

# MODIFICHE ED AGGIUNTE

100

101

102

103

104

105

## CAPO VII

### IGIENE DELL'ABITATO

#### Art. 31

##### Costruzioni edilizie

Tutte le costruzioni edilizie, gli adattamenti di costruzione, gli ampliamenti, ecc. debbono essere autorizzate dal Sindaco con le modalità indicate nel regolamento comunale di edilizia.

L'abitabilità ed il permesso d'uso vengono rilasciati dal Sindaco.

Il regolamento di edilizia comunale prevede tutte le norme tecniche per le costruzioni ed i requisiti degli ambienti e dei servizi.

Le norme igieniche sanitarie delle abitazioni sono previste dal D. M. 5 luglio 1975 (Gazz. Uff. n. 150 del 18 luglio 1975).

#### Art. 32

##### Vigilanza sulle costruzioni e ricostruzioni.

L'ufficio sanitario, l'ufficio tecnico e l'ufficio di polizia comunale a mezzo dei rispettivi addetti hanno la sorveglianza 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.

#### Art. 33

##### Altezza degli ambienti

Il D. M. 5 luglio 1975 e il regolamento di edilizia comunale fissano le altezze 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. 34

##### 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 della legge 13 luglio 1966 n. 615 e D.P.R. 22 dicembre 1970 n. 1391 e riportare il parere favorevole del corpo dei vigili del fuoco e dell'ufficio tecnico comunale.

#### Art. 35

##### Cucine, camini e fumaioli

Ogni abitazione deve disporre di un locale per uso di 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 convogliano i vapori e i prodotti della combustione immettendoli in canne murali prolungate sino al tetto ed elevate sopra di esso di quanto stabilito dal comune per evitare che le esalazioni ed il fumo diano molestia o creino pericoli per gli edifici vicini.

#### Art. 36

##### Allacciamenti alla fognatura comunale

Tutte le abitazioni, tutti i locali di servizio degli stabilimenti delle industrie degli esercizi pubblici ecc. devono essere provvisti di allacciamento alla pubblica fognatura per il di scarico di acque bianche o luride.

E' vietato lo scarico nella fognatura di qualsiasi liquame senza la preventiva autorizzazione del Sindaco e senza l'osservanza delle norme prescritte dall'ufficio tecnico comunale per l'allacciamento delle pubbliche fognature e alle pubbliche condotte di scarico.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

orig. b...  
sig...  
com...  
o a...  
con...

...

...

DE AD  
...

...

...

...

...

#### **Art. 37**

### **Impianti domestici per liquidi di rifiuto**

Nelle località sprovviste di pubbliche fognature tutti i liquidi di rifiuto di qualsiasi provenienza eccezione fatta per quelli di provenienza dalle 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.

#### **Art. 38**

### **Raccordi degli scarichi con le fognature**

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

#### **Art. 39**

### **Locali pubblici**

Per l'esercizio di alberghi, pensioni, dormitori, locande, locali di pubblico ritrovo, ecc. è necessario ottenere l'autorizzazione dell'autorità di pubblica sicurezza.

Oltre l'autorizzazione di P. S. per l'apertura di detti locali deve essere ottenuta l'autorizzazione sanitaria del Sindaco.

Per il rilascio di licenze per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui al capo II del T.U. D.P.S. 18 luglio 1931 n. 773, dovrà essere presentata ai sensi della legge 14 ottobre 1974 n. 524 domanda di licenza al Sindaco del Comune del territorio in cui s'intende aprire l'esercizio.

#### **Art. 40**

### **Divieto di fumare in determinati locali**

E' vietato fumare :

a) nelle corsie degli ospedali; nelle aule delle scuole di ogni ordine e grado; negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone; nelle metropolitane; nelle sale di attesa delle stazioni ferroviarie, autofilotraviarie, portuali-marittime e aeroportuali; nei compartimenti ferroviari riservati ai non fumatori che devono essere posti in ogni convoglio viaggiatori delle ferrovie dello Stato e nei convogli viaggiatori delle ferrovie date in concessione ai privati; nei compartimenti a cuccette e in quelli delle carrozze letto, occupati da più di una persona, durante il servizio di notte;

b) nei locali chiusi che siano adibiti a pubblica riunione, nelle sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, nelle sale chiuse da ballo, nelle sale-corse, nelle sale di riunione delle accademie, nei musei, nelle biblioteche e nelle sale di lettura aperte al pubblico, nelle pinacoteche e nelle gallerie d'arte pubbliche o aperte al pubblico.

#### **Art. 41**

### **Obblighi dei conduttori dei locali**

Coloro cui spetta per legge, regolamento o disposizioni di autorità assicurare l'ordine all'interno dei locali indicati al precedente articolo 1, lettere a) e b), nonché i conduttori dei locali di cui alla lettera b) di tale articolo, debbono curare l'osservanza del divieto, esponendo, in posizione visibile, cartelli riproducenti la norma con l'indicazione della sanzione comminata per i trasgressori.



#### **Art. 42**

#### **Esenzione dall'osservanza del divieto nei locali pubblici**

Il conduttore di uno dei locali sopraindicati alla lettera *b*), può ottenere l'esenzione dall'osservanza del divieto disposto ove installi un impianto di condizionamento dell'aria o un impianto di ventilazione rispettivamente corrispondenti alle caratteristiche di definizione e classificazione determinate dall'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI).

A tal fine deve essere presentata al sindaco apposita domanda corredata del progetto dell'impianto di condizionamento contenente le caratteristiche tecniche di funzionamento e di installazione.

L'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare è autorizzata dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

#### **Art. 43**

#### **Provvedimenti a carico di conduttori di impianti non funzionanti**

Ferme le sanzioni pecuniarie previste dalla legge, l'autorità di pubblica sicurezza può adottare le misure di cui all'articolo 140 del regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza 18 giugno 1931, n. 773, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, nei casi :

- a*) che si contravvenga alle norme prescritte per assicurare l'osservanza del divieto;
- b*) che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

#### **Art. 44**

#### **Sospensione dell'esenzione dall'osservanza del divieto**

Ferme le sanzioni pecuniarie previste dalla legge, l'autorità di pubblica sicurezza può adottare le misure di cui all'articolo 140 del regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza 18 giugno 1931, n. 773, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, nei casi :

- a*) che si contravvenga alle norme di curare l'osservanza del divieto;
- b*) che gli impianti di condizionamento non siano funzionanti o non siano condotti in maniera idonea o non siano perfettamente efficienti.

Indipendentemente dai provvedimenti adottati dall'autorità di pubblica sicurezza, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare può essere sospesa dall'autorità locale di pubblica sicurezza nei casi di cui alla lettera *b*) del precedente comma.

La sospensione può essere revocata, su domanda dell'interessato, dal Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, dopo la constatazione della precisa efficienza dell'impianto in esercizio.

#### **Art. 45**

#### **Revoca dell'autorizzazione di esenzione dal divieto**

Nei casi di ripetute violazioni delle disposizioni contenute nei precedenti articoli o di violazioni particolarmente gravi, il Sindaco può revocare, sentito l'ufficiale sanitario, l'autorizzazione all'esenzione dall'osservanza del divieto di fumare.

#### **Art. 46**

#### **Sanzioni**

I trasgressori alle norme sul divieto di fumare sono soggetti alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire mille a lire diecimila.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

REDAZIONE

1911

1912

1913

1914

1915

1916

1917

1918

1919

1920

1921

1922

1923

1924

1925

1926

1927

1928

1929

Le persone quali titolari, conduttori, gerenti dei locali che non curano l'osservanza delle norme sono soggette al pagamento di una somma da lire ventimila a lire centomila; tale somma viene aumentata della metà nelle ipotesi previste.

L'obbligazione di pagare le somme previste nella presente legge non è trasmissibile agli eredi.

#### **Art. 47**

##### **Procedimento per le contravvenzioni**

La violazione, quando sia possibile, deve essere contestata immediatamente al trasgressore, il quale è ammesso a pagare il minimo della sanzione nelle mani di chi accerta la violazione.

Se non sia avvenuta la contestazione personale al trasgressore, gli estremi della violazione debbono essere notificati agli interessati residenti in Italia entro il termine di trenta giorni dall'accertamento.

Qualora il pagamento non avvenga immediatamente, il trasgressore può provvedervi, entro il termine perentorio di quindici giorni dalla data di contestazione o della notificazione, anche a mezzo di versamento in conto corrente postale nel luogo e con le modalità indicate nel verbale di contestazione della violazione.

A decorrere dal sedicesimo giorno e fino al sessantesimo giorno dalla contestazione o dalla notificazione, il trasgressore è ammesso al pagamento, con le modalità di cui al precedente comma, di una somma pari ad un terzo del massimo della sanzione.

#### **Art. 48**

##### **Procedura coattiva**

Qualora non abbia avuto luogo il pagamento di cui al precedente articolo il Sindaco presenta rapporto al Prefetto con la prova delle eseguite contestazioni o notificazioni.

Il Prefetto, se ritiene fondato l'accertamento, sentiti gli interessati ove questi ne facciano richiesta entro quindici giorni dalla scadenza del termine utile per l'oblazione, determina, con ordinanza motivata, la somma dovuta per la violazione entro i limiti, minimo e massimo, stabiliti dalla legge e ne ingiunge il pagamento, insieme con le spese per le notificazioni, all'autore della violazione.

L'ingiunzione prefigge un termine per il pagamento stesso, che non può essere inferiore a trenta giorni e superiore a novanta giorni dalla notificazione.

L'ingiunzione costituisce titolo esecutivo.

Contro di essa gli interessati possono proporre azione davanti al Pretore del luogo in cui è stata accertata la violazione entro il termine massimo prefisso per il pagamento.

#### **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 imbevuti 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 mediante l'impiego di apposita pompa.

Quando particolari condizioni di sanità pubblica lo richiedano, i locali dovranno essere disinfettati a cura dell'Ufficio comunale d'igiene.

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.

# MODIFICHE ED AGGIUNTE

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

11/10/01

**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 dic. 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 con 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, rimandando assolutamente vietata la sosta nelle corsie centrali.

**Art. 51**  
**Igiene delle stoviglie negli esercizi pubblici**

I locali di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, debbono essere provvisti di appositi vasche con acqua corrente e munite di scarico continuo per la lavatura dei bicchieri, delle tazze da caffè, dei cucchiari, piatti, ecc.,

**Art. 52**  
**Cucine dei pubblici locali**

Le cucine degli esercizi pubblici, delle abitazioni collettive e delle mense aziendali ed i locali di preparazione di generi di pasticceria, debbono essere spaziosi, ben illuminati e convenientemente arieggiati dall'esterno. Il fattore luce diurna dovrà essere ampiamente sufficiente e l'illuminazione artificiale dovrà giungere sul piano di lavoro in modo da essere igienicamente distribuita. Le finestre debbono essere munite di rete metalliche in modo da impedire l'entrata delle mosche.

Le pareti devono essere di ceramica od altro materiale lavabile fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo.

Il pavimento rivestito di materiali impermeabili e lavabili.

Alla cucina deve essere annesso un ambiente speciale per gli acquai, anch'esso imbiancato e rivestito, fino alla altezza di mt. 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile.

Gli acquai devono essere costruiti con materiale impermeabile e col piano inclinato verso l'apertura di scarico delle acque di rifiuto.

Ogni cucina deve avere un frigorifero idoneo e sufficiente ed un locale per la conservazione delle provviste, difeso dalle mosche, munito di apposite scansie.

E' assolutamente vietato tenere alimenti alla rinfusa per terra.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

1. 1980

2. 1981

3. 1982

4. 1983

5. 1984

6. 1985

7. 1986

8. 1987

9. 1988

10. 1989

11. 1990

12. 1991

13. 1992

14. 1993

15. 1994

16. 1995

17. 1996

#### **Art. 53**

#### **Personale delle cucine degli esercizi pubblici**

Il personale addetto alle cucine deve essere munito della speciale tessera sanitaria prevista dal presente regolamento e deve essere sottoposto annualmente prima dell'estate a vaccinazione antitiflica.

Detto personale deve sempre vestire grembiuli di bucato e portare copricapi per evitare la caduta dei capelli nei cibi.

Debbono essere allontanati da tale attività coloro che manifestano malattie cutanee o che siano affetti da forme morbose di natura contagiosa ed anche sospetta.

Il personale deve curare la pulizia massima delle stoviglie e ad adottare le più idonee misure igieniche.

Il personale di vigilanza sanitaria del Comune è autorizzato ad effettuare visite sanitarie alle cucine.

E' fatto assoluto divieto di servirsi delle stoviglie d'uso dei clienti per dare da bere o da mangiare agli animali.

#### **Art. 54**

#### **Scansie per la conservazione degli alimenti**

Le scansie destinate a contenere i generi alimentari occorrenti al consumo della giornata negli alberghi, nelle locande, trattorie, ecc., debbono essere munite di tela metallica per impedire la penetrazione degli insetti e foderate con materiali che rendano facile la pulizia.

Tali scansie debbono essere alte dal suolo quanto è necessario perché chiunque entri in cucina possa vedere i cibi che vi sono racchiusi.

#### **Art. 55**

#### **Chiusura delle cucine antigieniche**

L'Autorità sanitaria, anche su proposta dell'Ente Nazionale delle Industrie Turistiche, e sentito l'Ufficiale sanitario, può ordinare la chiusura delle cucine dei pubblici esercizi, quando esse non rispondano ai requisiti voluti, e non vengano eseguiti i lavori necessari per assicurarne l'igiene.

Contro l'ordinanza che prescrive la chiusura di locali per ragioni igieniche, oppure per lavori di risanamento ritenuti indispensabili, è ammesso ricorso entro 30 giorni dalla notifica, al Medico Provinciale.

#### **Art. 56**

#### **Case di abitazione, negozi ecc.**

Senza il permesso del Sindaco, previo parere dell'Ufficiale sanitario, non possono essere abitati né posti in uso case, negozi, ecc.

#### **Art. 57**

#### **Locali sotterranei**

E' vietato di adibire ad uso di abitazione o di botteghe locali che siano anche parzialmente sotto il livello di campagna e 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

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

#### **Art. 58**

#### **Locali dei servizi**

Tutte le abitazioni debbono disporre dei necessari servizi come cucina, bagno, gabinetto, ecc. in modo autonomo ed allacciati alla condotta di acqua potabile.

# MODIFICHE ED AGGIUNTE

CONDIZIONI

ESISTENZA

DEFINIZIONE

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

ESCLUSIVITÀ

**Art. 59**  
**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. 60**  
**Locali di stallaggio e rimesse**

I locali di stallaggio o di rimessa devono 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 potrà disporre per la loro chiusura ove ciò fosse ritenuto necessario per l'igiene dell'abitato.

**Art. 61**  
**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 per la difesa dalle mosche.

**Art. 62**  
**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.

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

**Art. 63**  
**Vuotatura di letamai e concimai e pozzi neri**

La vuotatura dei letamai e delle concimaie, ecc. deve essere eseguita durante le ore notturne, l'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. 64**  
**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 veterinaria del comune.

**Art. 65**  
**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 dell'Ufficiale sanitario e del veterinario del comune.

# MODIFICHE ED AGGIUNTE

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

## CAPO VIII

### IGIENE DEGLI ALIMENTI

#### Art. 66

#### Stabilimenti per la produzione di sostanze alimentari

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

#### Art. 67

#### Igiene dei prodotti alimentari

La legge 30 aprile 1962 n. 283 integrata con legge 26 febbraio 1963 n. 441 disciplina particolarmente l'igiene per la produzione e vendita degli alimenti.

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 successive modifiche e integrazioni.

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 del crescente di quantità contenuta ed il quantitativo netto del prodotto.

#### Art. 68

#### Prelievi di sostanze alimentari per esami di laboratorio

Il prelievo di sostanze alimentari per analisi va eseguito con le modalità di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 integrata con successiva legge 26 febbraio 1963 n. 441.

#### Art. 69

#### Autorizzazione per il commercio di sostanze alimentari

Per attivare un qualsiasi esercizio per il commercio di sostanze alimentari o per trasferire un esercizio già esistente da un locale all'altro ovvero per il subingresso di altro titolare rispetto al precedente deve chiedersi la prescritta autorizzazione al Sindaco ai sensi della legge 11 giugno 1971 n. 426 e regolamento 14 gennaio 1972.

La domanda dovrà essere accompagnata dal certificato di iscrizione negli speciali registri della camera di commercio nonché da una planimetria dei locali da destinare all'esercizio di commercio.

A seguito della domanda presentata, il Sindaco, sentito l'ufficiale sanitario sulle condizioni igieniche dei locali e su parere dell'apposita commissione, rilascia la richiesta autorizzazione.

#### Art. 70

#### Requisiti dei locali di commercio di alimenti

I locali adibiti allo smercio di alimenti devono avere un accesso dalla pubblica via ed essere ben ventilati.

Debbono avere l'ampiezza media prevista dai relativi piani di sviluppo.

Il pavimento e le pareti dovranno essere rivestiti di materiale che consenta una idonea pulitura ed un periodico lavaggio.

Gli esercizi dovranno essere provvisti di lavandino con acqua potabile corrente munito dei relativi scarichi collegati alla fognatura comunale ovvero ad altri igienici pozzi di raccolta approvati dall'ufficio igiene.

L'ufficiale sanitario, a secondo dell'esercizio che si vuole attivare, prescriverà gli accorgimenti igienici necessari.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

1911  
1912  
1913  
1914  
1915  
1916  
1917

1918

1919

1920

1921

1922

1923

1924

1925

1926

1927

1928

1929

#### **Art. 71**

### **Tessera di idoneità sanitaria**

Il personale addetto alla vendita di sostanze alimentari deve essere indenne da malattie infettive o contagiose.

A sensi del T.U. Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265 modificato con legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive integrazioni, il personale addetto alla produzione, smercio e manipolazione degli alimenti dovrà essere sottoposto al momento della prima assunzione e quindi periodicamente ciascun anno a visita sanitaria per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.

I titolari di esercizi di produzione, vendita e somministrazione di alimenti debbono accertarsi che il personale assunto sia munito di detto libretto di idoneità sanitaria, curando anche che annualmente il personale stesso si sottoponga alla visita di verifica periodica.

Il personale di cui trattasi deve essere sottoposto anche a vaccinazione antitiflica.

Per l'inosservanza delle norme di cui sopra si applicano le penalità previste dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche.

#### **Art. 72**

### **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 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, cucchiari, 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 involucri, ecc.

Particolari norme disciplinano l'uso dei recipienti e degli involucri e della carta che vengono a contatto con gli alimenti (vedi da ultimo D.M. 13 settembre 1975 in G.U. n. 272 del 13 ottobre 1975).

#### **Art. 73**

### **Commercio di burro**

La disciplina della preparazione e vendita di burro è regolamentata dal R.D. 1 luglio 1926 n. 1321 e dalla legge 23 dicembre 1956 n. 1526.

Il burro si ottiene esclusivamente dalla lavorazione del grasso di latte di vacca contenente almeno l'82% in peso di grasso.

Non deve contenere nessuna materia estranea al latte né avere sapore alterato né colorazione artificiale.

#### **Art. 74**

### **Surrogato del burro**

Come surrogato del burro è consentito dalla legge 4 novembre 1951 n. 1316 di mettere in commercio alcuni grassi diversi dal burro.

L'industria di tali surrogati è soggetta a speciale autorizzazione della camera di commercio e agricoltura.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

**Art. 75**  
**Margarina**

Con tale nome viene messo in commercio un prodotto derivato dalla lavorazione di grassi animali o vegetali che non abbiano un grado di acidità superiore all'1%.

La margarina deve avere i seguenti requisiti :

- 1) - un contenuto non inferiore all'84% di materie grasse;
- 2) - non deve essere mescolata con grasso di latte;
- 3) - non deve contenere sostanze coloranti o conservatrici.

**Art. 76**  
**Olio di oliva**

L'olio di oliva è il prodotto derivato dall'oliva senza aggiunta di sostanze estranee. La classificazione dell'olio di oliva è fissata dalla legge 13 novembre 1960 n. 1407.

**Art. 77**  
**Raffinazione degli olii**

La raffinazione degli olii è disciplinata dalla legge 23 luglio 1962 n. 104.

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 sui recipienti contenenti gli olii.

**Art. 78**  
**Rivendita di olii commestibili**

Chiunque intenda vendere o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva deve presentare all'Ufficio comunale di igiene denuncia scritta contenente l'indicazione del nome e cognome ovvero la ragione sociale del denunciante, nonché dei locali di deposito o di vendita, sia all'ingrosso che al minuto degli olii medesimi, indicandone la denominazione e la qualità.

E' vietata la vendita di olii commestibili non aventi le caratteristiche stabilite dalla legge.

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. 79**  
**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 su 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 ».

MODIFICHE ED AGGIUNTE

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. 80** **Spacci di carne macellata**

Per aprire uno spaccio per la vendita di carne macellata occorre avere l'autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'art. 29 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.

Nella domanda per detta autorizzazione devono 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 comunale

#### **Art. 81** **Carni di bassa macellazione**

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

#### **Art. 82** **Rivendite promiscue di carni**

Normalmente è vietata la vendita promiscua di carni fresche e congelate.

Qualora però nel Comune non esistano più di 15 macellerie di carni fresche, il Consiglio comunale può deliberare che negli spacci esistenti si possa effettuare la vendita promiscua di carni fresche e congelate, con le modalità di cui agli artt. 3 e 4 della legge 4 aprile 1964, n. 171.

Gli spacci delle carni fresche e di quelle congelate, ovvero gli spacci promiscui debbono essere muniti di insegna o tabella, esterna ed interna ben visibile, che indichi in maniera precisa le specie di animali per le cui carni è autorizzata la vendita.

Nel caso di spacci promiscui, la carne fresca deve essere ben distinta dalla carne congelata e portare comunque un cartello con la dicitura « FRESCA » ovvero « CONGELATA ».

Nell'interno del negozio deve essere affissa e ben visibile una tabella che indichi a caratteri ben leggibili la specie e i prezzi di vendita delle carni.

#### **Art. 83** **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.

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

#### **Art. 84** **Celle frigorifere**

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

MODIFICHE ED AGGIUNTE

BTM:JDDAA Art. 85 10-11-1900  
**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. 86**  
**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. 87**  
**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 e custoditi in casse foderate di zinco e sottoposte giornalmente alla vuotatura e alla pulizia.

**Art. 88**  
**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 autorizzati dall'Autorità comunale e revisionati periodicamente e non possono essere adibiti ad altri scopi.

**Art. 89**  
**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. 90**  
**Lavoratori di carne**

I lavoratori per la produzione di carni insaccate, salate o comunque preparate sono disciplinati dall'art. 55 del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298.

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 veterinario comunale rilascerà la prescritta autorizzazione.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

**Art. 91**  
**Locali per laboratorio delle carni**

I locali destinati alla lavorazione di carni debbono essere dichiarati idonei dall'ufficiale veterinario.

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 dichiarati 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. 92**  
**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. 93**  
**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. 94**  
**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.

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

**Art. 95**  
**Conserve alimentari**

La disciplina legislativa delle conserve alimentari è contenuta nel R.D.L. 8 febbraio 1923 n. 501, R.D.L. 30 novembre 1924 n. 2035 e R.D.L. 14 ottobre 1926 n. 1927.

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

**Art. 96**  
**Estratti e succhi di pomodori**

Le conserve, gli estratti concentrati e i succhi di pomodoro sono soggetti alla disciplina del R.D.L. 28 agosto 1932 n. 1270.

**Art. 97**  
**Latte**

L'esercizio delle vaccherie e la produzione ed il commercio del latte sono disciplinati dal Regolamento approvato con R.D. 9 maggio 1929, n. 994, modificato con D.P.R. 11 agosto

MODIFICHE ED AGGIUNTE

1876  
1877  
1878  
1879  
1880  
1881  
1882  
1883  
1884  
1885  
1886  
1887  
1888  
1889  
1890  
1891  
1892  
1893  
1894  
1895  
1896  
1897  
1898  
1899  
1900

1876  
1877  
1878  
1879  
1880  
1881  
1882  
1883  
1884  
1885  
1886  
1887  
1888  
1889  
1890  
1891  
1892  
1893  
1894  
1895  
1896  
1897  
1898  
1899  
1900

1876  
1877  
1878  
1879  
1880  
1881  
1882  
1883  
1884  
1885  
1886  
1887  
1888  
1889  
1890  
1891  
1892  
1893  
1894  
1895  
1896  
1897  
1898  
1899  
1900

1963 n. 1504 dalla legge 16 giugno 1938 n. 851 per l'impianto e funzionamento delle centrali del latte e dal D.M. 14 settembre 1963, integrato con D.M. 22 settembre 1972 sul trasporto del latte alimentare.

La vendita del latte alimentare può essere effettuata solo nelle latterie autorizzate dal Sindaco, previo parere dell'Ufficiale Sanitario.

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, omogeneizzato, 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. Il limite inferiore di grasso del latte di mucca intero è stabilito nel 3,50%.

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

#### **Art. 98 Rivendita di latte**

Chiunque intende introdurre e mettere in vendita latte nel territorio del Comune deve:

- 1) fare domanda al Sindaco;
- 2) fornire le generalità del produttore e l'ubicazione della stalla e ogni altra indicazione sulle bestie produttrici;
- 3) presentare certificato dell'Ufficiale 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.

#### **Art. 99 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 annotato a cura del Veterinario comunale, tutte le notizie riferentesi alla salute del bestiame.

#### **Art. 100 Sorveglianza sui produttori di latte**

I produttori di latte hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Veterinario condotto 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 mescolato sarà sequestrato e subito disperso.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

11/10/1964

[Faint, illegible text covering the majority of the page, possibly bleed-through from the reverse side.]

**Art. 101**

**Vendita di latte al domicilio dei produttori**

E' vietata la vendita del latte al domicilio dei produttori senza autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale.

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

**Art. 102**

**Latte scremato**

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

**Art. 103**

**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 comunale d'igiene.

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. 104**

**Recipienti per il trasporto del latte**

Gli organi di polizia comunale e 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 successive modificazioni.

**Art. 105**

**Formaggi**

La disciplina della produzione e la vendita dei formaggi è stabilita dalle leggi 3 agosto 1890, n. 7045, 17 maggio 1938, n. 1177, e legge 10 aprile 1954 n. 125.

**Art. 106**

**Formaggi di cui è vietata la vendita**

E' vietato vendere:

- 1) formaggi di eccessiva maturazione o di putrefazione avanzata;
- 2) formaggi bacati o invasi da acari;
- 3) colorati all'interno o all'esterno con colori non consentiti;
- 4) nocivi per qualsiasi altra causa.

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

**Art. 107**

**Macinazione dei cereali**

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

**Art. 108**

**Depositi dei cereali**

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

MODIFICHE ED AGGIUNTE

#### **Art. 109**

#### **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. 72.

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. 110**

#### **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. 111**

#### **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.

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.

Gli operai addetti ai panifici e pasticci 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. 112**

#### **Confezione di pane e grissini**

Per la confezione e vendita del pane si osservano le disposizioni della legge 4 luglio 1967 n. 580.

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 speciali può essere consentita mediante l'impiego degli ingredienti previsti dall'art. 20 della legge n. 580 del 1967.

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.

MODIFICHE ED AGGIUNTE

**Art. 113**  
**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. 114**  
**Pane di granturco 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. 115**  
**Vendita ambulante del pane**

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.

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

**Art. 116**  
**Divieto di maneggiare il pane**

I venditori di pane dovranno provvedere 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, ecc.

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

**Art. 117**  
**Paste alimentari**

La produzione e vendita di paste alimentari è disciplinata dalle norme contenute nella legge 4 luglio 1967 n. 580, modificata con legge 17 maggio 1969 n. 272 e dalle norme di cui al D. M. 9 agosto 1969, modificato con D. M. 5 novembre 1971.

**Art. 118**  
**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 deve essere tenuto ben separato dal pesce fresco ed indicato con apposito cartello con su la scritta « CONGELATO ».

## MODIFICHE ED AGGIUNTE

1. 1. 1. 1.

2. 2. 2. 2.

3. 3. 3. 3.

4. 4. 4. 4.

5. 5. 5. 5.

6. 6. 6. 6.

7. 7. 7. 7.

8. 8. 8. 8.

9. 9. 9. 9.

10. 10. 10. 10.

11. 11. 11. 11.

12. 12. 12. 12.

13. 13. 13. 13.

14. 14. 14. 14.

15. 15. 15. 15.

16. 16. 16. 16.

17. 17. 17. 17.

18. 18. 18. 18.

19. 19. 19. 19.

20. 20. 20. 20.

21. 21. 21. 21.

22. 22. 22. 22.

23. 23. 23. 23.

24. 24. 24. 24.

25. 25. 25. 25.

26. 26. 26. 26.

27. 27. 27. 27.

28. 28. 28. 28.

29. 29. 29. 29.

30. 30. 30. 30.

31. 31. 31. 31.

32. 32. 32. 32.

33. 33. 33. 33.

34. 34. 34. 34.

35. 35. 35. 35.

36. 36. 36. 36.

37. 37. 37. 37.

38. 38. 38. 38.

39. 39. 39. 39.

40. 40. 40. 40.

41. 41. 41. 41.

42. 42. 42. 42.

43. 43. 43. 43.

44. 44. 44. 44.

45. 45. 45. 45.

46. 46. 46. 46.

47. 47. 47. 47.

48. 48. 48. 48.

49. 49. 49. 49.

50. 50. 50. 50.

#### **Art. 119**

#### **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. E 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.

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. 120**

#### **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.

E' proibito usare per tale macerazione acqua di calce, anche per breve tempo, e deve invece adoperarsi acqua potabile da rinnovarsi frequentemente.

#### **Art. 121**

#### **Divieto di pesca in acque contaminate**

E' vietata la pesca in fossi di scolo, stagni o canali inquinati da materie luride 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. 122**

#### **Riso**

La produzione e vendita del riso è disciplinata dalla legge 18 marzo 1958 n. 325.

#### **Art. 123**

#### **Surgelati**

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, recante l'elenco degli alimenti surgelati, dal D.M. 15 giugno 1971 relativo ai tempi massimi per la surgelazione, dal D.M. 15 giugno 1971 con norme per il trasporto degli alimenti surgelati, dal D.M. 15 giugno 1971 per i controlli alla produzione e vendita dei surgelati e alla loro etichettatura e confezionamento,