

COMUNE DI FORTE DEI MARMI

PROVINCIA DI LUCCA

R E G O L A M E N T O C O M U N A L E D I I G I E N E

Approvato con deliberazione consiliare n° 157 del 4/12/1963
e modificato con deliberazioni consiliari n° 138 del 6/10/1964
e n° 94 del 28/6/1965 - Approvato dalla G.P.A. in seduta
20/7/1965 al n° 27520 - Div. 3[^].-

TESTO COORDINATO CON LE MODIFICHE APPORTATE CON LE SEGUENTI
DELIBERAZIONI CONSILIARI:

- N° 48 del 18/6/1966 - Esecutiva -
- N° 24 del 7/8/1968 - esecutiva -
- N° 125 del 28/9/1968 - esecutiva -
- N° 5 del 20/1/1974 - esecutiva -
- N° 226 del 13/4/1976 - esecutiva -
- N° 48 del 5/4/1982 - esecutiva -

In appendice: ORDINANZA IGIENICO SANITARIA PER GLI INQUINAMENTI
IDRICI DI ORIGINE INDUSTRIALE, emessa dall'Ufficiale Sanitario
in data 1°/4/1972 ed inserita nel Regolamento Comunale di Igie
ne a formarne parte integrale e sostanziale, con deliberazione
consiliare n° 5 del 20/1/1974, esecutiva a norma di legge.

COMUNE DI FORTE DEI MARMI

Provincia di Lucca

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

TITOLO I

CAPO I

UFFICIALE SANITARIO - UFFICIO D'IGIENE E SANITA'

- Art. 1 - Le funzioni ed i compiti dell'Ufficiale Sanitario sono stabiliti dal vigente Testo Unico delle Leggi Sanitarie, dall'articolo 2 del D.P. 11/2/1961, n° 264 e dall'art. 4 della Legge 13/3/1958, n° 296.
- Art. 2 - L'Ufficiale Sanitario dirige l'Ufficio Comunale di Igiene e Sanità e vigila sulla regolare applicazione del presente Regolamento.
- Art. 3 - L'Ufficio Comunale di Igiene e Sanità provvede alla tenuta ed al continuo aggiornamento dei seguenti registri:
- 1) - degli esercenti le professioni sanitarie;
 - 2) - degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie;
 - 3) - degli esercenti le arti ausiliarie alle professioni sanitarie;
 - 4) - dei negozianti e fabbricanti di ogni specie di sostanza alimentare e bevande;
 - 5) - dei barbieri e parrucchieri, pedicure e manicure, e similari;
 - 6) - del personale addetto agli alberghi, trattorie, osterie, caffè, bar, laboratori, depositi e spacci di qualsiasi genere di sostanza alimentare e bevande;
 - 7) - del personale addetto alla produzione, raccolta e commercio del latte;
 - 8) - dei panettieri, pastai e pasticceri;
 - 9) - dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni;
 - 10) - degli alberghi, pensioni, affittacamere, locande e simili.
- Art. 4 - L'Ufficiale Sanitario può avvalersi dell'opera del Vigile Sanitario, dei Vigili Urbani e del Messo comunale.

TITOLO II

CAPO I

SPIAGGIA

Art. 5 - L'arenile dovrà essere costantemente pulito a cura dei concessionari.

I rifiuti solidi e le spazzature dovranno essere accuratamente raccolti in recipienti lavabili e disinfettabili, con chiusura ermetica da consegnarsi giornalmente agli incaricati della Nettezza Urbana.

Nell'arenile non potranno essere interrate spazzature od altre materie putrescibili.

Art. 6 - Sull'arenile non potranno tenersi animali di nessun genere per evitare inquinamenti della spiaggia, e quindi di pericolo di contagio per i bagnanti. E' pure vietato il bagno in mare degli animali dalle ore 6,30 del mattino fino al tramonto del sole, in queste ore non è tollerabile sulla spiaggia nè la sosta, nè il transito di cani e cavalli.

Art. 7 - Sulla spiaggia antistante gli stabilimenti balneari è consentita la vendita di bibite, di frutta, di dolci, mi, etc. alle seguenti condizioni:

- a) i venditori ambulanti oltre ad essere in regola con quanto prescritto dalle varie leggi e regolamenti di polizia, dovranno indossare giacche e grembiuloni bianchi sempre puliti.
- b) le bibite dovranno essere imbottigliate e sigillate. Saranno aperte al momento dell'uso e presentate con regolamentare cannuccia contenuta in involucro sigillato.
- c) la frutta di qualsiasi genere sarà venduta intera.
- d) i commestibili vari dovranno essere venduti in sacchetti sigillati o tenuti al coperto in appositi recipienti di metallo o vetro. Il venditore dovrà sempre adoperare le apposite pinze per consegnare al cliente la merce non sigillata.
- e) è consentita la vendita dei gelati solo se confezionati. Le bibite solide gelate dovranno essere contenute in recipienti di carta o cartone sigillati.

Nell'ambito degli stabilimenti balneari è consentita anche la vendita a posto fisso di bevande e dolci, purchè eseguita in locali appositi, con caratteristiche ed attrezzature analoghe a quelle degli altri esercizi pubblici.

Art. 8 - Ogni stabilimento balneare terrà a disposizione del pubblico un numero di cabine proporzionato all'arenile di sua pertinenza, tenendo presente che ad ogni cabina deve corrispondere una superficie di arenile verso il mare non inferiore a mq. 30.

Art. 9 - Gli stabilimenti balneari dovranno essere forniti di acqua corrente potabile, i rubinetti di erogazione dovranno essere muniti di dispositivo atto ad impedire il contatto delle labbra con i rubinetti stessi.

Art. 10 - Sono ammessi pozzi tubolari con pompe a tipo chiuso e situati ad almeno mt. 10 da possibili cause di inquinamento. L'acqua di questi pozzi dovrà servire esclusivamente per i vari servizi del bagno. Alle bocche di erogazione dovranno essere apposti in modo ben visibile cartelli con la scritta "Acqua non potabile", sia in italiano, che in tre lingue straniere (francese, inglese, tedesco).

Art. 11 - Nelle case di guardianaggio i locali adibiti ad alloggio dovranno possedere i requisiti minimi previsti per le case di abitazione, salvo che per i locali posti sottotetto per i quali, in considerazione della particolare tipologia edilizia imposta dal P.R.G.C., si applica il secondo comma dell'art. 63 delle istruzioni ministeriali 20/6/1896.

Nelle case di guardianaggio il piano terreno dovrà essere prevalentemente destinato ai servizi dello stabilimento balneare, come docce, WC, locali di servizio in genere, locale per lo spazio e la miscita di bevande ed altri generi di ristoro senza consumazione sul posto, riposti gli, etc.; e ammesso altresì un posto cottura per le necessità del gestore dello stabilimento balneare. L'altezza minima interna utile di tali vani non può essere inferiore mt. 2,40.

L'abitazione per il guardianaggio è consentita al piano sottotetto purchè l'altezza minima interna fra il pavimento ed il soffitto, sulla parete dal lato dell'impostatura del tetto non sia inferiore a mt. 2,00.

In considerazione della prevalente destinazione del piano terreno ai servizi dello stabilimento balneare, il pavimento al piano terreno potrà essere costruito all'altezza del piano di campagna a condizione che al di sotto di esso sia creato un vespaio con le caratteristiche prescritte per i locali di abitazione e sia assicurata l'aerazione.

La copertura delle case di guardianaggio dovrà essere coibentata con materiale idoneo in sostituzione della intercapedine usuale.

Gli stabilimenti balneari avranno almeno due latrine distinte per sesso; quelli con oltre 30 cabine avranno una latrina in più per 20 cabine o per frazioni superiori a 15.

Le latrine saranno areate mediante finestra di ampiezza adeguata e comunicante direttamente con l'esterno, avranno pavimenti lavabili ed impermeabili e pareti rivestite con mattonelle di ceramica o marmo, fino all'altezza di mt. 1,50 dal pavimento.

Tutti gli stabilimenti balneari dovranno possedere i requisiti suddetti entro due anni dall'entrata in vigore delle presenti norme.

MM
1996
9/1

Art. 12 - La raccolta dei rifiuti liquidi provenienti dai vari servizi in muratura del bagno dovrà avvenire per mezzo di pozzi di decantazione a tenuta perfetta, a due o tre camere muniti di sifone con sfioratoio che immetta in pozzi perdenti costruiti con le modalità consuete e situate a monte delle capanne di guardianaggio. Questi pozzi a tenuta, dovranno essere, a cura dei proprietari dei bagni, svuotati e lavati almeno una volta ogni anno. Nessuna disposizione particolare vige per la raccolta dei liquidi provenienti dalle docce all'aperto.

Art. 13 - La capanna di guardianaggio può essere abitata solamente dal proprietario o dai suoi familiari o dal custode e dai suoi familiari. Non sarà in alcun modo tollerato l'affitto ad estranei della capanna di guardianaggio.

Art. 14 - Ogni bagno avrà in luogo ben visibile ed accessibile un armadio di pronto soccorso recante impressa una croce rossa per facilitarne l'identificazione. In detto armadio dovranno tenersi, oltre ad una siringa per iniezioni ipodermiche munita di aghi, e ad un corredo di fiale di cardiocinetici, materiale di medicazione e disinfezione.

Art. 15 - Le cabine per i bagnanti saranno costruite interamente in legno e poggeranno su palafitte di legno o cemento, saranno coperte con materiale impermeabile e dovranno essere separate l'una dall'altra in modo da permettere la ventilazione dell'arenile e la sua pulizia.

CAPO II

IGIENE DEL SUOLO

Art. 16 - Le strade, le piazze, i viali ed ogni terreno scoperto di uso pubblico, debbono essere tenuti sgombri da immondizie di qualsiasi genere ai sensi della Legge 20/3/1941, n° 366. Tutte le aree pubbliche suddette dovranno essere convenientemente pulite e spazzate. Nel periodo estivo e quando occorre, tutte le aree pubbliche dovranno essere sottoposte a lavatura a pressione con acqua riconosciuta idonea dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 17 - E' vietato il gettito delle immondizie, delle materie putrescibili e dei rifiuti di qualsiasi genere nelle aree pubbliche, nei terreni, e nei fossi pubblici e privati. Le aree scoperte e le strade sia private che consorziali debbono essere tenute sgombre da immondizie od altro a cura dei privati, dei conduttori e degli amministratori. I terreni riconosciuti fabbricativi dovranno essere convenientemente cintati.

Art. 18 - In tutto il territorio Comunale è vietata la sosta delle Carovane dei girovaghi, e degli alloggi mobili.

Art. 19 - Il permesso di occupazione del suolo pubblico quando riguardi la vendita di generi alimentari e di bevande, l'apertura di esercizi di circhi equestri, teatri all'aperto è subordinato al parere dell'Ufficiale Sanitario.

CAPO III

ABITATO

- Art. 20 - Chiunque intende costruire un nuovo edificio o ampliare, sopraelevare, ricostruire o modificare anche internamente, un edificio esistente o parte di esso, deve chiedere all'Autorità Comunale la relativa autorizzazione. Il Sindaco, previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario e sentito la Commissione Edilizia può rilasciare l'autorizzazione richiesta.
- Art. 21 - La domanda di autorizzazione di cui all'articolo precedente dovrà essere corredata da disegni in triplice copia indicati ogni elemento atto a stabilire che le opere progettate siano conformi alle prescrizioni e norme di legge vigenti. Nei disegni deve risultare anche la situazione dei pozzi di raccolta dei rifiuti liquidi ed in una breve relazione allegata verrà descritto il loro smaltimento. In casi particolari potrà essere richiesto uno SCHEMA illustrante la raccolta dei rifiuti solidi.
- Art. 22 - Quando non siano provvisti di cantine, tutti i locali destinati ad abitazione debbono essere elevati di almeno 50 cm. dal piano di campagna; lo spazio risultante dalla sopraelevazione dovrà comunicare con l'esterno mediante aperture sui muri perimetrali munite di griglie a maglia fitta atte ad impedire l'accesso di insetti o piccoli animali (esclusi per le griglie materiali in plastica soggetti a deperimento o danneggiamento). I locali destinati a negozi o laboratori saranno ritenuti idonei anche con sopraelevazione inferiore a 50 cm., purchè dotati di vespaio con le caratteristiche prescritte per i locali di abitazione.
- Art. 23 - L'altezza minima utile dei locali adibiti ad attività artigianali o commerciali, o che comunque comportino sosta di persone, non può essere inferiore a mt. 3,00. L'altezza minima utile dei locali di abitazione sarà di mt. 2,70. Tali limite sono riducibili fino a mt. 2,40, solo per i corridoi, ripostigli, disimpegno, bagni e latrine. Nel caso di modifiche o modesti ampliamenti a fabbricati esistenti, è ammessa una sopraelevazione dal piano di campagna inferiore a 50 cm. purchè i pavimenti siano convenientemente isolati dal terreno. Ogni alloggio di nuova costruzione avrà almeno una stanza da letto con superficie minima utile di mq. 14, una stanza di soggiorno di almeno mq. 14 ed un bagno completo di vaso, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia. Negli edifici plurifamiliari la cucina avrà, di norma, una superficie minima di mq. 9,00; superfici inferiori saranno ammesse per gli alloggi dotati di ripostiglio di larghezza non superiore a mt. 1,40, o di cantine, o di soffitta praticabile ad uso esclusivo dell'appartamento. Gli alloggi monostanza avranno una superficie minima utile, comprensiva dei servizi di mq. 38,00.

- Art. 24 - Per ciascun locale la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore ad $1/8$ della superficie del pavimento.
Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina dovranno essere provviste di finestra apribile.
- Art. 25 - Lo spessore dei muri perimetrali non può essere inferiore ai cm. 25 qualunque sia il materiale adoperato.
- Art. 26 - Le fondamenta avranno la profondità e lo spessore richiesti dalla natura del terreno e dalla mole dell'edificio da edificare.
I muri perimetrali saranno convenientemente isolati dalle fondamenta da uno strato di sostanza idrofuga ed isolante di altezza variabile a seconda del materiale adoperato, per impedire che l'umidità del terreno, imbibendo i muri, renda insalubre l'abitazione.
- Art. 27 - Gli ambienti a tetto saranno separati da questo da una intercapedine d'aria la cui altezza può variare a seconda delle esigenze tecniche richieste dal tipo di costruzione e comunque non inferiore ai cm. 20. Detta intercapedine d'aria potrà essere completata con strati di idonee sostanze isolanti.
- Art. 28 - I gabinetti di decenza saranno costruiti all'inglese con sifone idraulico e tazze di maiolica lavabile munite di sedile fabbricato con sostanze facilmente lavabili e con idoneo coperchio. Le pareti dei gabinetti e dei bagni saranno impermeabilizzate fino all'altezza di mt. 1,50. Gabinetti e stanze da bagno non dovranno comunicare nè con cucine, nè con sale da pranzo o di soggiorno, se non muniti di antilatrina.
I gabinetti non dovranno in nessun caso aprirsi direttamente all'esterno delle abitazioni. Ogni quartiere di abitazione sarà fornito di un bagno completo da vasca o doccia.
Gli ambienti destinati a studi professionali, a negozi di qualsiasi genere e specie, dovranno essere muniti di gabinetto all'inglese con antilatrina quando non siano annessi e in comunicazione con l'abitazione degli esercenti stessi.
Le latrine saranno illuminate ed aëreate mediante finestra comunicante direttamente con l'esterno; il ricambio di aria mediante aspirazione forzata è consentito solo per quelle latrine annesse a singole camere da letto.
Negli edifici esistenti è ammessa la realizzazione di latrine ad uso comune con ricambio d'aria ad aspirazione forzata, quando, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, il ricorso alla ventilazione naturale incida negativamente sulla ricettività e funzionalità dell'alloggio.

- Art. 29 - Tutte quante le abitazioni dovranno essere fornite di acqua corrente potabile, il cui quantitativo giornaliero minimo è da considerarsi in lt. 100 a persona. Qualora qualche privato cittadino volesse usufruire nella propria abitazione di acqua proveniente da pozzi artesiani, dovrà presentare all'Ufficio di Igiene un esame chimico e batteriologico rilasciato da un Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi o da un Istituto di Igiene di una Università, che dovrà essere rinnovato ogni anno.
- Art. 30 - L'area delle corti anche se aventi un lato aperto, non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici senza detrazione dei vuoti dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal piano terra alla gronda. Le pareti divisorie di proprietà, nelle corti, quando non superino i mt. 3 di altezza, verranno considerate non esistenti. Per i cortili di forma irregolare il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario e la Commissione Edilizia, potrà stabilire quelle speciali prescrizioni che valgono a soddisfare in equa misura alle esigenze dell'igiene.
- Art. 31 - La concessione da coprire con vetriate un cortile per destinazione a magazzini, Uffici, laboratori ed esercizi pubblici, verrà data soltanto quando non vi abbiano necessario prospetto locali di abitazione (cucine, latrine) e quando a giudizio dell'Autorità Sanitaria le condizioni igieniche degli ambienti che le circondano non possano avere pregiudizio per il fatto della progettata copertura.
- Art. 32 - I cortili coperti dovranno essere forniti di una ampia lanterna rialzata a scomparti apribili o comunque formata in modo da permettere una sufficiente ventilazione degli ambienti sottostanti.
- Art. 33 - Esclusivamente per la diretta aereazione delle latrine, dei gabinetti da bagno, delle scale, delle anticamere e dei corridoi di disimpegno, nei fabbricati di notevole importanza e mole potrà ammettersi la costruzione di chiostrini o cavedi purchè abbiano un'area riconosciuta sufficiente dall'Autorità Sanitaria. Per i cavedi saranno ammesse le coperture solo se a vetri, e quando l'area libera dell'apertura in giro alla tettoia alla estremità del cavedio equivalga o superi quella del cavedio stesso.
- Art. 34 - Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite nei lati di gronda di canali, o metallici o di altro materiale riconosciuto idoneo, di ampiezza sufficiente a ricevere le acque meteoriche e a condurle ai tubi di scolo. Questi dovranno essere in numero sufficiente e di materiale idoneo ad evitare dispersioni di acqua. Se posti all'esterno, quando siano prospicienti le strade e piazze pubbliche, saranno in ghisa o altro materiale idoneo negli ultimi due metri.

Tali tubi devono essere immessi direttamente nelle fognature pubbliche dove queste esistano, o dovranno passare sotto i marciapiedi per scaricarsi nelle pubbliche strade.

Art. 35 - Gli edifici saranno costruiti in cotto o in pietra o con armatura di cemento armato. Chi volesse adoperare altro materiale dovrà farne specifico riferimento nella domanda di cui all'art. 20, significando le caratteristiche igieniche del materiale adoperato: porosità, permeabilità ai liquidi ed ai gas, capacità per l'acqua, potere di assorbimento capillare e coefficiente di conducibilità termica. L'autorizzazione del Sindaco può essere data caso per caso su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Per la composizione delle malte di calce e cemento non dovrà essere adoperata sabbia ad alto contenuto salino (sabbia di mare) perchè fortemente igroscopica.

Art. 36 - Eccezioni: quando trattasi di costruzione totale o parziale o di rifrme di edifici esistenti, il Sindaco, sentiti l'Ufficiale Sanitario e la Commissione Edilizia, potrà approvare progetti di fabbrica che rappresentino importanti miglierie igieniche ed estetiche, ancorchè in essi non siano state osservate rigorosamente tutte le prescrizioni del presente Regolamento.

CAPO IV

ABITABILITA' DELL'ABITATO URBANO

Art. 37 - Ogni abitazione, ogniqualvolta se ne presenti la necessità, dovrà essere convenientemente pulita ed imbiancata con calce.

A cura del proprietario dei quartieri sarà provveduto alla loro imbiancatura almeno una volta all'anno.

Art. 38 - Nessun edificio di nuova costruzione, oppure restaurato o modificato con nuove opere murarie potrà essere interamente o parzialmente abitata od usato se non sia stato prima dichiarato abitabile dal Sindaco, previo parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario o dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Art. 39 - Il permesso di abitabilità o di uso di un edificio di nuova costruzione non potrà essere concesso in alcun modo se non dopo sei mesi dalla copertura del tetto, e quando siano state portate a termine le rifiniture necessarie compreso l'impianto dei servizi igienici. Ai fini del presente articolo il proprietario del fabbricato od un suo incaricato, dovranno notificare agli Uffici comunali di Igiene e Tecnico l'avvenuto completamento della copertura.

Per tali accertamenti saranno seguite le norme di cui alla circolare del Ministero dell'Interno, Direzione Generale della Sanità Pubblica del 22.8.1937 n.129. - Se dopo sei mesi dalla copertura del tetto l'edificio non sarà sufficientemente prosciugato sarà ripetuto un nuovo sopralluogo da parte dell'Ufficio di Igiene dopo non meno di 60 giorni.

- Art. 40 - Quando l'Ufficiale Sanitario riconosca che le condizioni di una abitazione non sono in armonia con le disposizioni sanitarie vigenti, dovrà promuovere gli opportuni provvedimenti perchè l'abitazione sia risanata e le cause di insalubrità siano eliminate.
Quando poi in una abitazione riconosciuta poco igienica o antiigienica, non siano possibili per motivi tecnici i restauri necessari, o il proprietario o i proprietari si rifiutino di eseguirli si dichiarerà la costruzione in parte o in toto inabitabile e provvederà allo sgombero ed alla chiusura della stessa ai sensi dello articolo 222 del T.U. delle Leggi Sanitarie del 27.7. 1934 n. 1265.
- Art. 41 - Nel caso di esecuzione di opere non rispondenti alle prescrizioni del presente Regolamento e ai progetti approvati, il Sindaco ordinerà l'immediata sospensione dei lavori con riserva di ulteriori provvedimenti.
- Art. 42 E' in facoltà del Sindaco di ordinare e fare eseguire lo sgombero delle abitazioni occupate senza il prescritto permesso di abitabilità con riserva di denunciare gli inadempienti all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di legge.
- Art. 43 - Data la particolare natura del suolo si sconsiglia la costruzione di sottosuoli ove non siano impiantati con particolari accorgimenti tecnici da indicare all'atto della presentazione dei progetti di costruzione. Detti sottosuoli non potranno essere mai affittati separatamente e non potranno mai in nessun caso essere adibiti ad abitazione anche se temporanea.
- Art. 44 - Nei locali destinati a Collettività la cubatura non sarà inferiore a 15 mc. per persona.
- Art. 45 - E' rigorosamente vietato immettere rifiuti liquidi nei canali di gronda e nei tubi di scolo.
- Art. 46 - ABROGATO (con deliberazione consiliare n. 226 del 13/4/1976, esecutiva).
- Art. 47 - Le canne fumarie non potranno poggiare direttamente su impalcature di legno, travi o altro materiale combustibile, ma ne dovranno essere isolate da un conveniente manicotto in muratura o in altro materiale isolante di spessore adeguato al calibro della canna fumaria.

- Art. 48 - E' proibito l'impianto di camini o stufe anche a gas che non siano muniti di tubo di scarico comunicante con l'esterno.
- Art. 49 - Quando i prodotti della combustione di carbon fossile o di nafta possono ricadere sulle abitazioni circostanti saranno prese, di volta in volta, tutte quelle misure atte ad eliminare l'inconveniente.

CAPO V

ABITABILITA' DELL'ABITATO RURALE

- Art. 50 - Le ville e le case di civile abitazione in genere ancorchè situate in aperta campagna, sono soggette a tutte le disposizioni concernenti l'igiene dell'abitato urbano. Sono invece soggette alle particolari norme dell'abitato rurale tutte quelle costruzioni che servano ad abitazione di personale addetto alla coltivazione della terra (coloni, mezzadri, coltivatori diretti, affittuari) accettando lo status quo ante per le case di vecchia costruzione per tutto quello che riguarda l'altezza degli ambienti, presenza o meno di soffitti isolanti; i progetti per case coloniche di nuova costruzione dovranno essere in linea di massima aderenti a quanto specificato per le costruzioni urbane.
- Potrà essere fatta eccezione per lo scarico dei rifiuti liquidi separando le deiezioni umane dai liquami provenienti da acquai, bagni od altro, raccogliendo i primi in appositi pozzi a tenuta, costruiti ad almeno 30 mt. da pozzi di acqua potabile, rivestiti internamente di uno strato di cemento di almeno 2 cm. e muniti di doppia copertura ermetica. I rifiuti liquidi provenienti da acquai, bagni, pozze da lavare, etc. non dovranno mai essere raccolti in vasche scoperte e tanto meno essere convogliati nelle fosse pubbliche o private, ma dovranno essere raccolti in pozzi a perdita costruiti al solito modo.
- Art. 51 - E' preferibile che nell'impianto di nuove case coloniche le stalle siano separate dalla casa colonica propriamente detta.
- Ove questo non sia possibile per motivi tecnici o finanziari le stalle stesse potranno essere incorporate nell'abitazione a condizione che non siano in diretta comunicazione con questa.
- Art. 52 - Gli ovili e i porcili dovranno essere distaccati dalla casa colonica; avranno pavimento impermeabile inclinato e lavabile, ed i rifiuti liquidi immetteranno direttamente in pozzetti a perfetta tenuta.

Art. 53 - Per le concimaie delle case di nuova costruzione e di quelle già esistenti, valgono le apposite disposizioni di legge in materia.

In nessun caso sarà tollerato l'ammasso di letame al di fuori della concimaia, se si eccettuano i piccoli ammassi nei campi per la loro concimazione. La permanenza di questi piccoli ammassi sarà in ogni modo la più breve possibile.

TITOLO III

DELLE ACQUE

CAPO I

ACQUA POTABILE

Art. 54 - Il Comune a mezzo del proprio acquedotto o di altri acquedotti assicura l'erogazione dell'acqua potabile in ogni punto del territorio comunale; ogni abitazione quindi dovrà essere fornita di acqua potabile.

Art. 55 - Le condutture di acqua che dal punto di raccordo con i vari acquedotti conducono l'acqua alle singole abitazioni saranno costruite con materiale idoneo riconosciuto dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 56 - L'attuale sistema in vigore di erogazione a lente idrometrica impone l'impianto in tutte le abitazioni di cassoni di raccolta. Questi dovranno essere preferibilmente in cemento e muniti di coperchio a perfetta tenuta.

La quantità di acqua per ogni abitazione non sarà inferiore ai 100 litri giornalieri pro-capite. Per le case di nuova costruzione al momento del rilascio del permesso di abitabilità l'Ufficiale Sanitario prescriverà anche il fabbisogno minimo giornaliero desumendolo dal numero dei posti letto risultanti dal progetto.

Art. 57 - Fermo restando l'obbligo dell'acqua potabile in ogni appartamento e quanto prescritto sul materiale per lo allacciamento all'acquedotto centrale, le altre disposizioni hanno carattere transitorio e saranno automaticamente abrogate il giorno in cui dall'attuale sistema di erogazione a lente idrometrica, si vorrà passare all'erogazione a contatore.

Art. 58 - Nelle zone non ancora servite dagli acquedotti, nelle case coloniche e tutte le volte che qualsiasi privato cittadino voglia usufruire di acqua proveniente da pozzi di sua proprietà, si dovranno tenere presenti le seguenti norme:

1°) Non sono permessi pozzi a larga sezione e scoperti, ma dovranno essere sostituiti da pozzi artesiani muniti di pompa del tipo chiuso.

- 2°) I pozzi dovranno distare almeno mt. 30 da ogni possibile causa di inquinamento.
- 3°) La loro profondità sarà tale da oltrepassare la falda freatica.
- 4°) L'acqua proveniente da tali pozzi prima di essere immessa all'uso dovrà essere sottoposta a tutti quegli esami di cui all'articolo 29.

Art. 59 - L'acqua proveniente da pozzi non sottoposti agli esami di cui all'articolo 29 potrà essere adibita al solo uso dei servizi (giardinaggio, lavaggio, gabinetti, lavandini, bagno) dietro richiesta specifica del proprietario. In tali casi al proprietario dell'immobile o degli immobili serviti da detta acqua incombe l'obbligo di munire ogni bocca di erogazione di un cartello recante in modo ben visibile la dicitura "ACQUA NON POTABILE". Nei casi di stabilimenti balneari, alberghi e pensioni, è consigliabile che tale scritta sia ripetuta in tre lingue straniere (francese, inglese, tedesca).

CAPO II

DELLE ACQUE SUPERFICIALI

Art. 60 - Tutti i proprietari di terreni agricoli, di parchi, giardini, o di aree fabbricabili non ancora coperte devono favorire mediante opportuni lavori di drenaggio il deflusso delle acque meteoriche.

Art. 61 - Come l'Amministrazione Comunale provvede alla manutenzione ed allo spaglio dei canali e dei fossi di sua pertinenza, così i privati cittadini sono tenuti a mantenere i fossi di drenaggio in perfetta tenuta in modo da permettere il normale defluire delle acque. Provvederanno quindi almeno una volta all'anno, o più, se particolari circostanze lo richiederanno, alla pulizia dei fossi di loro proprietà. Sorveglieranno altresì che nei detti fossi non siano gettati materiali di qualsiasi genere che ne possano provocare l'intasamento. Coloro che costruiscono o hanno costruito lungo le strade comunali, consorziali o private, sono tenuti al ripristino di quelle fosse che essi abbiano eventualmente colmate per comodità di accesso al terreno. Se per motivi estetici o di altra natura i proprietari non vorranno fosse a confine, provvederanno a loro spese all'impianto di tubi di drenaggio o altra canalizzazione per non interrompere la continuità della fossa stessa. Il diametro di detti tubi o altra canalizzazione, sarà stabilito, di volta in volta, dall'Ufficio Tecnico.

Art. 62 - Sono vietate le opere del sottosuolo che ostacolano il regolare deflusso della falda acqua sotterranea in modo che questa debba innalzarsi. Sono vietate le cave di prestito e le escavazioni di qualsiasi genere che possano dar luogo a raccolta di acque stagnanti.

Nei luoghi fissati per scarichi pubblici il materiale depresso dovrà essere spianato di volta in volta in modo da non lasciare anfratti o cavità in cui l'acqua possa ristagnare.

Art. 63 - E' rigorosamente vietato immettere nei canali, nei fossi, nei corsi d'acqua, rifiuti di qualsiasi genere e spazzature.

La pulitura di canali, corsi d'acqua e fossi, che avverrà normalmente, dal 1° Ottobre al 31 Maggio, non potrà essere eseguita, se non in via eccezionale e con l'autorizzazione dell'Ufficio di Igiene, dal 1° Giugno al 30 Settembre.

TITOLO IV

RACCOLTA ED ALLONTANAMENTO RIFIUTI SOLIDI E LIQUIDI

CAPO I

RIFIUTI SOLIDI

Art. 64 - L'Amministrazione Comunale, o direttamente, o a mezzo appalto a ditte organizzate provvede alla raccolta dei rifiuti solidi urbani ed al loro smaltimento.

Non è consentito trattenere presso le proprie abitazioni raccolte di rifiuti solidi per la concimazione del terreno ancorchè detti rifiuti siano tenuti in fosse costruite a norma di legge.

Nelle zone riconosciute agricole dal P.R.G.C. è tollerato l'accumulo di dette sostanze non raccolte per altro presso privati, ma prelevato dai depositi autorizzati.

Art. 65 - Ogni nucleo familiare nonchè le comunità ed i negozi di qualsiasi genere e specie, dovranno essere provvisti di appositi recipienti preferibilmente metallici o di altro materiale purchè lavabili e disinfettabili, con chiusura ermetica, che saranno depositati al di fuori delle abitazioni poco tempo prima del passaggio degli addetti alla nettezza urbana, e ritirati immediatamente dopo l'avvenuto svuotamento.

Art. 66 - Il servizio di raccolta dei rifiuti solidi deve essere eseguito con mezzi meccanici riconosciuti idonei e costruiti appositamente per l'uso a cui vengono destinati. Il personale addetto sarà munito di speciale divisa nonchè di guanti impermeabili.

Art. 67 - Lo smaltimento definitivo dei rifiuti solidi urbani sarà fatto mediante sistemi di fermentazione biologica o di incenerimento o simili che diano piena garanzia igienica.

CAPO II

RIFIUTI LIQUIDI

Art. 68 - In quella zona urbana che sarà servita dalla fognatura dinamica tutti i rifiuti liquidi dovranno confluire direttamente in detta fognatura.

Nelle zone non servite dalla fognatura dinamica, si prescrive che il pozzo di raccolta sia in cemento impermeabile, in due o tre scomparti convenientemente aerati, a sifone comunicante mediante sfioratoio con pozzi perdenti del tipo a raggio ridotto ed a lunga estensione. La svuotatura del pozzo di raccolta e la sua lavatura dovrà essere fatta annualmente. Questo tipo di smaltimento è consentito dal particolare tipo di costruzioni, a tipo estensivo dalla particolare natura del suo lo sabbioso e quindi largamente assorbente dalla punta massima di densità di popolazione limitata al periodo estivo.

Art. 69 - Per le case riconosciute coloniche, per la raccolta dei rifiuti liquidi vedasi quanto disposto negli arti-coli 50, 51, 52, 53, del presente Regolamento.

Art. 70 - L'Amministrazione Comunale provvede direttamente o tramite ditte specializzate allo smaltimento dei prodotti di decantazione dei rifiuti liquidi contenuti nei pozzi, ed alla lavatura di questi mediante mezzi meccanici riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e muniti di bruciatore per i gas combustibili.

Art. 71 - E' consentita agli allevatori di polli e di suini la raccolta dei residui delle mense private o collettive. Detta raccolta deve essere praticata con speciali mezzi metallici a chiusura ermetica ed il trasporto avverrà con mezzi meccanici e nelle ore notturne (dalla mezzanotte alle cinque del mattino).

TITOLO V

STALLE - POLLAI - CONIGLIERE - PICCIONAIE - ETC.

Art. 72 - Nelle aree residenziali, artigianali o miste, previste dal P.R.G.C. sono vietate le stalle e gli allevamenti di animali da cortile. Tale norma entrerà in vigore dopo due anni dall'approvazione del presente articolo.

Art. 73 - Nella zona prevista nell'articolo precedente nonché negli agglomerati di case a tipo collettivo, non sono ammessi gli animali da cortile di qualsiasi genere che superino le quattro unità. Anche in questi casi i pollai e le conigliere dovranno essere costruiti con pavimento impermeabile e lavabile ed ubicati ad almeno cinque metri da qualsiasi abitazione o confine.

Art. 74 - Gli allevamenti a tipo industriale o artigianale di pollame o di suini attualmente esistenti nel Comune dovranno non essere spostati in zone che saranno giudicate idonee dal Sindaco sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 75 - Nelle aree residenziali, artigianali o miste, previste dal P.R.G.C., è vietato il pascolo stanziale che transumante.

Art. 76 - Parchi pubblici o privati con animali esotici potranno essere di volta in volta autorizzati, sentito il parere della Commissione Edilizia. E' richiesto ogni anno il parere dell'Autorità Sanitaria sulle condizioni igieniche del parco e sullo stato di salute degli animali.

TITOLO VI

ABITAZIONI PER COLLETTIVITA'

CAPO I

ALBERGHI E PENSIONI

Art. 77 - I complessi ricettivi in genere dovranno possedere i requisiti igienici essenziali stabiliti per le abitazioni.

L'altezza minima utile dei locali posti al piano terra od al piano rialzato non potrà essere inferiore a mt. 3,00, quella dei piani superiori a mt. 2,70. Tali limiti sono riducibili a mt. 2,40 solo per i corridoi, ripostigli, disimpegno, bagni e latrine.

Il reparto cucina dovrà disporre di almeno di un locale per la preparazione e cottura di alimenti, di un ambiente per gli acquai ed un vano dispensa. Tali locali avranno ampiezza proporzionata alla capacità ricettiva dello esercizio, illuminazione ed areazione naturale adeguata, impianti di aspirazione per l'allontanamento di fumi e odori, pavimenti facilmente lavabili ed impermeabili e (esclusa la dispensa) pareti da rivestire con mattonelle di ceramica o marmo, o altri rivestimenti ritenuti idonei dall'Ufficiale Sanitario, fino all'altezza di mt. 2,00 dal pavimento.

Eventuali autorizzazioni per la somministrazione di pasti alle persone non ospitate in tali complessi, potranno essere rilasciate quando il reparto cucina sia riconosciuto rispondente per ampiezza ed attrezzature dallo Ufficiale Sanitario e la sala da pranzo disponga di almeno dieci posti a sedere in più (calcolati in ragione di mq. 1,40 a persona) dei posti letto autorizzati.

Art. 78 - Le stanze da letto degli alberghi, pensioni, affittacamere, se occupate da due persone avranno una cubatura non inferiore a mc. 42 ed a mc. 24 se occupati da una sola persona, esclusi i servizi; la superficie minima sarà rispettivamente di mq. 14 e mq. 8. I servizi igienici ad uso comune non saranno inferiori ad uno per ogni sei posti letto nelle vecchie costruzioni e ad uno ogni quattro nelle nuove.

Art. 79 - Gli alberghi e le pensioni, una volta all'anno ed a spese dei gestori devono essere sottoposti a generale ripulitura preceduta occorrendo da disinfezioni; dovranno altresì essere sottoposte a disinfestazioni da eseguirsi a carico del proprietario o del gestore e a tale disinfestazione dovranno essere sottoposti alle stesse condizioni tutti quei locali nei quali si manipolano, si fabbrichino e si mettano in vendita prodotti alimentari, con le necessarie cautele per la salvaguardia dei generi suddetti dall'azione tossica del materiale disinfettante.

CAPO II

SCUOLE ED ASILI

Art. 80 - Le scuole di ogni ordine e gli asili sono soggetti per la loro costruzione, abitabilità e manutenzione a tutte le norme igieniche contenute nel presente regolamento. Dovranno inoltre essere dotate di tutti gli impianti, mobili ed attrezzature previste dalle disposizioni di legge in materia.

TITOLO VII

ESERCIZI PUBBLICI ED ATTIVITA' COMMERCIALI

CAPO I

LOCALI DI SPETTACOLI PUBBLICI

Art. 81 - Nessun esercizio pubblico o negozio che svolga attività commerciale o industriale comunque interessante la igiene e la sanità, potrà essere aperto al pubblico senza il parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 82 - Teatri, cinematografi, ed ogni qualsiasi altro locale destinato a pubblico spettacolo (senza pregiudizio delle funzioni attribuite dalle vigenti leggi e regolamenti alle Autorità di P.S.) dovranno rispondere a determinate condizioni igieniche che saranno enumerate più sotto, da constatarsi prima dell'apertura e durante l'esercizio da parte dell'Ufficiale Sanitario, nonchè dal personale dell'Ufficio di Igiene al quale si dovrà per le debite constatazioni dare in ogni tempo libero accesso. I locali saranno ben aereati anche ad ambiente chiuso e ove occorra muniti di aereatori, e dovranno essere forniti di adeguati servizi igienici in rapporto alla capacità di ciascun locale, i servizi saranno distinti per sesso, di accesso facile, convenientemente ubicati, muniti di sifone idraulico, direttamente aereati ed illuminati dall'esterno. Questi locali dovranno essere tenuti sempre scrupolosamente puliti e soggetti da parte del gestore a frequenti lavaggi e disinfezioni.

CAPO II

FABBRICHE E SPACCI DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 83 - Gli esercizi pubblici o negozi nei quali si conservano e vendono cibi, bevande ed alimenti in genere, non potranno mai aprirsi nell'ingresso delle abitazioni.
- Art. 84 - Le rivendite di carne fresca e di pesce fresco o congelato dovranno avere pavimenti impermeabili a leggero declivio con adatto scarico munito di sifone idraulico e griglia; le pareti saranno impermeabilizzate fino ad altezza d'uomo. Il banco sarà pure esso di materiale lavabile.
Dovranno essere inoltre forniti di acqua corrente potabile e di cella frigorifera funzionante.
- Art. 85 - Le latterie dovranno essere costruite secondo i dettami del precedente articolo.
La cella frigorifera può essere costituita da comuni frigoriferi o da banco frigorifero.
- Art. 86 - Alle stesse disposizioni di cui sopra dovranno sottostare i laboratori di carni insaccata o comunque preparata, ma dato il loro esercizio a carattere stagionale, e quantitativamente ridotto, possono fare a meno dei mezzi di refrigeramento.
- Art. 87 - Negli esercizi di generi alimentari in genere, compresi quelli di frutta e verdura le sostanze solide o liquide non commestibili e non racchiuse in involucri impermeabili, nonchè del sapone in pezzi nudi, dovranno essere tenuti in reparti distinti e separati dai generi alimentari.
- Art. 88 - Nei negozi di generi alimentari tutti quei prodotti che non vengono smerciati in pacchi od involucri già confezionati, dovranno essere tenuti in mostra in speciali vetrine che terranno gli alimenti stessi lontani dalla polvere e dalle mosche.
- Art. 89 - Il pane nelle panetterie o nei negozi di alimentari in genere deve essere tenuto separato dal resto dei prodotti venduti in detti locali. Il pane dovrà essere protetto dalle mosche e dalla polvere mediante speciali scaffalature a vetrina.
Il pane non dovrà essere assolutamente toccato dal pubblico al quale verrà consegnato di volta in volta avvolto in sacchetti di carta impermeabile.
- Art. 90 - Il trasporto del pane dai luoghi di fabbricazione a quelli di vendita deve avvenire con mezzi riconosciuti idonei allo scopo dall'Ufficiale Sanitario. Il pane quindi dovrà essere contenuto in sacchetti impermeabili a perfetta chiusura o in cesti coperti da teli impermeabili alla polvere.

- Art. 91 - Il trasporto del pane dai luoghi di vendita ai singoli acquirenti avverrà in sacchetti impermeabili perfettamente chiusi a cura del venditori e recanti in modo ben visibile il peso del pane e l'indirizzo dell'acquirente.
- Art. 92 - Le rivendite di cacciagione, animali da cortile morti, dovranno adeguarsi a quanto stabilito per le macellerie in genere.
Anche in questi casi la cella frigorifera può essere sostituita da altri mezzi di refrigeramento.
La vendita degli animali da cortile vivi, avverrà in locali adibiti allo scopo esclusivo. In detti negozi gli animali potranno essere uccisi per comodità dell'acquirente, ma non spennati, spellati e svuotati dei visceri.
La permanenza in detti negozi degli animali vivi sarà limitata al solo periodo dell'apertura del negozio stesso.
- Art. 93 - In tutto il territorio del Comune sono vietati i locali di raccolta, deposito e cernita degli stracci.
Sono altresì vietati i maceri per la canapa.
- Art. 94 - I negozi di frutta e verdura oltre che di pareti e pavimenti lavabili dovranno essere attrezzati con adeguata scaffalatura in modo da evitare la permanenza sul pavimento della merce anche se questa è posta in gabbiette di legno.
In questi negozi è tollerata la vendita delle uova senza alcuna particolare norma in proposito.
- Art. 95 - Sin quando non sarà costruito il mercato coperto sarà tollerata la vendita del pesce in banchi in una zona all'uopo designata del mercato pubblico.
I banchi saranno in marmo inclinati per l'efficace lavatura di essi.
In proporzione al numero dei banchi vi saranno dei recipienti metallici dove i venditori raccoglieranno di volta in volta i residui della lavatura e pulitura del pesce. Detti recipienti nei quali potranno essere introdotti a cura dell'Ufficio di Igiene soluzioni deodoranti e disinfettanti, saranno al termine del mercato asportati dagli incaricati della Nettezza urbana che li riporteranno sul posto al mattino successivo convenientemente disinfettati ed abbondantemente lavati.
E' fatto assoluto divieto sia ai venditori che ai compratori di spargere per terra i rifiuti della pulitura del pesce.
- Art. 96 - Il pesce può essere venduto anche dagli ambulanti che siano muniti di regolare licenza.
Il pesce così venduto dovrà essere trasportato in cassette metalliche impermeabili e sarà venduto solo nelle ore previste dal Regolamento di Polizia Urbana salvo casi eccezionali in cui deciderà il Sindaco sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

- Art. 97 - Il pesce congelato sarà venduto solo in spacci all'uopo destinati.
E' vietata la vendita del medesimo sul mercato e nei locali di vendita del pesce fresco.
- Art. 98 - La vendita dei frutti di mare è permessa in locali o in banchi all'aperto dichiarati idonei dall'Ufficiale Sanitario.
I suddetti prodotti da consumarsi crudi dovranno provenire da allevamenti autorizzati, e dovranno essere muniti di certificato rilasciato dall'Ufficiale Sanitario del Comune di origine.
- Art. 99 - La fabbricazione di gelati, deve avvenire in luoghi destinati a tale uso esclusivo e riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario. Chi intenda fabbricare i gelati o simili nel territorio del Comune dovrà chiedere, ai fini igienico sanitari, apposita autorizzazione dell'Autorità Comunale che la rilascerà su parere favorevole dello Ufficiale Sanitario.
Tale autorizzazione ha la validità di un anno ed è revocabile in qualsiasi momento per motivi igienico-sanitari. I conduttori dell'esercizio di fabbricazione dei gelati non possono riprendere l'attività stagionale prima di aver ottenuto la rinnovazione della predetta autorizzazione.
- Art. 100 - La preparazione delle miscele, la gelificazione delle medesime, sono consentite solo nei locali riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e che debbono avere: pavimenti impermeabili e lavabili inclinati con sifone di scarico, muniti di griglia; pareti impermeabili e lavabili fino ad altezza d'uomo; bene aereati ed illuminati e forniti dei servizi igienici.
Detti locali dovranno essere sottoposti a frequenti lavaggi ed a trattamenti idonei contro le mosche; dovranno essere forniti di acqua corrente potabile.
Le macchine per la fabbricazione dei gelati debbono essere lavabili in tutte le loro parti.
- Art. 101 - Le sostanze che vengono usate per la preparazione dei gelati devono essere genuine ed in buono stato di conservazione.
Il latte impiegato deve essere preventivamente sottoposto ad ebollizione anche se trattasi di latte in polvere, o pastorizzato e conservato in frigorifero fino al momento dell'impiego.
Per gelato di crema si intende quello preparato con uova fresche, latte, zucchero, eventuale pectina o sostanze aromatiche.
La miscela dei vari ingredienti, tenuta presente la loro composizione chimica deve essere preventivamente sottoposta a riscaldamento sufficiente per ottenere l'eliminazione dei germi patogeni.

La miscela, dopo il riscaldamento deve essere raffreddata rapidamente al riparo da ogni comune inquinamento; e subito dopo sottoposta a congelamento.

I gelati non dovranno contenere una carica batterica superiore a 200.000 germi, e a 10 E.Coli per c.c.

E' consentito l'impiego della panna solo se pastorizzata. La pastorizzazione e la vendita dei gelati contenenti fecolacei, gelatine, essenze sintetiche e colori artificiali consentiti dalla legge, è permessa a condizione che con cartelli ben visibili al pubblico posti nei locali di fabbricazione e di vendita, ne sia indicata la composizione.

Le materie prime destinate alla fabbricazione dei gelati, devono essere costantemente tenute nel locale del laboratorio a disposizione dell'Autorità e degli organi di vigilanza.

Art. 102 - I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione ed alla conservazione dei gelati devono essere di materiale inossidabile; quelli di rame devono essere perfettamente stagnati.

Detti recipienti dovranno essere frequentemente lavati con idonea soluzione detergente e risciacquati con acqua corrente potabile.

Le spatole metalliche ed i mestoli usati per il prelevamento del gelato devono essere protetti dalle mosche e dalla polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non venga a contatto con l'orlo del recipiente contenente il gelato.

Le spatole e gli attrezzi che servono alla vendita del gelato devono essere tenuti nella gelatiera "sotto zero" e mai in vaschette sul banco, al fine di evitare la moltiplicazione dei batteri.

Il prelevamento del gelato deve compiersi in modo che la mano del venditore non abbia alcun contatto con il prodotto.

Art. 103 - I coni, i cestini, le ostie, etc. che servono per il consumo diretto dei gelati devono essere riconosciuti come mestibili dall'Ufficiale Sanitario, il quale potrà consentire anche l'uso di altri recipienti (di cartone, di carta paraffinata, etc.) se ritenuti idonei. Essi devono essere costantemente conservati in recipienti coperti al riparo dalla polvere e dalle mosche e non possono essere acquistati dalle gelaterie se non racchiusi in involucri impermeabili da 10 a 200 pezzi recanti l'indicazione della ditta produttrice e dell'indirizzo di essa.

Gli involucri per i gelati devono essere conservati nella loro confezione originale al riparo della polvere e delle mosche.

Art. 104 - E' proibito tenere miscele pronte per la gelificazione a base di latte e uova anche se conservate in frigorifero.

Tale miscela deve essere preparata al momento dell'uso e nella quantità consentita dai mezzi di gelificazione di cui il laboratorio dispone.

E' vietato gelificare miscele confezionate fuori del laboratorio.

I gelati di ritorno o di resa che abbiano subito il disgelo, non potranno essere ridestinati al consumo, nè sottoposti a nuova lavorazione, ma saranno immediatamente distrutti.

Art. 105 - E' vietata la vendita ambulante del gelato sfuso. La vendita ambulante è consentita esclusivamente per i gelati chiusi in involucri originali recante l'indicazione della ditta produttrice.

I venditori ambulanti dovranno fornirsi esclusivamente presso gelaterie e stabilimenti di produzione regolarmente autorizzati a produrre gelati chiusi in involucri.

Art. 106 - I veicoli per la vendita ambulante (tricicli, carretti, motofurgoni, etc.) devono essere riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario ed essere possibilmente dotati di parasole.

Dovranno essere verniciati e tenuti costantemente puliti.

E' pure demandato all'Ufficiale Sanitario il giudizio sull'idoneità degli speciali recipienti destinati al trasporto, conservazione e vendita.

Art. 107 - Coloro che vendono gelati prodotti da altri, devono dimostrare la provenienza dei gelati stessi mediante certificato di origine.

Le fabbriche ed i laboratori autorizzati a norma dell'articolo 99 adatteranno appositi bollettari timbrati dall'Ufficio di Igiene a madre e figlia per il rilascio del suddetto certificato sul quale dovranno indicare la specie ed il quantitativo del gelato venduto, il nome e cognome dell'acquirente e la data. In caso di impossibilità anche temporanea di osservare le condizioni delle disposizioni sulla fabbricazione e vendita del gelato, i produttori ed i rivenditori dovranno sospendere la loro attività. Chiunque sia venuto a conoscenza od abbia in sospetto che l'ingestione di gelati abbia causato malessere in qualche persona, è tenuto ad informarne immediatamente l'Ufficio Comunale d'Igiene.

Il produttore ed il rivenditore che abbia sospetti sulla commestibilità del gelato, lo conserveranno alla più bassa temperatura possibile e ne daranno immediatamente notizia all'Ufficiale Sanitario per i controlli di competenza.

Art. 108 - I locali di vendita dei gelati sia di propria fabbricazione sia che di quelli prodotti presso fabbriche autorizzate, deve avvenire in locali igienici con pavimenti e pareti lavabili. Il gelato deve essere conservato in banchi frigoriferi e protetto dalla polvere e dalle mosche.

Art. 109 - Per la preparazione della pasticceria in genere è fatto obbligo di adoperare sostanze genuine; per la fabbricazione della crema per pasticceria valgono le disposizioni per la crema da gelati. Qualora si adoperassero per la colorazione della pasticceria coloranti artificiali ancorchè consentiti dalle leggi, questo, deve essere reso noto al pubblico con apposito cartello.

Art. 110 - I laboratori dove viene confezionata pasticceria fresca devono rispondere alle norme stabilite per le gelaterie sia per quanto riguarda la loro sistemazione sia per quanto riguarda i recipienti necessari per la fabbricazione della pasticceria stessa. Anche i locali di vendita devono avere pareti e pavimenti impermeabili e lavabili. La pasticceria sarà tenuta in mostra in apposite vetrine al riparo della polvere e delle mosche. Le paste saranno prelevate dalla vetrina con le apposite pinze. E' vietato assolutamente sia al venditore che all'acquirente mettere le mani nelle vetrine. La panna usata per la pasticceria fresca deve essere pastorizzata. La pasticceria fabbricata con panna, crema di uova, latte etc. come per i gelati, con burro fresco, con zabaione che non sia consumata in giornata deve essere di volta in volta distrutta ancorchè conservata in frigorifero.

Art. 111 - Per i venditori di pasticceria fresca non di propria fabbricazione valgono le norme di cui all'articolo 106 del presente regolamento.

Art. 112 - Tutto il personale addetto alla raccolta, manipolazione, fabbricazione e vendita dei prodotti alimentari, i mungitori ed i raccoglitori di latte, gli addetti agli alberghi, pensioni, ristoranti, etc., i parrucchieri per uomo e signora ed i loro dipendenti dovranno essere muniti di tessera sanitaria. Salvo quanto disposto da norme particolari, la tessera sanitaria dovrà essere rinnovata annualmente. Gli addetti alla fabbricazione del pane, pasta, gelateria, pasticceria, nonchè i fabbricanti di carni insaccate, dovranno indossare durante il lavoro giacche o grembialoni bianchi sempre puliti, ed avere il capo coperto da apposite cuffie bianche. Tutti i rivenditori di generi alimentari sia nei negozi, che ai banchi fissi del mercato, o ambulanti dovranno

indossare nelle ore di lavoro giacche e grembiuloni bianchi sempre puliti.
Tali disposizioni valgono anche per gli addetti ai negozi di parrucchiere per uomo e signora.
Sono tollerati per i venditori di gelati e per gli addetti ai negozi di parrucchiere anche indumenti di colore diverso purchè tenui come intensità di colore e sempre puliti.

CAPO III

INDUSTRIA

Art. 113 - I residuati della macellazione: pelle, corna, unghie, ossa, grassi e visceri commestibili (intestino tenue e crasso) devono essere allontanati di volta in volta dai pubblici macelli e convogliati nei centri di raccolta che non sono tollerati nel territorio del Comune. Il trasporto di detti cascami avverrà mediante mezzi idonei allo scopo autorizzati dall'Ufficiale Sanitario. Non è tollerato l'uso a tale servizio degli automezzi destinati al trasporto di carni macellate.

CAPO IV

INDUSTRIE INSALUBRI

Art. 114 - Data la limitata estensione specie in profondità del territorio del Comune, data la predominanza di venti a direzione costante specie in estate, data l'economia del Paese quasi del tutto basata sul turismo, è fatto divieto per la installazione in tutto l'ambito del territorio comunale di industrie e lavorazioni insalubri.

Dette industrie sono quelle stabilite dal D.M. 12 Luglio 1912 modificato con D.M. del 15/10/1924 e con D.M. 26/2/1927, ed eventuali successive modificazioni e D.P.R. n. 303 del 19/3/1956.

TITOLO VIII

DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I

MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI - CARNI

Art. 115 - ABROGATO -

CAPO II

FRUTTA ERBAGGI LEGUMI E FUNGHI

- Art. 116 - E' proibito porre in vendita frutta, erbaggi, legumi o simili, immaturi, guasti, fermentati, colorati artificialmente o comunque alterati.
E' pure proibita la vendita di patate o di altri tubercoli germogliati o che abbiano subito la congelazione o affetti da malattie parassitarie da renderli insalubri.
- Art. 117 - Le rivendite di frutta, verdura ed erbaggi devono avere anch'esse le stesse caratteristiche previste per i negozi di generi alimentari vari, nonchè apposita vasca di acqua corrente potabile per il lavaggio della frutta e verdura
La frutta e la verdura stessa devono essere tenute in scansie o in appositi cesti sollevati dal piano terra, non si devono mai sovrapporre ceste o gabbiette fra di loro.
E' vietata l'esposizione dei prodotti all'esterno dei negozi di frutta o verdura.
- Art. 118 - I funghi freschi mangerecci dei quali soltanto è permessa la vendita sono i seguenti:
Coccola o ovolo (amanita caesarea);
Ditale e manine (clavaria flava e pistallaria);
Gallinaccio prugnolo o contarello (cantharellus-cibarius);
Lingua (fistullina epatica);
Moreccio o porcino (boletus edulis);
Pinacci (boletus fragans);
Pioppini (pholiota aegerita);
Prataiolo (Agaricus campestris psalliota);
Rosselle e Rossine (Lactarius deliciosus);
Spugnola falsa o spugnola d'autunno (Helvella Crispa);
Spugne o Spugne (Morchella esculenta);
Tartufi (tuber magnatum e T.melanosporum).
- Art. 119 - Chiunque intende effettuare la vendita dei funghi freschi o secchi, sia negli esercizi, sia negli speciali banchi dei mercati, dovrà richiedere ed ottenere apposita licenza personale che 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.
- Art. 120 - E' vietata la vendita ambulante dei funghi.
- Art. 121 - E' vietata la vendita dei funghi freschi e secchi che siano alterati per soverchia maturazione o fermentati. Del pari è vietata la vendita dei funghi freschi non interi, in modo da non offrire tutti i caratteri distintivi. La disposizione dei cesti sarà tale da offrire una distinta separazione secondo la specie.

- Art. 122 - E' vietata l'introduzione e la vendita dei funghi secchi o preparati di specie diversa dal porcino (boletus edulis) sia soli che miscelati col porcino stesso. Tali funghi e le loro mescolanze saranno sequestrati e distrutti.
- Art. 123 - La preparazione dei funghi secchi, come la conservazione di funghi in olio o simili, dovrà essere eseguita in modo da mantenere il più possibile, inalterate le caratteristiche distintive.
- Art. 124 - E' vietata la vendita dei cocomeri in fette, o comunque tagliati qualora non siano conservati chiusi entro vetrine e da queste estratti con apposita forchetta metallica. Il banco di vendita dei cocomeri deve essere ricoperto con lastre di zinco o di vetro o di marmo e deve essere costantemente lavato con acqua potabile.

TITOLO IX

DISPOSIZIONI FINALI E PENALITA'

- Art. 125 - Il presente Regolamento entrerà in vigore dopo che, approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa, sarà stato pubblicato per 15 giorni consecutivi all'Albo Pretorio del Comune.
Con la sua adozione, il precedente Regolamento comunale di Igiene e Sanità, ed ogni altra contraria disposizione comunale riguardante la igiene e la sanità pubblica si intendono abrogati.
- Art. 126 - Per quanto non è compreso nel presente Regolamento valgono le disposizioni contenute nel Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 Luglio 1934 n.1265, e nelle altre Leggi e Regolamenti generali in vigore.
- Art. 127 - La trasgressione alle norme del presente Regolamento, quando non costituiscono un reato contemplato dal Codice Penale, o da altre Leggi o Regolamenti generali, sono accertate e punite, con la procedura di cui agli artt. 106 e 110 del T.U. della Legge Comunale e Provinciale, approvato con R.D. 3/3/1934, n. 383 e successive modificazioni, con le pene pecuniarie stabilite dalla Legge 12/7/1961 n. 603.

INDICE DEI TITOLI E CAPITOLI

TITOLO I

CAPO	I - Ufficiale Sanitario - Ufficio d'Igiene e Sanità		ARTICOLI
			1 - 4

TITOLO II

CAPO	I - Spiaggia	5-	15
CAPO	II - Igiene del suolo	16-	19
CAPO	III - Abitato	20-	36
CAPO	IV - Abitabilità dell'abitato urbano	37-	49
CAPO	V - Abitabilità dell'abitato rurale	50-	53

TITOLO III

DELLE ACQUE

CAPO	I - Acqua potabile		
CAPO	II - Delle acque superficiali	54-	59
		60-	63

TITOLO IV

RACCOLTA E ALLONTANAMENTO RIFIUTI SOLIDI E LIQUIDI

CAPO	I - Rifiuti solidi	64-	67
CAPO	II - Rifiuti liquidi	68-	71

TITOLO V

	STALLE POLLAI CONIGLIERE PICCIONAIE, ETC.	72-	76
--	---	-----	----

TITOLO VI

ABITAZIONI PER COLLETTIVITA'

CAPO	I - Alberghi e pensioni	77-	79
CAPO	II - Scuole ed asili		80

TITOLO VII

ESERCIZI PUBBLICI ED ATTIVITA' COMMERCIALI

CAPO	I - Locali di spettacoli pubblici	81-	82
CAPO	II - Fabbriche e spacci di alimenti e bevande	83-	112
CAPO	III - Industria		113
CAPO	IV - Industrie insalubri		114

TITOLO VIII

DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO	I - Macellazione degli animali - Carni <u>-ABROGATO-</u>		115
CAPO	II - Frutta, erbaggi, legumi, funghi	116-	124

TITOLO VIII bis (Rumore)

TITOLO IX

	DISPOSIZIONI FINALI E PENALITA'	125-	127
--	---------------------------------	------	-----

ORDINANZA IGIENICO-SANITARIA PER GLI INQUINAMENTI IDRICI DI
ORIGINE INDUSTRIALE.- (Emessa dal Comune in data 1/4/1972)

L'UFFICIALE SANITARIO

- Esaminata la situazione igienico-sanitaria determinatasi nel territorio comunale a causa dell'immissione di rifiuti liquidi industriali ed artigianali, in corsi d'acqua superficiali;
- Considerato il potenziale pericolo di inquinamento delle falde acquee, freatiche e profonde, a cui attingono numerosi pozzi utilizzati per scopi domestici, agricoli ed industriali;
- Rilevato che la degradazione ambientale sta assumendo caratteristiche tali da porre in pericolo la salute pubblica e da influire negativamente su attività di grande importanza economica e sociale;
- Vista la circolare del Medico Provinciale di Lucca in data 13 Novembre 1970, n. 6417;
- Visto il T.U. delle Leggi Sanitarie, 27 Luglio 1934, n. 1265;
- Visto il D.P.R. 11 Febbraio 1961, n. 264;
- Ritenuta l'urgenza di adottare adeguati provvedimenti nell'interesse della salute pubblica e dell'igiene ambientale;
- Constatata la necessità di stabilire le caratteristiche fisiche, chimiche e batteriologiche, massime ammissibili delle acque di rifiuto industriale, in modo che le stesse non rappresentino più un pericolo per la salute pubblica e l'igiene ambientale;

O R D I N A

- Le acque di rifiuto derivanti da attività industriali od artigianali, all'atto della loro immissione nei corsi d'acqua superficiali, non dovranno avere caratteristiche fisiche diverse nè contenere sostanze chimiche in misure superiori a quelle più sotto riportate.
- Quegli scarichi che non risultassero, dalle analisi del laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi nelle condizioni stabilite dalla presente ordinanza, dovranno essere sottoposti, a cura e spese dei titolari delle aziende, a processi depurativi tali da farli rientrare negli standards di cui al seguente elenco, nel termine di tempo che sarà fissato, caso per caso, dall'Autorità Sanitaria.
- In caso di inosservanza si procederà alla sospensione dell'attività industriale ed artigianale, fino alla messa in atto degli accorgimenti idonei ad eliminare le cause di inadempienza alla presente ordinanza, salvo ogni altro provvedimento di legge.

valori limiti di composizione per effluenti prima del loro versamento in acque superficiali:

<u>Caratteristica</u>	<u>Unità di misura</u>	<u>Valori limiti stabiliti (1)</u>
Odore	-	non deve essere fonte di disturbi
Colore	unità Hazen(2)	50 - 100
Torbidezza (SI O ₂)	mg/l	/200
Solidi grossolani	-	assenti
Solidi sedimentabili	cc/l	0,5
Solidi sospesi	mg/l	60 - 100
Putrescibilità	-	negativa nel periodo di 5 gg. (bleu di metilene)
Sostanze flottanti	-	nessuna visibile
Temperatura	C	30
pH	-	6,5 - 8,5
Alcalinità totale (Ca CO ₃)	q/l	/0,300
B O D 5	mg/l	30 - 50
C O D	mg/l	100 - 150 (3)
Indice di KMnO ₄	mg/l	60 di media nelle 24 ore (max 90)
Ossigeno disciolto	mg/l	/ 5
Composti idrossilati aromatici, tannino e simili	mg/l	5
Detergenti	mg/l	2
Idrocarburi	mg/l	2
Olii e grassi	mg/l	10
N. Ammoniacale	mg/l	5
N. Nitroso	mg/l	1
N. Nitrico	mg/l	30
Fosfati (PC ₄)	mg/l	5
Cloro libero (Cl)	mg/l	0,5
Ferro	mg/l	1
Arsenico	mg/l	0,05
Cromo Biivalente (CR)	mg/l	0,1
Cromo Trivalente (CR)	mg/l	1
Cianuri (CN)	mg/l	0,1
Mercurio	mg/l	0,05
Dario	mg/l	1
Boro	mg/l	3
Cadmio	mg/l	0,2
Nichel	mg/l	1
Piombo	mg/l	0,05
Rame	mg/l	0,1
Selenio	mg/l	0,05
Zinco	mg/l	1
Somma metalli (Cu, Cr, Zn, Hg, Cd, Ag, Pb, As)	mg/l	1 (come ioni)

Caratteristica	Unità di misura	Valori limiti stabiliti (1)
Solfiti (SC 3)	mg/l	1
Solfuri (S)	mg/l	0,2
Fluoro	mg/l	10
Ferro + Manganese	mg/l	1,5
Fenoli	mg/l	0,05
Pesticidi	mg/l	0,005
Mercaptani	-	non rilevabili
Solventi organici	-	assenti
Formaldoide	mg/l	1
Coliformi	100 m/l	20.000

(1) per talune caratteristiche dell'effluente sono stati indicati due valori diversi validi il primo per le industrie cartarie che adottano sistemi essenzialmente meccanici di produzione della pasta, il secondo valore, per lavorazione alla soda, al solfato, e soprattutto al solfito.

(2) UNITA' STANDARD HAZEN - Colore fornito da di platino sotto forma di acido cloroplatinico o da 2 p.p.M. di cloruro cobaltoso esoidrato.

(3) Il C.O.D. del corpo idrico recipiente, entro un raggio di 100 m. dallo scarico, non deve superare 40 mg/l.

-I valori limite riportati si intendono determinati - se non diversamente specificato - secondo "Standard Methods for the examination of water and wastewater" APHA- AWWA - WPCF ultima edizione.

Forte dei Marmi, lì 1/4/1972

L'UFFICIALE SANITARIO

(Dr. Carmelo Biasi)