

N. 8775

Lequani li 25 Giugno 1925

Risposta alla  
circolare N. 1516/1925  
N. 2529

oggetto

115  
Anche Accusò ricevuto della  
Circolare N. 1516/1925. La Sotto Segretaria  
Signora Dellelmi ha, a margine ricevuto -  
assicuro V. S. Ill. che questa  
Amministrazione Comunale  
sta provvedendo di conseguenza  
essendo in attesa dell'approvazione  
tuttavia del progetto predisposto  
per l'ampliamento del  
Pubblico Spaziello nel quale  
vengono introdotte tutte quelle  
moderne innovazioni sanitarie  
occorrenti ~~e per quest'opera~~  
~~diffetta~~ a tutela della pubblica  
igiene e delle quali l'attuale  
diffetta.

Ill. S.

Con osservanza

Sotto Segretario

Il Sindaco

Eccellente

Caluso





Legnano, li 21 Giugno 1925

# COMUNE DI LEGNANO

Protocollo Generale N. \_\_\_\_\_

UFFICIO SANITARIO

Servizio Veterinario

N. \_\_\_\_\_ di Protocollo

OGGETTO

M<sup>re</sup> Dr. Indaco  
Citta'

Al Comune di Legnano non edono  
macelli privati. Il chiacchio. La di  
Stazione di quanto viene seguitato.  
W. Effina nelle apposte città e oggi  
inadeguati al bisogno, perché il d'ice  
Hose (piccolo) costruito anni or sono non  
corrisponde allo scopo. In attesa del  
la sistemazione del macello. Parebbe  
necessaria la costruzione di una piccola  
vasca adibente all'acido solforico.

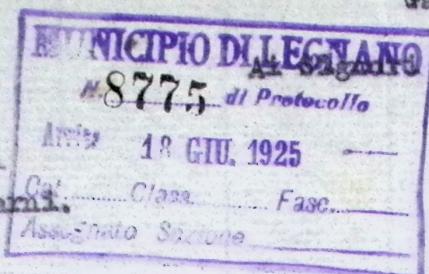
Car. Rima  
Galeaenghi



R. SOTTOPIREFETTURA DI GALLARATE

N° 2579

Gallarate 15 Giugno 1925



Sindaci del

Circondario  
 0000000000000000

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 è 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





Comune di Legnano

Legnano, li 28 Luglio 1925

Protocollo Generale N. 4-5

UFFICIO SANITARIO

N. 618 di Protocollo

OGGETTO

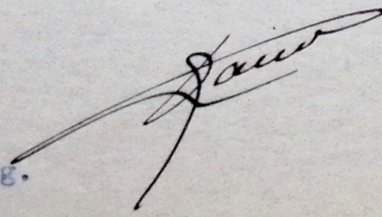
Introduzione carne  
bovina

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

C I T T A'



Legnano 27. 12. 1925

Il sottoscritto Comm.  
Ferraro esponente in  
Legnano e precisamente in  
Via Caribaldi 20 in qual-  
ità Salumiere allo scopo  
ed al fine d'introdurre car-  
ni bovine già macellate  
e ciò per fabbricare  
salumi fa domanda alla  
S. V. Ill.<sup>ma</sup> di voler ottene-  
re questo in considerazione poi  
che ragioni di logica non  
sarebbero vietate l'introdu-  
zione della medesima quan-  
to poi trattasi che detta ma-  
ce viene venduta ed accom-  
pagnata con relativo certifi-  
cato sanitario come fan-  
no per carni congelate ed  
equine.

Oggetto.  
Domanda  
introduzione carni  
bovine

Ill.<sup>ma</sup> Signor Sindaco. L'interessato crede che la  
Comm. abbia fatto tutto. S. V. Ill.<sup>ma</sup> non chiarisce la  
cosa nell'interesse di quanto  
Legnano



up armu lioguo.

Anticipando lingua  
Mente.

Don Onegui

Genaro Tommaso

In tale alla urolare  
Inchiesta 1883 art. 1-  
è nota l'introduzione  
della carne macinata  
fuori comune



Regist. <sup>nn</sup> Legn. Dott. Gandini - lui

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

Sig. Dottore, ci permetta: Turchi due pesi e due misure?

Noi abbiamo ottenuto alla di Lei giuste e sante prescrizioni di fare viaggiare, o meglio, trasportare la carne a mezzo di cani coperti e lincati.

E perché invece si lascia e si permette che il commercio di gallinacci della carne congelata trasporti la carne a mezzo di canotti comuni, ~~senza~~ 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 Pigila perché questi signori forestieri obsequino le sante leggi della igiene?

Turchi ~~non~~ nessuna visita è mai comandata presso la cella che questi di-gnari hanno preso il fiposifero mentre è notorio che è il ricettacolo di ogni cosa puzzolente e fadista? 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 spaccia 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'incognita

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.<sup>ma</sup> 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.*

