COMUNE DI CASTELLO - MOLINA DI FIEMME
Sede Municipale Castello di Fiemme
PROVINCIA DI. TRENTO
C.A.P. 38030

# REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITÀ

## CAPO I

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1.
### Autorità sanitaria

L'autorità sanitaria del Comune è il Sindaco.

### Art. 2.
### Organizzazione dei servizi di igiene e sanità

L'organizzazione dei servizi e l'espletamento delle funzioni sanitarie è di competenza delle Unità sanitarie.

La legge istitutiva del servizio sanitario nazionale del 23 dicembre 1978, n. 833 e successive modifiche e integrazioni disciplina le competenze e le strutture delle Unità sanitarie locali, determinando prestazioni e funzioni delle stesse Unità sanitarie e lo stato giuridico del personale.

### Art. 3.
### Servizi e vigilanza igienico sanitaria

L'Unità sanitaria locale:

a) vigila sull'osservanza delle norme regolamentari;

b) vigila sull'igiene e la salute pubblica del territorio comunale e propone al Sindaco tutti quei provvedimenti necessari per la tutela igienico sanitaria del territorio e della popolazione;

c) vigila sulla igiene delle scuole e degli istituti di educazione ed istruzione;

d) vigila sugli stabilimenti di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;

e) controlla e previene l'inquinamento prodotto dai rifiuti degli scarichi industriali per la tutela dell'aria, delle acque, delle coltivazioni ecc.

f) denuncia all'autorità sanitaria tutto ciò che, nell'interesse della pubblica sanità, possa richiedere particolari straordinari provvedimenti.

### Art. 4.
### Funzioni delle unità sanitarie locali

Nell'ambito del territorio comunale le Unità sanitarie espletano tutte le funzioni sanitarie come:

1) assistenza medico - farmaceutica;
2) certificazioni e accertamenti medico legali;
3) vaccinazioni;
4) servizio necroscopico;
5) pareri sanitari su progetti edilizi;
6) abitabilità nuove costruzioni;
7) verifica delle condizioni di abitabilità;
8) esegue sopralluoghi nelle industrie e attività produttive per la tutela dall'inquinamento dell'aria e delle acque;
9) tutela sanitaria sulle attività sportive;
10) controlli sugli allevamenti zootecnici;

ed in genere tutte quelle funzioni già prima di competenza del medico condotto, del veterinario comunale e dell'ufficiale sanitario.

## CAPO II

## SERVIZI DI VIGILANZA

### Art. 5.
### Ispezioni sanitarie

Le ispezioni per la vigilanza igienico-sanitaria sono disposte dal Sindaco o dai sanitari incaricati dall'Unità sanitaria locale ed eseguite dai vigili sanitari.

### Art. 6.
### Vigili sanitari

I vigili sanitari muniti di speciale tessera rilasciata dall' U.S.L.:

— compiono le ispezioni per la vigilanza igienico - sanitaria loro ordinate dalle competenti autorità;

— redigono verbali di contravvenzioni;

— procedono ai sequestri di sostanze;

— prelevano campioni per recarli al laboratorio provinciale d'igiene e profilassi;

— vigilano sull'applicazione del regolamento d'igiene e delle leggi di interesse sanitario;

— controllano l'igiene del suolo e dell'abitato;

— cooperano alla profilassi diretta ed indiretta delle malattie trasmissibili, ed alla lotta contro le mosche;

— eseguono quanto altro sia loro ordinato dai sanitari in materia d'igiene e sanità.

### Art. 7.
### Verbali di contravvenzione

Chi procede all'ispezione sanitaria, quando trovi motivo di contravvenzione, deve redigere apposito verbale sottoscritto anche dal contravventore; dell'eventuale rifiuto a firmare il verbale deve esserne fatta menzione nel verbale stesso, con l'indicazione dei motivi addotti per il rifiuto.

### Art. 8.
### Ispezioni e prelievi campioni

Per le ispezioni e prelievi dei campioni di qualsiasi tipo le singole operazioni sono regolamentate nei rispettivi articoli di questo regolamento che disciplinano gli argomenti che interessano.

## CAPO III

## INQUINAMENTO AMBIENTALE

### Art. 9.
### Inquinamento atmosferico - Tutela delle acque dall'inquinamento

La difesa contro l'inquinamento atmosferico è disciplinata dalle seguenti norme:
Articolo 216 e seguenti della legge sanitaria approvata con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.
Legge 13 luglio 1966, n. 615 con provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico;
D.P. 22 dicembre 1970, n. 1391 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966, n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente al settore degli impianti termici;
D.P. 22 febbraio 1971, n. 323 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico, limitatamente ai veicoli con motore diesel;
D.P. 15 aprile 1971, n. 322 con regolamento per l'esecuzione della legge 13 luglio 1966 n. 615, recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico limitatamente al settore delle industrie;
Legge 3 giugno 1971, n. 437 sulle misure da adottare contro l'inquinamento atmosferico causato da gas di scarico provenienti dagli autoveicoli equipaggiati con motori ad accensione comandata.
I Comuni sono inscritti con decreto ministeriale nelle rispettive zone di controllo dell'inquinamento di cui all'art. 2 della legge 13 luglio 1966, n. 615.
La tutela delle acque dall'inquinamento è regolata dalla legge 10 maggio 1976, n. 319, modificata con legge 8 ottobre 1976, n. 690, legge 24 dicembre 1979, n. 650, legge 5 marzo 1982, n. 62.
Si richiamano le LL.PP 18.11.1978, n.47 e s.m. e 20.12.1982, nr.29.

### Art. 10.
### Scolo delle acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutto il suolo di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente convogliate in fognatura a cura dei proprietari.
I proprietari di terreni, debbono provvedere a mantenere i propri terreni in condizioni da evitare impaludamenti, inquinamenti. A tal fine essi debbono provvederli dei necessari canali di scolo.

### Art. 11.
### Deflusso delle acque

E' vietato fare defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi e simili.
Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino il deflusso delle acque sotterranee, per cui queste innalzandosi possano impregnare il terreno superficiale.
E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello statu quo ante o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo, il Sindaco provvede di ufficio, a spese dell'inadempiente.
I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto dagli articoli che seguono nel presente titolo, debbono avere le pareti ed il fondo costruito in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

## Art. 12.
## Scarichi per lo smaltimento di acque

La disciplina degli scarichi per lo smaltimento delle acque è regolamentata dalla legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modifiche e integrazioni.

Salve le particolari competenze della Regione e della Provincia, tutti gli scarichi di liquame e di acque confluenti nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo debbono essere autorizzati dal Sindaco.

Gli interessati dovranno pertanto far richiesta di autorizzazione su appositi modelli che vengono forniti dal Comune.

Si richiama espressamente la L.P. 18.11.1978, n.47.-

## CAPO IV

## IGIENE DEL SUOLO

### Art. 13.
### Divieto di spandimento di rifiuti

E' assolutamente vietato di accumulare o spandere sul suolo pubblico e sul suolo privato immondizie o rifiuti liquidi o solidi di qualsiasi genere, putrescibili o residuati di lavorazione industriale o artigianale o materiale di demolizione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, siano essi urbani, o speciali oppure tossici o nocivi è disciplinata dal D.P.R. 10 settembre 1982, n. 915 e dal Regolamento comunale per il servizio smaltimento rifiuti.

Si richiama la L.P. 20.12.1982, n.29.

### Art. 14.
### Stoccaggio - Discariche - Lavorazione e Innocuizzazione dei rifiuti

Ogni operazione di stoccaggio, discarica, trattamento dei rifiuti deve essere autorizzata dalla Provincia.

Per i contravventori sono previste particolari sanzioni.

### Art. 15.
### Deviazione delle acque

E' vietata l'esecuzione di qualsiasi lavoro in sottosuolo che ostacoli il regolare deflusso delle acque sotterranee ovvero di lavori di sbarramento e deviamento dei corsi d'acqua superficiali senza l'autorizzazione comunale.

I bacini di raccolta di acque ad uso agricolo od industriale devono avere il fondo e le pareti impermeabili in modo che sia impedito il deflusso di tali acque nei corsi d'acqua pubblica e l'impaludamento dei terreni circostanti.

### Art. 16.
### Divieto di macerazione nei corsi d'acqua

Nelle acque pubbliche, nei bacini d'uso pubblico e nelle canalizzazioni è fatto divieto di macerazione di piante, come lino, canapa ed in genere di tutte le piante tessili (art. 203, legge sanitaria 1934).

Il processo di macerazione va eseguito in appositi bacini costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla salute pubblica.

Gli interessati dovranno fare domanda al Sindaco, il quale rilascerà l'autorizzazione su parere e secondo le indicazioni del sanitario.

### Art. 17.
### Cave - Escavazioni

E' vietato eseguire qualsiasi escavazione nel terreno oltre quella richiesta dalla normale aratura o piantagione.

L'esecuzione di scavi, cave di prelevamento di materiale, cave di prestito ecc. devono essere preventivamente autorizzate dalla competente autorità.

## Art. 18.
### Pulizia di vicoli, cortili, portici privati

Nei vicoli, nei passaggi privati, nei cortili interni ed in tutti i luoghi di privata proprietà dovranno essere rispettate le norme igieniche sanitarie previste per il suolo pubblico, con divieto di ingombro e di deposito di rifiuti e immondizie di qualsiasi genere.

Dovranno pure essere vietate esalazioni maleodoranti o comunque influenti sulla aereazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi privati dovranno provvedere i rispettivi proprietari ed in caso di più proprietari o di inquilini, saranno tutti solidariamente tenuti alla pulizia stessa.

Ove i detti responsabili non provvederanno, interverrà l'autorità comunale con i propri mezzi ed a spese degli interessati.

## Art. 19.
### Bucato, battitura e spolveratura

E' vietato stendere il bucato ad asciugare sulla pubblica via o ai bordi dei terrazzi prospicienti la stessa.

E' anche vietato sbattere é spolverare dalle finestre e dai terrazzi che danno sulla pubblica via o sulle finestre o terrazzi dei piani inferiori.

Possibilmente l'asciugatura del bucato, lo sbattimento e la spolveratura di indumenti deve essere eseguita in appositi spazi.

La sbattitura o spolveratura di oggetti dovrà essere eseguita secondo appositi orari fissati nei singoli edifici condominiali e comunque cessare prima delle ore 11.

## CAPO V

## APPROVVIGIONAMENTO IDRICO - DISTRIBUZIONE ACQUE POTABILI

### Art. 20.
### Acquedotto comunale

Il Comune provvede all'approvvigionamento idrico dell'abitato.

L'acquedotto comunale dovrà essere tenuto sotto continua sorveglianza sanitaria e sottoposto a periodici esami di potabilità.

Anche i pozzi che riforniscono acqua potabile alle abitazioni private vengono assoggettati alla vigilanza sanitaria e agli esami di potabilità a spese degli interessati.

E' fatto obbligo a chiunque venga a conoscenza di sospetta o constatata alterazione di acqua destinata all'alimentazione di farne denuncia al Sindaco.

### Art. 21.
### Allacciamento alla condotta pubblica

Chiunque intenda allacciarsi alla condotta pubblica di acqua potabile deve farne domanda al Comune o a chi per esso, che rilascierà la richiesta autorizzazione con le modalità previste dal regolamento per il servizio distribuzione acqua potabile.

### Art. 22.
### Pozzi e cisterne - Controllo acqua prelevata

Nelle zone servite dall'acquedotto pubblico è proibita l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi freatici o profondi destinati a scopo potabile.

Qualsiasi pozzo o qualsiasi fonte di approvvigionamento idrico privato deve essere denunciato all'Amministrazione comunale e sarà assoggettato alle norme che prescriverà il Comune stesso per l'eventuale accertamento della quantità di acqua prelevata ed eventualmente scaricata nella fognatura comunale.

I pozzi e le cisterne private per uso domestico o per l'alimentazione di bestiame devono essere dichiarati igienicamente potabili dalla autorità sanitaria.

L'acqua fornita da pozzi, cisterne o altra fonte non riconosciuta igienicamente potabile dall'autorità sanitaria non può essere destinata alla alimentazione e appositi cartelli devono indicare il divieto ad uso per alimentazione.

### Art. 23.
### Fontanelle pubbliche

Le fontanelle pubbliche possono essere alimentate solo da acqua potabile.

Nel caso di fontanelle non alimentate da acqua potabile destinata ad altri usi deve essere indicato con cartelli recanti l'avvertenza « NON POTABILE ».

## CAPO VI

## IGIENE DEGLI AMBIENTI

### Art. 24.
### Costruzione edilizie

Per tutte le opere di edilizia o di urbanizzazione la legge per la edificabilità dei suoli 28 gennaio 1977, n. 10 prescrive una particolare concessione da rilasciarsi dal Sindaco.

Il regolamento di edilizia comunale prevede le formalità per il rilascio della concessione, le norme cui debbono corrispondere le nuove costruzioni ed i requisiti degli ambienti e dei servizi.

Le norme igieniche sanitarie delle abitazioni sono previste, oltreché dalle vigenti leggi sanitarie, dal D.M. 5 luglio 1975 (Gazz. Uff. n. 150 del 18 luglio 1975) e successive variazioni.

### Art. 25.
### Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni

Il Sindaco, a mezzo dei sanitari, dell'ufficio tecnico e dell'ufficio di polizia comunale e dei rispettivi addetti, sorveglia su tutte le costruzioni e ricostruzioni eseguite nell'abitato.

Il Sindaco può disporre particolari visite all'interno delle abitazioni private qualora se ne ritenga l'opportunità nel pubblico interesse.

### Art. 26.
### Altezza degli ambienti

Le norme ed il regolamento di edilizia comunale fissano le altezze e le altre dimensioni degli ambienti di abitazione o dei servizi dei locali da destinare ai vari esercizi, industrie, lavorazioni, ecc.

Le soffitte ed i locali sotterranei per essere dichiarati abitabili debbono rispondere ai requisiti stabiliti da detto regolamento di edilizia.

### Art. 27.
### Impianti di riscaldamento delle abitazioni e dei locali

Gli impianti di riscaldamento di qualsiasi abitazione e di qualsiasi locale debbono essere costruiti secondo le norme previste dalle leggi vegenti. I relativi progetti sono sottoposti al preventivo esame dell'Ufficio tecnico comunale.

### Art. 28.
### Cucine, camini e fumaioli

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso cucina.

Tutti i locali adibiti ad uso di cucina nelle abitazioni, nei ristoranti, nelle mense, nei luoghi di ristoro ecc. debbono essere provvisti di aereatori o di cappe che convoglino i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal regolamento edilizio, per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici vicini.

### Art. 29.
### Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo autorizzato e distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili.

La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

## Art. 30.
## Locali di abitazione, negozi

Nessun locale di abitazione o negozio, o di attività commerciale o industriale può essere posto in uso senza il permesso del Sindaco, previo parere sanitario sull'igiene dei locali stessi e sulla corrispondenza degli ambienti alle norme di edilizia.

## Art. 31.
## Locali sotterranei

E' vietato di adibire ad uso di abitazione o di botteghe locali che siano sotto il livello di campagna o sotterranei.

L'uso di sotterranei per soggiorno di persone limitatamente ad alcune ore del giorno, esclusa la notte, sarà tollerato se detti locali abbiano un'altezza di almeno m. ..... e risultino fuori terra per almeno mt. .....

E' in facoltà del Sindaco, sentito il parere sanitario, autorizzare l'abitabilità di locali parzialmente sotterranei.

## Art. 32.
## Locali dei servizi

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in locali autonomi e allacciati alla condotta di acqua potabile e con scarichi conformi alle norme regolamentari.

## Art. 33.
## Condizioni e salubrità del terreno

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

E' pure vietato l'uso per le colmate di terra o di altri materiali inquinati. Particolari norme prevede il regolamento edilizio per le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri.

## Art. 34.
## Isolamento termico

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate, ad eccezione di quelli lavorati a pietra a vista, debbono essere intonacati o stuccati, oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale od artificiale, o con altro materiale decorativo.

I materiali usati ed il loro spessore devono essere tali da assicurare un coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a 1Kcal/h $m^2$ °C' ed una inerzia termica paragonabile a quella di un muro di mattoni pieni a tre teste.

I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere il soffitto con proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono inoltre essere osservate le norme previste dalla L. 30-4-1976, n. 373 e relativo regolamento di applicazione D.P.R. 28-6-1977, n. 1052 e D.M. 10-3-1977.

## Art. 35.
### Protezione acustica

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.

## Art. 36.
### Liquidi di rifiuto non convogliati in pubbliche fognature

Nelle località sprovviste di pubbliche fognature tutti i liquidi di rifiuto di qualsiasi provenienza e salvo le prescrizioni speciali per quelle delle industrie dovranno essere convogliati in appositi pozzi di raccolta secondo le prescrizioni impartite dall'ufficio tecnico comunale su consiglio dell'ufficiale sanitario. Dette fosse settiche o di depurazione biologica o pozzi neri dovranno essere costruite ad opportuna distanza dal fabbricato e distanti almeno 50 mt. da condutture, pozzi, serbatoi di acqua potabile.

Si richiama quanto previsto dalla L.P. 18.11.1978, n.47.

## Art. 37.
### Immissione di scarichi nelle fognature

Tutti gli edifici costruiti in zone servite da fognature hanno obbligo di allacciarsi alle pubbliche discariche.

Le acque di rifiuto chiare o luride che devono essere immesse nelle fognature vengono convogliate nelle fognature stesse a mezzo di condotti sotterranei ispezionabili, provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte con materiali igienici adatti e che non consentano spandimenti.

## Art. 38.
### Case coloniche

Le case coloniche debbono avere tutti i requisiti delle abitazioni comuni.

Particolari norme per la costruzione di case coloniche sono previste dal Regolamento edilizio del Comune.

## Art. 39.
### Locali di stallaggio e rimesse

I locali di stallagio o di rimessa possono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.

E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.

Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potra disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

## Art. 40.
### Requisiti igienici delle stalle

Le stalle scuderie o depositi animali devono essere costruiti lontani dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

I pavimenti di detti locali debbono essere impermeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio.

Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti

## Art. 35.
## Protezione acustica

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.

## Art. 36.
## Liquidi di rifiuto non convogliati in pubbliche fognature

Nelle località sprovviste di pubbliche fognature tutti i liquidi di rifiuto di qualsiasi provenienza e salvo le prescrizioni speciali per quelle delle industrie dovranno essere convogliati in appositi pozzi di raccolta secondo le prescrizioni impartite dall'ufficio tecnico comunale su consiglio dell'ufficiale sanitario. Dette fosse settiche o di depurazione biologica o pozzi neri dovranno essere costruite ad opportuna distanza dal fabbricato e distanti almeno 50 mt. da condutture, pozzi, serbatoi di acqua potabile.

Si richiama quanto previsto dalla L.P. 18.11.1978, n.47.

## Art. 37.
## Immissione di scarichi nelle fognature

Tutti gli edifici costruiti in zone servite da fognature hanno obbligo di allacciarsi alle pubbliche discariche.

Le acque di rifiuto chiare o luride che devono essere immesse nelle fognature vengono convogliate nelle fognature stesse a mezzo di condotti sotterranei ispezionabili, provvisti di raccordi costruiti a regola d'arte con materiali igienici adatti e che non consentano spandimenti.

## Art. 38.
## Case coloniche

Le case coloniche debbono avere tutti i requisiti delle abitazioni comuni.

Particolari norme per la costruzione di case coloniche sono previste dal Regolamento edilizio del Comune.

## Art. 39.
## Locali di stallaggio e rimesse

I locali di stallagio o di rimessa possono essere costruiti dopo aver ottenuto l'autorizzazione del Sindaco.

E' comunque vietata la costruzione o ricostruzione o riapertura di stalle all'interno dell'abitato o dell'agglomerato urbano.

Ove nell'agglomerato urbano fossero in esercizio locali di stallaggio il Sindaco potra disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

## Art. 40.
## Requisiti igienici delle stalle

Le stalle scuderie o depositi animali devono essere costruiti lontani dalle abitazioni e comunque nelle costruzioni agricole non debbono mai avere comunicazione diretta con gli ambienti abitabili.

I pavimenti di detti locali debbono essere impermeabili e costruiti con appositi canali per lo scorrimento dei rifiuti liquidi e delle acque di lavaggio.

Le stalle debbono essere fornite di ampie finestre per la ventilazione, munite di reti

## Art. 41.
### Letamai e concimaie

Ogni stalla deve essere munita di letamai di capacità adeguata.

I letamai debbono essere costruiti con pareti e platea impermeabili muniti di pozzetti a tenuta per i liquidi. o collegati alla fognatura comunale.

I letamai e le concimaie debbono essere costruite distanti dalle abitazioni e distanti dai pozzi dalle condutture e depositi di acque potabili.

## Art. 42.
### Vuotatura di letamai e concimaie e pozzi neri

La vuotatura dei letami e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne, d'inverno fra le ore 19 e le ore 7 del mattino seguente; d'estate fra le ore 21 e le ore 5 del mattino seguente.

La vuotatura dei letamai, delle concimaie e dei pozzi neri in genere deve essere eseguita evitando in ogni modo lo spargimento di materiale o di liquidi durante il tragitto.

## Art. 43.
### Allevamento di suini e bovini.

L'allevamento di suini e bovini è permesso negli edifici colonici delle zone agricole comunali. Tali allevamenti debbono ottenere una speciale licenza del Sindaco che la rilascerà su parere dell'autorità sanitaria e veterinaria del Comune.

## Art. 44.
### Allevamento di pollame, conigli e simili

E' vietato l'allevamento di pollame, conigli, piccioni ed altri animali simili nell'ambito del territorio urbano.

Detti allevamenti debbono comunque essere autorizzati dal Sindaco su parere sanitario.

## Art. 45.
### Esercizi alberghieri e simili - Pensioni - Locande - Affittacamere - Complessi ricettivi

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche di esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24-5-1925, n. 1102 modificato con D.P.R. 30-12-1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22-7-1977.

Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 nonchè, ai fini igienico-sanitari, quella del Sanitario ai sensi dell'art. 231 del T.U. LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, in relazione al D.P.R. 11-2-1961, n. 264 e della L. 16-6-1939, n. 1112.

L'autorizzazione sanitaria ha validità permanente per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, con riserva di verifiche periodiche o straordinarie disposte dall'autorità.

Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre 3 mesi devono comunque richiedere nuovo sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

## Art. 46.
### Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande per essere assunto in servizio deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dalla competente autorità, [illegible] l'assenza di malattie contagiose.

## MODIFICHE ED AGGIUNTE

Art.41
Letamai e concimaie

I letamai esistenti entro la zona urbana o vicino ad essa devono essere coperti in modo che venga limitata al massimo l'esalazione di cattivi odori.

Art.42
Vuotatura di letamai e concimaie e pozzi neri

La vuotatura dei letamai e concimaie deve avvenire in modo che non venga lordato il suolo pubblico.

Detto certificato di sana costituzione ed esenzione da malattie contagiose è obbligatorio anche per i proprietari e/o conduttori e personale della loro famiglia che coadiuvano nei servizi.

### Art. 47.
### Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio per gli affittacamere debbono corrispondere a quelle di cui ai precedenti articoli per alberghi e servizi.

### Art. 48.
### Abitazioni collettive, collegi, convitti, dormitori

Tutti i locali destinati alla recettività di persone devono di massima avere tutti i requisiti igienici previsti per gli alberghi e simili.

### Art. 49.
### Pulizia dei locali pubblici

In tutti i locali di pubblico ritrovo deve essere costantemente assicurata la massima pulizia, mediante spazzatura umida da compiersi giornalmente, evitando di sollevare polvere.

Periodicamente i pavimenti dei locali suddetti devono essere accuratamente puliti con segatura o stracci imbeyuti di idonea soluzione disinfettante.

E' prescritto l'impiego di idonei aspirapolvere per la spolveratura delle poltrone rivestite di velluto o di altro tessuto.

Tutti i locali adibiti a spettacoli pubblici (comprese le sale da ballo ed i circoli di ritrovo) devono essere adeguatamente arieggiati durante le ore che non sono aperti al pubblico e disinfettati periodicamente con soluzioni idonee.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dei vigili sanitari.

La disinfezione deve essere richiesta preventivamente ogni qualvolta si intenda adibire le sale a spettacoli destinati ai bambini.

In tutti i luoghi pubblici di riunione, nei cinematografi, teatri, ecc., deve concedersi libero accesso al personale di vigilanza munito di speciale tessera rilasciata dal Sindaco.

### Art. 50.
### Servizi igienici dei locali pubblici

Tutti i locali pubblici, alberghi, ristoranti, locande, dormitori, caffè, bar, teatri, cinematografi debbono essere provvisti di servizi igienici adeguati alla capienza dei locali ed al numero dei piani di servizio.

Detti locali igienici sanitari debbono essere separati da un locale di anti servizio dai rimanenti ambienti e debbono rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, e successive modifiche.

Gli alberghi ed i dormitori debbono essere forniti di gabinetti e di bagni in numero adeguato e rispondenti alle prescrizioni del decreto sopracitato.

Detti servizi igienici devono essere predisposti con sistema ad acqua corrente e situati in posizioni di facile accesso, lontani dalle cucine.

I locali devono essere provvisti di finestre che assicurano una sufficiente ventilazione degli ambienti e muniti di reti di difesa per le mosche.

Tutti i locali degli esercizi pubblici, sale da gioco, luoghi di ritrovo debbono avere le pareti rivestite di materiale facilmente lavabile con pavimenti impermeabili che ne consentano la facile lavatura e disinfezione.

Nei locali pubblici, caffè, birrerie, gelaterie e simili non dotati di servizi igienici, potrà essere consentita solamente la consumazione al banco con divieto di esposizione di tavolini e sedie.

Nei cinematografi, teatri ed altri locali di riunioni e spettacoli debbono essere osservate le norme previste dalla circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 dicembre 1951 e successive modifiche.

Nei teatri, nei cinematografi ed in genere nei locali di pubblico trattenimento sono rigorosamente vietati gli eccessivi affollamenti non proporzionali alla capacità degli ambienti.

Nelle sale cinematografiche, nei teatri, nei luoghi di riunione con posti a sedere non possono essere ammessi in sala un numero di persone eccedente i posti oltre a 2 per metro quadro nelle corsie laterali e posteriori, rimanendo assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

## CAPO VII

## LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

### Art. 51.
### Locali di pubblico spettacolo

Per locali di pubblico spettacolo si intendono: teatri, cinematografi, cinema-teatri, locali di trattenimento, circhi, stadi, luoghi di divertimento e spettacoli all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti.

Per l'apertura e l'esercizio di tali locali è necessario l'autorizzazione regolata dal D.M. del turismo e dello spettacolo 22 luglio 1982.

### Art. 52.
### Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in ottimo stato di ordine e pulizia, spazzati giornalmente ad umido o con apparecchi di aspirazione.

In ogni caso deve essere garantita una ventilazione idonea con aria riciclata ed opportunamente disinfettata di tanto in tanto.

Nei locali di pubblico spettacolo e simili deve essere vietato l'uso di consumazioni di viveri e bibite che imbrattino e contaminino i pavimenti.

### Art. 53.
### Divieto di fumare

In tutti i locali indicati nell'art. 1 della legge 11 novembre 1975, n. 584, è vietato di fumare.

L'esenzione dall'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del sanitario, quando il conduttore provveda a munire il locale di impianto di condizionamento dell'aria o di ventilazione avente i requisiti igienici definiti dal D.M. 18 maggio 1976.

### Art. 54.
### Latrine delle arene

Ogni locale di spettacolo o di riunione deve essere munito di adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, comunque nella proporzione minima di ogni ..... posti con riserva di locali per uomini distinti dai locali per donne e con accessi indipendenti.

## CAPO VIII

## PALESTRE, STABILIMENTI BALNEARI ALBERGHI TURISTICI E SIMILI

### Art. 55.
### Palestre, stabilimenti balneari alberghi diurni e piscine

Le palestre, gli stabilimenti balneari, gli alberghi diurni, le piscine ecc., indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. che le disciplinano, devono ottenere l'autorizzazione del Sindaco a sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854.

L'autorizzazione potrà essere rilasciata dopo parere dell'autorità sanitaria competente.

## CAPO IX

## ALIMENTI

### Art. 56.
### Esercizi di produzione e vendita di sostanze alimentari

L'apertura e l'esercizio di stabilimenti per la produzione, lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari è subordinata all'autorizzazione dell'autorità sanitaria.

### Art. 57.
### Igiene dei prodotti alimentari - Imballaggi

La legge 30 aprile 1962, n. 283 integrata con legge 26 febbraio 1963, n. 441 e regolamentata con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 stabiliscono le norme fondamentali per l'igiene degli alimenti e delle bevande.

Tutti gli alimenti posti in commercio in confezioni debbono osservare la disciplina igienica per gli imballaggi, recipienti e utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari di cui al D.M. 21 marzo 1973 e modificato con D.M. 3 agosto 1974, D.M. 19 novembre 1974 e D.M. 13 settembre 1975, D.M. 2 dicembre 1980, 25 giugno 1981 e D.P.R. 23 agosto 1982, n. 871.

Sulle confezioni e sulle etichette deve essere indicato la denominazione commerciale del prodotto, il nome e la ragione sociale o il marchio e la sede della ditta produttrice, l'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente, come prescritto dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Le materie coloranti da usare per i prodotti alimentari sono disciplinate dal D.M. 22 dicembre 1967 modificato con D.M. 21 marzo 1977 e ulteriori integrazioni.

### Art. 58.
### Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari — ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso anche se destinati temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari — deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge, 30 aprile 1962 n. 283, rilasciato dalla competente autorità previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri, o sia portatore di agenti patogeni.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro Comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente autorità del Comune di provenienza, attestante che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

### Art. 59.
### Ambito della vigilanza operativa

Gli organi di vigilanza che operano alle dipendenze dell'U.S.L. possono procedere in qualsiasi momento ad ispezioni o prelievi di campioni negli stabilimenti, nei laboratori di produzione e confezionamento, nei magazzini, nei depositi, nei mercati, negli spacci di vendita, negli alberghi, ristoranti, trattorie ed altri pubblici esercizi, nonchè nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, ed in genere ovunque si distribuiscono a qualsiasi titolo per il consumo e si smerciano sostanze alimentari.

La vigilanza si esercita altresì sulle merci, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

## Art. 60.
### Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica

Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dai successivi articoli, si applicano le modalità prescritte dal D.P.R. n. 327 del 1980.

Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve essere fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

## Art. 61.
### Contrassegni di identificazione dei singoli campioni

Ciascuno dei campioni di cui al precedente articolo deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve fare menzione nel verbale di prelevamento.

Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento.

Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono, in modo da impedirne il distacco.

## Art. 62.
### Prelevamenti di campioni dalle grandi partite

Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.

## Art. 63.
### Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari

Nel caso di sostanze alimentari nazionali o nazionalizzate contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigilli, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

## Art. 64.
### Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo doganale o « allo stato estero »

Nel caso di trasporto sotto vincolo doganale, le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana, che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto. Il vettore od il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

Nel caso di sostanze alimentari « allo stato estero » il competente organo della vigilanza sanitaria — previo accertamento di tale condizione da parte delle competenti autorità doganali — può accedere agli spazi doganali, effettuando le operazioni di ispezione e campionamento in collaborazione con il personale del Ministero delle finanze e con l'assistenza del vettore o del suo rappresentante in loco.

Nei due casi suddetti le operazioni di ispezione e di campionamento possono essere effettuate, con le medesime garanzie, presso le imprese destinatarie, se le merci sono importate con la procedura semplificata, a termini degli articoli 232 e seguenti del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale approvato con decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43.

**Art. 65.**
**Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali**

I campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche, parassitologiche e ad altri particolari controlli ed accertamenti, che per la loro natura e il loro scopo esigano speciali modalità di prelevamento, debbono essere prelevati dal personale tecnico appositamente incaricato dall'autorità sanitaria competente.

**Art. 66.**
**Verbale di prelevamento**

Il verbale di prelevamento dei campioni deve contenere:

*a)* il numero d'ordine per ciascun prelievo;

*b)* la data, l'ora e il luogo del prelievo;

*c)* le generalità e la qualifica di chi esegue il prelievo;

*d)* il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;

*e)* l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;

*f)* le modalità seguite nel prelievo;

*g)* la dichiarazione di chi preleva da cui risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;

*h)* la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;

*i)* la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato — titolare dell'impresa, rappresentante o detentore — e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;

*l)* la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;

*m)* le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;

*n)* le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;

*o)* la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;

*p)* le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;

*q)* l'eventuale peso lordo riportato sul campione;

*r)* l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo

Il verbale viene redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.

In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima.

Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità santaria che ha disposto il prelievo.

### Art. 67.
### Destinazione del campione

Una delle parti del campione prelevato a norma dei precedenti articoli viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce, escluso l'eventuale vettore, sempre che non trattasi di spedizioniere doganale rappresentante del proprietario della merce. Le altre, insieme al verbale di prelevamento, vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile al laboratorio pubblico competente per territorio o ad altro laboratorio allo scopo. Una di tali parti è utilizzata per l'analisi di prima istanza, un'altra è destinata all'eventuale analisi di revisione e deve essere conservata per la durata di sessanta giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito dell'analisi all'interessato; ed un'altra parte infine rimane di riserva per eventuali perizie ordinate dall'autorità giudiziaria.

In caso di prodotti confezionati, una parte del campione sarà messo a disposizione dell'impresa produttrice, per la durata di sessanta giorni, presso il laboratorio di cui al precedente comma.

Nel caso previsto dal precedente art. 11, una parte del campione viene tenuta presso il laboratorio di analisi competente, a disposizione del mittente per la durata di sessanta giorni.

### Art. 68.
### Comunicazione dei reperti analitici

Non appena accertata, con l'esito delle analisi, la non conformità delle sostanze alle disposizioni di legge, il capo del laboratorio trasmette il certificato all'autorità sanitaria competente, unendovi il verbale di prelevamento. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, trasmette all'esercente e ad altri eventuali interessati e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore, copia del certificato di analisi comunicando anche la metodica seguita, ai fini delle garanzie di difesa.

Nel caso in cui il risultato delle analisi non abbia messo in evidenza irregolarità, ciò deve essere comunicato all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo, affinché faccia le conseguenti comunicazioni all'esercente e, ove l''analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore.

In caso di mera irregolarità formale rilevabile dall'esame dell'etichetta o della confezione dei prodotti prelevati, l'autorità sanitaria ha facoltà di non richiedere l'analisi dei campioni.

### Art. 69.
### Istanza di revisione di analisi

L'istanza di revisione di analisi nei casi ammessi dalla legge, è diretta all'autorità competente ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

### Art. 70.
### Sequestro ed eventuale distruzione di sostanze destinate all'alimentazione

Salvo quanto previsto da leggi o regolamenti speciali, il sequestro previsto dalle vigenti norme, viene disposto, ove risulti necessario per la tutela della salute pubblica, dall'au-

torità sanitaria competente. In caso di necessità ed urgenza può procedere al sequestro anche il personale addetto alla vigilanza dipendente della autorità sanitaria.

Quando sussista grave ed imminente pericolo di danno alla salute pubblica, la merce sequestrata deve essere immediatamente distrutta, dopo che dalla stessa merce sia stato effettuato il prelevamento dei campioni. La distruzione, salvo quanto stabilito da norme particolari, viene disposta dall'autorità sanitaria competente.

Salvo che l'autorità sanitaria non disponga diversamente, la merce sequestrata è affidata in custodia, in quanto possibile, al proprietario o detentore, che è anche responsabile della sua corretta conservazione.

Dell'operazione di sequestro deve essere compilato motivato e circostanziato verbale, da redigersi in più copie, delle quali una viene trattenuta dall'autorità sanitaria, una viene rilasciata al detentore, le altre vengono trasmesse, con raccomandata a carico al produttore della merce e ad altri eventuali corresponsabili.

I soggetti di cui al comma precedente, entro dieci giorni dalla data di ricezione del verbale di sequestro, possono far pervenire le proprie deduzioni scritte, ed eventuali istanze di dissequestro, all'autorità sanitaria competente.

Trascorso il termine di cui al precedente comma, ed acquisito il referto d'analisi sui campioni prelevati, l'autorità sanitaria competente ordina il dissequestro della merce che sia risultata conforme alle norme vigenti.

In caso contrario, l'autorità sanitaria ne accerta la commestibilità, facendo ricorso, ove occorra, ad ulteriori specifiche indagini di laboratorio. Dell'esito dell'indagine è immediatamente informato il procuratore della Repubblica o il pretore competente, per i successivi provvedimenti.

### Art. 71.
### Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili

Nell'ipotesi prevista dall'ultimo comma dell'articolo precedente, qualora la merce risulti non commestibile ma idonea ad altra destinazione od a trasformazione industriale per scopi diversi da quelli dell'alimentazione umana, l'autorità sanitaria competente può dichiarare consentita tale destinazione o trasformazione, che dovrà avvenire sotto il controllo degli organi di vigilanza e con l'osservanza delle prescrizioni impartite.

Prima che si proceda alla destinazione o trasformazione prevista nel precedente comma, la predetta autorità sanitaria informa il procuratore della Repubblica o il pretore competente, per gli eventuali provvedimenti necessari per il processo penale.

### Art. 72.
### Provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva di stabilimenti ed esercizi

I provvedimenti di chiusura temporanea o definitiva degli stabilimenti ed esercizi, sono adottati con particolare riguardo allo stato di pericolo per la salute pubblica derivante dalla non igienicità delle operazioni di lavorazione o deposito, ovvero dalla natura o condizione delle sostanze prodotte o poste in vendita.

Qualora ricorrano gli estremi per l'adozione di uno dei provvedimenti di cui al precedente comma, e non sussista grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria comunica all'interessato i fatti accertati, assegnandogli un termine, non superiore a dieci giorni, per fornire eventuali chiarimenti.

Il provvedimento di chiusura definitiva non preclude la possibilità di autorizzazione di un nuovo esercizio.

### Art. 73.
### Sospensione dei provvedimenti di chiusura e nomina di un commissario

Quando nel ruolo generale della pretura o a seconda della competenza, della procura della Repubblica presso il tribunale, viene iscritto il carico pendente nei confronti del denunciato, l'autorità sanitaria competente, può sospendere — ai sensi dell'art. 14 della legge 26

febbraio 1963, n. 441 — il provvedimento di chiusura temporanea di uno stabilimento o laboratorio di produzione o di un esercizio di vendita di sostanze alimentari, adottato ai sensi dell'art. 15 della legge, nominando un commissario per la vigilanza permanente sull'osservanza della disciplina igienico-sanitaria nell'ambito dell'attività svolta dal laboratorio o stabilimento o esercizio.

Le mansioni di commissario non possono essere affidate al personale che svolge l'attività di vigilanza.

**Art. 74.**
**Compiti del commissario per la vigilanza**

Il commissario di cui all'articolo precedente:

1) deve risiedere nell'ambito della provincia nella quale ha sede lo stabilimento, deposito o esercizio e deve possedere le capacità tecnico-scientifiche richieste dal tipo di attività dello stabilimento o dell'esercizio;

2) assume la responsabilità dell'igiene delle lavorazioni effettuate anche per quanto riguarda i procedimenti tecnologici;

3) ha diritto ad un compenso forfettario a carico del titolare dello stabilimento o esercizio, da stabilirsi di volta in volta con decreto del Ministro della sanità, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, in relazione alla potenzialità dello stabilimento o esercizio, alla sua produzione durante il periodo di gestione commissariale e all'impegno richiesto dalla vigilanza.

## Art. 79.
## Modalità per la presentazione delle domande

La domanda per il rilascio dell'autorizzazione dovrà contenere:

1) il nome, la ragione sociale e la sede della ditta e codice fiscale;

2) data e numero di iscrizione nel registro della Camera di Commercio per l'esercizio di attività di produzione, confezione, deposito e vendita degli alimenti o bevande che si intendono trattare;

3) L'indicazione dell'ubicazione dell'esercizio;

4) l'indicazione dei generi merceologici delle sostanze che si intendono trattare;

5) la descrizione degli estremi degli eventuali marchi depositati che interessano l'attività dell'impresa;

6) l'eventuale carattere temporale o stagionale dell'attività;

7) l'indicazione dello stato attuale dei locali ed eventualmente del presumibile tempo di approntamento degli stessi.

Le domande stesse vanno corredate di:

*a)* Pianta planimetrica dei locali in cui si intende attivare l'attività per cui si chiede l'autorizzazione, in scala 1 : 100 per piccoli esercizi e 1 : 200 per esercizi e laboratori con superfici maggiori. Le piante stesse devono essere completate con i dati relativi all'altezza, larghezza, lunghezza dei singoli vani, nonché con le specificazioni dell'uso o destinazione cui sono adibiti.

*b)* Relazione in duplice copia dello stato dei locali e del tipo e funzione delle attrezzature.

*c)* Attestazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico.

*d)* Attestazione dello smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi.

*e)* Relazione sui sistemi scelti per assicurare la conservazione e il refrigeramento degli alimenti.

L'autorità competente si riserva di richiedere ogni altro documento ritenuto necessario ai fini dell'istruttoria della domanda.

## CAPO X

## AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE-SANITARIE

### Art. 75.
### Autorizzazioni amministrative

Per l'apertura di esercizi di vendita al minuto in sede fissa di qualsiasi alimento o bevanda occorre ottenere l'autorizzazione amministrativa prevista dalla legge 11 giugno 1971, n. 426 e relativo regolamento approvato con D.M. 14 gennaio 1972, modificato ed integrato con successivo D.M. 28 aprile 1976.

Per l'attività di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (art. 86 T.U. legge di P.S. 18 giugno 1931, n. 635 e art. 174 regolamento 6 maggio 1940, n. 635), occorre premunirsi della autorizzazione di polizia amministrativa di cui alla legge 14 ottobre 1974, n. 524, modificata con D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

Indipendentemente dalle autorizzazioni amministrative di cui sopra, per la vendita, distribuzione di vivande nonché per l'attività e l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari occorre ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e regolamento 26 marzo 1980, n. 327.

### Art. 76.
### Autorizzazione amministrativa per vendita, distribuzione, somministrazione di alimenti e bevande

La domanda per ottenere l'autorizzazione amministrativa per l'apertura e per l'attività di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande, di spacci aziendali per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di determinati soci o iscritti ed i punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici che non vengono istallati negli esercizi di vendita o nelle loro immediate vicinanze e di cui la legge 11 giugno 1971, n. 426 va indirizzata al Sindaco del Comune.

Il Sindaco rilascerà detta autorizzazione previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente e previo riscontro dei requisiti previsti dalla legge.

### Art. 77.
### Autorizzazione sanitaria per stabilimenti e laboratori di produzione e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari

L'autorizzazione sanitaria necessaria per l'apertura e l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione e confezionamento, nonché deposito all'ingrosso di sostanze alimentari, deve essere richiesta alla competente autorità sanitaria secondo le modalità previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Analoga autorizzazione sanitaria dovrà richiedersi per i magazzini di deposito o stoccaggio ubicati in locali in sede diversa o comunque separati dagli esercizi di vendita e destinati esclusivamente al rifornimento di questi ultimi.

### Art. 78.
### Autorizzazione sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande

L'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, quali caffè, bar, osterie, pizzerie, trattorie, ristoranti e simili, va richiesta alla competente autorità sanitaria.

Detti esercizi dovranno essere muniti oltre che di tale autorizzazione sanitaria, anche delle previste autorizzazioni amministrative e di polizia.

L'autorizzazione sanitaria di cui al presente articolo è soggetta a vidimazione annuale.

## CAPO XI

## IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE E CONDUZIONE DI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DI DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

### Art. 80.
### Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi di cui al D.P. 19 marzo 1956, n. 303, legge 26 marzo 1980, n. 327 anche se a conduzione familiare.

Tali esercizi debbono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed è vietata qualsiasi comunicazione con l'abitazione privata.

I servizi igienici devono avere accesso diretto dall'esercizio, le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antilatrina con lavandino dotato di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore, di un vano latrina con vaso a sedere o a cacciata d'acqua con cassetta di lavaggio od altro tipo equivalente, purché dotati di scarico automatico o comandato e di bidet. Sono obbligatori servizi distinti per i due sessi.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere di norma conseguita con finestrino d'aerazione aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60. Qualora non sia possibile giovarsi d'aerazione naturale, i servizi dovranno essere aerati artificialmente.

E' consentita la deroga dai requisiti d'altezza richiesti per ogni tipo d'esercizio ubicato in edifici vincolati, a condizione che vengano assicurate condizioni igieniche d'aerazione con mezzi adeguati.

### Art. 81.
### Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, oltre che corrispondere ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro di cui al D.P. 19 marzo 1956, n. 303, debbono avere :

1) ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento e contemporaneamente a distanza tale dall'abitato per evitare esalazioni moleste od altre contaminazioni alla zona circostante;

2) locali, adeguati per dimensioni e numero al potenziale produttivo, distinti in :

*a)* vani per servizi;

*b)* vani e frigoriferi distinti in relazione alla natura delle sostanze conservate per il deposito di materie prime, prodotti finiti ed imballaggi;

*c)* vani laboratorio ove gli alimenti e le bevande vengono effettivamente lavorati, manipolati, trasformati o prodotti, aventi le seguenti caratteristiche : pareti rivestite, per almeno due metri dal suolo, con materiale liscio e lavabile riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria competente a rilasciare l'autorizzazione prescritta, pavimento continuo, integro di materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile dotato, possibilmente, di caditoie per lo smaltimento delle acque di lavaggio munite di sifone idraulico; aerati e ventilati in modo da assicurare soddisfacenti valori microclimatici di benessere ambientale in relazione sia alle esigenze degli operai sia ad impedire condensazioni di vapori e sviluppo di muffe;

3) abbondante acqua potabile corrente erogata dall'acquedotto comunale o, in mancanza o carenza, da pozzi privati o da ambedue le fonti. In quest'ultima evenienza la rete di distribuzione interna deve essere duplice, una per ciascuna fonte di approvvigionamento, nettamente separate ed indipendenti, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

4) impianti, macchine ed utensili installati e costruiti in modo :

*a)* da rispettare le norme sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari prescritte dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;

*b)* da evitare il ristagno del prodotto a lavorazione ultimata;

*c)* da consentire una facile pulizia;

*d)* da corrispondere ai requisiti di sicurezza;

5) avere sorgenti luminose protette contro le rotture.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali di impianto contenute nella circolare n. 20 del 5 aprile 1976 del Ministero della Sanità.

I laboratori artigiani che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione e alla esecuzione delle pulizie. Tali laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano e condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di idoneo impianto d'aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

## Art. 82.
## Requisiti per cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento e può essere conseguita solo dopo accertata idoneità.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti previsti per i pubblici esercizi ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60. L'autorità sanitaria potrà disporre deroghe a tale coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali o settori:

*a)* ricevimento;

*b)* conservazione derrate non deperibili;

*c)* deposito vini e bibite, se del caso;

*d)* conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni ed altri generi;

*e)* lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;

*f)* preparazione pasti;

*g)* cottura;

*h)* confezionamento piatti;

*i)* deposito d'uscita e distribuzione;

*l)* deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;

*m)* deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;

*n)* spogliatoio per il personale, con armadietti individuali lavabili a due scomparti;

*o)* locale mensa per il personale;

*p)* W.C. e doccie;

*q)* ufficio amministrativo;

*r)* autorimessa;

*s)* altri eventuali servizi ritenuti necessari dall'autorità.

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti *(f, g, h)* possono essere compresi nel medesimo ampio locale. Gli altri settori dovrebbero avere sede in locali separati, ma su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario possono concedersi giustificate deroghe.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polvere ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente.

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del titolare della autorizzazione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

*c)* da consentire una facile pulizia;

*d)* da corrispondere ai requisiti di sicurezza;

5) avere sorgenti luminose protette contro le rotture.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali di impianto contenute nella circolare n. 20 del 5 aprile 1976 del Ministero della Sanità.

I laboratori artigiani che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione e alla esecuzione delle pulizie. Tali laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano e condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di idoneo impianto d'aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

## Art. 82.
## Requisiti per cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento e può essere conseguita solo dopo accertata idoneità.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti previsti per i pubblici esercizi ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60. L'autorità sanitaria potrà disporre deroghe a tale coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali o settori:

*a)* ricevimento;

*b)* conservazione derrate non deperibili;

*c)* deposito vini e bibite, se del caso;

*d)* conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni ed altri generi;

*e)* lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;

*f)* preparazione pasti;

*g)* cottura;

*h)* confezionamento piatti;

*i)* deposito d'uscita e distribuzione;

*l)* deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;

*m)* deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;

*n)* spogliatoio per il personale, con armadietti individuali lavabili a due scomparti;

*o)* locale mensa per il personale;

*p)* W.C. e doccie;

*q)* ufficio amministrativo;

*r)* autorimessa;

*s)* altri eventuali servizi ritenuti necessari dall'autorità.

I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti *(f, g, h)* possono essere compresi nel medesimo ampio locale. Gli altri settori dovrebbero avere sede in locali separati, ma su parere favorevole dell'Ufficiale Sanitario possono concedersi giustificate deroghe.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polvere ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente.

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del titolare della autorizzazione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

## Art. 83.
### Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e di vendita di alimenti e/o bevande debbono avere:

1) locali per l'esposizione e la vendita di numero e dimensioni adeguati alla capacità commerciale dell'azienda;

2) un vano o reparto laboratorio, regolamentare limitamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;

3) un vano per i servizi comprendente almeno:

*a)* un armadio a due scompart, rispettivamente per la custodia degli abiti civili e da lavoro;

*b)* un lavandino regolarmente allacciato alla rete dell'acqua potabile ed a quello di scarico dotato di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo contenitore;

*c)* idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta dei rifiuti e la loro temporanea conservazione per la consegna al servizio di nettezza urbana;

*d)* un apposito reparto per il deposito delle attrezzature occorrenti alle pulizie: stracci, scope, detersivi, ecc.

4) arredamento e mobilio che consenta una facile pulizia;

5) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di ripiani di vetro chiusi dove si espongono gli alimenti esposti al pubblico, si da evitare ogni contaminazione e impolveramento degli alimenti stessi;

6) banchi-armadi o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente agli esercizi che vendono prodotti facilmente deperibili;

7) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a castelli costruiti in modo da consentire una facile pulizia.

E' assolutamente vietato esporre alimenti e cibarie alla vista della clientela, senza particolare protezione dalla polvere, dalle mosche, ecc.

## Art. 84.
### Requisiti degli esercizi di somministrazione d'alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, in relazione all'attività ed al servizio forniti, ai soli fini dell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento vengono distinti in: BAR, PIZZERIE, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA.

L'esercizio di BAR è caratterizzato dalla contemporanea preparazione e somministrazione al banco di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche con o senza la somministrazione di colazioni fredde, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tosta-pane; il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che può avvenire sia al banco che al tavolino.

L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di pietanza, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di pietanza esclusivamente a tavola.

L'arredamento e l'attrezzatura deve essere adeguata e proporzionata all'attività dell'esercizio.

Gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico aventi i prescritti requisiti e provvisti di antilatrine che siano accessibili dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni.

Il ristorante o trattoria deve avere:

*a)* un vano cantina per il deposito dei vini e bevande in genere;

*b)* un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotato di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e verdura o per la conservazione degli altri alimenti deperibili;

*c)* una cucina dotata di adeguati reparti per la preparazione dei cibi;

*d)* un vano od un settore di raccordo tra le sale da pranzo ed i diversi servizi;

*e)* una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio, ed in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola;

*f)* adeguata attrezzatura per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo igienicamente conservate al caldo od al freddo;

3) l'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti prescritti per i ristoranti e pubblici esercizi.

**Art. 85.**

**Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita**

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano e vendono prodotti alimentari debbono:

*a)* essere costantemente tenuti con ordine ed accurato stato di pulizia;

*b)* avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;

*c)* essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione periodica e comunque almeno settimanali per i laboratori di preparazione e per le cucine;

*d)* devono essere tenuti sgombri da segatura od altro simile materiale;

*e)* al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;

*f)* attuare una efficace lotta contro le mosche applicando le norme prescritte dagli artt. 9, 10, 11 e 12 del D.M. 20 maggio 1928.

Negli stessi esercizi è vietato:

1) esporre le merci all'esterno dei locali;

2) effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti la porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;

3) ingombrare in nessun modo la pubblica via ed i marciapiedi con merci od altro;

4) tenervi, sia pure occasionalmente, animali anche domestici.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di prodotti omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.

I prodotti alimentari, non protetti da involucro proprio che si impiegano senza cottura o sbucciatura e che di norma si consumano senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio od altro idoneo mezzo, protetti dalla polvere e dagli insetti e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

E' vietato al pubblico di autoservirsi o comunque di toccare con le mani le merci suddette; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi ben in vista nel reparto in cui le merci sono esposte.

Gli incaricati del maneggio di moneta o carta moneta non possono attendere promiscuamente anche alla vendita degli alimenti specificati al comma precedente.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, nella parte destinata a venire a contatto diretto ed immediato con questi, non debbono recare iscrizioni a stampa e debbono essere estratti, al momento dell'uso da appositi apparecchi o cossette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere d'ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso ed avere un peso non superiore ad un grammo per ogni decimetro quadrato; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite o che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni.

E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di pianta appartenenti a specie pericolose e contaminate da sostanze nocive.

## CAPO XII.

## REQUISITI DEGLI ALIMENTI

### Art. 86.
### Protezione degli alimenti

I generi alimentari che si consumano senza cottura o senza lavaggio o depellamento, depositati negli stabilimenti di fabbricazione di manipolazione o di vendita debbono essere protetti dall'azione delle mosche e dall'inquinamento atmosferico.

I prodotti sott'olio, sotto aceto, sotto spirito, sotto sciroppo, ecc., venduti sfusi, devono essere tenuti sempre sommersi nel loro liquido.

Tutti i generi alimentari in vendita non contenuti in recipienti ermetici non possono essere esposti all'aperto e fuori del negozio e per la manipolazione di generi sfusi devono adoperarsi particolari pinze, cucchiai, forchette.

Il personale addetto alla vendita di questi generi alimentari sfusi non potrà contemporaneamente maneggiare e ritirare denaro se non con le dovute precauzioni igieniche.

E' assolutamente vietato inumidire le dita con la saliva per maneggiare carta da involucro, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975.

La disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o sostanze d'uso personale sono state aggiornate con D.M. 2 giugno 1982.

### Art. 87.
### Burro

A norma della L. 23-12-1956, n. 1526, che ne disciplina la produzione ed il commercio, la denominazione di « BURRO » è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca;

La denominazione di « BURRO di... » *(seguito dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte)*, è obbligatoria per il prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca.

Il burro, di qualsiasi tipo, per essere immesso al consumo deve essere prodotto con creme che siano state preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o simile, deve riportare sulla confezione la dichiarazione del trattamento subito ed avere i seguenti requisiti :

— fosfatasi negativa;
— microbi patogeni *(assenti in un grammo)*
— coliformi *(inferiore a 100 in un grammo)*

### Art. 88.
### Margarina - grassi idrogenati - paste bianche di demargarinazione

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati è disciplinata dalla L. 4-11-1951, n. 1316 e relativo regolamento di esecuzione D.P. 14-1-1954, n. 131 e dal D.M. 16-7-1960.

Si osservano inoltre le disposizioni della Legge 31 maggio 1977, n. 321 e delle altre norme ivi richiamate.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio d'oliva e degli oli di semi è disciplinata dalla L. 4-8-1955, n. 849.

### Art. 89.
### Strutto

Lo strutto deve corrispondere alle prescrizioni contenute nel R.D.L. 15-10-1925, n. 203 e nel R.D. 1-7-1926, n. 136 , nella L. 30-4-1962, n. 283, nella L. 26-2-1963, n. 441 e successivi DD.MM. riguardanti gli additivi e coloranti.

## Art. 90.
### Olio di oliva e di semi

Il prodotto derivante dalla lavorazione dell'oliva (olea europea) deve essere messo in commercio con la denominazione ed i requisiti prescritti dalle norme di cui le leggi 13 novembre 1960, n. 1407 e 27 gennaio 1968, n. 35.

La produzione ed il commercio degli oli di semi è disciplinata dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35, prorogata con legge 12 febbraio 1969, n. 5.

## Art. 91.
### Raffinazione degli olii

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 24 luglio 1962, n. 1104.

Dalla raffinazione degli olii si ottengono i seguenti tipi:

— olio extra vergine di oliva;
— olio sopraffino vergine di oliva;
— olio fino vergine di oliva;
— olio vergine di oliva;
— olio di oliva rettificato;
— olio di sansa di oliva.

Tali denominazioni debbono essere indicate nei documenti commerciali e apposte recipienti contenenti gli olii.

## Art. 92.
### Rivendita di olii commestibili

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva anche se è già titolare di licenza commerciale deve farne denuncia al Sindaco, indicando i locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, nonché la denominazione e la qualità degli olii posti in vendita.

E' vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge 27 gennaio 1968, n. 35.

Si considerano posti in commercio e destinati alla vendita tutti gli olii che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto.

## Art. 93.
### Indicazione della qualità degli olii di semi

Gli olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva debbono essere venduti con la denominazione di olio di semi e debbono indicare la denominazione in modo ben visibile sui recipienti che li contengono.

Oltre la denominazione, dovrà essere dichiarato sui recipienti con cui vengono posti in vendita il seme da cui vengono estratti.

Nei locali dove si vendono olii diversi da quelli di oliva deve essere esposta, sia all'interno che all'esterno dei negozi, una targa con la scritta ben leggibile « *vendita olii di semi* ».

Qualora in uno stesso locale si vendano, in forma sfusa, contemporaneamente olii di oliva e olii di semi, i contenitori debbono portare rispettivamente l'indicazione « *olio di oliva* » e « *olio di semi* ».

E' vietato porre in vendita olii di semi che non posseggono i requisiti stabiliti dalla legge o colorati artificialmente ovvero olii di semi di cui non sia dichiarata la pianta di provenienza.

## Art. 94.
### Spacci di carne

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni di cui al regolamento

20 dicembre 1928, n. 3298, modificato dal D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311 e dal D.M. 23 giugno 1972, n. 1066, nonché dalla legge 4 aprile 1964, n. 171, modificato dal D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e regolamentato con D.M. 3 febbraio 1977.

Vedi anche D.M. 19 marzo 1977 e D.M. 1 aprile 1977 con regolamento al D.L. 17 gennaio 1977, n. 3.

Nella domanda per detta autorizzazione devonsi indicare la specie di animali di cui si vogliono smerciare le carni.

Si considerano come carni di animali da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, ovini, suini ed equini.

La vigilanza sugli spacci di carne spetta al veterinario.

### Art. 95.
### Definizione delle carni

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare.

Sono considerate « carni fresche » tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione. Le « carni refrigerate », vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono egualmente considerate carni fresche.

Sono considerate « carni congelate » tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari.

Sono « carni surgelate » quelle prodotte poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27-1-1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

### Art. 96.
### Rivendite promiscue di carni fresche e congelate

Negli spacci destinati alla vendita di carni possono essere vendute carni fresche e congelate e scongelate e comunque preparate, conservate e confezionate di qualsiasi specie di animali, purché i locali e le attrezzature rispondano alle condizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. 17 gennaio 1977, n. 3, convertito in legge 18 marzo 1977, n. 63 e relativi D.M. 3 febbraio 1977 e 1° aprile 1977.

Gli spacci che intendono effettuare la vendita promiscua di carni fresche e congelate devono farne preventiva comunicazione scritta all'autorità comunale che disporrà per l'immediato accertamento delle condizioni prescritte.

I locali destinati alla vendita di carni devono essere dotati dei requisiti e delle attrezzature previsti dalle norme suddette e recare insegne o tabelle, interne od esterne, ben visibili che indicano la specie degli animali le cui carni vengono poste in vendita con espressa specificazione del loro stato di carni fresche o congelate.

Le carni congelate o scongelate debbono essere vendute in banchi separati o in banchi muniti di pareti divisorie igienicamente idonee, con apposito settore attrezzato in modo tale da garantire la perfetta conservazione delle carni medesime.

Le carni esposte al pubblico debbono, inoltre, recare cartelli con indicazioni ben visibili, idonee a identificare la specie e lo stato di « *carne fresca* » o « *carne congelata* ».

Per i reati di frode aventi per oggetto i prodotti di cui sopra è prevista — quando il fatto non costituisca più grave delitto — la pena della reclusione fino a tre anni o multa da L. 1.000.000 a lire dieci milioni.

### Art. 97.
### Carni equine e di bassa macellazione

La vendita al pubblico delle carni equine e di bassa macellazione viene effettuata in locali speciali, esclusivamente destinati a tale scopo e sotto la diretta sorveglianza del veterinario.

**Art. 98.**
**Requisiti dei locali di vendita della carne**

I locali di vendita delle carni devono avere le pareti rivestite con materiale lavabile o piastrelle a smalto o con marmo levigato sino all'altezza di mt. 2.

Il rivestimento impermeabile deve comunque superare di 30 cm. l'altezza delle uncinaie.

Il pavimento deve essere impermeabile, costruito in declivio e munito di scarico con chiusura idraulica per gli scoli.

I banchi per la vendita devono essere rivestiti di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

I ceppi saranno di legno duro e la superficie di taglio sarà mantenuta livellata e levigata.

Gli utensili, rastrelliere, uncini che sono a diretto contatto con le carni devono essere di metallo inossidabile.

**Art. 99.**
**Celle frigorifere**

Gli spacci di carne fresca e di carne congelata devono essere dotati di cella o di armadio refrigerante.

**Art. 100.**
**Personale addetto agli spacci di carne**

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

Il personale addetto agli spacci di carne deve indossare giubbe o grembiuli di tela bianca da tenersi sempre puliti.

Le donne addette alla vendita devono portare in capo una cuffia bianca che tenga raccolti i capelli.

**Art. 101.**
**Esposizione delle carni**

L'esposizione delle carni nell'interno dei locali può essere fatta con opportune cautele e purché il pubblico non possa liberamente toccare le carni.

Le carni saranno tenute appese ad una altezza di almeno 50 cm. dal suolo, impedendo che vengano a contatto con la polvere, con le mosche od altri insetti.

E' vietata l'esposizione delle carni sulla strada all'esterno della macelleria.

Negli spacci non possono tenersi nascoste in ripostigli o comunque sottratte alla facile ispezione carni od altre parti di animali macellati.

E' vietata l'introduzione a qualunque titolo negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere di animali non scuoiati.

**Art. 102.**
**Lavorazione dei residui della macellazione**

Le ossa, le unghie, le materie grasse, e simili e altri residui della macellazione devono essere tenuti ben distinti dalle carni in vendita custoditi in casse foderate di zinco e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

**Art. 103.**
**Trasporto delle carni**

Il trasporto delle carni e dei vari visceri lavorati e puliti, dai macelli agli spacci e da questi alle celle frigorifere, si deve fare in carri chiusi, con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro materiale idoneo a facilitarne il lavaggio.

Tali carri devono essere muniti di autorizzazione dall'autorità sanitaria e corrispondere ai requisiti previsti nel presente regolamento al capitolo trasporto di alimenti e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

## Art. 104.
## Introduzione di carne nel Comune

L'introduzione nel Comune di carne fresca macellata fuori Comune, destinata agli spacci di vendita e agli stabilimenti situati nell'ambito del Comune è disciplinata dalle disposizioni previste dall'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modifiche.

## Art. 105.
## Laboratori di carni

I laboratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dagli artt. 50 e segg. del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'apertura e l'esercizio di tali laboratori sono disciplinati dal D.P.R. 26-3-1980, n. 327.

Le domande per ottenere l'autorizzazione alla apertura di tali esercizi devono essere rivolte al Sindaco e contenere una planimetria dei locali e la descrizione delle lavorazioni che si intendono eseguire.

Il Sindaco previo parere del sanitario rilascierà la prescritta autorizzazione.

## Art. 106.
## Locali per laboratorio delle carni

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dalla autorità sanitaria competente.

I locali, i banchi di lavorazione ed ogni altro materiale necessario debbono essere usati esclusivamente per la lavorazione cui sono destinati ed essere mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ogni laboratorio deve essere fornito di sufficienti prese di acqua potabile corrente con vasche di lavaggio allacciate alla fognatura ovvero a pozzi di scarico riconosciuti idonei.

I pavimenti debbono essere di materiale lavabile con chiusini per il lavaggio e le pareti debbono essere rivestite di materiale che consenta un'idonea pulizia.

## Art. 107.
## Personale addetto ai laboratori di carni

Il personale addetto deve essere munito della tessera di idoneità sanitaria prevista del presente regolamento.

Il personale stesso dovrà essere assoggettato a vaccinazione antitifica.

Detto personale dovrà indossare una vestaglia sempre di bucato e portare in testa copricapi per evitare caduta dei capelli nelle lavorazioni.

## Art. 108.
## Chiusura dei locali

L'autorità sanitaria può ordinare la chiusura dei laboratori o sospendere la lavorazione quando l'esercente non garantisca l'igiene della lavorazione o non ottemperi alle prescrizioni impartite dall'autorità sanitaria ovvero abbia ripetutamente contravvenuto alle norme.

## Art. 109.
## Carni di volatili e di selvaggina

La disciplina sanitaria per la produzione e commercio di volatili, conigli e selvaggina è fissata con D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967, modificato con D.M. 12 novembre 1976, n. 1000.

La viglanza sui locali di produzione macellazione e vendita è affidato al veterinario comunale.

## Art. 110.
### Conserve alimentari

La disciplina legislativa sull'industria, preparazione e commercio delle conserve alimentari è contenuta oltre che nella legge 20 aprile 1962, n. 283, nel D.L. 8 febbraio 1923, n. 501 convertito in legge 17 aprile 1925, n. 473.

Le conserve alimentari comunque preparate debbono indicare sui recipienti che le contengono gli elementi essenziali che le costituiscono, la qualità dell'olio adoperato, gli elementi additivi ed i coloranti usati, la ditta che le ha prodotte e la sede dello stabilimento.

Nel periodo che va dal 1 maggio al 31 ottobre di ogni anno è vietata la vendita di conserve sfuse nei mercati all'aperto.

## Art. 111.
### Conserve vegetali - Estratti - Concentrati di pomodori

Le conserve vegetali, gli estratti e concentrati di pomodoro sono regolamentati oltre che dalle norme di cui al precedente articolo anche dalle disposizioni di cui al R.D.L. 25 agosto 1932, n. 1260.

## Art. 112.
### Latte

La produzione ed il commercio del latte sono disciplinati:

— dal R.D. 9-5-1929, n. 994, modificato con D.P. 11-8-1963, n. 1504, recante norme per il latte destinato al consumo diretto;

— dal D.M. 14-9-1963, integrato dal D.M. 22-9-1972 (Gazz. Uff. 2-10-1972, n. 258) recanti norme per il trasporto del latte;

— dall'O.M. 14-3-1966 recante norme sull'importazione del latte e creme del latte;

— dalla L. 11-4-1974, n. 138 sul latte in polvere;

— del D.M. 29-9-1976 (Gazz. Uff. 1-10-1976, n. 262);

— dalla L. 14-3-1977, n. 89 contenente norme sul latte intero;

— dal D.P. 10 maggio 1982, n. 514 sulla commercializzazione di alcuni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato.

A norma delle succitate disposizioni, con il termine « *latte* », senza la specificazione della specie animale che lo ha prodotto, si intende il latte di vacca.

La vendita del latte alimentare può essere effettuata solo nelle latterie autorizzate dal Sindaco, previo parere sanitario.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

Per le analisi da eseguire sul latte destinato alla alimentazione umana valgono le norme del D.M. 23 agosto 1982.

## Art. 113.
### Autorizzazione per la vendita del latte

Chiunque intende introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve farne domanda al Sindaco, unendo:

1) le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;

2) certificato sanitario che attesti la buona qualità del latte e la corrispondenza delle caratteristiche del latte prodotto nella zona.

Le autorizzazioni saranno rilasciate con l'osservanza del R.D. 9 marzo 1929, n. 994 e successive modifiche e variazioni.

L'introduzione del latte da fuori Comune deve essere autorizzato dal Sindaco del luogo e l'introduttore deve essere munito del permesso che deve esibire ad ogni richiesta.

La consegna del latte a domicilio può essere fatta solo in bottiglie o bidoni aventi le caratteristiche di cui agli artt. 29 e 30 del citato regolamento n. 994 del 1929.

Il latte posto in vendita in contenitori di vetro o cartoni e simili deve portare sul recipiente l'indicazione della ditta che lo ha imbottigliato, del tipo del prodotto (naturale, pastorizzato omogeinizzato, intero, scremato, ecc.), la data di imbottigliamento e la presunta data di scadenza della validità del prodotto, nonché l'indicazione se bevibile previa bollitura o meno.

I recipienti debbono essere chiusi in modo tale da garantire la genuinità del prodotto.

Gli addetti al commercio del latte debbono essere in possesso della tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e sottoporsi a vaccinazione antitifica.

### Art. 114.
### Registro di stalla dei produttori

Tutti i produttori di latte destinato al consumo diretto debbono tenere uno speciale registro di stalla nel quale sarà annotato:

*a)* il cognome e nome del conduttore della stalla;

*b)* gli estremi di identificazione delle vacche lattifere esistenti nella stalla (indicazione del nome, della razza, del numero e del marchio comprovante la subita visita sanitaria);

*c)* il cognome e nome delle persone incaricate della mungitura, del trasporto e della eventuale vendita del latte;

*d)* la data e l'esito delle ispezioni sanitarie eseguite nella stalla;

*e)* le eventuali disposizioni impartite dalla Prefettura, dall'Ufficiale sanitario e dal Veterinario comunale in ordine alla tenuta della stalla e del bestiame e alla utilizzazione del latte in essa prodotto.

In detto registro dovranno essere inoltre annotate a cura del sanitario competente tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

### Art. 115.
### Sorveglianza sui produttori di latte

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnare immediatamente al competente ufficio sanitario ogni acquisto di animale lattifero.

I raccoglitori di latte devono possedere un elenco dei produttori presso i quali lo raccolgono, con l'indicazione precisa dell'ubicazione della stalla.

E' vietata la raccolta del latte per il consumo diretto proveniente da animali che non abbiano subito la prescritta visita o che siano stati riconosciuti non idonei.

Detto latte e quello ad esso eventualmente mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

### Art. 116.
### Vendita di latte al domicilio dei produttori

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza che il produttore abbia ottenuto la prescritta autorizzazione sanitaria.

Detta autorizzazione non potrà comunque essere concessa ai produttori che distano meno di 500 metri da una rivendita di latte (latteria) e che non possiedono un locale igienicamente attrezzato per la vendita del latte ed esclusivamente destinato a tale uso.

### Art. 117.
### Latte scremato

Per la vendita del latte scremato si osservano e disposizioni di cui alla legge 11 agosto 1963, n. 1504 e successive modifiche.

## Art. 118.
### Trattamenti immunizzanti del bestiame lattifero

Ogni trattamento immunizzante praticato agli animali adibiti alla produzione del latte destinato al consumo diretto deve essere segnalato all'Ufficio sanitario.

E' vietata in ogni caso la inoculazione dei vaccini vivi contro la brucellosi, a meno che il proprietario non si impegni di sottostare a tutte le cautele che verranno stabilite dall'Ufficiale veterinario.

## Art. 119.
### Recipienti per il trasporto del latte

Il trasporto del latte viene disciplinato dagli articoli 43 e seguenti del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Gli organi di vigilanza sanitaria dovranno curare che per i recipienti adibiti al trasporto di latte vengano osservate le disposizioni di cui al R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e ai DD.MM. 21 marzo 1973, 3 agosto 1974, 19 novembre 1974 e successive modificazioni.

Per il trasporto del latte si osserveranno anche le norme di cui al D.M. 14 settembre 1963 (Gazz. Uff. n. 251 del 24 settembre 1963), purché compatibile e nel rispetto delle norme stabilite per il trasporto degli alimenti dal D.P.R. n. 327 del 1980.

## Art. 120.
### Formaggi

La denominazione di formaggio o cacio è riservata al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033).

I formaggi debbono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti ovvero, per formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita a singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamenti termici di risanamento, e possedere i requisiti microbiologici consentiti.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopop un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

E' proibito vendere formaggi il cui contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, sia inferiore ai minimi indicati, per ciascuna varietà, nella Tabella A allegata al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 e successive modifiche.

## Art. 121.
### Produzione e vendita formaggi

La produzione e la vendita dei formaggi è disciplinata dalle norme di cui al R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, al R.D.L. 17 maggio 1938, n. 1177 — convertito con modifiche, nella legge 2 febbraio 1939, n. 396 —, alla legge 10 aprile 1954, n. 125, alla legge 5 gennaio 1955, n. 5, al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1265, alla legge 13 marzo 1958, n. 282, nonché al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

## Art. 122.
## Formaggi di cui è vietata la vendita

E' vietato vendere:

1) formaggi il cui contenuto in materia grassa non corrisponda ai minimi percentuali contenuti nella tabella allegata al R.D.L. 1 maggio 1938, n. 1177;

2) formaggi di eccessiva maturazione o di putrefazione avanzata;

3) formaggi bacati o invasi da acari;

4) colorati all'interno o all'esterno con colori non consentiti;

5) nocivi per qualsiasi altra causa o derivati da latte non avente i prescritti requisiti.

E' vietata la somministrazione al consumatore di formaggi tipici diversi da quelli richiesti sostituendoli con altri tipi non genuini ad insaputa dell'acquirente.

## Art. 123.
## Macinazione dei cereali

La macinazione dei cereali è disciplinata dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

## Art. 124.
## Depositi dei cereali

L'art. 4 della legge 4 luglio 1967, n. 580 fissa le caratteristiche dei depositi di cereali.

## Art. 125.
## Produzione e vendita degli sfarinati

Per la produzione e la vendita degli sfarinati si osserveranno le disposizioni contenute nel titolo II della legge 4 luglio 1967, n. 580, modificata da legge 17 maggio 1969, n. 272.

Chiunque intenda aprire un esercizio per la vendita di cereali, sfarinati di cereali, ecc. deve ottenere dal Sindaco l'autorizzazione.

E' proibita la vendita per uso alimentare di cereali o lenti umidi, commisti a semi estranei od a sostanze minerali e invasi da parassiti o di cattivo sapore od odore, oppure alterati o comunque avariati o nocivi.

I cereali impuri o avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali, o per uso industriale, debbono essere indicati al pubblico con un cartellino fissato al recipiente che li contengono.

## Art. 126.
## Macinazione di cereali e farine

La legge 7 novembre 1949, n. 857 stabilisce le nuove norme per la macinazione e panificazione.

La legge 11 luglio 1956, n. 778 stabilisce il termine per la trasformazione dei molini.

Il D.M. 1 aprile 1968 integrato con D.M. 17 febbraio 1972 stabilisce le norme per la produzione, consegna e deposito delle farine e semole.

## Art. 127.
## Apertura di panifici

L'apertura di forni è soggetta al preventivo rilascio di licenza di cui al R.D.L. 29 luglio 1928, n. 1843 e alla disciplina di cui alla legge 31 luglio 1956, n. 1002.

Le licenze di panificazione sono soggette al visto annuale della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura.

I contravventori alle norme per le licenze di panificazione sono puniti con ammenda da lire trentamila a tre milioni, da rivalutare.

I panifici abilitati a produrre pane possono ricorrere alla lavorazione manuale e all'uso dell'impastatrice meccanica e debbono essere dotati di forno di cottura a riscaldamento con legna allo stato naturale, energia solare, energia elettrica o forma indiretta (Legge 13 agosto 1980, n. 461).

I forni e gli spacci di pane e pasta dovranno essere sempre mantenuti in stato di massima pulizia, illuminati e ben ventilati, lontani dalla polvere, da stalle e da altri ambienti che emanino cattive esalazioni.

I locali debbono avere le pareti rivestite di materiale lavabile.

Le aperture destinate alla illuminazione ed alla ventilazione di detti locali debbono comunicare direttamente all'aria aperta, ma difese dalla azione della polvere, mosche ecc.

Gli operai addetti ai panifici e pastifici debbono essere muniti della tessera di idoneità sanitaria, indossare durante la lavorazione vestaglie di tela bianca e portare sulla testa un copricapo.

E' vietato di soffermarsi a dormire nei locali di lavorazione degli impasti.

I locali stessi dovranno essere forniti nelle adiacenze di latrine a chiusura idraulica e lavandino con acqua corrente, opportunamente separate dal reparto lavorazione.

## Art. 128.
## Confezione di pane e grissini

Per la confezione e vendita del pane si osservano le disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580 modificata con legge 8 giugno 1971, n. 440.

Le sofisticazioni e le alterazioni del pane sono previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283.

E' vietato l'impiego nella confezione del pane e dei grissini di grassi diversi dal burro, olio d'oliva e strutto. E' ammesso invece l'impiego di prodotti ottenuti per emulsione dei suddetti grassi con acqua, eventualmente addizionati di zucchero.

La produzione di pani e grissini speciali può essere consentita mediante l'impiego degli ingredienti previsti dall'art. 20 della legge n. 580 del 1967 e dal D.M. 5 febbraio 1970.

E' vietato l'uso di particolari sostanze per accrescere la normale lievitazione.

Il pane prodotto con ingredienti eccedenti i normali (farina, acqua, lievito, sale) deve essere posto in commercio con la denominazione speciale prevista dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

## Art. 129.
## Divieto di vendita di pane adulterato

E' vietata la vendita del pane mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, inacidito.

E' pure vietata la vendita del pane di frumento contenente acqua in quantità superiore ai limiti fissati dall'art. 3 del Decreto dell'Alto Commissariato per l'Alimentazione 18 novembre 1953 e successive modifiche.

## Art. 130.
### Pane di granoturco e segale

E' permessa la vendita di pane fatto con farina di mais (granoturco) commisto con farina di segale.

Il pane così composto dev'essere messo in commercio in forme di peso non superiore a 100 grammi, deve essere cotto a forno non caldissimo in modo che la pagnotta presenti in ogni sua parte cottura uniforme e non deve contenere oltre il 45% di acqua.

## Art. 131.
### Trasporto e vendita ambulante del pane

Il trasporto del pane è disciplinato dall'art. 26 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

La vendita ambulante del pane è rigorosamente vietata.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita dev'essere effettuato con recipienti a chiusura ermetica, rivestiti all'interno con materiale a superficie unita e lavabile, con automezzi ritenuti igienicamente idonei.

E' comunque vietato il trasporto del pane in condizioni che non ne garantiscano la immunità dalla polvere, da microbi, ecc.

## Art. 132.
### Divieto di maneggiare il pane

I venditori di pane dovranno vietare che nei locali di vendita del prodotto i compratori effettuino la scelta manuale del pane o comunque manipolino la merce posta in vendita.

In detti locali dovranno esporsi in modo visibile cartelli con l'indicazione del divieto di fare cernita manuale del pane.

Il pane che si distribuisce nei caffè, nei ristoranti e simili, dovrà accuratamente essere conservato al riparo da mosche, insetti e polvere e manipolato con particolari cautele.

Il pane spezzato e rimasto dalla consumazione di un cliente sarà escluso da una nuova distribuzione e destinato ad altro uso.

## Art. 133.
### Paste alimentari

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967, n. 580 — modificata con le leggi 17 maggio 1969, n. 272 e 8 giugno 1971, n. 440 —, nonché delle disposizioni di cui ai DD.MM. 27 settembre 1967, 16 maggio 1969, 9 agosto 1969, 5 febbraio 1970, 5 novembre 1971 e successive modificazioni.

## Art. 134.
### Pesci - Crostacei - Molluschi

Qualsiasi allevamento di pesci, crostacei, molluschi e simili sia in mare che in acque dolci deve essere preventivamente autorizzato dall'Autorità sanitaria.

L'autorizzazione di vendita deve essere richiesta al Sindaco.

La vendita e il deposito di pesci freschi e di crostacei deve farsi solo nei luoghi permessi dall'Autorità municipale e non potrà essere permessa in locali ove siano tenuti in vendita o in deposito generi alimentari di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli contenuti in scatole metalliche sigillate.

Il pesce congelato non può essere venduto promiscuamente con il pesce fresco, ma separatamente e distinto con la scritta « congelato ».

## Art. 135.
### Controllo sanitario dei prodotti della pesca

Il commercio dei prodotti della pesca è soggetto a controllo sanitario a norma dell'art. 69 del R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e dell'art. 115, lettera *b*, del R.D. 3 febbraio 1901, n. 45.

Il controllo è di norma effettuato dal ..... e, per i casi specificatamente previsti dalla Legge, dall'Ufficiale sanitario il quale può avvalersi della consulenza veterinaria.

E' vietata la vendita di pesci appartenenti a specie notoriamente nocive, ciò particolarmente durante l'estate e verso l'epoca della fragola ovvero in stato di alterazione anche incipiente o pescati in acqua inquinata.

La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinate dalla L. 2 maggio 1977, n. 192 modificata con L. 18 maggio 1978, n. 189 (che ne proroga i termini) del D.M. 27 aprile 1978 (S.O. Gazz. Uff. n. 125 dell'8 maggio 1978) sui requisiti delle zone di acqua di sviluppo ai fini della loro classificazione quale approvate, condizionate o precluse, e del D.M. 27 aprile 1978 (sempre in S.O. Gazz. Uff. n. 125 dell'8 maggio 1978) sui requisiti delle acque di rifornimento per gli impianti di depurazione ed i trattamenti di depurazione.

Per la vendita del pesce congelato si osservano, in quanto applicabili, le norme prescritte per le carni congelate.

## Art. 136.
### Locali per la vendita di pesce

I locali adibiti a vendita e deposito di pesci freschi o congelati o di crostacei devono essere areati, con pavimento in declivio e pareti di materiale impermeabile o di facile lavatura e dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile e di scolo a chiusura idraulica.

I tavoli, sui quali si espone il pesce, devono essere di marmo o di altro materiale idoneo, escluso comunque il legno. La merce collocata sui banchi deve essere posta in idonei recipienti igienicamente ammessi dall'autorità sanitaria comunale (bacinelle e vasche di ferro smaltato, di zinco, di porcellana, ecc.), dotati di doppio fondo con griglia per la raccolta del colaticcio.

Anche i venditori ambulanti devono adottare solo recipienti come quelli descritti nel comma precedente.

I residui della pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti, muniti di coperchio, e devono essere asportati giornalmente dai locali di vendita.

I recipienti che contengono pesce non debbono mai sgocciolare sui pavimenti e spandere colaticcio fuori della pescheria.

Detti recipienti appena vuotati devono essere lavati e tenuti al riparo delle mosche e, comunque, non esposti al pubblico.

Anche le friggitorie di pesce devono sottostare alle norme sopracitate ed avere inoltre il focolare provvisto di camino con adatto tiraggio.

Le vasche per la conservazione del pesce vivo, destinato alla vendita per uso alimentare, devono essere di materiale impermeabile, fornite di acqua corrente e mantenute sempre pulite.

I pesci morti devono essere subito eliminati da dette vasche.

Il personale addetto alla vendita del pesce deve indossare giubba e grembiale di tela bianca, sempre puliti.

## Art. 137.
### Vasche per l'ammollo di pesci salati

Le vasche ove si mettono a bagno il merluzzo, il baccalà e lo stoccafisso devono essere di materiale impermeabile.

Per l'ammollo di tali pesci deve usarsi solo acqua potabile da rinnovarsi frequentemente, con divieto assoluto di usare acqua di calce o altri liquidi.

## Art. 138.
## Divieto di pesca in acque contaminate

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materiale lurido ed in vicinanza degli sbocchi delle fogne.

L'Autorità sanitaria locale determina, caso per caso, a quale distanza da acque luride sia permessa la pesca.

## Art. 139.
## Riso

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958, n. 325 e modificata dalla legge 5 giugno 1962, n. 586.

## Art. 140.
## Gelati

I gelati, ai fini del presente regolamento, sono considerati prodotti della pasticceria e debbono possedere, riferiti al prodotto disaerato, i requisiti prescritti.

## Art. 141.
## Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

La produzione e vendita dei gelati è subordinata al possesso rispettivamente dell'autorizzazione per laboratorio di pasticceria e dell'autorizzazione a vendere dolciumi.

Oltre i casi previsti al comma precedente, chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione del Sindaco.

E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetto dal contratto con il pubblico. La preparazione delle miscele, e conseguente loro trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuata in un vano apposito, od in un settore del vano vendita, avente le caratteristiche di laboratorio a norma dei precedenti artt. 162 e 163. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma d'inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento quali la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

## Art. 142.
## Produzione e vendita di gelati

La produzione ed il commercio del gelato devono avvenire nel rispetto delle disposizioni della circolare n. 79 del 18 ottobre 1980 qui recepita per la parte attinente, oltre la produzione e vendita del gelato, anche le sostanze alimentari e le bevande.

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte devono essere preparati con latte bollito o pastorizzato.

Le uova adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere freschissime. E' vietato l'impiego di uova conservate.

I recipienti per la fabbricazione e la conservazione dei gelati devono essere sempre lavati con acqua calda e soda e risciacquati con acqua potabile a getto continuo.

I recipienti di rame o di piombo che contengono il gelato devono essere sempre perfettamente stagnati. I contenitori delle miscele prima e dopo congelamento debbono essere tenuti al riparo da contaminazioni esterne di qualsiasi natura.

I locali per la fabbricazione e la vendita del gelato devono essere ritenuti idonei dopo accertamento dell'Ufficiale sanitario.

Le pareti dei locali saranno piastrellate fino a 2 metri; i locali avranno pavimenti lavabili, gli attrezzi saranno mantenuti puliti; le aperture saranno munite di reti o di bacchette pendule per evitare l'ingresso degli insetti. Il laboratorio sarà munito di acqua corrente potabile.

I coni, i cestini, le ostie ecc. che costituiscono l'involucro dei gelati devono essere prodotti con materie idonee all'alimentazione. L'Ufficio d'igiene potrà consentire l'uso di altri recipienti, purché non cedano sostanze tossiche.

Coni, cestini, ecc., usati per la distribuzione del gelato, dovranno essere protetti da mosche, insetti e polvere.

### Art. 143.
### Vendita ambulante dei gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati e simili deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria locale ed è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono essere autorizzati dalla autorità sanitaria e debbono:

— avere il cassone, in cui vengono sistemati i contenitori, refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;

— essere tenuti sempre in buono stato di pulizia, sia all'interno che all'esterno, ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni, almeno settimanali.

### Art. 144.
### Recipienti per la conservazione dei gelati

I recipienti e gli utensili adibiti alla fabbricazione e conservazione dei gelati devono essere di alluminio o di altro metallo inossidabile riconosciuto idoneo.

I recipienti ed utensili di rame devono essere perfettamente stagnati ed approvati dal locale Ufficio di Igiene.

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 mano del venditore e l'impugnatura dell'utensile non abbiano alcun contatto con il prodotto.

### Art. 145.
### Surgelati - Disciplina

La produzione, il confezionamento e la vendita dei prodotti surgelati sono disciplinati dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32, dal D.M. 15 giugno 1971, dal D.M. 16 luglio 1980, dal D.M. 29 gennaio 1981 e D.M. 3 novembre 1982.

Il decreto ministeriale del 29 gennaio 1981 concerne i requisiti igienico sanitari dei locali in cui si effettua la vendita degli alimenti surgelati, nonché le apparecchiature di emergenza per il caso di sospensione della erogazione di corrente ed i requisiti di idoneità dei veicoli e contenitori adibiti al trasporto

## Art. 146.
## Definizione

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore.

## Art. 147.
## Elenco

Fanno parte degli alimenti surgelati i prodotti alimentari di origine vegetale o animale, sia allo stato naturale o comunque preparati, che in composizione mista, indicati nell'art. 1 del Decreto Ministeriale Industria, Commercio e Artigianato del 15 giugno 1971 e successive modifiche e integrazioni.

## Art. 148.
## Trasporto degli alimenti surgelati

Per il trasporto degli alimenti surgelati si applicano le norme contenute nel D.M. 15 giugno 1971, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, modificate ed integrate con D.M. 29 gennaio 1981.

I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto dei prodotti alimentari surgelati sono soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che ha validità di due anni.

## Art. 149.
## Vendita alimenti surgelati

I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire la autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

## Art. 150.
## Divieto di importazione di prodotti surgelati

I prodotti surgelati lavorati all'estero non possono essere importati nel territorio dello stato se non risultano preparati e commercializzati in conformità alle norme stabilite dalle leggi italiane.

Detti prodotti debbono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti idonei dalle autorità sanitarie.

## Art. 151.
## Lo zucchero

La produzione e vendita dello zucchero è disciplinata dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 e DD.MM. 14 febbraio 1972 e 11 agosto 1972.

Lo zucchero è il prodotto che deriva dalla canna da zucchero o barbabietole.

Lo zucchero raffinato deve risultare completamente solubile in acqua e non contenere nessuna sostanza estranea organica o minerale.

## Art. 152.
## Caffè

Il caffè è il prodotto dell'albero della coffea arabica.

La disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè è regolamentata dal D.P.R. 16 febbraio 1973 n. 470.

Per il caffè decaffeinato valgono le norme del D.M. 28 dicembre 1972.

E' assolutamente vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione qualsiasi sostanza in grana o in polvere, non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

## Art. 153.
### Cacao - cioccolato

Il cacao è il prodotto dei semi dell'albero di cacao (Theobroma cacao L.), fermentati ed essiccati.

La produzione, preparazione e commercio del cacao e dei suoi composti è disciplinata dalla legge 30 aprile 1976, n. 351, D.L. 3 giugno 1977, n. 254 - legge 19 luglio 1977, n. 420.

## Art. 154.
### Indicazioni obbligatorie sui prodotti di cacao

La legge dispone le indicazioni che debbono riportarsi su ogni tipo di prodotto e di confezione.

I contravventori sono puniti, a secondo delle infrazioni, con ammenda da L. 150.000 a L. 15.000.000.

## Art. 155.
## Camomilla

La raccolta, confezionamento e vendita della camomilla è disciplinata dalla legge 30 ottobre 1940, n. 1074.

La camomilla non può essere posta in commercio sfusa.

## Art. 156.
### Droghe e spezie

E' vietato vendere droghe e spezie non consentite dalla legge e la cui qualità non corrisponda al nome merceologico sotto cui son vendute o che siano alterate, sofisticate, avariate ecc.

I recipienti o involucri che le contengono devono portare chiaramente la denominazione della droga.

I prodotti con denominazioni di fantasia debbono chiaramente indicare le sostanze di cui sono formati.

## Art. 157.
### Prodotti agrari - Preparazione e commercio

La repressione di frodi nella preparazione e per il commercio di prodotti agrari è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 con le modifiche apportate dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 e dalla legge 15 dicembre 1967, n. 1223.

E' proibita la vendita di frutta, legumi, derrate in genere, erbaggi e simili che siano immaturi, guasti, fermentati, sudici o comunque alterati, ovvero che contengano residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per le persone.

E' inoltre proibita la vendita di patate o di altri tuberi, germogliati, che abbiano subito la congelazione o che siano affetti da malattie parassitarie, tali da renderli insalubri.

E' vietata altresì la vendita ambulante di frutta cotta se non è autorizzata dal Sindaco.

Le derrate di cui non è autorizzata la vendita saranno sequestrate e disperse.

### Art. 158.
### Agrumi - Deverdizzazione

Il trattamento di « deverdizzazione » previsto dal regolamento C.E.E. n. 379/71, punto II a mezzo di gas etilene, può essere effettuato solo sui frutti che rispondono alle caratteristiche indicate nel regolamento stesso.

L'Istituto nazionale per il commercio con l'estero stabilisce i periodi e le specie sulle quali può essere effettuata la deverdizzazione (D.M. 30 ottobre 1982).

### Art. 159.
### Lavaggio di ortaggi e frutta

E' vietata in ogni tempo la lavatura degli erbaggi e verdure in acque esposte ad inquinamento o comunque sospette di contenere materiali luridi e in vicinanza degli sbocchi delle fogne e delle acque industriali.

### Art. 160.
### Conservazione della frutta ed erbaggi

La frutta, i legumi, erbaggi e simili e specialmente quelli che si mangiano crudi, devono essere tenuti riparati con mezzi idonei dalla polvere e dalle mosche.

E' vietato il loro collocamento a terra o sulle strade o sui pavimenti dei negozi, spacci, mercati, luoghi di deposito o di vendita.

### Art. 161.
### Prelevamento campioni

Il prelevamento di campioni di analisi dei prodotti orto-frutticoli viene eseguito con le modalità di cui al D.M. 20 dicembre 1980.

### Art. 162.
### Vendita di cocomeri

E' vietata la vendita dei cocomeri in fette o comunque tagliati, qualora non siano conservati racchiusi 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.

I coltelli e gli altri strumenti ed apparecchi debbono essere costantemente puliti. I cocomeri saranno in tutto riparati dalle mosche e dalla polvere, restando vietato il loro collocamento in terra.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi recipienti con chiusura ermetica.

I venditori che dovranno ottenere speciale permesso di vendita stagionale dal Sindaco, dovranno indossare una vestaglia banca decorosa, mantenuta sempre pulita e risultare, attraverso visita dell'Ufficiale sanitario, esenti da malattie contagiose.

Prima di essere ammessi alla vendita i cocomeri dovranno essere sottoposti ad ispezione sanitaria.

I cocomeri non rispondenti ai requisiti igienici saranno sequestrati dai vigili sanitari e distrutti.

## Art. 163.
## Concimazione degli ortaggi

E' vietato usare le materie estratte dai pozzi neri o dalle fogne o i concimi organici per concimare e annaffiare ortaggi.

In conseguenza è vietata l'introduzione e la vendita nel Comune degli ortaggi provenienti da località dove risulti che gli orti vengono irrigati e concimati con dette materie.

## Art. 164.
## Funghi e tartufi

E' vietata la vendita ambulante o a domicilio dei funghi.

I funghi freschi devono essere venduti nell'apposito reparo del mercato o in alcuni esercizi da assoggettare a particolare vigilanza sanitaria.

I funghi posti in vendita debbono comunque risultare esaminati dal servizio comunale di annona o di igiene.

La visita effettuata dovrà risultare da apposito cartellino rilasciato dal funzionario che ha eseguito il controllo. Il cartellino dovrà essere esposto al pubblico.

La legge 17 luglio 1970, n. 568 detta norme per la raccolta e vendita dei tartufi.

## CAPO XIII

## REQUISITI DELLE BEVANDE

### Art. 165.
### Acque minerali

Le norme per la produzione e vendita delle acque minerali sono previste dalle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1263 (art. 194 - 199 - 200), con le modifiche di cui al D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, nonché dal R.D. 28 settembre 1919, n. 1924, dal D.M. 20 gennaio 1927.

Il D.M. 1 febbraio 1983 prescrive le nuove norme per la etichettatura delle acque minerali.

### Art. 166.
### Acque gassate

La produzione e la vendita delle acque gassate sono disciplinate dal regolamento sanitario 19 maggio 1958, n. 719, nonché dalla legge 3 aprile 1961, n. 286.

### Art. 167.
### Ghiaccio artificiale

Chiunque vuole produrre nel territorio comunale ghiaccio artificiale a scopo di vendita per uso alimentare deve essere munito di licenza rilasciata dal Sindaco, previo parere dell'ufficiale sanitario.

L'ufficiale sanitario dovrà accertarsi dello stato dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua impiegata nella produzione di ghiaccio.

L'introduzione nel Comune di ghiaccio deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria.

### Art. 168.
### Ghiaccio naturale

L'impiego del ghiaccio naturale può essere consentito dall'Ufficiale sanitario solo in quegli esercizi in cui vi è la garanzia che il ghiaccio non venga in alcun modo a contatto con gli alimenti o bevande.

E' vietata l'introduzione e la vendita nel Comune del ghiaccio naturale.

### Art. 169.
### Sciroppi - Succhi di frutta

Il nome di sciroppo viene usato per indicare la mescolanza di un succo o mosto di frutto con saccarosio o soluzione di saccarosio.

La produzione e la vendita sono disciplinate dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033, dalla legge 23 febbraio 1968, n. 116, nonché dal D.M. 22 dicembre 1967 e successive modificazioni.

Per gli sciroppi contenenti soluzione di saccarosio, estratti o tinture ricavati da semi, cortecce, bucce, radici, foglie, fiori o altre parti delle piante ovvero aventi denominazione di fantasia devono essere indicate la sostanza da cui è stato derivato l'estratto.

La preparazione e vendita dei succhi di frutta sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489.

Il controllo sull'effettiva trasformazione in succhi ed in olii essenziali delle arance e dei limoni è disciplinata dal D.M. 7 gennaio 1983.

## Art. 170.
## Sciroppi vietati

E' assolutamente vietato porre in vendita sciroppi composti in tutto o in parte da sostanze che non siano chiaramente indicate ovvero sciroppi che non corrispondono alla definizione.

E' altresì vietata la vendita di sciroppi colorati con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni.

## Art. 171.
## Mosti e vini

I mosti ed i vini sono regolamentati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, e dalla legge 9 ottobre 1970, n. 739.

Particolari sanzioni sono previste per le frodi sui vini e sui mosti.

## Art. 172.
## Vinacce, vinello e aceto

Il D. 12 febbraio 1965, n. 162 modificato con D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773 disciplina in modo completo la materia riguardante la detenzione delle vinacce, la preparazione del vinello e dell'aceto ed il loro commercio.

## Art. 173.
## Birra

Il prodotto della birra è disciplinato dal R.D. 3 agosto 1890, n. 7045, dalla legge 10 agosto 1962, n. 1354, dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498 e dalla legge 16 luglio 1974, n. 329.

## Art. 174.
## Lavorazione della birra

Nella lavorazione della birra debbono essere impiegate sostanze innoque, come trucioli di faggio o di quercia, o legno di noce avellana, colla di pesce fosfato, di calcio e altri ingredienti consentiti dalle leggi.

La colorazione della birra proviene dal malto torrefatto.

## Art. 175.
## Birre vietate

E' vietata la vendita di birre di seguito indicate :

*a)* - aventi concentrazione del mosto minore all'11% ovvero grado alcoolometrico minore del 3% e grado di fermentazione minore del 48%;

*b)* - che abbia l'aspetto torbido per eccesso di lievito o per malattie dell'inacidamento o per vischiosità o altre cause di avarie;

*c)* - che abbiano una acidità maggiore di quella normale consentita;

*d)* - che siano state addizionate con sostanze estranee non consentite;

*e)* - che abbiano un contenuto di glicerina maggiore di gr. 0,4 x litro.

## Art. 176.
## Trasporto della birra

La birra deve essere trasportata in recipienti di legno ovvero di vetro scuro, non piombiferi o in recipienti di materiale opaco e non intaccabili dalla birra.

## CAPO XIV

## IMPIEGO DI SOSTANZE COLORANTI

### Art. 177.
### Confezioni delle materie coloranti

Le materie coloranti indicate nell'elenco di cui all'art. 10 della legge 283/1962 destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari, debbono essere poste in commercio in confezioni chiuse all'origine su cui debbono essere riportate le seguenti indicazioni:

*a)* nome o ragione sociale e sede della ditta produttrice o confezionatrice e sede dello stabilimento di produzione o confezionamento; oppure, ove trattisi di prodotti fabbricati nell'ambito della C.E.E., il nome o ragione sociale e la sede della ditta commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuata in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E.;

*b)* la dicitura « colorante » da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure « per sostanze alimentari (uso limitato) »,

*c)* la denominazione dei coloranti secondo la nomenclatura indicata nell'elenco di cui sopra;

*d)* il peso netto.

### Art. 178.
### Sostanze alimentari trattate con materie coloranti

Le sostanze alimentari colorate debbono recare sulla confezione e, se vendute sfuse, sul recipiente che le contiene l'apposito cartello con l'indicazione : « colorato con... » seguita dalla denominazione o dalla corrispondente sigla della sostanza colorante, secondo la nomenclatura ufficiale ammessa.

### Art. 179.
### Sostanze naturali che esplicano un effetto colorante secondario

Le disposizioni previste dagli articoli di cui sopra non si applicano alle sostanze naturali dotate di proprietà aromatiche, saporose o nutritive che esplicano un effetto colorante secondario quali la paprica, la curcuma, lo zafferano e il legno di sandalo.

L'aggiunta di tali sostanze deve essere indicata tra gli ingredienti sulla confezione o su etichetta appostavi e, nel caso di sostanze alimentari vendute sfuse, sull'apposito cartello prescritto con denominazione delle sostanze alimentari, secondo le modalità e previste dal presente regolamento.

### Art. 180.
### Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparaz. di sostanze alimentari composte

Nella preparazione di prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza di più sostanze possono essere impiegate sostanze colorate a norma di legge anche quando non è autorizzata la colorazione del prodotto alimentare finito, purché non si determini la colorazione di massa del prodotto stesso.

I semilavorati destinati alla preparazione di sostanze alimentari di cui è ammessa la colorazione possono essere colorati, fermo restando per essi quanto sopra stabilito.

## CAPO XV

## DETERGENTI SINTETICI
## Legge 26 aprile 1983, n. 136

### Art. 181.
### Prodotti detersivi

Detersivo o detergente sintetico è il prodotto la cui composizione sia stata appositamente studiata per concorrere allo sviluppo del processo detergente e che contenga elementi essenziali, tensioattivi, sintetici ed eventuali altri elementi secondari quali coadiuvanti, rinforzanti, additivi, ecc.

### Art. 182.
### Autorizzazione per la produzione e vendita di detersivi

L'esercizio di stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, su domanda degli interessati, dal Sindaco, previo accertamento delle idonee cautele per la salvaguardia dell'ambiente.

Il Sindaco dà notizia del rilascio della autorizzazione all'autorità regionale e al Ministero della Sanità.

I contravventori alla disposizione del primo comma sono puniti con la sanzione amministrativa da L. 3.000.000 a L. 30.000.000.

### Art. 183.
### Divieto di produzione di detersivi a bassa degradabilità

E' vietata la produzione, detenzione, immissione in commercio, importazione in Italia di detersivi la cui biodegradabilità media dei tensioattivi sintetici in essi contenuti sia inferiore al 9%.

### Art. 184.
### Etichettatura dei detersivi

I detersivi confezionati debbono riportare sulle confezioni o su etichette appostevi, le seguenti indicazioni in lingua italiana, a caratteri leggibili, visibili ed indelebili:

*a)* la denominazione del prodotto;

*b)* il nome o la ragione sociale e la sede o il marchio depositato del responsabile dell'immissione in commercio;

*c)* il grado di biodegradabilità e, nei detersivi per il bucato, il tenore dei composti di fosforo, espresso in P.;

*d)* indicazioni e istruzioni sull'impiego.

I detersivi venduti sfusi debbono essere contenuti in recipienti con le stesse indicazioni di cui al comma precedente.

Le stesse indicazioni debbono, altresì figurare sui documenti di accompagnamento degli stessi qualora trasportati alla rinfusa.

I contravventori sono puniti con una sanzione amministrativa da L. 500.000 a L. 5.000.000 da irrogare nelle forme e con il procedimento di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689.

## CAPO XVI

## INGREDIENTI, ADDITIVI, AROMATIZZANTI, SURROGATI O SUCCEDANEI DI SOSTANZE ALIMENTARI

### Art. 185.
### Ingredienti

L'art. 5 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 32, definisce « ingrediente » qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso descrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola « ingredienti ».

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera. L'acqua aggiunta può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito, il 5%.

Qualora trattasi di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

*a)* gli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 del presente regolamento e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria; nei casi in cui il prodotto alimentare sia costituito unicamente da una miscela di oli ottenuti da semi diversi deve essere indicato l'elenco degli ingredienti solo se ciascuno di essi sia impiegato in quantità non inferiore al 20%;

*b)* agli ingredienti che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 2 del presente regolamento si applicano le disposizioni contenute nei decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettere *f)* e *g)*, 10 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Negli allegati n. 1 e n. 2 del presente regolamento sono indicati gli ingredienti che, rientrando nella composizione di un prodotto, debbono essere indicati con il loro nome specifico.

### Art. 186.
### Autorizzazione alla produzione, al commercio e deposito all'ingrosso di additivi chimici

La produzione, il commercio ed il deposito all'ingrosso di additivi chimici per uso alimentare sono soggetti ad autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione alla produzione è rilasciata dal Ministero della sanità.

Le autorizzazioni al commercio e al deposito all'ingrosso sono rilasciate, rispettivamente dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 2), e dall'autorità di cui all'art. 3, comma primo, n. 3), del D.P.R. n. 327 del 1980.

Le autorizzazioni di cui ai precedenti commi vengono rilasciate previo sopralluogo inteso ad accertare l'idoneità degli impianti, delle attrezzature e dei locali all'esercizio, rispettivamente, delle attività di produzione, commercio e deposito delle sostanze alle quali si riferisce l'istanza.

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione di additivi chimici per uso alimentare è subordinato, inoltre, alla disponibilità, da parte del richiedente, di un idoneo laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali, per le sostanze alle quali l'istanza si riferisce, ovvero all'esistenza di una convenzione stipulata con idoneo laboratorio di analisi per il controllo periodico della produzione.

E' esentato dall'obbligo di disporre di un laboratorio, proprio o convenzionato, chi procede esclusivamente all'estrazione di olii essenziali nonché di aromi naturali dalle piante o loro parti sotto forma di infusi o distillati acquosi od idroalcoolici.

### Art. 187.
### Domande di autorizzazione

Le domande intese ad ottenere le autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

*a)* il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

*b)* l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o dell'ubicazione dei locali destinati al commercio o deposito all'ingrosso degli additivi;

*c)* l'indicazione degli additivi che si intende produrre, commerciare o detenere in deposito, secondo la denominazione prevista dai decreti di cui all'art. 22 della legge n. 283/1962.

Le domande debbono, noltre, essere corredate dalla pianta planimetrica dei locali, su scala 1 : 100.

### Art. 188.
### Indicazioni per le confezioni di additivi

Gli additivi chimici debbono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine sulle quali sono riportate, salvo deroghe previste da altre norme, le seguenti indicazioni:

*a)* il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice o confezionatrice e la sede dello stabilimento di produzione, preparazione e confezionamento, oppure, ove si tratti di prodotti fabbricati in altri Paesi della C.E.E., il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa commerciale responsabile dell'immissione in commercio del prodotto, individuato in base alla legislazione dello Stato membro della C.E.E. in cui essa risiede;

*b)* la dicitura « additivo » da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego, oppure la dicitura « per alimenti (uso limitato) »;

*c)* la indicazione del gruppo di appartenenza, seguita dalla denominazione chimica o dalla corrispondente sigla, secondo la nomenclatura riportata nei decreti di cui all'art. 22 della legge 283/1962 e, nel caso di miscele, anche le relative percentuali;

*d)* il peso netto.

Le indicazioni di cui alla lettera *c)* vengono stabilite, per gli aromi, con decreti ministeriali.

### Art. 189.
### Indicazioni per le sostanze alimentari trattate con additivi chimici

Salvo quanto stabilito nei decreti da emanare dal Ministro della sanità, previsti dalla legge, le sostanze alimentari trattate con gli additivi chimici o che, comunque li contengano, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, sull'apposito cartello che denomina la sostanza alimentare, oltre alle indicazioni di cu isopra, anche l'indicazione del gruppo funzionale di appartenenza dell'additivo (es. conservativi, antiossidanti, ecc.) seguito dalla denominazione o dalla corrispondente sigla secondo la nomenclatura riportata nei predetti decreti.

E' fatto divieto di adoperare o aggiungere denominazioni differenti da quelle con le quali gli additivi figurano nell'apposito elenco.

Le indicazioni di cui al primo comma non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti.

**Art. 190.**

**Disposizioni particolari per le sostanze aromatizzanti naturali o artificiali**

Nell'autorizzazione sanitaria prevista dal presente regolamento è annessa la facoltà di estrarre con mezzi fisici aromi naturali da parte delle imprese alimentari che utilizzano i detti aromi unicamente nella produzione degli alimenti e bevande di propria produzione. In tal caso la domanda di autorizzazione deve contenere anche le indicazioni dell'utilizzazione di detti aromi.

Le sostanze aromatizzanti di cui al precedente comma possono essere impiegate sia singolarmente che in miscela.

Le sostanze alimentari aromatizzate debbono riportare sulla confezione o sul cartello prescritto, denominante la sostanza alimentare allo stato sfuso, la dicitura « aromi naturali » e/o « aromi artificiali », a caratteri leggibili e indelebili, senza obbligo di specificare la sostanza aromatizzante.

Nel caso di aromatizzazione complementare prevista dalle norme vigenti la dicitura « aromi naturali » non è obbligatoria per i liquori, i vini aromatizzati e le bevande disciplinate dal regolamento approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e per le acquaviti.

## CAPO XVII

## ETICHETTATURA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

### Art. 191.
### Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari confezionate

Le sostanze alimentari poste in commercio in confezioni debbono riportare sulla confezione o su etichetta saldamente applicate le seguenti indicazioni:

*a)* la denominazione di vendita;

*b)* l'elenco degli ingredienti;

*c)* il quantitativo netto;

*d)* il termine minimo di conservazione;

*e)* le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

*f)* le istruzioni per l'uso;

*g)* il luogo di origine o di provenienza;

*h)* il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;

*i)* la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia in vendita nel territorio nazionale.

E' vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riporta in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente comma.

Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

Restano ferme le disposizioni che impongono ulteriori o più specifici obblighi ai fini fiscali e metrologici.

### Art. 192.
### Denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscerne la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre, una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

### Art. 193.
### Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Esso si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre collettività simili.

Agli effetti di detto decreto si intende:

*a)* per etichettatura, l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su una etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, c, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;

*b)* per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato, l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

**Art. 194.**
**Quantità netta del prodotto**

L'art. 9 del richiamato D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 prescrive che la quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due o più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

*a)* per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al pezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione « da vendersi a pezzo » o « da vendersi a peso »;

*b)* per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a 5 gr. o 5 ml. salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi e i lieviti;

*c)* per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a 30 grammi.

**Art. 195.**
**Termini di conservazione**

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: « da consumarsi preferibilmente entro... » ovvero con la menzione: « da consumarsi entro... » nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

La menzione di cui al comma precedente deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, particolari per l'uso nel tempo del prodotto, le indicazioni di cui sopra vanno completate con il periodo di validità.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

In deroga a quanto previsto dal precedente comma la data può essere espressa:

*a)* con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;

*b)* con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;

*c)* con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

*a)* per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subìto trattamenti analoghi;

*b)* per tutti i vini ivi compresi i vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati;

*c)* per le bevande con un contenuto alcoolico pari o superiore al 10% in volume;

*d)* per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono nor-

malmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;

*e)* per gli aceti;

*f)* per il sale da cucina;

*g)* per gli zuccheri solidi;

*h)* per i prodotti di confetteria;

*i)* per i gelati monodose.

Fino al 31 dicembre 1985 i prodotti alimentari la cui conservazione non è inferiore a 12 mesi possono non riportare la indicazione del termine minimo di conservazione.

**Art. 196.**
**Indicazioni obbligatorie per le sostanze alimentari sfuse o poste in vendita in confezioni non più integre**

Le sostanze alimentari non confezionate vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine la cui confezione non sia più integra, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni di cui ai punti da *a)* a *b)* dell'articolo 181.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana, a caratteri ben leggibili e indelebili.

Le confezioni non superiori a gr. 40 possono riportare la sola indicazione del nome o ragione sociale del produttore, o il marchio depositato, sempreché sul loro contenitore figurino le indicazioni previste per i prodotti confezionati.

## CAPO XVIII

## TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

### Art. 197.
### Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

Ai fini e secondo la procedura prevista dal regolamento, l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria sui mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato è affidato al servizio sanitario dell'amministrazione medesima.

### Art. 198.
### Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

*a)* le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;

*b)* i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;

*c)* i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata:

### Art. 199.
### Presentazione delle domande per il rilascio delle autorizzazioni preventive dei mezzi adibiti al trasporto

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di mezzi adibiti al trasporto debbono contenere:

*a)* il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

*b)* gli estremi d'identificazione del veicolo;

*c)* l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo;

*d)* l'indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio disinfezione e disinfestazione.

Le domande debbono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Le domande relative ai veicoli già in esercizio per trasporto alimentare possono non essere corredate dalla dichiarazione di cui al comma precedente. La disposizione si estende anche ai mezzi di trasporto prodotti nei sei mesi successivi all'entrata in vigore del presente regolamento.

## Art. 200.
### Validità o registrazione delle autorizzazioni sanitarie

L'autorizzazione, rilasciata ai sensi di cui sopra, è valida per due anni dalla data del rilascio.

Le autorità sanitarie annotano su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità sanitaria delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato semestralmente, in duplice copia, al Ministero della sanità.

## Art. 201.
### Mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.

L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata.

## Art. 202.
### Requisiti delle cisterne e dei contenitori

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici consentiti dalla legge e dei relativi decreti di attuazione;

2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriscire senza ristagni;

3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;

4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;

5) quando necessario, protezione termica e se del caso, verniciatura esterna metalizzata;

6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne e i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi delle precedenti norme.

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferroviaria prevedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

## Art. 203.
### Requisiti dei veicoli di trasporto delle carni e dei prodotti ittici

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

*a)* avere le pareti interne ed ogni parte che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

*b)* essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; salvo che non si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi. Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge e dai relativi decreti di attuazione. Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere oltre ai requisiti di cui al primo comma, lettera *a)*, del presente articolo, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo al più presto dopo ultimato lo scarico.

Qualora le norme tecniche internazionali concordate in sede interferrovaria provvedano idonei requisiti igienico-sanitari, ai trasporti ferroviari si applicano le norme medesime.

### Art. 204.
### Idoneità igienico-sanitaria dei veicoli e dei contenitori impiegati per i trasporti di sostanze alimentari, immatricolati all'estero

Ferma restando l'applicazione delle norme tecniche concordate in sede internazionale, le disposizioni del presente regolamento si applicano anche ai veicoli ed ai contenitori provenienti dall'estero impiegati per il trasporto di sostanze alimentari.

I mezzi di trasporto di cui al comma precedente possono transitare attraverso i posti di confine dietro esibizione di attestato rilasciato dall'autorità competente del Paese di origine, dal quale risulti l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo o contenitore.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore, pur dettando prescrizioni specifiche analoghe a quelle previste nel presente regolamento, non preveda né consenta il rilascio dell'attestato di cui al precedente comma, l'impresa estera di trasporto può chiedere tale attestazione al Ministero della sanità che la rilascia direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame comparato delle rispettive legislazioni.

Nel caso che la legislazione del Paese di provenienza del veicolo o contenitore non stabilisca requisiti specifici di carattere igienico-sanitario, l'attestazione può essere rilasciata dal Ministero della sanità direttamente o attraverso un organo da esso delegato previo esame di documentata domanda dell'impresa estera di trasporto.

### Art. 205.
### Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato *C* al regolamento n. 327 del 1980 deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate nell'allegato stesso.

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può aggiornare con proprio decreto l'allegato di cui al precedente comma.

## Art. 206.

### Sostanze alimentari per cui sono prescritte, ai fini del trasporto, specifiche dichiarazioni di scorta

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto l'elenco delle sostanze alimentari per il trasporto delle quali, in considerazione di particolari esigenze di natura igienico-sanitaria, è necessario adottare le misure che seguono.

Le sostanze alimentari di cui al precedente comma devono essere accompagnate da una dichiarazione o altro documento equipollente del venditore o dello spedizioniere in cui sono indicati:

1) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del venditore o dello spedizioniere;

2) il nome o la ragione sociale e il domicilio o la sede del destinatario;

3) la località di destinazione;

4) l'indicazione precisa delle sostanze alimentari trasportate ed il loro quantitativo;

5) la dichiarazione che le sostanze alimentari sono conformi alle norme vigenti.

La dichiarazione di cui al precedente comma deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza e consegnata a fine viaggio al destinatario che è tenuto a conservarla per almeno trenta giorni a disposizione dei predetti organi di vigilanza.

Nel caso di tentata vendita all'ingrosso, nella dichiarazione di cui sopra sono omesse le indicazioni previste ai punti 2) e 3) e che sono sostituite dalla indicazione che la merce è destinata alla tentata vendita. L'incaricato della vendita è tenuto a comunicare entro dieci giorni al fornitore il nome o la ragione sociale, la sede, il domicilio dell'acquirente e la località di consegna o, nel caso in cui la tentata vendita non sia conclusa, delle persone alle quali è stata effettuata la consegna. Il fornitore è tenuto a conservare per almeno sessanta giorni tale comunicazione.

## Art. 207.

### Sequestro, durante il trasporto, di sostanze alimentari potenzialmente nocive

Qualora gli organi di vigilanza, a seguito dei controlli effettuati sui trasporti delle sostanze alimentari, rilevino che le sostanze stesse non rispondano ai requisiti della legge o di norme e regolamenti speciali e vi siano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, l'autorità sanitaria può disporre il sequestro delle sostanze alimentari trasportate con l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

L'eventuale trasferimento delle sostanze poste sotto sequestro deve avvenire sotto scorta sanitaria. A tal fine, l'autorità sanitaria dispone che il mezzo venga accompagnato dal personalel sanitario, all'uopo incaricato con l'ordine di servizio di cui nel successivo comma.

Detto personale è responsabile della regolarità del trasferimento delle sostanze alimentari poste sotto sequestro e dell'ottemperanza alle norme che verranno impartite al riguardo, con speciale ordine di servizio, dall'autorità che ha disposto il sequestro ed il trasferimento delle sostanze predette.

L'ordine di servizio deve essere redatto in quattro copie, una delle quali viene rilasciata al trasportatore, una viene trattenuta dall'autorità sanitaria che ha disposto il trasferimento delle sostanze sotto scorta sanitaria e le altre vengono consegnate, all'nizio del servizio, al personale di scorta. Su queste due copie debbono essere annotati a cura del predetto personale gli eventuali inconvenienti verificatisi durante il trasferimento.

Una delle due copie, che debbono essere firmate dall'autorità sanitaria destinataria per la presa in consegna delle sostanze alimentari sequestrate, viene rilasciata al personale di scorta, per la restituzione all'autorità sanitaria che ha disposto il servizio e la seconda viene trattenuta dall'autorità sanitaria destinataria.

L'autorità sanitaria territorialmente competente riguardo alla località di destinazione delle sostanze alimentari poste sotto sequestro verrà immediatamente informata del trasferimento delle sostanze stesse, da parte dell'autorità sanitaria che ha disposto il sequestro ed il trasferimento ed è, a sua volta, tenuta ad informare quest'ultima degli ulteriori provvedimenti adottati.

## CAPO XIX

## DISPOSIZIONI VARIE

### Art. 208.
### Disciplina igienica degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Le imprese che producono oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllare la rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie ed a dimostrare in ogni momento di avere provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale di oggetti di cui al precedente comma, è subordinata all'accertamento della loro idoneità allo scopo cui sono destinati.

### Art. 209.
### Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprie ordnanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lettera *c)*, della legge n. 283 del 1962.

Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza di germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui sopra.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 5, lettera *d)* della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, non comporta necessariamente la ripetizione della analisi.

Ove venga proposta istanza di revisione, l laboratorio di primo grado dove fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.

In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lettera *c)*, della legge, stabiliscono in quali casi si addiviene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

### Art. 210.
### Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria, che deve riportarle in un registro di carico e scarico.

### Art. 211.
### Detenzione, per ragioni tecnologiche, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti

E' ammessa la detenzione di specifiche sostanze usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti.

La detenzione di tali sostanze deve essere autorizzata dalla autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

## Art. 212.

### Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

L'importazione di sostanze destinate all'alimentazione è subordinata ad attestazione, resa dall'importatore o dal suo legale rappresentante, sulla dichiarazione doganale o ad essa allegata, che conferma le sostanze conformi alle norme vigenti in Italia in materia di alimentazione.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali, nonché da convenzioni internazionali concernenti particolari sostanze alimentari.

## CAPO XX

## IGIENE DEI LABORATORI E DEGLI STABILIMENTI INDUSTRIALI

### Art. 213.
### Laboratori e stabilimenti industriali

Le presenti norme s'intendono riferite in genere a tutti i locali dove svolgono attività lavorativa una o più persone, tanto se il lavoro sia manuale ovvero svolto con utensili macchine, ecc.

### Art. 214.
### Norme sanitarie

Le norme sanitarie degli ambienti di lavoro sono stabilite da:
T.U. delle leggi sanitarie approvato con Decreto 27 luglio 1934, n. 1265;
D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche;
Legge 30 dicembre 1971, n. 1204 sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri e regolamento D.P.R. 25 novembre 1976, n. 1026.
D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro;
R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927 sulle fabbriche di conserve alimentari;
D.P.R. 7 gennaio 1956, n. 164 sul lavoro delle costruzioni;
D.P.R. 20 marzo 1956, n. 320 sul lavoro in sotterraneo;
D.P.R. 20 marzo 1956, n. 321 sul lavoro nei cassoni ad aria compressa;
D.P.R. 20 marzo 1956, n. 322 sull'igiene del lavoro nelle industrie cinematografiche e della televisione.

### Art. 215.
### Licenza per l'attivazione di laboratori d'industrie

Chiunque intenda aprire o riattivare uno stabilimento industriale, una fabbrica, un laboratorio, una manifattura di qualsiasi genere e simili deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco, dimostrando di essere in possesso delle speciali autorizzazioni richieste per le varie attività.

### Art. 216.
### Apertura di fabbriche o manifatture insalubri

Il D.M. 12 febbraio 1971 disciplina le industrie e le lavorazioni insalubri.

Con D.M. 19 novembre 1981 è stato approvato l'elenco delle industrie e lavorazioni insalubri riportato in allegato al presente regolamento.

Per attivare una fabbrica o una manifattura o un deposito di materiali compresi nell'elenco dell'industrie insalubri o comunque risultanti pericolose dall'apposito elenco del Ministero della Sanità deve richiedersi una speciale autorizzazione al Sindaco.

Il Sindaco previo parere del sanitario e sulla base della documentazione allegata alla domanda stabilisce se la fabbrica o industria da attivare appartenga al gruppo di industrie insalubri che debbono essere isolate nelle campagne o comunque lontane della abitazione ovvero se trattasi di aziende che possono essere attivate nel centro abitato previo opportuni accorgimenti.

Successivamente a tali accertamenti verrà provveduto al rilascio dell'autorizzazione prevista con le precauzioni che saranno prescritte dall'autorità sanitaria.

Contro l'assegnazione del Sindaco all'uno od all'altro gruppo di industrie gli interessati possono ricorrere al Prefetto.

## Art. 217.
### Igiene dei locali

Gli ambienti di lavoro devono corrispondere alle norme stabilite dal T.U. delle leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, dal D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dalle successive disposizioni.

Nei locali di lavoro i pavimenti e le parèti debbono essere di materiale che consenta la massima pulizia.

Tutti gli opifici laboratori e stabilimenti debbono essere provvisti di abbondante quantità di acqua potabile con i necessari scarichi e raccordi alle fognature.

Gli ambienti debbono essere sufficientemente ventilati ed illuminati.

Particolare cura deve essere diretta per l'doneità degli impianti di illuminazione artificiale.

L'ufficiale sanitario e gli addetti ai servizi igiene sanità del comune sorvegliano sulle attività industriali, manifatturiere, commerciali, artigianali, ecc. accertandone la salubrità e l'igiene e proponendo al Sindaco i necessari provvedimenti di risanamento.

## Art. 218.
### Servizi igienici

Tutte le aziende sopraddette debbono essere dotate di latrine in numero adeguato ai lavoratori addetti e separate per uomini e donne.

Nelle nuove costruzioni deve essere previsto almeno un gabinetto per ogni 20 persone occupate.

I gabinetti devono essere muniti di acqua a sciacquone e provvisti di pavimenti e pareti facilmente lavabili. Ogni gabinetto deve essere isolato dagli ambienti di lavoro da un anti locale in cui saranno installati lavandini con acqua corrente.

## Art. 219.
### Mense ed ambienti di ristoro

Nelle industrie che hanno più di 20 operai che usufruiscono della refezione meridiana devono essere attrezzati appositi ambienti per la refezione, separati dai locali di lavoro e muniti di tavoli e sedili con schienale.

Tali refettori debbono essere sufficientemente illuminati arieggiati e riscaldati.

In essi dovranno ricavarsi appositi spazi per l'eventuale riscaldo del vitto e appositi lavandini per il lavaggio delle stoviglie.

Se lo stabilimento dispone di una propria cucina per la preparazione della refezione, particolari accorgimenti saranno adottati per l'igiene della cucina e per il personale addetto, il quale dovrà essere munito di tessera di idoneità sanitaria prevista dal presente regolamento.

## Art. 220.
### Sale di allattamento

La legge 26 agosto 1950, n. 860 prevede che in tutti gli stabilimenti nei quali siano impiegate almeno 30 donne di età inferiore ai 50 anni venga istituita una apposita camera di allattamento idoneamente aereata, illuminata, riscaldata, arredata, provvista di acqua potabile corrente e di lavandini.

## Art. 221.
### Lavorazioni con esalazioni sgradevoli

Negli stabilimenti in cui si producono materie o prodotti che emanano cattivo odore o in cui si impiegano lavorazioni chimiche emananti sgradevoli esalazioni sarà provveduto alla depurazione dei prodotti volatili con accorgimenti tecnici approvati dall'autorità sanitaria.

## Art. 222.
## Igiene del fumo e del pulviscolo

Negli stabilimenti o industrie le cui lavorazioni producono fumo, fuliggine, polvere ecc. ovvero gas irritanti dovranno essere adottati particolari accorgimenti per il riassorbimento di tali elementi inquinanti l'atmosfera dei laboratori.

Dovranno essere impiegati speciali apparecchi di aspirazione per evitare che il fumo, polvere, gas vengano espasi negli ambienti, provvedendo all'aspirazione degli stessi nel punto in cui vengono prodotti.

## Art. 223.
## Lavorazioni pericolose

In tutti gli stabilimenti, industrie laboratori in cui si abbia rischi di incendio, esplosione o altri pericoli simili dovranno essere attuate particolari misure concordate con le competenti autorità (comando provinciale dei pompieri, autorità di p.s., autorità sanitaria, ecc.) per assicurare l'incolumità dei lavoratori e dell'abitato circostante.

## Art. 224.
## Lavori rumorosi

Nelle industrie o laboratoi che producono rumori di elevata entità e comunque che rechino fastidio al vicinato dovranno adottarsi idonee misure per attutire il disturbo.

Comunque tali lavorazioni rumorose non possono iniziare prima delle ore 7 antimeridiane e debbono terminare alle ore 21 della sera.

## CAPO XXI

## MALATTIE INFETTIVE E SOCIALI

### Art. 225.
### Denuncia malattie infettive

Il sanitario che nell'esercizio della sua professione sia venuto a conoscenza di un caso di malattia infettiva o diffusiva o sospetto di esserla e pericolosa per la salute pubblica di cui all'elenco del D.M. 5 luglilo 1975 deve farne immediata denuncia al Sindaco e all'Ufficiale sanitario.

Il medico chirurgo che ometta di denunciare all'autorità sanitaria i casi da intossicazione parassitaria è punito a sensi della legge 2 dic. 1975, n. 638 con ammenda fino a L. 18.000

Particolari norme per la difesa dell'uomo dalle malattie infettive e sociali sono stabilite dagli articoli 253 e seguenti del T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265.

I contravventori sono passibili delle sanzioni previste nelle dette norme.

### Art. 226.
### Malattie veneree - Baliatico

Il regolamento speciale 25 marzo 1923, n. 840 e le istruzioni ministeriali 15 agosto 1923, n. 2350 A.C. e la legge 26 luglio 1956, n. 837 dettano norme per la lotta contro la diffusione delle malattie veneree.

I Comuni provvedono alla distribuzione gratuita dei medicinali e all'assistenza medico-chirurgica ovvero ospedaliera, oggi in parte sostituiti dall'attività delle Unità sanitarie locali.

La profilassi per le malattie veneree è stata riformata con legge 25 luglio 1956, n. 837.

Per l'esercizio del baliatico occorre l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata su certificato di idoneità rilasciato dall'Ufficiale Sanitario comunale.

Ogni balia che prenda presso di se un bambino deve presentarsi ogni mese unitamente al bambino all'Ufficale Sanitario per l'accertamento dello stato di salute suo e del bambino.

L'autorizzazione del Sindaco viene revocata quando sia accertato che la balia autorizzata è affetta da malattie trasmissibile.

Il D.L. 4 agosto 1918, n. 1395 e il D.M. 6 gennaio 1919 disciplinano la profilassi delle malattie trasmissibili per il baliatico.

## CAPO XXII

## VIGILANZA IGIENICA SANITARIA DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

### Art. 227.
### Vigilanza sanitaria delle scuole

Il Comune provvede ai servizi di vigilanza igienica-sanitaria su tutti gli alunni delle scuole pubbliche e private, degli asili infantili.

Tale vigilanza è esercitata dalle Unità sanitarie, a mezzo di sanitari, da medici specialisti e da essistenti sanitarie vigilatrici.

Ogni scuola deve essere provvista del necessario per i soccorsi d'urgenza.

Nei convitti e negli istituti scolastici di qualsiasi ordine le persone affette da malattie trasmissibile devono essere immediatamente allontanate.

Ogni malattia contagiosa o infettiva accertata fra gli alunni o fra gli insegnanti o personale addetto, da parte dei medici e dei direttori di collegi, di istituti, scuole, ecc., dovrà essere denunciata all'Ufficiale Sanitario.

### Art. 228.
### Educazione sanitaria

I sanitari preposti ai servizi di vigilanza igienico sanitaria delle scuole debbono:

1) collaborare con il personale insegnante per la scelta di argomenti, metodi e sussidi che meglio si confanno alla formazione di un'educazione sanitaria collettiva ed individuale;

2) organizzare periodiche riunioni degli insegnanti per la trattazione di problemi di medicina e psichiatria scolastica;

3) di organizzare riunioni con alunni per la trattazione di materie igienico-sanitarie.

### Art. 229.
### Cartella sanitaria degli alunni

Ogni alunno all'inizio della sua carriera scolastica viene sottoposto a visita medica e al suo nome viene intestata una cartella sanitaria che lo seguirà nel corso di tutta la sua carriera scolastica.

### Art. 230.
### Controllo sanitario degli alunni

E' fatto obbligo ai parenti degli alunni che si assentano per malattia di presentare alla Direzione della scuola al momento del ritorno a scuola un certificato medico attestante la malattia contratta.

Gli alunni rimasti assenti dalle lezioni da oltre tre giorni, senza plausibile giustificazione non potranno essere riammessi alle scuole se non in seguito a nulla osta rilasciato dall'Ufficiale sanitario o del Medico scolastico ovvero dietro presentazione di certificato medico.

### Art. 231.
### Controllo del personale

Gli insegnanti e gli inservienti degli istituti scolastici affetti da malattie infettive o contagiose dovranno essere immediatamente allontanati dalla scuola.

Non potranno essere riammessi che in seguito a presentazione di un nulla osta dell'Ufficiale sanitario che lo rilascierà dopo gli accertamenti del caso o dopo essersi assicurato che al domicilio dell'ammalato siano state eseguite le necessarie disinfezioni.

Saranno pure allontanate dalla scuola le persone affette da malattia che, per influenza psichica o per altre ragioni, possono riuscire dannose o moleste alla comunità. Sono da considerarsi tali l'epilessia, l'isterismo a forma catalettica o convulsiva, le coree, i tic nervosi, l'ozena.

### Art. 232.
### Misure contro il diffondersi di malattie infettive

Gli insegnanti dovranno esigere la massima pulizia dagli alunni.

Prima di entrare in classe gli alunni si toglieranno i soprabiti ed eventuali indumenti, appendendoli ciascuno al proprio posto nello spogliatoio fuori dalla classe.

Deve vietarsi lo scambio di libri, quaderni ed altri oggetti fra gli alunni.

I ragazzi che risultano poco propensi alla pulizia dovranno essere sottoposti a particolare sorveglianza e oggetto di persuasione di curare la personale pulizia.

La massima sorveglianza dovrà essere esercitata dal personale docente al fine di ottenere la migliore pulizia dei locali scolastici ed igienici.

### Art. 233.
### Sorveglianza dei Direttori d'Istituto

I Direttori degli istituti pubblici e privati di educazione sono responsabili dell'andamento generale degli istituti che da essi dipendono e sorvegliano il funzionamento di tutti i servizi e l'adempimento delle prescrizioni dell'Ufficiale sanitario e dei medici scolastici.

Di ogni deficenza della pulizia e dell'igiene essi dovranno renderne immediatamente edotta l'autorità sanitaria.

Quando si manifestino casi di malattie infettive in una classe, il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario potrà disporre la chiusura della classe o della scuola per il tempo necessario per la completa disinfezione.

## CAPO XXIII

## VACCINAZIONI

### Art. 234.
### Vaccinazioni obbligatorie

Il servizio sanitario provvede alla vaccinazione e rivaccinazione dei soggetti obbligati nelle due sessioni ordinarie di primavera e di autunno.

Le vaccinazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi sono:

vaccinazione antidifterica (Legge 6 giugno 1939, n. 891 - D.C.G. 7 marzo 1940);

vaccinazione antivaiolosa (art. 266 del T.U. leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265, sospesa per anni due con legge 7 giugno 1977, n. 323 (G.U. n. 166 del 20 giugno 1977);

vaccinazione antipoliomielitica (Legge 4 febbraio 1966, n. 51, D.M. 25 maggio 1967 - D.M. 14 gennaio 1972);

vaccinazione antitifica (D.C.G. 2 dicembre 1926);

vaccinazione antitetanica (Legge 5 marzo 1963, n. 292 e Legge 20 marzo 1968, n. 419).

La vaccinazione antitubercolare prevista dall'art. 10 della legge 14 dicembre 1970, n. 1088 e regolamentata con D.P. 23 gennaio 1975, n. 477, è obbligatoria solo per alcune categorie di soggetti.

### Art. 235.
### Obbligo di sottoporre i minori alla vaccinazione

I genitori, i direttori dei collegi, i direttori di scuole e chiunque eserciti la tutela o abbia la custodia di minori hanno l'obbligo di sottoporre gli stessi alle vaccinazioni prescritte.

### Art. 236.
### Certificato di vaccinazione per l'ammissione alle scuole

Per l'ammissione alle scuole primarie e secondarie ovvero per l'ammissione nei convitti e nelle colonie o nelle comunità in genere è prescritta la presentazione di un certificato rilasciato dall'ufficiale sanitario da cui risulti che l'iscrivendo è stato sottoposto alle vaccinazioni prescritte dalle vigenti leggi.

### Art. 237.
### Schedario dei vaccinati

L'ufficiale sanitario deve disporre per la tenuta aggiornata di un registro schedario da cui risulti le vaccinazioni subite, la data delle varie inoculazioni ed il risultato ottenuto.

### Art. 238.
### Vaccinazioni straordinarie

In occasione di particolari epidemie l'autorità sanitaria può disporre vaccinazioni generali obbligatorie per la difesa della salute pubblica.

### Art. 239.
### Vaccinazioni eseguite da medici privati

Sia le vaccinazioni antivaiolose, che l'antitifica e l'antidifterica o la vaccinazione antipoliomielitica ovvero l'antitetanica possono anche essere eseguite da medici privati, i quali però hanno l'obbligo di comuncare i dati necessari all'Ufficio comunale d'igiene per l'annotazione nella scheda di vaccinazione intestata ad ogni individuo.

L'Ufficio Comunale d'igiene a richiesta degli interessati rilascierà gratuitamente i certificati di eseguita vaccinazione.

## CAPO XXIV

## MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI

### Art. 240.
### Norme sulle malattie degli animali

La disciplina delle malattie infettive degli animali è regolamentata oltre che dalle norme contenute nei seguenti articoli, anche dal T.U. delle Leggi Sanitarie 27 luglio 1934, n 1265, dal Regolamento generale 3 febbraio 1901, n. 45 e dal Regolamento di Polizia Veterinaria 8 febbrao 1954, n. 320 e dalle successive modifiche e integrazioni.

### Art. 241.
### Malattie infettive e diffusive degli animali soggette a provvedimenti sanitari

Le malattie degli animali per le quali si applicano le disposizioni del presente regolamento sono quelle a carattere infettivo e diffusivo.

### Art. 242.
### Obbligo di denuncia di malattie infettive del bestiame

Chiunque venga a conoscenza di un caso, accertato o sospetto di una delle malattie infettiva animale, o di un caso di morte improvvisa di animale, è obbligato a farne denuncia al Sindaco.

La denuncia verbale può anche essere fatta all'Ufficio comunale d'igiene o ai veterinari comunali, che provvederanno ad inoltrare denuncia scritta al Sindaco su apposito modulo ed adotteranno i provvedimenti di loro competenza.

### Art. 243.
### Misure di profilassi antiaftosa ed altre malattie infettive

Il veterinario appena venuto a conoscenza delle manifestazioni di casi di malattia infettiva provvede all'accertamento della diagnosi e propone per iscritto al Sindaco le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e ne vigila l'esecuzione.

Inoltre, in attesa delle relative disposizioni da adottarsi dal Sindaco, comunica per iscritto le istruzioni necessarie al proprietario o al detentore dell'animale.

Il Sindaco, con apposita ordinanza da notificarsi per iscritto ai detentori di animali, dispone l'applicazione di tutte o di parte delle seguenti misure, secondo la natura della malattia od il modo di trasmissione :

*a)* numerazione per specie e categoria degli animali esistenti nei ricoveri e nelle località infette;

*b)* isolamento degli animali ammalati o sospetti dai sani e custodia da parte dei detentori degli animali morti, in attesa degli ulteriori provvedimenti;

*c)* sequestro degli animali nei ricoveri o nel luogo infetto con la prescrizione tassativa di :

1) impedire l'accesso a persone estranee di tenere lontani cani, gatti, ed animali da cortile;

2) di tener chiusi i ricoveri e di spargere largamente sulla soglia e per un tratto all'esterno sostanze disinfettanti;

3) di impedire ogni contatto del personale di custodia con animali dei luoghi vicini;

4) di non trasportare fuori del luogo infetto, animali da corte, foraggi, attrezzi, letame ed altri oggetti atti alla propagazione della malattia;

5) di non abbeverare gli animali in corsi di acqua o in vascche comunicanti con i ricoveri di bestiame infetto;

*d)* disinfezioni accurate dei ricoveri e degli altri luoghi infetti;

*e)* trattamento idoneo, secondo i mezzi a disposizione, delle spoglie di animali, del letame e dei materiali comunque inquinati mediante infossamento, sterilizzazione, cremazione o denaturazione con sostanze chimiche;

*f)* precauzioni necessarie per l'incolumità delle persone, nei casi di malattie trasmissibili all'uomo.

Se gli animali, colpiti da malattie infettive e diffusive, o sospette di esserlo, sono stati introdotti da altro Comune prima che sia trascorso il periodo di incubazione della malattia, il Sindaco ne informa subito il Comune di provenienza.

Il veterinario dispone inoltre indagini per accertare se nei giorni precedenti alla comparsa della malattia furono allontanati animali dal luogo infetto e per quale destinazione.

Se gli animali sono stati trasferiti in altri Comuni deve informare il Sindaco per l'urgente comunicazione alle competenti Autorità comunali.

Analoghe indagini e comunicazioni devono farsi per il foraggio, l letame, gli attrezzi e gli altri oggetti eventualmente asportati dal luogo infetto.

Nei casi di afta epizootica, di peste suina, di vaiolo ovino, di agalassia contagiosa degli ovini e dei caprini, di colera aviare, di affezione pestosa aviare e di rogna degli ovini, il Sindaco, a completamento dei provvedimenti precedentemente indicati, emana l'ordinanza di « Zona infetta ».

Nell'ordinanza di « zona infetta » devono essere indicati i limiti della zona stessa entro la quale devono applicarsi, in tutto o in parte, le seguenti misure:

*a)* numerazione di tutti gli animali esistenti nella zona appartenenti alla specie ricettiva all'infezione;

*b)* apposizione di tabelle indicanti la malattia ai limiti della zona infetta, nonché sulle porte di ogni ricovero infetto situato entro detta zona;

*c)* estensione a tutta la zona del divieto di abbeverare gli animali di cui alla lettera *a)* in corsi di acqua o in vasche con essi comunicanti;

*d)* divieto di trasferire fuori di tale zona gli animali di cui alla lettera *a)* e qualsiasi materiale possibile vettore dell'agente patogeno;

*e)* divieto di introdurre nella zona, animali ricettivi ad eccezione di quelli destinati all'immediata macellazione;

*f)* sospensione dei mercati e regolamentazione del traffico e del commercio degli animali;

*g)* disciplina della monta, del pascolo, delle macellazioni e dell'impiego al lavoro degli animali.

La zona infetta può essere dichiarata anche in seguito a manifestazioni di carbonchio ematico, mal rossino, morva, affezioni influenzali ed anemia infettiva degli equini e di morbo coitale maligno, allorché tale provvedimento sia ritenuto necessario per impedire il contagio.

Qualora il Veterinario o il Sindaco non provvedano tempestivamente, interviene con propria ordinanza il Veterinario Provinciale.

### Art. 244.
### Distruzione di animali morti

La distruzione di animali morti di malattia contagiosa sarà eseguita nelle apposite fosse predisposte.

Il servizio di igiene stabilirà le modalità e le precauzioni da usare per l'interramento.

### Art. 245.
### Misure per impedire il diffondersi di malattie del bestiame

Particolari norme per impedire il diffondersi di malattie infettive sono state dettate con ordinanza ministeriale 15 giugno 1976 per il trasporto degli animali fuori Comune, prescrivendo un attestato veterinario sullo stato di salute del bestiame al momento del carico per trasporto.

Quando vi sia minaccia di epizoozia o quando si verificasse in un Comune confinante un'epizoozia notevole, il Sindaco potrà ordinare tutte quelle misure che saranno ritenute convenienti ad impedirne, arrestarne o circoscriverne lo sviluppo.

### Art. 246.
### Vigilanza sulle stalle di sosta o di deposito

Le stalle di sosta e di deposito annesse al mattatoio o al mercato e le altre stalle pubbliche e private, dove si tengono temporanèamente gli animali, sono sottoposte alla vigilanza sanitaria veterinaria.

I proprietari di stalle pubbliche o private hanno l'obbligo di provvedere i materiali disinfettanti necessari per i provvedimenti di urgenza disposti in caso di malattie infettive tra il bestiame ricoverato e di sostenere le spese per la disinfezione.

### Art. 247.
### Vigilanza sui mercati, fiere ed esposizioni di bestiame

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono soggetti a vigilanza veterinaria, allo scopo di prevenire la propagazione di malattie infettive e diffusive.

Per le manualità occorrenti alla visita del bestiame condotto al mercato, il veterinario si varrà dell'aiuto esclusivo dei conduttori relativi.

### Art. 248.
### Requisiti degli abbeveratoi

Gli abbeveratoi pubblici e quelli delle stalle di sosta, degli alberghi e trattorie, nonché dei locali dei negozianti di bestiame, sono sotto la vigilanza della Autorità sanitaria.

Essi devono essere costruiti in pietra o in cemento, ben levigati, con acqua continuamente ricambiata, preferibilmente della conduttura dell'acquedotto comunale. Lo scarico deve essere fatto direttamente nella fognatura stradale e l'acqua di scarico non deve essere usata né per i lavatoi, né per gli altri abbeveratoi, né per la lavatura degli ortaggi.

## CAPO XXV

## MISURE DI PROFILASSI SPECIALE

### Art. 249.
### Provvedimenti per impedire il diffondersi di malattie degli animali all'uomo

Appena sarà fatta denuncia di affezione di morbillo infettivo, di rabbia, di carbonchio, e di qualsiasi altra malattia trasmissibile degli animali all'uomo, le autori à sanitarie veterinarie faranno tutte le indagini per appurare le origini e prenderanno gli opportuni provvedimenti di polizia veterinaria atti ad impedire il propagarsi del contagio ( d a salvaguardare l'incolumità delle persone.

### Art. 250.
### Profilassi della rabbia - Detenzione e custodia dei cani

La detenzione e la custodia dei cani nel Comune è subordinata all'obbligo della denuncia di detenzione, al dovere di custodia, al pagamento della tassa sui cani e l'osservanza delle norme di profilassi contro la rabbia canina.

### Art. 251.
### Disposizioni per la detenzione dei cani

I cani, nei luoghi pubblici e nei pubblici esercizi, sui mezzi di trasporto pubblico, nei cortili e nei giardini delle case ove abitano più famiglie, dovranno, in qualunque ora del giorno e della notte, essere muniti di museruola conforme ai tipi prescritti dall'Autorità comunale, od essere tenuti con guinzaglio o con catena solidamente fissata, in modo da assicurare l'incolumità delle persone.

Solo nei luoghi privati e nei recinti chiusi, dove nessuno possa entrare senza autorizzazione del proprietario, i cani possono essere liberi e senza museruola.

E' vietato l'uso del semplice laccetto attorno al muso dei cani, in sostituzione della prescritta museruola.

### Art. 252.
### Denuncia dei casi di morsicatura da cani e gatti

Tutti i casi di morsicature inferte da cani e gatti, sia alll'uomo che ad altri animali, debbono essere prontamente denunciati all'Ufficio comunale di igiene.

I medici, i veterinari, i proprietari ed i detentori degli animali morsicatori, le persone morsicate e chiunque venga a conoscenza del caso di morsicatura, hanno l'obbligo della denuncia suddetta.

L'animale morsicatore deve essere posto, a cura del proprietario e del detentore, in osservazione presso il canile municipale o presso la clinica medica veterinaria, per un periodo di 10 giorni, trascorso il quale, l'animale, se riconosciuto sano, viene restituito al proprietario o detentore, previo rimborso delle spese di mantenimento.

Gli animali lasciati incustoditi pei quali vi fosse grave pericolo nel procedere al loro accalappiamento potranno essere uccisi.

### Art. 253.
### Denuncia di casi manifesti o sospetti di rabbia

I proprietari, i detentori o i custodi, oltre ai medici veterinari, hanno l'obbligo di denunciare al Sindaco tutti i casi manifesti, o anche solo sospetti, di rabbia del cane o in qualunque altro animale; per i medesimi, si osserveranno le stesse norme di osservazione e di isolamento dettate per la detenzione, la custodia e la tassa sui cani e per le misure di profilassi contro la rabbia canina.

## CAPO XXVI

## DISPOSIZIONI TRANSITORIE E SANZIONI

### Art. 254.
### Norme transitorie

Con l'entrata in vigore del presente regolamento il Sindaco, in considerazione di particolari situazioni non corrispondenti alla nuova normativa, potrà adottare caso per caso, su conforme parere del sanitario competente, provvedimenti intesi a concedere un adeguato periodo di tempo per uniformarsi alle nuove disposizioni regolamentari.

### Art. 255.
### Sanzioni

Le contravvenzioni al presente regolamento, ove non costituiscano più grave reato contemplato dal Codice penale o da altre leggi e regolamenti dello Stato ed ove non rientrano nelle sanzioni previste dalle leggi 30 aprile 1962, n. 283, 8 luglio 1980, n. 326 e D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 sono accertate e punite con ammenda o sanzione amministrativa secondo la procedura stabilita dagli articoli 106 e 110 della legge comunale e provinciale vigente con le modalità previste dalla legge 24 novembre 1981, n. 689.