuto minore derivi da anormali condizioni fisiologiche od alimentari degli animali lattiferi.

Si riterrà per annacquato e scremato il latte quando, pur avendo, alla temperatura di 15° C., una densità non inferiore a 1,029, abbia contemporaneamente un titolo in sostanza grassa inferiore al 3,20 % e la densità del suo siero, alla temperatura di 15° C., sia inferiore a 1,027.

ART. 219.

La mungitura dovrà essere eseguita dopo che sia stato provveduto alla fissazione della coda dell'animale, alla pulizia della regione ventrale di esso e, specialmente, delle mammelle e dei capezzoli.

Il mungitore deve indossare una vestaglia a maniche corte di stoffa chiara, lavabile, tenuta costantemente pulita ed essersi lavato accuratamente le mani e gli avambracci con acqua e sapone e poi essersi asciugato completamente.

Le donne debbono portare anche una cuffia bianca che contenga bene i capelli.

La mungitura non può esser fatta da persone aventi piaghe o lesioni alle mani.

ART. 220.

Subito dopo la mungitura il latte dovrà essere filtrato e refrigerato. La refrigerazione potrà essere effettuata anche con apparecchi ad acqua, e sarà eseguita o sul posto o in impianti consorziali o di altri enti autorizzati, ovvero in impianti privati riconosciuti idonei, sempre che il latte vi possa essere rapidamente trasportato.

L'accertamento di tali condizioni verrà fatto dagli organi tecnici del Governatorato ed all'osservanza delle norme fissate è subordinata la licenza di esercizio.

La refrigerazione non è obbligatoria per il latte che venga consegnato alle Centrali entro due ore dalla mungitura, nei mesi da maggio a settembre, ed entro quattro ore nei mesi da ottobre ad aprile.

ART. 221.

I recipienti per la mungitura, per la raccolta, per il trasporto ed il commercio del latte dovranno essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario.

I recipienti che servono a trasportare il latte (bidoni) dovranno essere suggellati o piombati ed avere all'esterno fissata in modo inamovibile una targa metallica con l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore e del luogo di provenienza del latte.

Detti recipienti dovranno essere di metallo ed avere forma tale da poter essere facilmente puliti in ogni parte ed una chiusura ermetica con coperchio metallico a pressione, ovvero munito di cerchione di gomma o di altro idoneo materiale, restando vietato l'uso della garza, della tela, del sughero o di altro materiale non facilmente disinfettabile.

Il coperchio deve essere collegato, con adatto mezzo, al recipiente.

I bidoni dovranno essere trasportati completamente riempiti di latte, in modo da non far subire a questo agitazioni con le scosse del trasporto.

ART. 222.

Il trasporto del latte dal luogo di produzione a quello di raccolta o di vendita dovrà essere eseguito con veicoli riconosciuti idonei dall'Ufficio di Igiene e Sanità, mantenuti in stato di perfetta pulizia, dotati di adatta copertura, in modo da consentire in essi la circolazione di aria, e destinati esclusivamente a tale uso.

I bidoni, le brocche, i secchi, le misure e tutti i recipienti che sono usati per il trasporto o per il commercio del latte dovranno essere mantenuti in stato di perfetta nettezza e non dovranno mai servire per altro uso. Dovranno, inoltre, essere lavati dapprima con acqua potabile e poi, all'esterno ed all'interno, con una soluzione calda di soda al tre per cento, o con latte di calce preparato mescolando una parte di calce spenta con quattro parti di acqua, e da ultimo sciacquati ripetutamente con acqua corrente e messi a scolare capovolti su apposito scolatoio.

ART. 223.

I locali destinati ad esercizio di latteria, oltre i requisiti generali voluti dall'art. 158 del presente regolamento, dovranno avere:

a) le pareti verniciate a smalto o rivestite di mattonelle smaltate o di altro materiale impermeabile e facilmente lavabile sino all'altezza di due metri dal suolo, pavimento di materiale impermeabile e con scolo regolare;

b) abbondante acqua di lavaggio;

c) le finestre e le altre aperture difese da reticelle metalliche, nonché le porte di ingresso munite di apparecchi a bacchette pendule capaci di allontanare gli insetti;

d) il banco di vendita di marmo o di altro materiale impermeabile e facilmente lavabile;

e) un ambiente per la conservazione del latte, separato da quello accessibile al pubblico, dotato di ghiacciaia o di altro apparecchio refrigerante.

I locali di conservazione e di manipolazione del latte non dovranno avere comunicazione diretta con la latrina, nè servire di passaggio per accedere a questa.

ART. 224.

Negli esercizi di latteria sarà ammesso soltanto lo smercio del latte di vacca, della crema, del burro, dei prodotti latticini freschi, dei formaggi freschi e delle uova.

Potrà essere ammesso negli stessi esercizi la consumazione sul posto dei generi di cui sopra, nonché di pane e di articoli di pasticceria e, subordinatamente alla licenza rilasciata dalla autorità di P. S., anche la vendita di caffè, di liquori e di bevande alcoliche (escluso il vino comune) e non alcoliche quando si possa disporre di un banco per il lavaggio delle stoviglie completamente distinto da quello sul quale si compie la vendita del latte al pubblico.

ART. 225.

Nelle latterie non è ammessa altra manipolazione del latte se non la bollitura e la refrigerazione. È proibito pertanto di ritenersi qualsiasi apparecchio o utensile che possa servire ad altri usi.

ART. 226.

È consentita la consumazione del latte sul posto nei caffè, nelle gelaterie, nei bars, nelle trattorie, a condizione che il latte sia conservato in modo tale da garantirne la sua purezza e la buona conservazione.

Sono vietate, però, a detti esercizi, la fornitura del latte a domicilio e qualsiasi manipolazione di esso, all'infuori della bollitura.

ART. 227.

La concessione di licenza per latteria e ristorante vegetariano (indipendentemente dalle autorizzazioni di competenza della P. S.) è subordinata alla constatazione da parte dell'Ufficio d'Igiene e Sanità che i locali abbiano insieme i requisiti stabiliti dal presente Regolamento per gli esercizi pubblici e per le latterie.

In ogni caso i locali per la conservazione del latte e derivati dovranno essere separati da quelli di conservazione e di preparazione degli altri generi.

Art. 228.

La reintegrazione del latte condensato dovrà essere eseguita sotto la vigilanza di un chimico esperto in bromatologia, in locali riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene e Sanità, a mezzo di apposite reintegratrici meccaniche, restando vietata ogni reintegrazione manuale. La reintegrazione stessa sarà effettuata con acqua purissima e con le dovute norme tecnico-igieniche perchè il prodotto risulti omogeneo e con le stesse caratteristiche del latte originario.

La vendita del latte reintegrato sarà consentita soltanto in locali che non vendano altre specie di latte e siano contrassegnati all'esterno con la scritta ben visibile: « Latte reintegrato ».

Detti locali dovranno avere gli stessi requisiti prescritti per le latterie.

Art. 229.

Nelle latterie i recipienti per la vendita del latte al minuto dovranno essere sempre chiusi con coperchio a cerniera ed essere muniti di rubinetto, dal quale esclusivamente sarà effettuata la mescolta. I recipienti stessi dovranno essere provvisti di adatto agitatore.

Art. 230.

Il latte portato a domicilio dovrà essere contenuto esclusivamente in bottiglie di vetro incolore, a fondo piatto e senza spalle, in modo che ne risulti facile la pulizia e la sterilizzazione. Tali bottiglie dovranno essere chiuse ermeticamente, così da escludere ogni adulterazione od inquinamento durante il trasporto e da rendere evidente il riconoscimento di qualsiasi manomissione.

E' ammessa, per notevoli quantitativi di latte, la consegna a domicilio a mezzo di bidoni, purchè rispondenti alle norme stabilite dagli articoli 221 e 222, sigillati o piombati e muniti di targa indicante il nome del fornitore.

Art. 231.

La vendita ambulante del latte potrà essere consentita dietro speciale licenza del Governatore, su parere dell'Ufficio d'Igiene e Sanità, e sarà subordinata all'osservanza delle norme stabilite da detto Ufficio.

Art. 232.

La vendita del latte scremato potrà essere effettuata in locali riconosciuti idonei, escluse le latterie. Detti locali dovranno portare all'esterno e ben visibile la scritta « Latte scremato ». La stessa scritta, chiara ed indelebile, deve essere riportata su ogni recipiente che lo contenga.

E' esclusa in detti esercizi la vendita del latte normale, come è esclusa nelle latterie la vendita del latte scremato. Le licenze per le due diverse specie di esercizi non potranno essere concesse per locali comunicanti o contigui.

Art. 233.

Il latte scremato o mezzo latte non potrà contenere una quantità di grasso inferiore all'1 %, ed un residuo secco magro totale inferiore al 9 %. In nessun caso la densità del siero potrà essere inferiore ad 1,027, a 15°.

Art. 234.

La lavorazione del latte e dei prodotti latticini, della crema, della panna, dell'yoghurt, del giordiu, del kefir e di analoghi preparati, nonché del latte in polvere e in blocchi, del latte condensato, delle conserve di latte, del latte sterilizzato, umanizzato e simili, è subordinata al rilascio di apposita licenza, che sarà concessa dopo accertata l'idoneità dei locali per ampiezza, disposizione e sistemazione, l'idoneità dell'arredamento e degli impianti necessari e dei metodi usati per la produzione, per la conservazione e per il commercio.

Non potranno essere consentite tali lavorazioni nei locali di latterie, nè in ambienti con queste comunicanti.

Art. 235.

Sotto la denominazione di crema, di burro, di formaggi e simili non potranno essere messi in commercio se non i prodotti derivati esclusivamente dal latte.

E' vietata la vendita di crema, di burro, di formaggi, di latticini e di altri prodotti derivati dal latte i quali si trovino nelle condizioni indicate per tale prodotto nell'art. 217 o in qualunque modo alterati, guasti, adulterati o sofisticati, o contenenti materie estranee mescolatevi a scopo di conservazione, eccetto il cloruro di sodio puro, ovvero in contrasto con disposizioni di leggi e regolamenti speciali.

E' vietato di vendere crema con una quantità di grasso inferiore al 15 % in peso.

Art. 236.

La fabbricazione e la vendita della margarina e dei formaggi preparati in tutto od in parte con margarina o altre sostanze oleose o grasse non derivate dalla crema di latte dovranno essere fatte sotto l'osservanza delle disposizioni di legge.

Per la fabbricazione di tali prodotti non potranno essere adoperati grassi o burro alterati o adulterati, nè latte che si trovi in una delle condizioni indicate nell'art. 217 del presente Regolamento.

Art. 237.

Qualora il Governatorato stabilisca l'esercizio di una Centrale del latte per il trattamento di tutto il latte destinato al consumo diretto, resterà vietata la vendita di latte che non provenga da detta Centrale, fatta eccezione di quello da potersi consumare crudo e che risulti prodotto secondo le norme fissate in proposito.

Allorchè il latte messo in commercio dalla Centrale non risultasse in quantità sufficiente al consumo locale, potrà essere concessa la importazione di altro latte purchè pastorizzato o che abbia su-

bito altri idonei trattamenti presso stabilimenti riconosciuti adatti allo scopo dall'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Anche detto latte, dovrà, peraltro, essere introdotto, prima di essere posto in commercio, nella Centrale medesima per i necessari controlli e per essere distribuito per la vendita con le stesse modalità stabilite per la Centrale.

Sino a che non sia istituita una Centrale di raccolta di tutto il latte destinato al consumo diretto, gli esercenti di latterie che si forniscano di latte prodotto fuori del territorio del Governatorato devono denunciare all'Ufficio d'Igiene e Sanità il nome del produttore che lo fornisce e la località di origine. Il detto Ufficio ha facoltà di non consentire la vendita del latte prodotto fuori del territorio del Governatorato qualora risulti, da accertamenti eseguiti, che nel luogo di origine non vengano osservate nella mungitura, raccolta e nel trasporto tutte le norme atte a garantire la perfetta conservazione del latte e ad impedirne l'inquinamento.

ART. 238.

Le capre destinate a somministrare latte, dovranno essere assoggettate a visita sanitaria e a marchio d'idoneità per la identificazione. Detta visita dovrà, nel corso della stagione, essere ripetuta ad intervalli, per constatare le buone condizioni igieniche degli animali.

A prova della visita eseguita verrà rilasciato un certificato da staccarsi da apposito registro a madre e figlia e che dovrà essere conservato dal proprietario degli animali per ogni eventuale controllo.

Le capre saranno respinte, anche dopo la bollatura, se si manifestassero in esse segni di deperimento organico o di malattia. In tal caso gli animali verranno marcati con un bollo speciale.

ART. 239.

Le capre lattifere dovranno essere tenute in ricoveri situati fuori dell'abitato e costruiti in modo che ne sia consentita una facile pulizia e disinfezione. Detti ricoveri dovranno essere riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene.

ART. 240.

Il latte di capra messo in commercio, oltrechè essere genuino, dovrà avere un peso specifico fra 1,085 e 1,089 a 15° C. e un contenuto in grasso non inferiore al 3,50 per cento.

Il latte di pecora dovrà avere un peso specifico fra 1,035 e 1,041 a 15° C. e un contenuto in grasso non inferiore al sei per cento.

Non è consentita la vendita del latte di capra o di pecora nelle comuni latterie.

ART. 241.

La vendita del latte di asina per consumo diretto sarà consentita dietro speciale autorizzazione governatoriale, la quale verrà rilasciata dopo accertate le condizioni igieniche delle stalle degli animali, la possibilità di facile pulizia e disinfezione di esse.

Le asine lattifere saranno preventivamente assoggettate alla visita del Veterinario governatoriale per riconoscerne l'idoneità.

Il latte di asina dovrà avere un peso specifico tra 1,033 e 1,039 a 15° C. ed un contenuto in grasso non inferiore ad 1,5 per cento.

ART. 242.

Non si dovranno mettere in commercio sotto il nome generico di uova che quelle di gallina; quelle degli altri volatili debbono essere vendute con la denominazione rispettiva. Le uova destinate alla alimentazione debbono essere recenti e non aver subito alcuna manipolazione, ad eccezione della pulizia esterna necessaria.

E' proibito di vendere uova col contenuto non completamente chiro e trasparente a luce trasmessa, uova guaste o colorate con sostanze nocive o che galleggino parzialmente in soluzione di sale comune al sette per cento (densità 1,047).

Le uova conservate con la calce o con qualsiasi altro mezzo debbono essere vendute indicando il modo col quale furono conservate. Potranno essere distrutte o disperse per cura dell'Ufficiale sanitario e dei suoi delegati, all'atto della introduzione in città, le uova che si riconoscessero di odore o sapore anormale od aventi una camera d'aria eccedente un quinto del loro volume, nonché quelle presentanti carattere d'incipiente alterazione.

Le uova dovranno conservarsi in luoghi freschi, asciutti e puliti.

ART. 243.

E' vietato di vendere a scopo alimentare grassi animali:

- a) alterati per irrancidimento, o di consistenza, colore, odore o sapore anormale;
- b) contenenti acqua, acido solforico, carbonati alcalini, allume, piombo, oli minerali, acido oleico, o aventi addizionati acidi grassi solidi.

I grassi di bue e di maiale (sugna) non debbono contenere detriti di tessuti, nè essere addizionati con qualsiasi sostanza estranea.

Sezione II - Alimenti di origine vegetale

ART. 244.

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali che siano:

- a) umidi, oliati, sporchi, imbrattati da semi che rendano le farine nocive, o da sostanze minerali;
- b) di cattivo sapore od odore;
- c) invasi da funghi o da altri parassiti, ovvero in qualsiasi modo guasti, alterati od avariati.

ART. 245.

I cereali impuri od avariati secondo l'articolo precedente, che si vogliono vendere per alimentazione del bestiame o per uso industriale, dovranno essere indicati come tali da un cartello ben visibile ed a grosse lettere.

ART. 246.

E' vietata la vendita di farine:

a) ottenute da cereali che si trovino in una delle condizioni indicate dall'art. 244;

b) mescolate con sostanze estranee, minerali o vegetali, alterate o invase da parassiti, ovvero commiste a farine che siano state sottoposte a speciali trattamenti allo scopo di decolorare le particelle di crusca commiste;

c) alterate per fermentazione, rancide, di odore o sapore anormale.

La farina di granturco bianco non può commerciarci mescolata ad altra farina.

La farina di frumento non dovrà contenere percentuali di acqua e di cenere superiori, nè percentuali di glutine inferiori a quelle stabilite dalle disposizioni di legge per i diversi tipi e per le diverse qualità.

ART. 247.

La mescolanza della farina di frumento con quelle provenienti da altri cereali deve essere dichiarata con la designazione scritta della qualità e proporzione dei singoli componenti.

ART. 248.

E' vietata la fabbricazione del pane, delle gallette, delle paste alimentari con farina di frumento che si trovi in una delle condizioni indicate dall'art. 246, ovvero con farina di frumento mescolata a farine estranee se la miscela non è dichiarata nella natura e proporzione mediante scritta visibile, da tenersi esposta tanto nel laboratorio quanto nello spaccio.

Non è consentita peraltro nella composizione del pane e delle paste la farina di granturco bianco.

Quando si vogliono preparare farine, pane e paste con miscela di granturco bianco, con frumento ed altri semi si dovranno stabilire laboratori con vendita esclusiva e con licenze speciali. Il pane e le paste così confezionate dovranno essere poste in vendita indicandosene la speciale composizione.

ART. 249.

Nella fabbricazione del pane si dovrà fare uso esclusivo di farine di buona qualità e ben macinate; i lieviti dovranno essere ben conservati e non alterati per fermentazione troppo spinta; la preparazione del pane deve farsi senza aggiunta di bicarbonati alcalini, di allume, nè di altre sostanze estranee.

ART. 250.

E' vietata la vendita del pane male confezionato, male lievitato, ammuffito, invaso da insetti o da altri parassiti, insudiciato ovvero comunque alterato o inquinato.

Il pane non dovrà contenere percentuali di acqua e di sostanze minerali superiori a quelle stabilite dalle disposizioni generali per i diversi tipi e per i vari formati.

ART. 251.

E' vietato riprendere per mettere comunque in commercio, sia pure in forma di pane grattugiato, il pane restituito da pubblici esercizi o da privati.

ART. 252.

E' vietata la vendita di paste alimentari o di merci affini inacidite, invase da insetti o da altri parassiti, ammuffite o comunque alterate.

Le paste alimentari non dovranno contenere meno di 1,9 di azoto riferito a cento parti di sostanza secca; non più dell'uno per cento di ceneri e non meno del dieci per cento di glutine secco.

ART. 253.

Le paste vendute sotto la dizione di glutinate debbono contenere non meno del 25 per cento di glutine secco e, cioè, il 4 per cento di azoto riferito a cento parti di sostanze secche.

ART. 254.

La lavorazione del pane e delle paste alimentari avrà luogo con tutte le cautele di nettezza per quanto riguarda gli ambienti, gli attrezzi ed il personale.

Non potrà essere utilizzata per la lavorazione se non acqua riconosciuta potabile.

I locali destinati alla panificazione ed alla rivendita del pane e delle farine dovranno essere asciutti, ventilati e permanentemente puliti; non comunicheranno con cessi nè con stalle, nè potranno essere adibiti a dormitorio, neppure per il personale dell'azienda.

E' vietato adibire per la lavorazione del pane locali totalmente sotterranei.

ART. 255.

Ad ogni panificio deve essere annesso uno spogliatoio e un lavabo per gli operai, provveduto di sapone e di asciugamani individuali, a spese del proprietario o del conduttore. Gli operai che attendono alla confezione del pane e delle paste dovranno essere costantemente coperti da vestito e da un camice bianco, lungo sino al ginocchio e portare un copricapo anch'esso bianco. Tanto il camice come il berretto dovranno essere costantemente puliti.

ART. 256.

L'impastatura del pane dovrà essere praticata con mezzi meccanici.

Nei panifici di nuovo impianto è obbligatorio l'uso di forni a riscaldamento indiretto continuo.

In forni di piccola produzione ed in speciali condizioni di esercizio potrà proporsi la deroga alle prescrizioni dei due capoversi precedenti.

ART. 257.

Negli esercizi che non siano esclusivamente destinati alla vendita del pane, delle paste alimentari e dei generi affini non potranno vendersi tali derrate se non previa autorizzazione speciale, che sarà rilasciata tenuto conto della ubicazione dell'esercizio, dell'ampiezza e disposizione dei locali, e ferme restando in ogni caso le disposizioni dell'art. 158.

ART. 258.

E' vietato vendere a scopo alimentare olii o grassi vegetali provenienti da semi putrefatti o in qualsiasi modo alterati o guasti. Gli olii destinati all'alimentazione debbono essere limpidi, avere odore e sapore normale, non essere alterati o rancidi e avere acidità totale non superiore al 4 % espressa in acido oleico.

ART. 259.

E' vietato porre in commercio con la denominazione di olio di olivo prodotti in tutto o in parte diversi da quello indicato con tale denominazione.

ART. 260.

Chiunque, a scopo di commercio, fabbrica, spedisce, tiene in deposito, vende o pone in vendita olii commestibili diversi da quello di olivo è obbligato:

- a) a farne immediata denuncia al Governatore ai sensi di legge;
- b) ad indicare, con scritte in caratteri ben visibili, apposte tanto esternamente ai locali di fabbricazione, di deposito e di vendita, quanto sui recipienti, la qualità dell'olio.

Gli oli di olivo estratti dalle sansa debbono essere venduti con la denominazione di « oli di sansa commestibili », da ripetersi nei documenti commerciali e di trasporto, sui recipienti ed all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso ed al minuto. Detti oli debbono risultare addizionati con il cinque per cento di olio di sesamo e non debbono contenere altre sostanze estranee aggiunte, nè tracce del solvente eventualmente adoperato.

ART. 261.

E' vietato vendere frutta, legumi e simili immaturi, guasti, fermentati o invasi da parassiti in modo tale da renderli impropri alla alimentazione umana, nè comunque alterati o artificialmente colorati. E' pure vietata la vendita di patate o di altri tuberi germogliati o alterati per congelazione, o affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

ART. 262.

E' vietata l'introduzione e la vendita degli erbaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengano irrigati o concimati con liquidi cloacali o con materie escrementizie umane non sottoposti previamente a completa depurazione biologica.

E' vietato il lavaggio delle ortaglie con acque che non siano di uso potabile.

ART. 263.

Chiunque intenda effettuare la vendita di funghi freschi sia in esercizi, sia in speciali banchette nei mercati, dovrà richiedere ed ottenere apposita licenza. Tale licenza, che avrà la durata di un anno, è strettamente personale e sarà concessa previo parere dell'Ufficiale Sanitario, subordinatamente al possesso da parte del richiedente della conoscenza pratica dei funghi di cui è abituale la vendita.

Le località nelle quali potrà essere consentita la vendita di funghi nelle banchette verranno determinate dall'Ufficio d'Igiene e Sanità d'intesa con l'Ufficio Annona.

E' vietata la vendita ambulante dei funghi.

ART. 264.

E' vietata la vendita dei funghi, freschi e secchi, che siano alterati per soverchia maturazione, bacati, fermentati, velenosi o sospetti di esserlo.

Le specie dei funghi delle quali è ammessa la vendita per l'uso alimentare sono indicate nell'elenco annesso al presente regolamento (allegato n. 1).

E' vietata la vendita dei funghi freschi raccolti allo stato di eccessivo sviluppo e di quelli non interi in modo da non offrire tutti i caratteri distintivi.

La disposizione nei cesti sarà tale da mantenere integri e ben conservati i funghi e da permettere la loro separazione secondo le specie.

ART. 265.

E' vietato mettere in commercio o ritenere funghi freschi i quali non siano stati sottoposti a visita nell'apposito Ufficio Sanitario e non siano accompagnati dal relativo certificato corrispondente per data, qualità e quantità dei funghi.

Non verrà rilasciato il certificato per la vendita di specie anche mangerecce non comprese nell'elenco; i funghi non ammessi al commercio o al consumo verranno senz'altro distrutti.

La visita sanitaria è obbligatoria anche per i funghi destinati ad uso di famiglia o di privati, ovvero da somministrare a dipendenti o che in qualunque modo debbano essere ceduti ad altri.

Art. 266.

E' vietata la introduzione e la vendita dei funghi secchi che non appartengano alle specie stabilite nel citato elenco, che siano invasi da larve o in qualunque modo avariati o guasti. Sono proibite le mescolanze: esse verranno sequestrate e distrutte.

La preparazione dei funghi secchi, come delle conserve di funghi in olio, salse e simili, dovrà essere eseguita in modo da mantenere, il più possibile, inalterate le caratteristiche distintive.

Art. 267.

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale licenza, previo accertamento sanitario sul luogo e sulle modalità della coltura.

Il venditore di funghi coltivati dovrà essere munito anch'esso di apposita licenza e dovrà tenere presso di sé la dichiarazione del coltivatore indicante la quantità dei funghi, il giorno dell'acquisto ed il nome di chi li vende.

Sezione III - Generi di pasticceria, drogheria e conserve

Art. 268.

E' vietata la vendita di zucchero, confetti, preparati zuccherini, sciroppi e marmellate:

- a) alterati;
- b) colorati con sostanze nocive o che, essendo innocue, non siano dichiarate;
- c) profumati con essenze nocive;
- d) adulterati con sostanze estranee;
- e) contenenti saccarina o altre sostanze edulcoranti sintetiche.

E' concesso di vendere ed adoperare, per la pasticceria, glucosio depurato, scevro di sostanze conservatrici o di altri corpi estranei.

Lo zucchero non dovrà contenere più del 5 % di sostanze ridurenti l'ossido cuprico se non raffinato, né dell'1 per cento quando è dichiarato raffinato.

Per la lavorazione di generi di pasticceria non dovranno essere usate né farine né altri componenti che non corrispondano alle norme stabilite dal presente regolamento.

ART. 269.

I caffè, i bars, gli esercizi pubblici in genere che pongano in vendita generi di pasticceria non di propria fabbricazione dovranno sempre poter dimostrare da quale fabbrica provengono le pasticcerie poste in vendita.

ART. 270.

Non potranno essere destinati al consumo, nè in qualunque modo sottoposti a nuova lavorazione o messi in vendita, i gelati di ritorno o di resa che abbiano subito il disgelo e siano rimasti liquefatti nelle cosiddette stufe, nelle sorbettiere od in altri recipienti mancanti della necessaria mescolanza frigorifera.

ART. 271.

Nei locali nei quali si vendono pasticcerie e dolci senza involuero, il personale addetto alla vendita dovrà fare sempre uso per lo smercio di cucchiai, di pinze o simili.

ART. 272.

E' proibita la vendita del miele alterato o naturalmente nocivo, ovvero sofisticato con acqua, glucosio, melasse, destrina, saccarina, dulcina, con sostanze conservatrici o con altre sostanze organiche o minerali.

ART. 273.

E' proibita la vendita di conserve di carne e suoi preparati od estratti, di pesci, di uova, di latte, di farine, di legumi, di ortaggi e di frutta, come pure di conserve miste e di salse:

- a) preparate con sostanze animali o vegetali avariate od infette;
- b) colorate con sostanze nocive o che, essendo innocue, non siano dichiarate e, per quanto riguarda la conserva di pomodoro, anche con coloranti innocui;
- c) che si trovino in liquidi alterati o corrotti,
- d) che abbiano, esse stesse o i liquidi che le contengono, subito processi di alterazione;
- e) addizionate di acidi minerali liberi, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, di essenze nocive, o di altre sostanze pure nocive;
- f) contenenti minerali tossici o sostanze conservatrici nocive.

I sali di rame per rinverdire le conserve non potranno eccedere un decigramma del metallo per ogni chilogramma di peso.

Si ritengono alterate le conserve in scatole metalliche chiuse quando le scatole si presentino rigonfie.

ART. 274.

E' vietato di vendere col nome di caffè sostanze diverse dal prodotto della *coffea arabica*. E' vietata pure la vendita di caffè colorato con sostanze nocive o che abbia subita la bagnatura con acqua di mare in modo che le ceneri dimostrino oltre il 0,6 per cento di cloro.

I succedanei del caffè mescolati alla sua polvere o alla infusione dovranno essere enunciati con scritta ben visibile.

E' vietato vendere come polvere di caffè i residui della infusione.

Il caffè tostato, in grani, non deve avere un grado di umidità superiore al 5 per cento.

ART. 275.

E' vietata la vendita di the (foglie di *Thea chinensis*) non genuino, colorato artificialmente, o esaurito, o avariato. E' vietata la infusione fatta con the nelle condizioni di cui sopra.

La quantità di ceneri del the non deve essere minore del tre, nè maggiore del sette per cento e la quota insolubile negli acidi non deve superare l'uno per cento.

ART. 276.

E' vietata la vendita di cioccolato (polveri di semi di *theobroma cacao*, zucchero ed aromi) sofisticato con materiali estranei, vegetali o minerali. La stessa proibizione riguarda la bevanda preparata sotto il nome di cioccolato.

ART. 277.

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto il quale sono vendute o che siano avariate, esaurite od in qualunque modo alterate o falsificate.

CAPO VIII

Igiene delle bevande

ART. 278.

La preparazione, la conservazione, la correzione ed il commercio dei vini sono regolati dalle leggi e dai regolamenti speciali.

ART. 279.

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

Art. 280.

I vini con molti germi delle malattie indicato nell'articolo precedente, e quindi poco conservabili, per quanto non ancora sensibilmente alterati, potranno solo esser posti in commercio dopo speciali trattamenti che ne assicurino la conservabilità a norma del regolamento speciale sui vini.

Art. 281.

E' proibita nei vini l'aggiunta di qualunque materia colorante artificiale. Il vino riconosciuto adulterato con materia colorante non potrà più essere utilizzato che per il recupero dell'alcool.

Art. 282.

E' vietata la vendita di birra alterata per malattie o comunque adulterata, o avente sapore e odore anormale, o contenente sostanze nocive o coloranti artificiali, eccettuato il malto torrefatto.

Art. 283.

Nella fabbricazione della birra non devono essere adoperati altra materia prima che il malto di orzo o di altri cereali, il luppolo, il lievito o i fermenti selezionati e l'acqua pura. Non è permessa la aggiunta di sostanze estranee, sia per conservazione che per qualsiasi altro scopo.

Per la chiarificazione della birra debbono impiegarsi soltanto mezzi meccanici e sostanze innocue.

Art. 284.

Per lo smercio o per la distribuzione al minuto della birra dalle botti che la contengono, quando si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto del liquido debbono essere di stagno puro o di vetro non piombifero. Resta escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo.

L'aria che serve alla pressione deve essere presa dall'atmosfera libera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di una apertura che ne permetta la visita e la ripulitura.

Art. 285.

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcoliche è soggetta alle disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti dello Stato su gli spiriti.

ART. 286.

E' vietato di vendere acquavite, rhum, cognac, liquori in genere, tinture ed essenze contenenti acido cianidrico in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti nocive, alcool metilico, acido picrico, gomma gutta e droghe medicinali a dose di rimedio.

ART. 287.

L'aceto di vino, ottenuto con la fermentazione acetica del vino, deve contenere almeno il quattro per cento in peso di acido acetico e non deve essere alterato nè contenere alcuna aggiunta di materie coloranti, acidi estranei liberi, aldeidi, droghe od altre sostanze.

ART. 288.

Gli aceti ottenuti con la fermentazione acetica della birra, del sidro, dell'alcool si devono vendere col nome di aceto di birra, aceto di sidro, aceto di spirito.

Queste stesse denominazioni debbono essere segnate sopra i recipienti che li contengono e adottate nei libri, fatture, polizze di carico e di spedizione.

E' vietato fabbricare o vendere come aceto il prodotto ottenuto con la diluizione dell'acido acetico.

ART. 289.

Indipendentemente dalle disposizioni delle leggi speciali sulle acque minerali, non è permesso aprire fabbriche di acque gassose (compresa l'acqua di seltz) nè di acque minerali artificiali senza licenza del Governatorato. Alla domanda dovranno essere uniti i documenti riflettenti l'analisi chimica e l'esame batteriologico dell'acqua che si intende adoperare (ove non siano altrimenti noti) e il metodo di fabbricazione adottato.

ART. 290.

E' vietata la vendita di acque gassose, gelati, limonate od altre bevande preparate con acque insalubri, o che, per difettosa preparazione o per altra ragione, contengano acidi minerali, piombo, rame, miele, glicerina, saecarina ed altre materie edulcoranti sintetiche.

ART. 291.

La licenza per la vendita di bibite, anche su banchetti o chioschi, non potrà essere concessa se non si dimostri il possesso o l'uso di acqua potabile a presa diretta. E' vietata la vendita ambulante di bibite entro la città.

ART. 292.

L'anidride carbonica impiegata per gassificare le bevande di qualsiasi genere non deve contenere impurezze nocive o disgustose.

L'anidride carbonica in bombole, che viene impiegata per la preparazione delle bevande gassose, o che comunque viene a contatto con bevande d'uso alimentare, dovrà corrispondere alle seguenti condizioni:

a) assenza di odore empireumatico o piccante; il sapore con l'acqua dovrà manifestarsi nettamente acidulo;

b) il contenuto in anidride carbonica dovrà essere al minimo del 99 per cento; l'ossido di carbonio non dovrà superare il 0,2 per cento; non dovrà contenere anidride solforosa, né acido nitroso, né sostanze empireumatiche;

c) non si dovranno trovare nelle bombole o in altri recipienti che contengano l'anidride carbonica sotto pressione residui oleosi o catramosi, né residui acquosi che abbiano un cattivo odore.

ART. 293.

Il ghiaccio destinato ad uso alimentare deve essere preparato con acqua potabile pura. Esso è considerato come bevanda ai fini delle leggi e dei regolamenti sanitari.

Il trasporto del ghiaccio dai locali di produzione ai depositi di rivendita, ai pubblici esercizi ed ai privati dovrà essere effettuato con carri coperti, mantenuti sempre in stato di nettezza e riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene e dovrà avvenire direttamente sino al luogo di destinazione, evitando qualsiasi deposito anche momentaneo che possa causarne la contaminazione.

Il ghiaccio per uso alimentare dovrà essere conservato sempre in recipienti adatti che lo preservino dall'insudiciamento e dall'inquinamento. Nei depositi di rivendita e nei pubblici esercizi il ghiaccio ad uso alimentare dovrà sempre essere tenuto separato da quello destinato ad altri usi.

CAP. IX

Suppellettili, recipienti metallici, involucri di altre specie ed oggetti simili

ART. 294.

A termini del regolamento generale sanitario è proibito vendere, ritenere per vendere o usare:

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

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

c) rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smaltato che, in contatto per ventiquattro ore con una soluzione all'uno per cento di acido acetico alla temperatura ordinaria, possano cedere piombo al liquido;

d) fatti con gomma o caoutchouc contenente piombo od altri metalli nocivi;

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

2° oggetti di gomma e caoutchouc per uso di giocattoli, poppatoi, anelli per dentizione, tiralatte e simili contenenti piombo, zinco, antimonio, arsenico od altri metalli nocivi;

3° stagnole o fogli metallici contenenti piombo al disopra dell'uno per cento e destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari;

4° pompe per la birra e sifoni per acque gazoze, contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti con le quali viene a contatto il liquido;

5° oggetti sopra numerati nella cui composizione si trovi più di un decimillesimo di arsenico (un centigrammo per cento grammi), fermo restando il divieto di cui al n. 2 del presente articolo.

L'ossido e il solfuro di piombo sono compresi nel divieto concernente il piombo.

ART. 205.

E' vietato nelle fabbriche, nei depositi, e nelle rivendite di sostanze alimentari adoperare per preparare, avvolgere, travasare, pesare dette sostanze carta usata, stampata, preparata con gesso, allume, barite od altro che si presti a frode nel peso, ovvero colorato con sostanze nocive o che smonti facilmente il colore.

ART. 206.

Chiunque, o come industria a sé o a complemento di altre industrie, eseguisce l'imbottigliamento di liquidi destinati a bevanda, deve in ogni momento dimostrare di possedere e di applicare rigorosamente i mezzi atti ad assicurare:

a) che tutte le operazioni siano compiute in modo da garantire da ogni inquinamento e insudiciamento i liquidi stessi ed i recipienti nei quali devono essere contenuti;

b) che sia possibile la completa detersione dei recipienti da ogni residuo precedentemente in essi contenuto e dalle eventuali sostanze antisettiche o d'altra specie adoperate per la pulizia di essi;

c) che i recipienti, dopo detersi e prima di essere riempiti, possano essere risciacquati con acqua potabile corrente;

d) che i sistemi di chiusura dei recipienti siano tali da non ostacolare in alcun modo la detersione ed eventualmente la sterilizzazione dei recipienti medesimi e dei tappi.

Qualora non si adoperino speciali impianti meccanici, l'imbottigliamento dei liquidi destinati a bevanda dovrà sempre eseguirsi facendosi uso di una vasca a due scomparti, dei quali uno per la immersione delle bottiglie vuote in adatte soluzioni detergenti, l'altro, per il risciacquamento in acqua potabile e corrente.

TITOLO IV

Misure contro la diffusione delle malattie infettive e contagiose
dell'uomo e degli animali

CAPO X

Misure contro le malattie infettive dell'uomo

Sezione I - *Denuncia obbligatoria e misure generali di profilassi*

ART. 297.

Le denunce dei casi di malattie infettive e diffusive, pericolose o sospette di esserlo, che, a norma delle leggi sanitarie, ciascun medico ha l'obbligo di fare, immediatamente dopo l'osservazione del caso, al Governatore e all'Ufficiale sanitario, debbono essere inviate o consegnate direttamente all'Ufficio governatoriale di Igiene e Sanità. Qualora il denunciante si valga della posta per la trasmissione della denuncia, dovrà sempre assicurarsi che la denuncia stessa sia effettivamente pervenuta.

Per la denuncia i medici potranno servirsi anche di moduli a stampa che sono distribuiti dallo stesso Ufficio.

Della denuncia l'Ufficio rilascerà ricevuta, quando ne sia fatta richiesta.

ART. 298.

E' obbligatoria per i medici la denuncia delle malattie infettive indicate dalle leggi e dai regolamenti generali e nei casi particolarmente in essi specificati per alcune di dette malattie, nonché di tutte quelle altre che fossero indicate dall'autorità sanitaria con speciali ordinanze (allegato n. 2).

Dovrà essere altresì denunciata al Governatore e all'Ufficiale sanitario qualunque manifestazione di malattia infettiva, anche se non considerata in leggi, in regolamenti, o in ordinanze speciali, che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

ART. 299.

La levatrice che riscontri in una puerpera temperatura ascellare che superi i 38° C., deve farne immediata denuncia al Governatore e all'Ufficiale Sanitario, ogni qualvolta non possa riferirne al medico curante o quando questi manchi.

ART. 300.

E' obbligatoria la denuncia ai sanitari governatoriali dei coltivatori e degli operai attaccati da febbre. La denuncia dovrà essere fatta senza ritardo dai capi azienda o dai caporali da cui i lavoratori dipendono.

ART. 301.

I Direttori degli istituti di educazione, di ricovero, di cura o di comunità in genere, quelli delle case di lavoro, di pena e degli opifici, gli albergatori, gli affittacamere e simili hanno pure l'obbligo di denunciare all'Ufficio d'Igiene e Sanità, indipendentemente dalla denuncia cui è obbligato il medico, i casi di malattie infettive o che comunque possano dar luogo a sospetto di essere di natura contagiosa, qualora i colpiti fossero conviventi, ricoverati o persone che avessero dimora in detti istituti o stabilimenti, ovvero vi fossero alloggiati, sia pure temporaneamente.

ART. 302.

Le denunce di cui agli articoli 297 e 298 dovranno indicare:

- a) il nome, cognome e l'età dell'infermo, la sua abitazione e provenienza;
- b) la diagnosi, certa o presuntiva, della malattia, o se si tratti solo di caso sospetto;
- c) se il malato o i coabitanti frequentino scuole e quali;
- d) se il malato sia operaio in opifici, in cantieri, se viva in collettività, ovvero se egli o persone di famiglia siano addetti ad industrie o commerci di generi alimentari;
- e) ogni altra notizia che debba ritenersi utile per l'Ufficio Sanitario del Governatorato, ai fini della profilassi;
- f) i provvedimenti profilattici adottati dal denunciante;
- g) se il malato resti in cura al proprio domicilio o sia trasferito altrove.

ART. 303.

In ogni caso di malattia infettiva, salvo le misure speciali ulteriormente indicate per malattie più diffusibili e per le evenienze epidemiche, il medico curante dovrà, sotto la sua responsabilità:

- a) provvedere all'isolamento dell'infermo e delle persone che lo assistono, prendendo tutte le misure ritenute opportune secondo il caso speciale;
- b) prescrivere alle persone che assistono l'infermo di lavarsi le mani ogni volta che hanno contatto con esso o con biancheria sudicia;
- c) vigilare che le escrezioni dell'infermo si raccolgano in vasi adatti, contenenti soluzioni antisettiche, e solo dopo intima mescolanza e sufficiente azione di queste siano versate nella latrina, la quale dovrà essere regolarmente disinfettata;

d) provvedere, lungo il corso della malattia, alla disinfezione degli oggetti di uso domestico e personale dell'infermo o di altri della casa che giudicasse veicoli di infezione; distruggere col fuoco gli oggetti di medicatura ed altri di poco valore;

e) fare immergere le biancherie in soluzioni antisettiche o mantenerle avvolte in panni bagnati nelle stesse soluzioni, finchè non siano asportate;

f) sorvegliare che in corso di malattia, la pulitura del pavimento e dei mobili si faccia esclusivamente con panni bagnati in soluzioni antisettiche;

g) curare le misure di disinfezione della propria persona prima di mettersi in contatto con altri al di fuori;

h) coadiuvare l'Ufficiale Sanitario, durante il corso della malattia, nella esecuzione di ogni altra disposizione profilattica da esso ordinata.

Art. 304.

L'isolamento a domicilio dei malati di malattie infettive e diffusive sarà consentito solo quando l'Ufficiale Sanitario ne riconosca la possibilità e la opportunità.

Quando l'isolamento a domicilio non sia rigorosamente osservato, sarà provveduto, a mezzo di agenti del Governatorato, e a spese del malato o della sua famiglia, perchè l'isolamento stesso sia rispettato, salvo in ogni caso la facoltà del Governatorato di disporre, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, per la esecuzione d'ufficio di ogni altra misura profilattica ritenuta necessaria per impedire la diffusione della malattia.

Art. 305.

Il trasporto degli infermi di malattie infettive sarà fatto con appositi carri ambulante, governatoriali o forniti da istituzioni, sotto la vigilanza dell'Ufficio d'Igiene e Sanità.

Ai conducenti di mezzi di trasporto da nolo o da rimessa è fatto divieto di trasportare persone visibilmente affette da malattie diffusive. Quando il trasporto fosse avvenuto, lo stesso conducente dovrà subito condurre la vettura all'Ufficio Sanitario governatoriale per le necessarie disinfezioni.

I portieri degli ospedali nei quali siano accolte persone affette da malattie infettive hanno l'obbligo di segnare il numero delle vetture che le hanno trasportate o le generalità del conducente in caso di vetture non numerate, e di riferire subito alla Direzione dell'ospedale. Questa ne darà immediata comunicazione all'Ufficio d'Igiene e Sanità del Governatorato.

Art. 306.

La levatrice che ha prestato le sue cure ad una donna colpita da processo infettivo puerperale è tenuta a darne avviso all'Ufficiale Sanitario, il quale prescriverà le pratiche di disinfezione cui essa stessa deve sottoporsi. La levatrice non dovrà avvicinare donne incinte, partorienti o puerpere, sen-

za averne avuto autorizzazione scritta dall'Ufficiale Sanitario, il quale dovrà accertare altresì l'esatto adempimento delle prescrizioni impartite.

Il Governatore, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà prescrivere alla levatrice che abbia assistito una donna colpita da processo infettivo puerperale l'astensione dall'esercizio professionale per cinque o più giorni nei casi nei quali ciò sia reclamato dalle necessità della profilassi e sia possibile provvedere altrimenti al servizio ostetrico.

ART. 307.

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali appartenenti agli infermi di malattie infettive e diffusive. Questa disinfezione dovrà essere eseguita, di regola, nello stabilimento governatoriale.

La famiglia o coloro che assistono gli infermi terranno, nel modo indicato all'art. 303, lett. d), tali effetti a disposizione degli agenti governatoriali che ne cureranno regolarmente la rimozione ed il trasporto.

Nei casi e nei luoghi nei quali la lavatura e la disinfezione possano essere eseguite senza pericolo di contagio, esse potranno essere fatte dalle famiglie o da privati, secondo le norme prescritte e sotto la sorveglianza dell'Ufficio Sanitario.

L'abusiva lavatura, nei lavatoi pubblici e privati, di panni infetti sarà punita, a senso di legge, ed il proprietario del lavatoio obbligato alla chiusura temporanea ed alle disinfezioni o ai risanamenti prescritti dal Governatore.

ART. 308.

Spetta all'Ufficiale Sanitario determinare, caso per caso, le modalità e l'estensione delle disinfezioni nelle abitazioni dei malati di malattie infettive e diffusive.

Il trasporto degli oggetti infetti allo stabilimento di disinfezione sarà fatto con carri del Governatorato.

Potrà essere in casi speciali consentito a privati detto trasporto a mezzo di carri propri. In tale caso gli oggetti da trasportarsi dovranno essere avvolti in panni bagnati con soluzione disinfettante ed i carri dovranno essere, subito dopo il trasporto, disinfettati nello stesso stabilimento governatoriale di disinfezione.

Il trasporto degli oggetti e le disinfezioni obbligatorie degli stessi e delle abitazioni sono gratuite. Quelle richieste da privati per malattie nelle quali l'Ufficio non interviene obbligatoriamente, o per operazioni non ritenute necessarie dall'Ufficio stesso, sono assoggettate a rimborso della spesa, secondo la tariffa stabilita dal Governatorato.

Potrà essere, in singoli casi, consentito agli interessati anche di eseguire direttamente a loro cura e spesa le disinfezioni delle abitazioni, purchè sotto la direzione e la vigilanza dell'Ufficio Sanitario, e salvo sempre il diritto di questo di ripeterle per suo conto allorchè non ritenga sufficienti quelle eseguite privatamente.

ART. 309.

E' proibito di vendere, o ritenere per vendere, abiti, oggetti usati di vestiario e letteracci che non siano stati disinfettati e puliti. A comprovare l'avvenuta disinfezione, ciascuno degli oggetti suddetti, per essere messo in vendita, dovrà essere munito di un bollo a piombo apposto dall'Ufficio di Igiene governatoriale. I venditori dovranno essere inoltre muniti di apposita licenza.

Sono vietate la vendita, la ritenzione per vendere, nonchè qualsiasi uso di stracci che non abbiano subito un trattamento detersivo e disinfettante.

La licenza per vendita di stracci da usarsi come tali non verrà rilasciata se non a coloro che dimostrino il possesso di mezzi idonei ed efficienti per il trattamento di cui sopra.

ART. 310.

E' vietato sputare in locali pubblici e di uso collettivo e nell'interno delle vetture pubbliche, nelle scuole, negli opifici e nei luoghi di ritrovo pubblico, come pure nelle vetture tramviarie, dovrà essere affisso un cartello che ricordi tale divieto e le penalità per i trasgressori. Dove sia possibile, dovranno collocarsi dei recipienti ad uso sputacchiere: essi dovranno contenere polveri o soluzioni antisettiche.

ART. 311.

Tutte le vetture tramviarie urbane ed interurbane, gli autobus, gli automobili e le vetture da nolo dovranno essere giornalmente ripulite nell'interno e sulle predelle mediante spazzatura e lavaggio. E' vietato far uscire dai depositi vetture non completamente ripulite, e, ove durante il servizio siano state imbrattate da espettorati o altrimenti, si dovrà provvedere a pulizie straordinarie.

Le stesse vetture saranno altresì sottoposte internamente a disinfezione ogni qualvolta l'Ufficio di Igiene lo creda necessario.

ART. 312.

E' vietato ai negozianti il soffiare o il servirsi della saliva per il distacco dei fogli di carta, sacchetti e simili posti in vendita o utilizzati per involgere.

Lo stesso divieto è fatto ai distributori di biglietti per pubblici spettacoli o per mezzi di trasporto o ai commessi di negozio e di aziende per le fatture o tagliandi di vendita.

Sezione II. — *Misure speciali contro la diffusione delle malattie infettive nelle scuole.*

ART. 313.

Tutte le scuole pubbliche o private saranno visitate periodicamente durante l'anno scolastico dall'Ufficiale Sanitario, o da medici all'uopo delegati. La visita medica è estesa a tutte le persone frequentanti la scuola per accertare se fra esse vi siano persone affette da malattie infettive e diffu-

sive e per l'adozione delle misure sanitarie eventualmente occorrenti. Le persone che presentassero segni sospetti di tali malattie potranno essere temporaneamente allontanate dalla scuola sino ad accertamento della diagnosi.

La visita medica degli alunni dovrà essere rivolta anche ai fini dell'osservanza di una rigorosa profilassi orale.

ART. 314.

Nei riguardi della profilassi scolastica le malattie infettive e diffuse si dividono nei seguenti gruppi:

a) morbillo, scarlattina, vaiuolo e vaiuoloide, difterite o croup, tifo esantematico, colera ed altre malattie esotiche;

b) varicella, pertosse, erisipela, parotite epidemica, influenza, tubercolosi polmonare, febbre tifoide (tifo addominale, ileotifo), infezioni paratifiche, febbre mediterranea, leishmaniosi, dissenteria bacillare ed amebica, meningite cerebro-spinale, poliomielite anteriore acuta, encefalite letargica;

c) tubercolosi cutanea ulcerosa, tubercolosi ossea e glandolare con seni fistolosi aperti all'esterno, tracoma, congiuntivite blenorragica, catarro congiuntivale acuto e subacuto o congiuntivite angolare, ogni congiuntivite contagiosa, tigna, scabbia, stati impetiginosi della cute, pediculosi, forme contagiose della sifilide;

d) ogni altra malattia diffusiva che l'autorità sanitaria, con apposita ordinanza, sottoponga alle misure prescritte per uno dei gruppi precedenti.

ART. 315.

Tutte le persone che frequentano, a qualunque titolo, gli asili infantili, le scuole primarie e medie, quelle ad esse assimilate ed in genere ogni istituto d'istruzione, sia pubblico che privato, sono assoggettate, per la voluta profilassi scolastica, alle prescrizioni seguenti:

Le persone affette da malattie infettive e diffuse, di cui al precedente articolo, debbono essere immediatamente allontanate dalle scuole e mantenute lontane, finchè dura la possibilità del contagio.

Saranno pure allontanate le persone che abbiano, o abbiano avuto, convivenza o contatto con infermi delle malattie di cui all'articolo precedente, quando la mancanza d'isolamento dell'infermo e la natura della malattia facciano ritenere, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, che dette persone possano costituire mezzo di diffusione del contagio.

Gli infermi delle malattie di cui alla lettera c) sono pure allontanati dalla scuola fino a guarigione; la loro riammissione alla scuola potrà peraltro essere anticipata, su conforme parere dell'Ufficiale Sanitario o del medico all'uopo delegato, quando la malattia si riscontri in fase risolutiva non segregante e le parti ammalate siano convenientemente curate in modo da garantire contro ogni possibilità di diffusione. Il Sanitario, in ogni caso, nel rilasciare detto parere, che potrà essere apposto sul certificato medico indicante la diagnosi della malattia, dovrà tener conto delle condizioni igieniche e dell'affollamento nella classe frequentata dagli infermi.

ART. 316.

I casi di malattie infettive o contagiose, che si verifichino tra gli insegnanti o custodi di scuole pubbliche e private o in persone con essi coabitanti, dovranno dagli interessati essere immediatamente denunciati, oltre che alla Direzione della propria scuola, anche all'Ufficio d'Igiene e Sanità a mezzo o di un certificato medico (denuncia) o, quanto meno, a mezzo di segnalazione scritta dagli interessati medesimi o dal capo famiglia.

ART. 317.

Qualora nelle famiglie d'insegnanti o custodi e di ogni altra persona che abbia dimora nei locali della scuola si verifichi un caso di malattia infettiva di cui all'art. 314, saranno date dall'Ufficiale Sanitario le disposizioni necessarie ad impedire la diffusione della malattia nella scuola, proponendone, ove ne sia il caso, la chiusura di cui all'art. 324.

ART. 318.

Alla denuncia di ogni caso di malattia infettiva farà seguito l'accertamento se frequentino od abbiano frequentato la scuola, a qualunque titolo, sia l'infermo sia le persone che per convivenza e contatto possano costituire mezzo di diffusione della malattia.

L'Ufficio d'Igiene segnerà subito a chi dirige la scuola, o, in mancanza, all'insegnante della classe, le persone che devono esserne mantenute lontane e così pure darà notizia della conferma o meno dell'allontanamento eseguito volontariamente dall'insegnante o custode, specificando, per i singoli casi, la durata dell'allontanamento stesso e le misure di profilassi necessarie.

ART. 319.

Chi ha la direzione, a qualunque titolo, di una scuola pubblica o privata deve prontamente allontanare le persone segnalate dall'Ufficiale Sanitario, a termini dei precedenti articoli, e vigilare che l'allontanamento sia effettivamente mantenuto e siano eseguite le prescritte misure di profilassi.

Il dirigente la scuola e l'insegnante della classe dovranno pure vigilare le persone ammesse condizionatamente alla scuola, ai termini del comma 4° dell'art. 315, assicurandosi:

- a) che permangano le condizioni cui è subordinata la riammissione;
- b) che sia evitato ogni contatto tra le persone inferme e gli oggetti loro appartenenti con gli altri allievi, adottando le opportune disposizioni, sia per i banchi, sia per i lavabi e per gli spogliatoi, sia altrove, secondo il parere dell'Ufficiale Sanitario o del medico delegato.

ART. 320.

Ogni insegnante deve vigilare sullo stato di salute dei suoi scolari e dare pronto avviso al Direttore della scuola se osservi in alcuni di essi sintomi sospetti di infezione o di malattie degli occhi, della pelle e del cuoio capelluto, oppure se venga a conoscenza che alcuno di tali scolari conviva od abbia avuto contatto con infermi di malattie infettive.

Il Direttore della scuola o, in sua assenza, l'insegnante della classe allontanerà prontamente da questa gli scolari ed ogni altra persona che si trovi nelle condizioni sopradette, dandone immediato avviso all'Ufficiale Sanitario od al medico delegato per la vigilanza della scuola, i quali giudicheranno sull'opportunità dell'allontanamento.

ART. 321.

La riammissione alla scuola delle persone allontanate ai termini dell'articolo 315 non potrà avvenire se non dietro presentazione di un certificato rilasciato, previo accertamento sanitario, dall'Ufficiale Sanitario o da un suo delegato.

Per coloro che abbiano sofferto di difterite, o che coabitino o abbiano coabitato con malati di difterite, la riammissione è subordinata al risultato negativo di due esami batteriologici del muco naso-faringeo.

ART. 322.

Gli alunni delle scuole primarie e secondarie che siano rimasti assenti dalle lezioni per qualsiasi causa oltre cinque giorni non potranno essere riammessi a scuola se non dopo aver subito i necessari accertamenti sanitari presso l'Ufficio d'Igiene e Sanità e averne ottenuto un certificato di riammissione.

I dirigenti delle scuole non potranno riammettere in classe gli alunni di cui al capoverso precedente sprovvisti del detto certificato.

ART. 323.

Le scuole pubbliche e private ed ogni istituto di istruzione in genere devono essere sottoposti a generale pulizia, ed eventualmente disinfettati, almeno una volta l'anno, sotto il controllo dell'Ufficiale Sanitario o di un suo delegato, ed ogni qualvolta sia ordinato dall'autorità sanitaria.

ART. 324.

Quando vengano accertati in breve periodo di tempo ripetuti casi di una delle malattie infettive indicate nell'art. 314 lettere a) e b), tra le persone che frequentino una classe o una scuola, questa sarà sottoposta a speciale vigilanza sanitaria da parte dell'Ufficiale Sanitario. Se, nonostante l'aumentata vigilanza e dopo l'esecuzione delle conseguenti misure, i casi della malattia continuano, il Governatore procederà alla chiusura temporanea della classe o della scuola, con apposita ordinanza.

In caso di grave diffusione epidemica di una delle malattie di cui all'art. 314, lettere a) e b), l'Ufficiale Sanitario, oltre l'intensificazione della vigilanza sulle scuole, potrà proporre la chiusura anche di tutti gli istituti scolastici esistenti nel territorio del Governatorato.

ART. 325.

In caso di epidemia, o quando ve ne sia minaccia, le Direzioni delle scuole dovranno segnalare, nel più breve tempo possibile, il nome e l'abitazione degli alunni che risultino assenti all'Ufficiale Sanitario, il quale disporrà per le opportune indagini ai fini della profilassi.

Sezione III. — *Della vaccinazione antioziolosa.*

ART. 326.

I genitori di bambini nati o trasferiti nel territorio del Governatorato e le persone alle quali spetta la tutela legale dei medesimi, o che li ricevano in custodia, hanno l'obbligo di sottoporli, entro il primo semestre successivo alla nascita, all'innesto del vaccino, sia a mezzo di medici governatoriali nei locali di vaccinazione, sia a mezzo di medici privati.

Fra il settimo e il decimo giorno, se la vaccinazione fu eseguita dai medici governatoriali, i genitori o le persone responsabili suindicate dovranno presentare i bambini vaccinati agli stessi medici vaccinatori, per farne constatare l'esito e ritirare il certificato. Se la vaccinazione fu fatta da medici privati, dovrà essere presentata all'Ufficio governatoriale, subito dopo verificato l'esito, l'attestazione medica relativa, debitamente legalizzata. L'Ufficio rilascerà in base ad essa il certificato di subita vaccinazione, riservandosi però in ogni caso il diritto di farne eseguire l'accertamento da un medico delegato dall'Ufficiale Sanitario.

ART. 327.

Sono dispensati dall'obbligo della vaccinazione i bambini che abbiano nel frattempo sofferto il vaiuolo e quelli che da certificato medico risultino in condizioni speciali di malattia da non potere subire senza pericolo tale operazione.

I bambini che, per constatata infermità, furono dispensati dalla vaccinazione nel primo anno di vita, dovranno però esservi assoggettati almeno entro il secondo.

In caso di dubbio sul pericolo che possa esservi per la vaccinazione di un bambino, sarà esso risolto dal medico vaccinatore governatoriale, in confronto con un medico designato dalla famiglia, su esame del bambino stesso.

I bambini vaccinati la prima volta senza risultato favorevole dovranno essere vaccinati un'altra volta, almeno nell'anno successivo, e questa volta dal medico delegato dall'Ufficio d'Igiene e Sanità.

ART. 328.

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche o private, agli esami ufficiali, in istituti di educazione o di beneficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbriche, officine od opifici industriali di qualsiasi natura se, avendo oltrepassato l'ottavo anno di età, non presenti un certificato dell'autorità governatoriale di subita rivaccinazione.

I Direttori di scuole, di istituti, di fabbriche, di officine, o chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui si ammettano o si trovino fanciulli al di sopra di otto anni, sono tenuti all'osservanza di tale disposizione. Essi dovranno ad ogni richiesta dell'autorità rendere ostensibili i certificati delle rinnovate vaccinazioni nei fanciulli loro affidati.

Sezione IV. — *Misure speciali e straordinarie in casi di minaccia o sviluppo di epidemie.*

Art. 329.

Nell'evenienza di manifestazioni di vaiuolo, oltre alla applicazione di tutte le misure profilattiche di cui agli articoli precedenti, si provvederà alla vaccinazione o alla rivaccinazione di tutte le persone dimoranti nello stesso fabbricato dove si ebbero a manifestare casi di vaiuolo e che non risultassero vaccinate di recente con esito positivo.

Qualora se ne dimostri l'opportunità, dette vaccinazioni potranno essere estese a gruppi di fabbricati vicini.

In caso di epidemia il Governatore potrà disporre la rivaccinazione obbligatoria di determinate categorie di persone o anche della generalità della cittadinanza.

Art. 330.

Quando si tratti di malattie esotiche facilmente diffusibili o di altre giudicate similmente pericolose (colera, vaiuolo, tifo esantematico, ecc.) si provvederà d'ufficio all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto contatto con esso nel modo che si riterrà più opportuno ai fini della profilassi e sino a che non sia scomparso ogni pericolo di contagio. Le persone che ebbero contatto con gli infermi dovranno altresì sottoporsi a bagni o a disinfezioni personali e sottoporre alla disinfezione o disinfestazione gli abiti e le biancherie ad esse appartenenti.

L'isolamento e le altre misure profilattiche, ove occorrano, potranno essere estese agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case nelle quali si è manifestata la malattia. Qualora particolari ragioni igieniche lo richieggano, si procederà allo sgombero completo di tutti gli abitanti sani, provvedendo al loro ricovero in luoghi di contumacia, mentre si procederà al risanamento delle abitazioni infette ed agli accertamenti sanitari ritenuti necessari.

Questa stessa misura potrà essere adottata anche nei riguardi di istituti educativi e ospedalieri, caserme e abitazioni collettive in genere.

Art. 331.

Al primo manifestarsi di casi di malattie di cui agli articoli precedenti, il Governatore potrà obbligare le lavandaie di quella parte della città, ove si verificano i casi suddetti, a non lavare che in lavatoi determinati e sotto l'osservanza delle norme e limitazioni che saranno stabilite.

ART. 332.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque altro riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti, o sospetti di esserlo, dovranno farne immediata denuncia all'Ufficio d'Igiene e Sanità del Governatorato.

Sezione V. — *Vigilanza sul balatico e sulla sifilide trasmessa per balatico mercenario*

ART. 333.

L'esercizio del balatico è subordinato a speciale autorizzazione, rilasciata dal Governatore, a donne di buona condotta e riconosciute fisicamente idonee in seguito a visita medica, praticata dall'Ufficiale Sanitario o da un medico da lui delegato, la quale abbia accertato con l'esame delle donne e con i rilievi riguardanti la prole che esse non sono affette da malattie infettive e trasmissibili, soprattutto da sifilide.

L'autorizzazione viene rilasciata su modulo speciale, munito della fotografia della balia, con dichiarazione di autenticità.

Non sarà concessa l'autorizzazione alle nutrici le quali, per dedicarsi all'allattamento mercenario rinuncino ad allattare il proprio bambino prima che questi abbia compiuto il quinto mese.

ART. 334.

I locali che s'intendono destinare ad agenzie di collocamento di balie dovranno corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere ampi ed illuminati ed avere una sufficiente aereazione anche ad ambiente chiuso;
- b) avere pavimenti e pareti puliti, lavabili e disinfettabili;
- c) essere forniti di cesso regolamentare, posto in camerino appartato, direttamente aereato ed illuminato dall'esterno;

d) nelle agenzie di collocamento nelle quali è abitudine far sostare, durante il giorno, le balie in attesa di collocamento, i locali dovranno essere forniti di acqua potabile e di lavandino, nonché del necessario per riscaldare l'acqua e di almeno una camera di allattamento ove, oltre agli ordinari mobili verniciati con vernice lavabile, di colore chiaro, dovrà essere posto un tavolo con materassino coperto di tela erata, da essere utilizzato per la pulizia e per l'abbigliamento dei bambini.

I locali dovranno essere mantenuti nella più rigorosa pulizia.

ART. 335.

Le agenzie di collocamento di balie sono sottoposte alla vigilanza diretta dell'Ufficiale Sanitario, al quale deve essere, volta per volta, comunicato il nome e cognome delle balie che si presentano e di quelle collocate.

Il movimento delle balie dovrà risultare da apposito registro contenente le complete generalità di ciascuna e le indicazioni relative all'autorizzazione per l'esercizio del balistico. Dette agenzie non potranno fornire a chiechessia balie prive dell'autorizzazione di cui all'art. 333, anche se il lattante debba essere condotto per il balistico fuori del territorio del Governatorato.

Qualunque donna autorizzata che prenda con sè a balistico un bambino, anche se proveniente da un pubblico istituto, deve darne comunicazione all'Ufficio Sanitario Governatoriale, indicando anche le generalità del bambino. Essa ha egualmente l'obbligo di presentarsi col bambino, quindicinalmente, a detto Ufficio per far constatare lo stato di salute suo e del bambino e di dare denuncia di qualunque caso di malattia del bambino stesso.

ART. 336.

Ogni bambino affidato a balistico deve essere accompagnato da un certificato medico dichiarante se il bambino sia, o non, affetto da sifilide.

ART. 337.

Quando sia denunciato un caso di sifilide trasmessa per balistico mercenario, la balia infetta dovrà essere trasferita in un ospedale. La cura potrà essere fatta a domicilio, con l'assenso dell'autorità sanitaria, quando la balia ne abbia i mezzi e offra sufficienti garanzie di rimanere isolata fino a guarigione completa ed un medico ne assuma, con dichiarazione scritta, la responsabilità.

ART. 338.

Se la trasmissione della sifilide sia avvenuta dal lattante alla balia, la famiglia dovrà provvedere alla cura della balia insieme col lattante; qualora il bambino venisse separato dalla balia, si provvederà alla sua alimentazione a mezzo dell'allattamento artificiale, ovvero di balie già sifilitiche. Le balie sifilitiche, per allattare bambini sifilitici, dovranno ottenere dall'Ufficiale Sanitario una speciale autorizzazione, la quale dovrà contenere, oltre al riconoscimento dell'infezione sifilitica e di quanto è richiesto dall'art. 333, anche l'assoluto divieto di allattare bambini non sifilitici.

ART. 339.

Il medico curante del bambino, o quello che assume la cura della balia infettata, vigileranno all'adempimento delle prescrizioni contenute nei due precedenti articoli, riferendo all'Ufficiale Sanitario su ogni eventuale trasgressione.

Sezione VI. — *Tubercolosi.*

ART. 340.

Allorchè si manifestino casi di tubercolosi polmonare nei collegi, convitti, negli ospizi e nelle abitazioni collettive in genere, gli infermi, sotto la responsabilità dei direttori dei suddetti istituti e dei medici addetti, dovranno essere allontanati. Allo stesso provvedimento dovranno soggiacere gli infermi di forme di tubercolosi cutanea ulcerosa o di tubercolosi ossea e glandolare aperta.

Potrà essere consentita la temporanea permanenza nelle abitazioni sopradette dei malati di cui al capoverso precedente laddove, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, sia riconosciuta la possibilità di un rigoroso isolamento.

Sezione VII. — *Misure speciali contro le dermatosi e le oftalmie contagiose.*

ART. 341.

Constatato un caso di tigna, il medico curante, sotto la sua responsabilità, dovrà procedere:

- a) all'isolamento del malato ovvero al suo invio nei luoghi di cura;
- b) alla disinfezione delle vesti, biancherie ed effetti lettereschi, nonché dei mobili e degli ambienti ed alla distruzione dei cappelli, berretti e di tutto ciò che ha potuto servire di copertura alla testa dell'infermo;
- c) all'allontanamento, uccisione e distruzione degli animali domestici riconosciuti affetti dalla stessa malattia.

La famiglia o i conviventi col malato hanno l'obbligo di ottemperare alle misure prescritte dal medico.

ART. 342.

Gli individui guariti saranno assoggettati per un semestre alla visita mensile di un medico incaricato di verificare se avvengano recidive. Durante questo tempo gli individui guariti porteranno la testa rasa; gli strumenti che hanno servito a raderli dovranno ogni volta essere accuratamente sterilizzati.

ART. 343.

E' vietato di ammettere nei convitti e negli istituti di educazione pubblici o privati alunni che risultassero affetti da tigna favosa, tonsurante e sicosi tricotica o da altre dermatosi ritenute d'indole contagiosa.

I direttori dovranno respingere gli alunni affetti da qualsiasi malattia cutanea e richiedere, prima della loro ammissione, un certificato medico rilasciato dall'Ufficio d'Igiene e Sanità che escluda in modo assoluto la natura contagiosa della malattia stessa.

ART. 344.

L'apertura degli esercizi di barbiere, parrucchiere ed altri consimili dovrà essere autorizzata con apposita licenza, la quale sarà rilasciata a condizione che i locali abbiano una cubatura sufficiente e proporzionale ai posti di lavoro e ne possa essere convenientemente assicurata l'aerazione.

I locali di esercizio, gli strumenti e le suppellettili dovranno essere tenuti con la più scrupolosa nettezza.

Dovrà essere curata la sterilizzazione dei rasoi, delle forbici, pennelli, ecc. con prolungate immersioni in acqua bollente od in soluzioni alcaline calde od in altre soluzioni antisettiche ogni volta abbiano servito.

Il personale addetto a tali esercizi dovrà essere munito del libretto d'idoneità sanitaria e dovrà, durante il lavoro, indossare una giacca di fatica o una sopravveste pulite. La biancheria dovrà essere sempre rigorosamente pulita e dovrà essere a disposizione degli avventori un lavandino dotato di acqua corrente e con regolare tubo amaltitoio.

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

Per spargere e levare la cipria si adopereranno, rispettivamente, solo polverizzatori a secco e battuffoli di cotone. Questi ultimi dovranno essere distrutti dopo averli usati anche una sola volta.

ART. 345.

Le levatrici hanno obbligo di fare denuncia al Governatore ed all'Ufficiale Sanitario dei casi di oftalmie dei neonati e, contemporaneamente, di avvertire la famiglia del neonato, la quale dovrà provvedere alla cura più sollecita affidando l'infermo ad un medico.

ART. 346.

E' vietato di ammettere nelle scuole pubbliche e private gli infermi affetti da malattie oftalmiche di natura contagiosa.

Lo stesso divieto si estende agli istituti educativi.

CAPO XI

Misure contro le malattie infettive e contagiose degli animali

Sezione I. — *Delle denunce.*

ART. 347.

Sono obbligati alla denuncia delle malattie infettive e diffuse degli animali, anche se soltanto sospette, nonché alla denuncia di ogni caso di morte improvvisa di animali, per qualsiasi causa:

a) i veterinari, i proprietari o i detentori a qualunque titolo di animali, gli albergatori, i conduttori di stalle di sosta e gli esercenti le mascalce;

b) i capi stazione delle ferrovie e delle tramvie e i conduttori di pubblici servizi di trasporto, per i casi di malattie o di morte di animali avvenuti durante il carico o lo scarico o lungo il viaggio; i direttori degli istituti zootecnici, dei depositi governativi di animali miglioratori e di cavalli stalloni;

c) l'autorità militare cui sono affidati animali per i servizi del R. Esercito e le Commissioni militari di monta e di requisizione;

d) i reali carabinieri, i funzionari di pubblica sicurezza e gli altri agenti governativi.

ART. 348.

Le denunce, di cui all'articolo precedente, debbono essere fatte al Governatorato e consegnate all'Ufficio d'Igiene e Sanità. Esse possono essere scritte sopra il modulo a stampa distribuito dal predetto Ufficio.

A richiesta, sarà rilasciata al consegnatario ricevuta della denuncia fatta.

Nei casi di morte improvvisa di cui al precedente articolo, le carogne degli animali dovranno essere, a cura dei proprietari o detentori, protette in modo da non costituire, sia pure temporaneamente, focolai di contagio, in attesa che dall'Ufficio di Igiene e Sanità ne sia autorizzata la rimozione.

ART. 349.

Sono di obbligatoria denuncia le malattie infettive e contagiose degli animali indicate dalle leggi e dai regolamenti generali (allegato 3), nonché tutte quelle altre malattie che potranno essere indicate con speciale ordinanza.

ART. 350.

Nella denuncia sarà indicato:

a) la specie, la razza, il mantello e il numero degli animali;

b) la diagnosi certa o presuntiva della malattia, se si tratti di caso sospetto o di morte improvvisa per causa ignota;

c) la stalla, casa privata, stazione di allevamento o mandria o armento in cui il caso si è verificato; il nome e il domicilio del proprietario o detentore;

d) le osservazioni che il veterinario stimasse opportuno di fare per norma dell'Ufficio;

e) se siano state prese le misure più urgenti prescritte dal presente Regolamento per impedire la diffusione della malattia, in attesa di ulteriori provvedimenti.

ART. 351.

I proprietari, gli affittuari o i detentori di bestiame a qualsiasi titolo, nel suburbio e nell'Agro, debbono denunciare all'Ufficio d'Igiene e Sanità, entro due giorni dall'introduzione per via ordinaria del bestiame stesso nel territorio del Governatorato:

a) la località di destinazione del bestiame;

- b) il recapito in Roma del rispettivo proprietario;
- c) il nome del proprietario e dell'affittuario della tenuta o della stalla;
- d) ogni cambiamento di pascolo.

Art. 352.

Il bestiame da vita (bovino, suino, ovino ed equino) diretto agli scali ferroviari compresi nel territorio del Governatorato, all'infuori del binario governatoriale al Testaccio, per il quale esiste servizio sanitario normale, è soggetto a visita veterinaria e deve essere perciò denunciato almeno ventiquattro ore prima dell'arrivo all'Ufficio d'Igiene e Sanità, affinché possa procedersi a mezzo di un veterinario governatoriale alla visita del bestiame arrivato.

Nell'occasione di ricorrenze di gravi forme epizootiche, che saranno indicate con speciali ordinanze governatoriali, i proprietari, per la esportazione dal territorio del Governatorato delle indicate specie di animali, hanno l'obbligo di munirsi del relativo certificato sanitario, che dovrà essere chiesto all'Ufficio predetto, almeno due giorni prima della partenza stabilita.

Art. 353.

Ad ogni denuncia di malattia infettiva contagiosa degli animali, a mezzo dei veterinari dell'Ufficio d'Igiene e Sanità saranno disposte le misure da prendersi per impedire la diffusione del contagio.

Tali misure consisteranno:

- a) nell'isolamento degli animali infetti, o, a seconda dei casi, di tutta la mandria od armento in cui si è manifestata la malattia;
- b) nella disinfezione delle stalle o dei locali che servirono di ricovero all'animale infermo e a tutte le loro suppellettili ed annessi;
- c) nella custodia dell'animale morto, se si deve procedere all'autopsia, al suo trasporto ed al suo seppellimento.

I proprietari ed i veterinari curanti hanno l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni date e di coadiuvare nell'applicazione di tali misure il veterinario governatoriale.

Art. 354.

La distruzione degli animali morti in città, nel suburbio e nell'Agro, compresi quelli morti o sequestrati nel Mattatoio, nel Campo Boario e sul binario governatoriale, viene effettuata nello stabilimento della Sardinia.

A tale effetto i proprietari o detentori di animali dovranno denunciarne la morte immediatamente, oltre che all'Ufficio d'Igiene e Sanità, anche a quello della Sardinia e impedire, sotto la loro responsabilità, fino a che non abbia avuto luogo il ritiro della carogna, di farla rimuovere dal posto ove avvenne la morte, di scuoiarla o praticarvi incisioni, ovvero sottrarne alcuna parte.

Art. 355.

Gli animali morti per malattia infettiva o contagiosa, ogni qualvolta il veterinario governatoriale non ritenga farli trasportare alla Sardegna per la distruzione, debbono di regola essere bruciati: quando ciò non sia possibile, debbono, alla presenza di un agente governatoriale, essere sotterrati in profonda fossa praticata in terreno sodo, lontano almeno duecento metri da ogni abitazione, da sorgenti, serbatoi e condotture di acque potabili e dalle vie pubbliche. Vi si getterà sopra una sufficiente quantità di calce viva e si assoderà quindi la terra.

Sarà compresa nel seppellimento qualunque parte dell'animale, non esclusa la pelle, su cui saranno in precedenza praticate lunghe incisioni in più punti.

Art. 356.

All'isolamento degli animali infetti o sospetti di esserlo si provvederà o con le infermerie private o con altri locali, riconosciuti adatti, di cui i proprietari potessero disporre a tale scopo, o con il sequestro temporaneo dei suddetti animali in stabulari governatoriali.

Art. 357.

Gli animali che furono ricoverati nella stessa stalla o locale con l'animale infetto, o che appartenevano alla stessa mandria o allo stesso armento, verranno tenuti sotto sorveglianza e sarà vietato di farli comunicare con altri per tutto il tempo che sarà prescritto dal Governatore.

Art. 358.

Gli armenti o i greggi, ai quali l'animale infetto abbia appartenuto, non potranno essere condotti fuori dal pascolo nel terreno ad essi assegnato. Lungo i confini di detto terreno saranno collocati i segnali di zona infetta, visibili a distanza e, quando i confini stessi non siano naturalmente limitati da ostacoli insuperabili dal bestiame, sarà tracciato un soleo distante almeno trenta metri da esso.

Art. 359.

Il Governatore potrà permettere il trasferimento degli armenti o dei greggi infetti ad altra località, quando ciò sia reso necessario per deficienza di pascolo e di acqua potabile o per altri motivi giustificati.

Il trasferimento si farà di notte, previo avviso dato ai proprietari dei terreni e di bestiame fronteggianti le strade che dovrà percorrere la mandria o l'armento, del giorno e dell'ora in cui avverrà il passaggio.

Precederà gli animali persona incaricata di avvertire i conduttori di bestiame che s'incontrassero lungo la via.

ART. 360.

E' vietato procedere alla tosatura di ovini affetti da malattie infettive o diffuse senza speciale permesso dell'Ufficiale Sanitario.

In tale caso il veterinario governatoriale vigilerà che la lana ricavata dalla tosatura non sia posta in commercio se non dopo aver subito una accurata disinfezione; che dopo la tosatura i tosatori o carosini abbiano cura di disinfettare sè stessi, i propri indumenti e gli strumenti del mestiere.

ART. 361.

Gli animali, le mandrie e gli armenti nei quali si siano manifestati casi di malattie infettive o diffuse debbono abbeverarsi in abbeveratoi pubblici indicati dal veterinario governatoriale. Tali abbeveratoi saranno esclusivamente riservati per loro uso e, cessato questo, accuratamente disinfettati.

Sezione II. — *Misure speciali contro alcune delle malattie infettive*

Carbonchio

ART. 362.

Le stalle nelle quali si sieno verificati casi di carbonchio dovranno essere sgombrate e sottoposte a rigorosa disinfezione degli ambienti e di tutto il materiale in esse contenuto, sotto la sorveglianza di un veterinario governatoriale.

Si procederà altresì:

- a) al rinnovamento del pavimento, se permeabile;
- b) al rinnovamento della stabilitura ed alla imbiancatura delle pareti e delle volte;
- c) alla distruzione del foraggio, della lettiera, degli utensili ed effetti in legno; alla sterilizzazione col fuoco degli utensili in ferro.

ART. 363.

Gli animali dei quali si è stato disposto l'allontanamento saranno tenuti in luoghi appartati, sotto la sorveglianza di un veterinario delegato dall'Ufficio d'Igiene e Sanità, e piantonati da agenti governatoriali.

ART. 364.

Il trasporto degli animali morti per carbonchio dovrà essere fatto sempre con carri speciali e con l'osservanza di tutte le regole che saranno prescritte dall'Ufficio d'Igiene e Sanità.

ART. 365.

In casi di epizootie e di enzootie, il Governatore potrà prescrivere i necessari trattamenti immunizzanti degli animali.

ART. 366.

Le spese per il piantonamento e quelle per la disinfezione, il trasporto, la distruzione e la vaccinazione degli animali sono a carico dei proprietari del bestiame.

Tubercolosi.

ART. 367.

Tutti gli animali destinati alla produzione del latte o a carne da macello quando sieno clinicamente affetti da tubercolosi saranno immediatamente allontanati dalla stalla e isolati in apposito locale designato dal veterinario governatoriale.

Ai sensi dell'art. 213 del presente Regolamento è fatto divieto dell'uso alimentare del latte proveniente da detti animali.

ART. 368.

I Veterinari governatoriali procederanno alla inoculazione di tubercolina, a scopo diagnostico, nei casi in cui gli animali sieno destinati alla produzione del latte da consumarsi crudo. La tubercolina dovrà essere provveduta dai proprietari degli animali.

La prova della tubercolina sarà eseguita d'ufficio per i tori destinati alla monta pubblica e, nei casi di tubercolosi sospetta, per i bovini in genere, ai fini della profilassi zootica.

Morva.

ART. 369.

Gli equini riconosciuti affetti da morva saranno abbattuti. Quelli presentanti sintomi sospetti e quelli conviventi con gli animali infetti saranno sottoposti alla inoculazione di malleina a scopo diagnostico e tenuti sotto speciale vigilanza veterinaria a norma delle disposizioni dei regolamenti generali. Saranno abbattuti gli animali nei quali l'esito della prova è stato positivo, o che presentino lesioni tali da far ritenere gli animali stessi pericolosi per la diffusione del contagio.

ART. 370.

Nelle scuderie nelle quali si siano verificati uno o più casi di morva si provvederà alle misure di profilassi e di disinfezione ritenute necessarie dall'Ufficio d'Igiene governatoriale.

Art. 371.

Tutti i veicoli a trazione animale adibiti al trasporto di materiale o di persone debbono essere muniti di un secchio, del quale, esclusivamente, i conducenti debbono servirsi per abbeverare gli animali di trazione.

Rabbia (Idrofobia)

Art. 372.

Tutti i proprietari e detentori di cani debbono denunciare all'Ufficio competente del Governatorato gli animali dei quali sono in possesso.

Art. 373.

Tutti i cani, siano o no condotti al guinzaglio, dovranno essere continuamente muniti di museruola nelle strade, nelle botteghe ed in qualunque altro luogo aperto al pubblico.

I cani da guardia degli armenti, delle ville e dei terreni coltivati, tanto in città quanto nel suburbio e nell'Agro Romano, debbono essere o saldamente legati o muniti di museruola durante le ore di giorno.

La museruola deve essere costruita in modo che il cane non possa mordere.

I cani da caccia sono esclusi dall'obbligo della museruola durante la battuta e lungo il tragitto di andata e ritorno fuori del limite della città, purchè siano condotti al guinzaglio.

I cani di guardia ai greggi in moto devono essere condotti al guinzaglio, con museruola, per tutto il tragitto.

Allorchè l'animale, per non avere alcun dente incisivo, si trovi nell'assoluta impossibilità di mordere, ovvero quando la museruola non possa essere applicata o tollerata per condizioni fisiche o patologiche speciali dell'animale, e sempre purchè questo sia incapace di mordere, il proprietario potrà munirsi di un permesso di esonero temporaneo che sarà rilasciato dall'Ufficiale Sanitario in seguito a visita di un veterinario governatoriale. Peraltro il cane senza museruola non potrà essere lasciato libero, neppure momentaneamente, nelle vie e nei locali accessibili al pubblico, ma dovrà essere tenuto sempre al guinzaglio.

Art. 374.

Ogni possessore di animali è rigorosamente tenuto a dare immediata denuncia all'Ufficio d'Igiene e Sanità di qualunque indizio che dia anche semplicemente sospetto in essi di sviluppo di rabbia.

Art. 375.

Gli animali che diano sintomi di rabbia saranno sequestrati ed isolati nello stabulario governatoriale e tenuti in osservazione sino alla cessazione dei sintomi morbosi.

Potrà essere consentita l'osservazione degli animali a domicilio, sotto la vigilanza dei veterinari governatoriali e sotto la responsabilità dei proprietari ed a spese dei medesimi, allorchè sia possibile un rigoroso isolamento degli animali sospetti in ambiente riconosciuto idoneo.

Gli animali morsi da cani o da altri animali rabidi o sospetti saranno egualmente sequestrati ed isolati. Trascorsi quattro mesi di osservazione, quelli riconosciuti sani saranno restituiti ai proprietari, e quelli nei quali la malattia si fosse sviluppata, saranno uccisi e distrutti.

Se un animale sospetto fosse morto prima di stabilire la diagnosi in vita, la testa, col midollo allungato, dovrà essere inviata all'Istituto antirabbico per i necessari accertamenti.

Nella località ove trovasi l'animale rabido dovranno essere eseguite le opportune disinfezioni.

Art. 376.

I cani trovati vaganti senza muercuola saranno accalappiati e sequestrati presso lo stabulario governatoriale. Trascorsi sei giorni senza che i proprietari li abbiano reclamati, i cani sequestrati saranno uccisi o rimessi agli istituti scientifici.

TITOLO V

Polizia mortuaria

CAPO XII

Norme relative ai decessi

Art. 377.

La denuncia, che tutti gli esercenti la professione di medico chirurgo, a termini di legge, debbono fare della morte di persone da essi assistite e della malattia che ne fu la causa, sarà consegnata direttamente, o, sotto la loro stessa responsabilità, per cura della famiglia, al competente Ufficio governatoriale.

L'obbligo della denuncia è esteso anche ai nati morti ed ai prodotti della concezione a qualunque epoca di gestazione.

ART. 378.

La denuncia di morte, in mancanza del medico, deve essere fatta dalle levatrici, dai capi di famiglia, dai direttori di istituti, di ospedali, di alberghi e di qualunque altra collettività di persone, i quali dovranno trasmetterla, non più tardi di ventiquattro ore dal decesso, all'Ufficio governatoriale.

ART. 379.

Nelle denunce di cui agli articoli precedenti si dovrà indicare l'età, il sesso, lo stato civile, il domicilio del defunto, il giorno e l'ora in cui il decesso avvenne, la causa certa o presuntiva della morte. Nei casi di morte per tumori maligni dovrà altresì essere riempito l'apposito modulo che sarà distribuito dagli Uffici governatoriali.

Nelle denunce di morte dei bambini di età inferiore a un anno dovrà essere riempito il questionario riguardante le notizie sull'allattamento, come dal modulo di scheda di morte che viene rilasciato dagli stessi Uffici.

ART. 380.

Chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso di persona priva di assistenza, o rinvenga membra, pezzi di cadavere o ossa umane, è obbligato a darne denuncia al Governatorato. La denuncia potrà essere consegnata all'Ufficio d'Igiene e Sanità o alle Delegazioni Governatoriali.

ART. 381.

Ad ogni denuncia di un decesso, seguirà la verifica necroscopica nel domicilio del defunto, da parte di un medico governatoriale.

Il medico, accertato il decesso con le ricerche e gli esperimenti che sono suggeriti dalla scienza, consegnerà alla famiglia la dichiarazione dell'eseguito accertamento, da esibirsi all'Ufficio di stato civile.

ART. 382.

Ove siavi un lontano sospetto di morte apparente, il medico necroscopo è tenuto a mettere in opera i mezzi opportuni per richiamare in vita la persona e a ripetere la sua visita una o più volte, sino a che non abbia avuto la completa certezza del decesso.

Art. 383.

Il medico necroscopo ha l'obbligo di fare speciali indagini sulla causa del decesso quando:

- a) siavi indizio che autorizzi il sospetto di morte per causa criminosa. In questo caso ne darà pronta denuncia all'autorità giudiziaria e ne farà speciale annotazione nella scheda di accertamento;
- b) possa ritenere od abbia il sospetto che il decesso sia avvenuto per malattia infettiva. In questo caso ne darà avviso all'Ufficio d'Igiene e Sanità e adotterà intanto i provvedimenti profilattici reclamati dalle circostanze.

Art. 384.

Pur permettendosi le ordinarie pratiche di nettezza su un presunto cadavere, non è permesso rimuoverlo dal posto, nè vestirlo, prima che la morte sia accertata dal medico necroscopo.

Art. 385.

Nei casi di denuncia di morte di cui all'art. 380, sarà inviato a cura del Governatorato un medico per constatare il decesso e per provvedere, se questo fosse avvenuto sul pubblico suolo, al trasporto del cadavere, subordinatamente agli atti di competenza dell'autorità giudiziaria.

Art. 386.

I cadaveri trasferiti alla sala di osservazione saranno guardati e custoditi a cura del Governatorato. Tutti gli altri sono affidati per la custodia alle persone della famiglia o ai conviventi, che dovranno provvedere a che non siano lasciati in abbandono e usare tutte le precauzioni e i mezzi validi perchè non siano impediti eventuali manifestazioni di vita.

Art. 387.

E' vietato di applicare materia plastica sul viso del cadavere, per ritrarne l'effigie o la cosiddetta « maschera », prima che la morte sia ufficialmente accertata.

Art. 388.

E' proibito di rinchiudere nella cassa i cadaveri prima di ventiquattro ore almeno dal decesso. Quando questo tempo non possa essere fatto trascorrere a domicilio, i cadaveri rimarranno depositati in casse aperte nei locali appositi, a tale uopo destinati dal Governatorato.

ART. 389.

E' vietato trasportare e seppellire cadaveri se non in idonee casse. Queste saranno fornite gratuitamente dal Governatorato ai soli poveri, quando la loro morte non sia avvenuta in istituti o in ricoveri ai quali spetti provvedere direttamente.

Le casse dovranno essere ben confezionate e di giusta misura. Per la inumazione i cadaveri dovranno essere rinchiusi soltanto in cassa di legno. Per la tumulazione è obbligatoria la chiusura della salma in cassa metallica saldata a fuoco.

ART. 390.

Il collocamento del cadavere nella cassa di legno e la chiusura di questa sarà eseguita, a richiesta della famiglia o dei conviventi, dai seppellitori governatoriali.

ART. 391.

I cadaveri debbono essere rimossi dai privati domicili dopo trascorso il periodo di osservazione e, in ogni caso, non oltre le quarantotto ore dall'avvenuto decesso. Nei casi di morte per malattia contagiosa, ovvero quando il cadavere presenti segni evidenti di decomposizione o altre ragioni speciali lo richiedano, il Governatore ha facoltà di ridurre il tempo di osservazione nel luogo del decesso o nelle camere di osservazione.

Il Governatore potrà permettere, però, che sia trattenuto a domicilio il cadavere per un periodo non eccedente i tre giorni, sempre che, da attestazione scritta dell'Ufficiale Sanitario, risulti escluso o rimosso ogni pericolo per la salute pubblica.

ART. 392.

Il trasporto dei cadaveri sarà effettuato a mezzo di appositi carri, comuni o speciali, forniti o autorizzati dal Governatorato. In particolari circostanze il Governatore potrà concedere l'uso di mezzi di trasporto privati.

Per i cadaveri che fossero raccolti nella campagna, e per quelli che dal domicilio vengono trasportati alla chiesa, sarà permesso l'uso della bara.

Le bare che servono per i cadaveri raccolti nella campagna debbono avere il coperchio ermeticamente chiuso. Esse saranno tenute sempre pulite e disinfettate.

ART. 393.

I trasporti con carri funebri speciali avranno luogo nelle ore e con l'itinerario che sarà prescritto dal Governatorato.

Art. 394.

E' vietata qualsiasi pompa funebre ai cadaveri di persone decedute per vaiuolo, per difterite, per scarlattina, tifo esantematico, colera e per malattie esotiche che il Governatore dovesse specialmente indicare. Detti cadaveri saranno trasportati direttamente dall'abitazione al cimitero a mezzo di apposito carro, nelle ore che saranno stabilite e senza accompagnamento di altre persone all'infuori di quelle strettamente necessarie.

Art. 395.

Se il cadavere dall'ultima abitazione sia portato alla chiesa parrocchiale, non potrà rimanere in questa che il tempo necessario al rito religioso; se dopo questo il cadavere non è immediatamente e con carro speciale trasportato al Cimitero, dovrà essere depositato nella camera mortuaria parrocchiale, per essere poi trasportato al cimitero nella notte sopravveniente.

Art. 396.

I cadaveri che debbono essere trasportati dal territorio del Governatorato ad altro comune od all'estero, devono essere chiusi in una cassa metallica a pareti spesse (oltre mm. 0,7 se di zinco e oltre mm. 1,5 se di piombo), saldate a fuoco e, quindi, in un'altra di legno forte. Le pareti di quest'ultima cassa avranno uno spessore di almeno quattro centimetri. Essa sarà costruita e disposta secondo le norme prescritte dal Regolamento speciale di polizia mortuaria.

Art. 397.

Quando il trasporto di un cadavere da Roma ad altro Comune non abbia luogo per ferrovia, nè con mezzi dell'Amministrazione, l'Autorità sanitaria governatoriale dovrà accertare che il trasporto stesso sia effettuato mediante carro riconosciuto idoneo e con le debite cautele.

Art. 398.

Allorchè un cadavere venga trasportato in Roma, sia dall'estero, sia da un altro comune del Regno, un funzionario governatoriale ne prenderà la consegna alla stazione della ferrovia, per accompagnarlo al luogo del seppellimento.

Art. 399.

I cadaveri che siano introdotti in città non per ferrovia, ma con altro mezzo, dovranno essere trasportati con lo stesso veicolo direttamente al cimitero, dove il custode ne riceverà la consegna.

ART. 400.

Nei casi in cui si debba tenere in deposito in attesa di trasporto fuori del territorio di Governatorato o di seppellimento definitivo nello stesso cimitero, il cadavere sarà racchiuso in una cassa metallica saldata a fuoco, avente i requisiti di cui all'art. 396 e collocato in apposite nicchie o locali di deposito.

ART. 401.

E' vietato procedere ad autopsie senza autorizzazione del Governatore, che non lo concederà se non su richiesta dei parenti del defunto, i quali dovranno indicare il medico incaricato di eseguire l'autopsia e lo scopo di questa. La stessa domanda può essere fatta dal medico; ma, in questo caso, dovrà essere accompagnata dal consenso dei parenti del defunto.

Non occorre l'autorizzazione del Governatore per gli istituti ospedalieri e clinici e per i casi contemplati dal regolamento speciale di polizia mortuaria.

L'Ufficiale Sanitario potrà disporre per la esecuzione di autopsie nei casi nei quali, potendo esservi sospetto che la morte sia stata provocata da malattia infettiva, sia necessario, ai fini della pubblica profilassi, un esatto accertamento.

ART. 402.

L'autopsia richiesta da privati dovrà aver luogo nelle ore che saranno prescritte dall'Ufficio di Igiene e Sanità e, di regola, nella camera incisoria annessa ai cimiteri. Soltanto in circostanze eccezionali potrà essere permessa l'esecuzione di dette autopsie in altro luogo.

Per l'autopsia fatta a richiesta di privati nelle camere incisorie dei cimiteri sarà corrisposta una indennità, secondo la tariffa fissata dall'Amministrazione.

ART. 403.

E' vietato asportare dopo l'autopsia parti del cadavere senza l'autorizzazione del Governatore e senza il consenso della famiglia dell'estinto.

ART. 404.

E' vietato procedere ad operazioni per la conservazione di salme, o per il trasporto di esse fuori del territorio del Governatorato, nei casi previsti dal regolamento speciale di polizia mortuaria, senza che sia stata richiesta ed ottenuta l'autorizzazione del Governatore.

Nella richiesta sarà indicato il nome del medico che eseguirà dette operazioni, il luogo, il giorno e l'ora in cui esse verranno praticate e dovrà essere unito un certificato medico che indichi la causa della morte ed escluda ogni sospetto di crimine.

L'Ufficiale Sanitario ha facoltà di variare il giorno e l'ora della effettuazione delle operazioni conservative, quando esigenze d'ufficio lo richiedano.

Le operazioni conservative sulle salme saranno presenziate dall'Ufficiale Sanitario o da un medico da lui delegato.

ART. 405.

E' vietato procedere ad autopsie e a preparazioni di salme o a conservazione di esse in celle frigorifere se non dopo decorse ventiquattro ore dalla morte nei casi ordinari, e quarantotto ore nei casi di morte improvvisa. Il Governatore potrà concedere un'abbreviazione dei detti termini quando si verifichi un'alterazione precoce del cadavere, o la morte sia accertata da altri segni evidenti e vi siano giustificati motivi perchè ne venga eseguita la sezione.

CAPO XIII

Depositi di osservazione, camere mortuarie e cimiteri

ART. 406.

I depositi di osservazione avranno locali separati per ricevere i cadaveri che non possono rimanere nelle abitazioni o nel luogo dove avvenne la morte il tempo necessario perchè questa sia accertata e almeno le ventiquattro ore prescritte. Essi saranno muniti di apparecchi necessari perchè sia subito segnalata ogni eventuale manifestazione di vita.

ART. 407.

E' vietato ai custodi dei depositi di osservazione di ricevere cadaveri se non dietro ordine dell'Ufficio d'Igiene Governatoriale o della autorità giudiziaria o di quella di pubblica sicurezza.

ART. 408.

Il custode del deposito, quando vi siano cadaveri in osservazione, ha l'obbligo di vigilare che essi non siano abbandonati un solo istante, e quando ciò accada da parte di altre persone, dovrà provvedere sostituendosi nella vigilanza.

ART. 409.

E' vietato inviare ai depositi di osservazione cadaveri di persone morte per vaiuolo, scarlattina, tifo esantematico, difterite, colera e per altre malattie esotiche che il Governatore dovesse specialmente indicare. Detti cadaveri saranno inviati direttamente al cimitero e tenuti in osservazione nella camera mortuaria ivi annessa.

ART. 410.

Le camere mortuarie delle parrocchie, delle cliniche pubbliche o private e di tutti gli istituti che ne siano provvisti, debbono avere l'accesso e le finestre più che sia possibile in luogo appartato,

in modo che siano tolte dalla vista del pubblico le salme depositate. Esse saranno tenute con la più scrupolosa nettezza, sempre ventilate, lavate, disinfettate e protette dalle mosche con idonei dispositivi.

ART. 411.

I custodi dei cimiteri, sia governatoriali che privati, sono responsabili dell'esatto adempimento delle disposizioni riguardanti il ricevimento dei cadaveri, la tenuta dei registri e l'osservazione dei cadaveri nella sala mortuaria, contenute nel presente regolamento ed in quello speciale governativo di polizia mortuaria.

TITOLO VI

Disposizioni generali e transitorie. Penalità.

CAPO XIV

Disposizioni generali e transitorie

ART. 412.

Le case esistenti adibite ad uso di abitazione che, alla data dell'entrata in vigore del presente Regolamento, non rispondano a tutte le norme da esso stabilite dovranno, indipendentemente dall'obbligo della pulizia e dell'ordinaria manutenzione e salvi i provvedimenti contingibili ed urgenti, essere sistemate in conformità delle norme stesse, a cura e spese dei proprietari, nel termine di un anno.

Potranno tuttavia essere consentite dall'Ufficio d'Igiene e Sanità ulteriori proroghe o parziali deroghe alla applicazione integrale delle disposizioni contenute nel presente Regolamento, qualora si tratti di case soggette a vincoli di Piano Regolatore o quando, per ragioni strutturali, siano necessarie per la completa sistemazione modificazioni radicali dello stabile. In tal caso, peraltro, la concessione della proroga sarà sempre subordinata alla presentazione e all'approvazione da parte degli organi competenti dei progetti di restauro e di risanamento e alla dimostrazione della possibilità effettiva della loro esecuzione.

ART. 413.

Entro sei mesi dell'entrata in vigore del presente regolamento, le scuderie esistenti che, per la loro ubicazione o per la natura dell'esercizio, non rispondano alle norme in esso contenute, dovranno essere rimosse, salvi i provvedimenti contingibili ed urgenti e quelli singolarmente già deliberati.

Potranno essere eccezionalmente tollerate, a giudizio insindacabile dell'Ufficio d'Igiene e Sanità, quelle scuderie che, per le loro particolari condizioni, siano riconosciute compatibili con l'igiene dell'abitato.

In ogni caso tale concessione si deve intendere temporanea e revocabile.

CAPITOLO XV.

Penalità e sanzioni

ART. 414.

Le contravvenzioni alle prescrizioni del presente Regolamento, per le quali non siano dalla legge sanitaria o da altra legge stabilite pene speciali, sono punite con pene pecuniarie da lire cinque a lire cinquecento.

Esse sono ammesse alla conciliazione mediante oblazione nei termini prescritti dalla legge comunale e provinciale.

ART. 415.

Per le contravvenzioni conciliabili amministrativamente, sarà sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario circa la misura della somma da pagarsi dal contravventore a titolo di oblazione.

ART. 416.

Il Governatore potrà ordinare, in caso di recidività, la pubblicazione dei nomi dei contravventori alle disposizioni riguardanti l'igiene degli alimenti e delle bevande, quando le sentenze di condanna siano passate in giudicato, ed anche dei nomi di coloro che abbiano conciliato la contravvenzione in via amministrativa.

ART. 417.

Quando, nel termine di un anno, vengano allo stesso esercente contestate due contravvenzioni per smercio di bevande o cibi che siano stati trovati alterati, guasti, infetti, adulterati od altrimenti nocivi o non rispondenti per natura e qualità a quelli richiesti od indicati, tanto nel caso che le contravvenzioni siano state conciliate, quanto se le sentenze siano passate in giudicato, il Governatore, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, potrà disporre o promuovere la sospensione o la revoca della licenza di esercizio.

ELENCO DEI FUNGHI MANGERECCI DEI QUALI E' PERMESSA LA VENDITA

A) FUNGHI FRESCHI:

1. PORCINI (*Boletus edulis* - Bulliard)
2. UOVOLI (*Amanita caesarea* - Fries)
3. GALLETTI (*Cantharellus cibarius* - Fries)
4. FAMIGLIOLE (*Armillaria mellea*)
5. CARRARELLI E FUNGHI DI FERULA (*Pleurotus eryngii* - Fries - specie e variazioni *Ferulae* - Lanzi)
6. PRATAFUOLI (*Psalliota campestris* - Linnæus e *Arvensis*-Schaeffer)
7. SFOGATELLI DI CARBONARA (*Tricholoma effocatum* - Mauri)
8. PRUGNOLI (*Tricholoma gmbosum* - Fries, T. Georgi Fries - *Clitopilus prunulus* - Scopoli)
9. ORECCHIE DI CERVO O ORECCHIOZZE (*Pleurotus ostreatus*)
10. TARTUFI NERI (*Tuber melanosporum* e *Tuber brumale*)
11. TARTUFI BIANCHI (*Tuber magnatum*)

B) FUNGHI SECCHI:

1. PORCINI (*Boletus edulis*)
2. FAMIGLIOLE (*Armillaria mellea*)

MALATTIE INFETTIVE DELL'UOMO DI DENUNCIA OBBLIGATORIA

a) Morbillo

Scarlattina

Varicella

Vaiuolo e Vaioloide

Febbre tifoide (identifo o tifo addominale)

Infezioni paratifiche

Febbre mediterranea

Leishmaniosi (Kala-Azar)

Dissenteria bacillare ed amebica

Meningite cerebro-spinale epidemica

Poliomielite anteriore acuta

Encefalite letargica

Difterite o croup

Pertosse

Parotite epidemica

Influenza epidemica

Febbre puerperale

Tifo esantematico (tifo petecchiale)

Lebbra

Colera ed infezioni coleriformi

Febbre gialla

Peste bubbonica

Tifo ricorrente

b) Tubercolosi polmonare, nei seguenti casi:

1) per morte o cambiamento di domicilio dell'infermo;

2) per i casi che si constatano nelle collettività civili o militari e negli istituti di cura (ospizi di mendicanti o di invalidi, orfanotrofi, carceri, alberghi, convitti, scuole, conventi, brefotrofi, ospedali, case di cura) nonchè nelle latterie e vaccherie.

c) Malaria

Pellagra

d) Sifilide, nei seguenti casi:

1) per balneico;

2) per manifestazioni contagiose di sifilide riscontrate negli opifici industriali, negli istituti di cura e di educazione ed in genere in tutte le collettività sia civili, sia militari.

e) Tracoma e congiuntiviti contagiose, per i casi riscontrati nelle scuole, negli istituti di educazione e di cura, negli opifici industriali, nelle collettività in genere, ed in tutti gli addetti alla coltivazione delle risaie stabilmente o temporaneamente impiegati.

Oftalmo-bleonorrea dei neonati.

f) Anchilostomiasi per i casi riscontrati negli operai addetti a lavori in galleria, nelle miniere, nei cantieri delle opere pubbliche, nelle fornaci e negli opifici in genere.

g) Trichinosi.

h) Tigna e scabbia, per i casi riscontrati nei lavoratori delle risaie ed in genere nelle collettività.

i) Rabbia od anche semplici morsicature inferte da animali rabbiosi o sospetti di esserlo.

Carbonchio ematico.

Morva o farcino dell'uomo.

MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DI DENUNCIA OBBLIGATORIA

Aborto epizootico
Afta epizootica
Agalassia contagiosa
Barbone bufalino
Carbonechio ematico
Carbonechio sintomatico
Colera dei polli
Diarrea dei vitelli
Farcino criptococcico
Influenza del cavallo (pleuro-polmonite infettiva)
Malattie infettive dei suini (mal rossino, peste o colera, setticemia)
Morbo coitale maligno
Morva (moccio e farcino)
Peste bovina
Peste aviaria
Piroplasmosi e anaplasmosi
Pleuro-polmonite essudativa dei bovini (polmonite)
Rabbia
Rogna (ovina, caprina, equina, bovina)
Setticemie
Tubercolosi
Vaginite granulosa
Vaiuolo ovino (schiavina).

Il presente verbale è stato letto, approvato e sottoscritto a forma di legge

IL GOVERNATORE
F. Boncompagni Ludovisi

Il Segretario Generale
F. Petroni