

No 8775

Lequano li 25 Giugno 1925

Risposta alla
circolare N. 1576/1925

No 2529

115

oggetto

Anche Accuso ricevuto della
 Circolare N. 1576 del Sotto Prefetto
 Suro, a margine ricordata -
 afficuro V. S. Ill. che questo
 Amministratore Comunale
 sta provvedendo di conseguenza
 essendo in attesa dell'approvazione
 futura del progetto predisposto
 per l'ampliamento del
 Pubblico Spiazzello nel quale
 vi sono introdotte tutte quelle
 moderne innovazioni sanitarie
 occorrenti ~~per questo oggetto~~
~~diffetta~~ a tutela della pubblica
 igiene e delle quali l'attuale
 difetto.

Ill. S.

Con osservanza

Sotto Prefetto

Il Sindaco

Eccellente

[Signature]



Legnano, li 21 Giugno 1925

COMUNE DI LEGNANO

Protocollo Generale N. _____

UFFICIO SANITARIO
Servizio Veterinario

N. _____ di Protocollo

OGGETTO

M. me G. Indaco
Citta'

Al Comune di Legnano non arrivano
macelli privati. Il chacullo. La di
Stazione di quanto viene sequestrato.
L'effluvia nelle apposte cisterne oggi
inadegnate al bisogno, perché il d'ice
Hose (piccolo) costrutto anni or sono non
corrisponde allo scopo. In attesa del
la sistemazione del macello sarebbe
necessaria la costruzione di una piccola
vasca contenente all'acido solforico.

Caro Signor
Indaco

R. SOTTOPREFETTURA DI GALLARATE

Ufficio Sanitario
502

N° 2579

Gallarate 15 Giugno 1925

MUNICIPIO DI LEGNANO
Al Signore Sindaci del
 #8775 *di Protocollo*
 Atto 18 GIU. 1925
 Cat. _____ Classe _____ Fasc. _____
 Assunto Sezione _____

Circondario
 ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Oggetto
 Igiene delle carni.

Il Veterinario Provinciale, eseguendo ispezioni ai macelli ed ai locali di macellazione privati, ha constatato che quasi ovunque i visceri sequestrati dai veterinari con lesione anatomica patologica di processi infettivi (tubercolosi actinomices bovis) e con lesioni parassitarie (echinococcidistomi epatici e cisti di cénuro cerebrale) vengono gettati nelle fogne e nelle concimeie, contro i più elementari precetti dell'igiene e della polizia veterinaria. Scopo precipuo della ispezione delle carni é quello di sequestrare e distruggere con mezzi adeguati tutte le parti degli animali che, comunque, sia direttamente colla ingestione, sia indirettamente, possono recare nocimento agli uomini ed agli animali? E' d'uopo, per evitare in continuarsi di tale grave inconveniente, che in ogni Comune esista un apparecchio speciale per la raccolta e la distruzione dei pezzi patologici di cui sopra, apparecchio che a secondo della potenzialità del Comune e della sua macellazione, potrà essere un autoclave per i grandi macelli, ed una piccola vasca resistente all'acido solforico per i piccoli Comuni? Per questi ultimi comuni, nei quali poi non sarebbe facile organizzare un servizio di raccolta dei visceri sequestrati, ciascuno macellaio sarà bene sia provvisto di una vaschetta propria, nella quale il veterinario potrà, caso per caso, e sotto la sua personale vigilanza, provvedere alla immissione dei pezzi sequestrati.

Prego la S.V. di voler prendere solleciti accordi col veterinario affinché le disposizioni di cui sopra abbiano sollecita esecuzione.
 Attendo assicurazione.

IL Sotto Prefetto
 f° Palmeri



Comune di Legnano

Legnano, li 19. Settembre 1925

u-5

Protocollo Generale N.

UFFICIO SANITARIO

N. 887 di Protocollo

OGGETTO

Introduzione trippa

Modificare il Regolamento sul Pubblico Macello allo scopo di permettere l'introduzione della trippa sbiancata in altri paesi, sarebbe errore che porterebbe alla impossibilità di controllare igienicamente la sicurezza sulla pulizia delle materie commestibili.

E' infatti noto che nei piccoli paesi si abbattere privatamente le bestie ed i mezzi di sbiancatura della trippa non sono per nulla sicuri, tantochè ciascun compratore pensa ad una seconda pulitura per proprio conto.

D'altra parte vi sono le Città munite di macello debitamente sorvegliato dal Veterinario e con mezzi sufficienti per la preparazione della trippa e per queste parrebbe giusto permettere l'importazione, quando questa merce possa essere sufficientemente tutelata da sacchi o da cesti chiusi a piombo.

Purtroppo però non è possibile fare un regolamento che distingua la provenienza della merce, epperò ritengo che per evitare il peggio convenga non modificare nulla di quanto è stabilito.

Rimane la questione della trippa congelata, e per questa, quando sia smerciata in appositi locali, non credo che si possa fare una seria opposizione, dappoichè è autorizzata dal Governo, e sorvegliata nell'importazione. Essa dovrebbe seguire tutte le prescrizioni segnate per la carne congelata e non deve essere ammessa la introduzione in città, se non in cassette ancora chiuse da depositarsi al frigorifero per lo scongelamento previa la sdaziatura.

Nel frigorifero deve però essere esercitata quella sorveglianza che le circolari ministeriali prescrivono, perchè la merce avariata o puzzolente venga sequestrata e distrutta prima che sia portata in vendita pubblica, onde evitare il sequestro e la sorveglianza presso gli spacci.

Con osservanza.

Ill.mo Sig.

SINDACO

CITTA'

L'UFFICIALE SANITARIO

[Handwritten signature]



Comune di Legnano

Legnano, li 28 Luglio 1925

Protocollo Generale N. .

UFFICIO SANITARIO

N. 518 di Protocollo

4-5

OGGETTO

Introduzione carne
bovina

In risposta alla domanda inoltrata dalla S.V.Ill.ma per ottenere il permesso di introdurre carne bovina fresca da insaccare, sentito il Sig. Veterinario Comunale Le comunico:

"...che non è possibile esaudire la Sua domanda perchè contraria allo spirito ed alla lettera dell'art.I° del Decreto Prefettizio II Luglio 1924 N. 16813."

Con osservanza

IL SINDACO

Egr. Sig.

TOMMASO FERRARIO

Via Garibaldi

CITTA'

Legnano 27. 7. 1925

Il sottoscritto Lourenzo Ferrario esponente in Legnano e precisamente in via Caribaldi 20 in qualità di Salumiere allo scopo ed al fine d'introdurre carne bovina già macellata e ciò per fabbricazione salumi fa domanda alla S. V. Ill.^{ma} di voler ottenere questi in considerazione poi che ragioni di logica non dovrebbe vietare l'introduzione della medesima quantò poi trattasi che detta carne viene venduta ed accompagnata con relativo certificato sanitario come fanno per carni congelate ed equine.

Oggetto.
Domanda
introduzione carne
bovina

Ill.^{ma} Signor Sindaco l'interessato crede che la Commemorabile S. V. Ill.^{ma} non chianzi ha
bi
cosa nell'intento di quanto
Legnano

UP ANNUMO LITOGU.

Anticipando l'ingua-
mento.

con Orsini

di
Gennaro Tommaso

In fatto alla uscolare
Inchiesta che si è
è stata l'introduzione
della carta manufatta
fuori comune

U-5

Ufficio Sanitario

Sist. D. P. 43

Preziosissimo Signor Dott. Gandini - Lei

Prima di rivolgere all'opinione pubblica per mezzo della stampa locale ci preghiamo interpellare la di Lei competenza per un fatto gravissimo che si ripete in continuazione.

Signor Dottore, ci permetta: Turchi due pesi e due misure?

Noi abbiamo ottemperato alle di Lei giuste e sante prescrizioni di fare viaggiare, o meglio, trasportare la carne a mezzo di cani coperti e rimasti.

E perché invece si lascia e si permette che il commercio di Gallarate della carne congelata trasporti la carne a mezzo di canotti comuni, ~~su scoperti~~ scoperti e per di più canotti adibiti anche al trasporto del letame?

Turchi al Sabato sera e alla domenica a mezzo giorno, ~~per~~ nessuna guardia vigila perché questi signori forestieri ossequino le sante leggi della igiene?

Turchi ~~per~~ nessuna visita è mai comandata presso la cella che questi signori hanno presso il fippifero monte e notorio che è il ricettacolo di ogni cosa puzzolente e fadisia? Turchi non è mai comandata alcuna visita presso gli spacci che hanno in Legnano mentre è noto a tutti che sparisce alla mattina presto di spaccio carne non solo deteriorata ma putrida e piena di bachi? Confidiamo in una giusta di Lei provvidenza, anche a tutela degli interessi sacri di una intera classe e della intera popolazione di Legnano e voglia scusare se per ovvie ragioni manteniamo l'incognito

Un gruppo di Macellai che per la loro disciplina
onorano Legnano -

Alcuni articoli specialmente riguardante lo smercio delle carni fresche ed insaccate estratti dal futuro nuovo Regolamento d'Igiene

Art. 37. - Non è permessa la vendita di carne fresca nè congelata, nè salata se non in appositi spacci mai cumulativamente con drogherie, panetterie, confetterie, alberghi, ristoranti, ecc.

Art. 42. - Gli spacci per la vendita al pubblico delle carni dovranno rispondere a queste condizioni:

- 1.º - La bottega sarà ampia, ben aerata;
- 2.º - Sarà munita di serramenti che per esser in tutto od in parte a griglia permettano il passaggio dell'aria;
- 3.º - Le griglie saranno pure munite di spessa rete metallica;
- 4.º - Per un'altezza di almeno due metri dal suolo vi sarà l'intonaco liscio impermeabile, di facile lavatura;
- 5.º - Il pavimento avrà sufficiente declivio per lo scolo delle acque di lavanda e metterà in un canale in comunicazione con apposita fossa, o, dove è possibile, colla fognatura;
- 6.º - Il banco di vendita sarà di marmo. Gli uncini ed i sostegni di metallo con verniciatura non velenosa, od ossidati, nichelati, ecc.;
- 7.º - Sarà munita di rubinetto a getto d'acqua per le lavande;
- 8.º - Il personale impiegato porterà giubba di tela a righe rosse sempre pulita;
- 9.º - Le botteghe avranno una piccola ghiacciaia;
- 10.º - Avranno un carro trasporto secondo il modello descritto in altro articolo. - Le ceste, cassette, ed in genere tutti gli utensili saranno mantenuti nella massima pulizia;
- 11.º - Dovranno indicare la ghiacciaia od il frigorifero che intendono usare per la conservazione delle carni.

Art. 43. - Il precedente articolo si applica pure agli spacci di carne suina fresca, e misti con carni salate.

Art. 44. - Gli spacci di carni salate in comune commercio con generi di olio, burro, pasta riso, zucchero, scatolame ecc. adibite a smercio di materie grasse dovranno aver pareti impermeabili all'altezza di metri due, banco di marmo, utensili, scansie, casse verniciate a smalto in modo di essere facilmente lavabili.

Art. 45. - Gli spacci-cooperativa autorizzati alla vendita di tutti i generi alimentari, dovranno tenere riparti speciali divisi dagli altri e nelle condizioni dei predetti articoli, sia per le carni fresche che congelate o salate.

Art. 53. - Chi intende aprire un laboratorio per carni salate o comunque preparate deve ottenere la licenza dal Sindaco - indicando nella domanda il genere ed i metodi dell'industria, e segnando i locali per il deposito e la conservazione.

Condizione del permesso sarà, oltre quelle citate nei precedenti articoli, la possibilità di sorveglianza per le strade di accesso al laboratorio.

Art. 54. - Nella confezione delle carni insaccate non si potranno mai mescolare carni appartenenti a diverse specie di animali, se tali mescolanze non siano state approvate dall'autorità sanitaria.

Le carni così confezionate porteranno uno speciale bollo a piombo.

Art. 56. - I laboratori delle carni salate o comunque preparate dovranno corrispondere alle condizioni segnate per gli spacci di carne fresca.

Tutti gli utensili, uncini, macchine, vasche, tavoli dovranno esser sempre tenuti nella massima pulizia.

I laboratori non potranno servire da magazzino.

Art. 60. - Il grasso di maiale dovrà pure conservarsi in recipienti ben stagnati, ed è proibita la mescolanza con altri grassi, e con qualsiasi altra sostanza estranea, anche non nociva.

Art. 61. - È proibita la vendita girovaga di qualunque specie di carne macellata o preparata.

Art. 140. - I carri per il trasporto delle carni macellate dal macello allo spaccio od al frigorifero e da questo allo spaccio dovranno essere a coperchio stabile, foderati di lamiera di zinco ad angoli arrotondati, porteranno il nome della ditta - non potranno servire ad altri usi.

Per il trasporto a mano di piccole quantità di carne, non più di Kg. 10, si potranno usare ceste a coperchio internamente rivestite di grossa tela, anche queste ceste porteranno la scritta col nome della Ditta.

La S. U. Ill.^{ma} vorrà attenersi ai suddetti concetti per le modifiche da portarsi al suo laboratorio, ricordando che le opere debbono essere eseguite entro il mese di agosto.

Appena ultimati i lavori la S. U. è pregata di darne avviso all'Ufficio Sanitario che provvederà per il controllo.

Necessita ricordare che qualora i laboratori non rispondessero ai dettami d'igiene oltre i provvedimenti che potrà prendere la R. Prefettura, l'Amministrazione Comunale si riserva ogni altra azione particolare.

