



PROVINCIA DI VERONA

COMUNE DI SONA

~ Regolamento Locale di ~
Igiene ~

REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE

Capo primo = SERVIZIO SANITARIO = =

Art. I

Alla assistenza medico chirurgica, ed al servizio zoiatrico il Comune provvede mediante l'opera del medico chirurgo Ufficiale Sanitario, della levatrice Comunale ed del Veterinario Consoziales, i quali hanno gli obblighi portati dall'articolo seguente, oltre quelli posti a loro carico dalle leggi generali, nonchè dagli speciali capitoli di nomina.

Il servizio farmaceutico viene disimpegnato dal farmacista locale.

Il Medico - chirurgo condotto ha l'obbligo:

- a) della vaccinazione gratuita per tutti gli abbienti;
- b) della cura agli abbienti che ne lo richiedono dietro pagamento dell'onorario stabilito nella apposita tariffa approvata dalla R. Prefettura;
- c) del servizio necroscopico;
- d) di prestare gratuitamente la sua opera quale Ufficiale Sanitario Comunale, nei casi di ^vedemie e di epidemie che richiedessero speciali e straordinari provvedimenti;
- e) di denunciare alla Autorità di P.S. le persone malate di mente, pericolose a sé e agli altri o affette da intossicazioni cronaca prodotta da alcool o da altre sostanze inebrianti e stupefacenti o da malattie trasmissibili, sia che egli abbia prestato ad esse l'opera propria, sia che ne sia venuto a conoscenza ^{dell'esercizio} della professione.

Art. 2

La levatrice è obbligata a prestare assistenza gratuita ai parti delle donne iscritte nell'elenco dei poveri o appartenenti a famiglie comprese nell'elenco medesimo, e, dietro il prescritto compenso, *a tutte*

~~tutti~~ là altri abitanti nel territorio del Comune, delle quali ne fosse richiesta.

Art.3

La Levatrice, nell'assistenza dei parti, si munirà di tutte le cautele profilattiche ed antisettiche che sono dalla legge e dalla scienza volute.

Indosserà, quindi, un camice bianco e sarà sempre provvista di busta ostetrica, di sapone, spazzola e disinfettanti.

Art.4

E' proibito alla levatrice di procedere a lavature vaginali mentre ha l'obbligo di disinfettare i genitali esterni della puerpera con alcool iodato, previa lavatura con acqua e sapone, Così non potrà procedere ad esplorazione che non siano strettamente necessarie.

Art.5

La Levatrice che sia stata a contatto con puerpera infetta dovrà astenersi dall'esercizio professionale per quel periodo di tempo che verrà stabilito dall'Ufficio Sanitario.

Art.6

La levatrice, in qualunque caso di puerperio in cui la temperatura raggiunga i 38 centigradi, manderà a chiamare il medico.

Art.7

Il Veterinario ha l'obbligo della visita agli animali abbattuti nel pubblico macello, nelle ore che verranno stabilite nell'apposito regolamento; della visita alle fiere e ai mercati e dietro richiesta e pagamento dell'onorario prescritto, della visita e cura del bestiame esistente nel territorio.

Art.8

Agli effetti dell'assistenza Sanitaria gratuita sono considerati poveri coloro che risultarebbero iscritti nell'apposito elenco, soggetto a revisione ordinaria annuale e ad eventuali variazioni straordinarie nel corso dell'anno, a giudizio della Autorità Com/le/.

Art.9

L'inclusione del capo famiglia nell'elenco dei poveri di cui all'Art.17.

del Regolamento Generale Sanitario 19 Luglio 1906, imposta di pieno diritto il riconoscimento della ~~qualità~~ qualità di povero agli effetti dell'assistenza, soltanto al coniuge ed ai figli minorenni conviventi ed a carico; salvo, per gli altri congiunti, anche se conviventi e presunti a carico, l'accertamento separato delle loro condizioni economiche.

Art. 10

Divenuto definitivo, ai sensi degli art. 17 e segg. Regolamento Generale Sanitario, l'elenco dei poveri, il Podestà rilascerà al medico Condotta un elenco delle persone ammesse alla assistenza sanitaria gratuita, ed un blocco per le ricette, salvo il disposto dell'art. 69 Regolamento 19 Luglio 1906, il Comune non riconoscerà per valide che le forniture di medicinali fatte in base a prescrizioni del medico condotto - date a mezzo dei foglietti staccati dal blocco suddetto.

Art. 11

Qualunque medico chirurgo, farmacista, levatrice, veterinario, dentista, che voglia esercitare la sua professione nel Comune, sia stabilmente che per un dato periodo dell'anno, deve presentare all'Ufficiale Sanitario il diploma di laurea o di abilitazione, entro il termine di un mese da quello in cui venne a stabilirsi nel Comune. L'Ufficiale Sanitario dovrà tenere apposito registro, sempre ostensibile a chiunque, sopra il quale inviterà i Sanitari di cui al presente comma, ad apporre la propria firma.

Capo II. Vigilanza Igienica

Art. 12.

La vigilanza sanitaria è affidata al Podestà che agirà a norma dei provvedimenti che gli vengono proposti dall'Ufficiale Sanitario.

Art. 13

Il servizio di vigilanza igienica del Comune è disimpegnato dall'Ufficiale sanitario, cogli obblighi portati dalla legge di sanità pubblica T.U. Agosto 1907, N. 636 e relativo Regolamento modificato dal R. Decreto legge 30 dicembre 1923, N. 2889, dal presente regolamento e dai provvedimenti ed ordinanze delle Autorità superiori e comunali. Ciò che ha attinenza ai servizi zoiatrico ed alla macellazione e

spaccio di carni, il servizio di vigilanza è disimpegnato dal veterinario Consorziale.

Art. 14

Le disposizioni da osservarsi per la profilassi della rabbia sono quelle date agli articoli 48-49-50-51-52-53, del Regolamento speciale di Polizia Veterinaria approvato con R.D. 10 Maggio 1914 N. 533, che si hanno come qui riportate.

Art. 15

Per le altre malattie infettive degli animali si fa richiamo al Regolamento Provinciale di Polizia Sanitaria zoiatrica approvato dal consiglio Provinciale Sanitario il 21 Giugno 1922 e con Decreto Prefettizio 20 Novembre 1922 N. 11625.

Art. 16

L'Ufficiale Sanitario almeno una volta al mese e più se occorre, è obbligato a visitare le Scuole e gli asili, riferendo al Podestà in ordine ai rilievi fatti nei riguardi della igiene scolastica.

Art. 17

L'Ufficiale Sanitario è incaricato della sorveglianza dei luoghi di vendita di generi alimentari e di bevande, prelevando ~~te~~ frequentemente campioni di sostanze alimentari ^{da analizzarsi} nei modi prescritti dal Regolamento Generale Sanitario.

Art. 18

Per cura dell'Ufficiale Sanitario sarà tenuto apposito registro da cui risultino le ispezioni da esso compiute nell'interesse dell'igiene, con indicazioni dell'esito relativo.

Art. 19

Rientra fra le mansioni dell'Ufficiale Sanitario la sorveglianza dello stato di pulizia delle strade, piazze, cortili, intercapedini, macelli, vassche per abbeveratoi, fontane pubbliche, pozzi, case, di abitazione e industrie malsane e pericolose.

CAPITOLO III. - Vigilanza igienica degli alimenti e sulle bevande.

Art. 20

E' proibito fabbricare, vendere o ritenere per vendere un prodotto alimen

tare o una bevanda ^{non} corrispondente per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale viene designato o richiesto.

Art. 21

Nei riguardi della produzione, conservazione e vendita del ghiaccio naturale, devono osservarsi le disposizioni seguenti:

1°) Il ghiaccio naturale, che in genere non possiede i requisiti voluti dall'art. 123 del Regolamento Generale Sanitario 3 Febbraio 1901 N. 45, perchè proviene da acqua impura od esposta ad inquinamento, deve eliminarsi dall'uso potabile, e deve essere esclusivamente adoperato per l'uso industriale.

2) In tutti gli esercizi per la vendita di bibite, caffè, gelati ecc. dove il ghiaccio viene adoperato per uso ~~alimentare~~ alimentare, è proibito l'uso di ghiaccio naturale, anche se tale prodotto venga addebito solo come refrigerante. Nei predetti esercizi l'uso del ghiaccio naturale è passibile di contravvenzione;

3) Il ghiaccio naturale può essere adoperato come refrigerante per la conservazione delle sostanze alimentari a condizione che ^{non} si stabilisca contatto diretto fra ghiaccio e sostanze da refrigerarsi.

4) Nei locali di conservazione e nei carri di trasporto di ghiaccio naturale, che si vende per uso industriale, deve essere applicato apposito cartello indicante "Vendita di ghiaccio per uso industriale" come prescritto per legge.

Art. 22

Se i prodotti alimentari sono mescolati con sostanze non nocive ed egualmente dotate di valore nutritivo, possono essere messe in vendita purchè un apposito cartello ne indichi la miscela.

Art. 23

È proibita la vendita di prodotti alimentari o bevande cui siano state sottratte parti nutritive (latte o vino). Chiunque intenda aprire una vaccheria per la produzione del latte destinato al consumo diretto, come pure chiunque intenda aprire una rivendita di latte, sia crudo che reintegrato e scremato, dovrà uniformarsi alle prescrizioni contenute nel R.D. 9 Maggio 1929 N. 994 e nella legge 29 Marzo 1928 N. 858.

Art.24

Il latte sarà considerato annacquato quando la sua intensità sia minore di 1.0280 e contenga meno di 3 % di grasso.

A mezzo dell'agente Municipale saranno saltuariamente prelevati dei campioni del latte posto in vendita.

Tali campioni verranno sottoposti ad esame a cura dell'Ufficiale Sanitario.

Art.25

Quando il latte venisse riconosciuto adulterato o sofisticato o comunque in contravvenzione alle prescrizioni dell'art.114 del Regolamento 3 Febbraio 1901 verrà senz'altro sequestrato e fatto disperdere, salvi i provvedimenti del caso a carico del proprietario o del venditore.

Art.26

Gli animali destinati alla produzione del latte destinato al consumo diretto sono soggetti alla speciale vigilanza dell'Autorità Sanitaria che eseguirà visite periodiche per accertarsi lo stato di salute e di pulizia secondo le norme stabilite dal decreto 9 Maggio 1929 N.994 e 29/3/28 N.258.

Art.27

E' proibito vendere o tenere per vendere, rivendere il burro ed i latticini prodotti con latte o crema in condizioni diverse da quelle stabilite dall'art.114 del Regolamento 3 Febbraio 1901, o rancidi, amari, ammuffiti, azzurri o sudici, ovvero colorati con sostanze nocive, chiunque intende produrre o mettere in vendita tali prodotti ^o soggiacere alle disposizioni di cui al precedente articolo.

Art.28

E' vietato di tenere nei luoghi di vendita o di deposito generi alimentari e simili, ~~putri~~ guasti, putrefatti od adulterati ancorchè risultasse che non siano destinati alla vendita.

Art.29

Nella stagione estiva non potranno esporsi, sia di dentro che di fuori alle botteghe, generi alimentari destinati alla vendita, che non siano coperti o protetti con reti, vetrine o simili difese, adatte a proteggerli dalla polvere e dalle mosche.

Art.30

E' vietata la produzione, la vendita, e la somministrazione del pane e delle paste fabbricate con farine alterate o sofisticate, fermentate^{ammuffite}, alterate, o contenenti una quantità di acqua superiore alla media stabilita dalla legge.

E' assolutamente vietata la cernita manuale del pane e di qualsiasi altro genere alimentare da parte del compratore.

Art.31

Oltre a quanto dispone l'art.107 del Regolamento precitato non si potranno vendere frutta, legumi, erbaggi, e simili, immaturi, guasti, fermentati, o comunque alterati.

Art.32

Non possono essere vendute, tenute per vendere, somministrate, altre qualità di funghi se non quelle riconosciute con sicurezza non velenose.

Art.33

C A R N I

Art.33

Sono considerati animali da ~~macello~~ macello i bovini, i suini, gli equini e gli ovini.

Art.34

Tutti gli animali da macello debbono essere sottoposti prima e dopo la macellazione, ad una visita sanitaria da parte dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Consorziabile.

Art.35

La macellazione la vendita delle carni deve aver luogo unicamente in locali riconosciuti idonei dal Veterinario condotto e autorizzati dal Podestà.

Art.36

Ultimata la macellazione e preparazione degli animali, nessuna parte di essa potrà essere posta in vendita senza prima aver subito la visita sanitaria e la relativa bollatura, ad inchiostro grasso indelebile. Oltre alla bollatura, in prova, della avvenuta visita, il sanitario rilascerà all'interessato un certificato da staccarsi da apposito registro

a madre e figlia.

Art. 37

Il proprietario della bottega ove si spacciano carni macellate, oltre a alla più perfetta pulizia dei locali e a riparare le carni esportate con adatta copertura, deve, per ciascuna parte, indicare la qualità della carne con i prezzi relativi.

Cap. 5 IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

Art. 38

Nessun può fabbricare sia nel centro abitato che in campagna senza aver presentato alla Autorità Comunale il progetto di costruzione con tutte le norme ed allegati prescritti. Nessuno può abitare una casa di nuova costruzione, od ambienti rifatti, senza il permesso rilasciato dal Podestà, su parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 39

La casa di abitazione, i magazzini, le botteghe o qualunque altro locale di dimora, di commercio, di esercizio, di lavoro, comunque esposte alla visita del pubblico, devono essere tenute in quello stato di decenza che le regole di igiene prescrivono.

Art. 40

E' fatto obbligo ai proprietari di alberghi ed a coloro che cedono abitazioni o locali ai villeggianti durante la stagione estiva, di munire gli stessi di acqua potabile mediante allacciamento all'acquedotto Comunale. Negli esercizi pubblici sono obbligatori anche le sputachiere.

Art. 41

Oltre ai provvedimenti sanitari relativi alle abitazioni per quanto riguarda l'ampiezza dei locali, la conveniente aereazione, la luce come è stabilito dalla legge sanitaria, ognuno deve curare scrupolosamente la pulizia domestica in sua casa e rinnovare tutto ciò che può essere causa d'insalubrità e di sconcezza.

Art. 42

Le strade i cortili e le loro attinenze, devono essere sgombri da qualsiasi immondizia. Le spazzature devono essere raccolte in recipienti chiusi e trasportate nei letamai o luoghi di deposito prestabiliti.

Art.43

Nelle vie, piazze e altri luoghi pubblici fiancheggiati da abitazioni è proibito insudiciare.

E' vietata la installazione di abbeveratoi per il bestiame in vicinanza delle fontanine pubbliche. Nella immediata vicinanza di queste è proibito anche lavare panni.

Art.44

Le latrine devono essere costruite in modo che non ne emanino esalazioni all'esterno. Non sarà tollerata la costruzione di latrine aventi entrata diretta con locali di abitazione e tanto meno con luoghi di ritrovo (esercizi pubblici) o che servono per il deposito di sostanze alimentari (botteghe e magazzini).

Le latrine che non risponderanno ai requisiti voluti dalla pubblica igiene e quelle costruite in cortili od adiacenze nella immediata vicinanza delle pubbliche strade e piazze dovranno essere senz'altro rimosse.

Nell'abitato, i pozzi neri dove si scaricano i prodotti luridi, devono essere costruiti a pareti impermeabili a fondo ~~scavo~~^{scavo}, e muniti di operchio fisso a perfetta chiusura.

Art.45

Nel centro dell'abitato lo spurgo dei pozzi neri deve essere fatto senza interruzione e completamente di notte tempo, ossia dalle ore 23 alle 4 del mese di Aprile a tutto Ottobre, e dalle ore 22 alle 5 da Novembre a tutto Marzo.

Il vuotamento dev'essere fatto in modo speditivo e con tutte le cautele e le disinfezioni che occorrono perchè nessuno ne senta molestia. Il trasporto delle materie ~~estrate~~ estratte dai pozzi neri si farà nelle stesse ore di notte e con recipienti ben otturati.

Art.46

All'infuori dei pozzi neri e delle latrine è proibito, entro tutto il ~~perimetro~~ perimetro del centro abitato ed in troppa vicinanza delle strade (dieci metri anche fuori dell'abitato) qualunque deposito di sostanze fecali, letami e simili. In caso che non sia possibile attenersi alle distanze richieste e non possano in nessun modo essere rimossi, dovranno er

meticamente chiusi.

Art.47

Tutti gli scoli, canali, fossati, stagni o altre raccolte idriche situate nelle campagne coltivate o in vicinanza degli abitati dovranno essere, a cura delle persone ed enti cui appartengono, accuratamente sistemati e cioè: diserbate e regolarizzate le ripe, escavati i fondalá, liberate le acque delle alghe o altre a favorire il deflusso delle acque e a liberare le superfici idriche in modo da permettere utilmente la razionale eliminazione di ristagni insalubri.

Art.48

Il diserbo degli scoli ecc. dovrà essere ripetuto frequentemente durante tutta la stagione estiva, vale a dire almeno una volta ogni due mesi, a richiesta degli organi tecnici e qualora particolare necessità la richiedano, anche più spesso.

E' inoltre fatta raccomandazione di evitare, specie in vicinanza degli abitati, la formazione di raccolte idriche, anche piccole ed accidentali (buche, ristagni, vasche, botti, coperte ecc.) che possono diventare semenzai di larve tanto più pericolosi in quanto che sono piccoli, poco osservati e vicini alle abitazioni.

Art.49

Le autorizzazioni prescritte dagli articoli 69 e 74 del T.U. 1/8/1907 N.636, saranno dal Podestà rilasciate per iscritto in base a relazione parimenti scritta dall'Ufficiale Sanitario.

Art.50

Tutti i pozzi e le cisterne per l'acqua potabile devono essere costruiti a parete impermeabile, muniti superiormente di parapetto alto un metro almeno e con coperchio a chiave.

Nelle vicinanze di essi é vietato tenere ~~lavatoi~~ lavatoi o depositi di qualunque sostanza, e si potranno scavare fogne, pozzi neri e né tenere letamai a distanza minore di 50 metri.

Art.51

A cura dell'Ufficiale Sanitario verranno periodicamente ispezionati i pozzi ed i seboti di acqua potabile e ne verranno tolti campioni per

Quando l'acqua risultasse inquinata o in qualunque modo pericolosa alla salute pubblica, ne verrà impedito l'uso, facendo apporre al serbatoio un cartello con la scritta "Acqua non potabile".

IGIENE DEGLI STABILIMENTI IND. DELLE AZIENDE AGRICOLE.

Art. 52

I locali adibiti a stabilimenti industriali, o caseifici, dovranno uniformarsi alle prescrizioni di cui al regolamento generale per l'igiene del lavoro, approvato con R. Decreto 14/4/27 N. 530.

Per quanto riguarda i caseifici si dovranno osservare le regole stabilite dalle leggi in materia e, per quanto possibile, dal Regolamento 1929 sulla vigilanza igienica del latte e delle disposizioni relative ai generi alimentari ed alla lotta contro le mosche.

In modo speciale deve essere quindi curata la pulizia dei locali, degli utensili e recipienti e delle persone addette, la filtrazione del latte deve essere fatta con utensili facili a pulirsi e di materie che non siano nocive.

I rifiuti devono essere posti in depositi (pozzi neri e fogne od altri) affinché non vadano dispersi e non emanino odori sgradevoli.

Art. 53

Ogni abitazione rurale deve essere provvoluta di sciacquo e di latrina. Nelle nuove costruzioni le acque di scarico degli acquai, dei lavatoi e degli abbeveratoi, nel terreno a distanza minore di 35 m. dall'abitazione, non possono essere versate, nonché dai depositi e dalle condutture dell'acqua potabile.

Quelli delle latrine devono essere raccolti in bottini impermeabili e muniti di tubi sfogatori dei gas.

I locali delle latrine non possono comunicare direttamente con le stanze di abitazione.

Art. 54

Le stalle non devono comunicare direttamente con locali di abitazione.

Quando siano collocate sotto ad esse devono avere il solaio costruito in modo da impedire il passaggio del gas.

Esse devono avere pavimento impermeabile ed essere munite di fossato di scolo per le defezioni liquide che verranno raccolte in apposite botti fuori della stalla.

Nei locali di nuova costruzione le stalle medesime non possono avere aperture nella stessa facciata dove si aprono le finestre delle abitazioni a distanza minore di cinque metri ~~da~~ in linea ~~orizzontale~~ orizzontale.

Art. 55

Le stalle rurali per bovini ed equini, adibite a più di due capi grossi, non ancora dotate di concimaia o che hanno la concimaia ~~e-che-hanno-la~~ non corrispondente alle prescrizioni del Decreto Prefettizio 27 Dicembre 1929 N. 3882 Div. San. dovranno essere sistemate in conformità al decreto anzidetto entro il termine dallo stesso stabilito.

Art. 56

Le ~~concimaie~~ concimaie devono essere normalmente situate a distanza non minore di 25 metri della casa di abitazione o dalle stanze destinate a dormitorio dei lavoratori di aziende agricole nonché dai depositi e condutture dell'acqua potabile. Qualora, per difficoltà provenienti dalla ubicazione, non sia possibile mantenere la distanza prescritta, appartiene alla autorità sanitaria locale la facoltà di accordare che la concimaia sia stabilita anche a distanza minore (vedi art. 46).

Art. 57

I BARBIERI

Dovranno osservare le seguenti prescrizioni:

- a) Durante il servizio dovranno indossare un camiciotto perfettamente bianco e di bucato;
- b) Prima di ogni servizio dovranno disinfettarsi le mani, lavandole con acqua e sapone o immergendole in una soluzione di sublimato corrosivo all'1 per mille; *oppure in alcool denaturato*
- c) Gli asciugatoi e la biancheria in genere dovranno essere di bucato e di primo uso per qualsiasi cliente;
- d) I ferri da barba e forbici devono essere disinfettati prima di ogni servizio con la loro immersione nell'alcool denaturato, avvertendo che

i rasoi dopo la ripassatura sul cuoio e sulle mani non offrono più la voluta sicurezza igienica e quindi devono subire una nuova disinfezione;

e) I pettini, le spazzole, i penelli ed altri arnesi del mestiere devono essere sempre puliti e disinfettati ad ogni servizio;

f) Succedendo un taglio una scalfittura od anche una semplice abrasione della pelle di un cliente durante il servizio, dovrà essere subito praticata la disinfezione con un po' di cotone antisettico inbevuto di alcool, ed applicato poi alla ferita solamente un po' di cotone avendo cura di non toccare con le mani. In questo caso non si deve far uso di cipria o di detersivi.

g) Almeno una volta al mese dovrà essere eseguita una accurata lavatura e disinfezione del pavimento ed una volta all'anno la biancheria delle pareti del locale di esercizio.

h) Il barbiere ed il farmaciere avranno cura che nella bottega non entri la polvere e di evitare l'accesso alle mosche.

DISPOSIZIONI GENERALE

Art. 58

Sotto la vigilanza dell'Ufficiale Sanitario dovrà essere eseguita almeno una volta all'anno la pulizia generale e la disinfezione dei locali adibiti ad alberghi, locande, pensioni e simili. Le operazioni relative dovranno essere eseguite a spese degli interessati con quei mezzi che dal Sanitario saranno riconosciuti idonei e che l'Autorità Comunale porrà a disposizione.

Art. 59

Nelle operazioni di disinfezione sia periodiche che straordinarie, dovranno rigorosamente osservarsi le norme portate dalle leggi sanitarie e dai regolamenti generali nonché quelle altre che la scienza e l'esperienza suggeriscano.

Art. 60

Le contravvenzioni al presente regolamento saranno punite, in quanto non sia provveduto in modo particolare da leggi o regolamenti generali dello stato, e sempre che non costituiscano reato previsto dal codice

penale, con ammenda da L.5 a L.500 commutabili in detenzione od arresto a termini e nei modi prescritti dal Codice Penale.

Ad esse é applicabile il disposto degli articoli 227 - 228 della Legge Comunale e Provinciale T.U. 4/2/1915 N.148, con le modifiche approvate dalle disposizioni vigenti.

Sona 29 SETTEMBRE 1933.XI°.

Il Podestà

G. Bonalant



Il Segretario

Venduri Vittorio

*Il Presente Regolamento approvato dalla
D. U. G. P. A. il 10-4-34 XII No 27042
pubblicato all' albo Com. per giorni consecuti
quindici dal 14 al 30 aprile 1934 XII*

Il Segretario Com. —

Venduri Vittorio