



COMUNE DI LEGNANO

ESTRATTO

straordinaria

di deliberazione del Consiglio Comunale presa nell'adunanza

2 APRILE 1953

21

tenutasi nella residenza municipale il giorno

alle ore

Sono presenti i Consiglieri

1. = Accorsi Dr. Ing. Luigi
2. = Alleni Ettore
3. = Almasio Vanda
4. = Asci dr. rag. Gian Luigi
5. = Bellini Rodolfo
6. = Bricelli Giovanni
7. = Castiglioni Antonio
8. = Colombo geom. Antonio
9. = Gessi Pino
10. = Crespi Elio
11. = De Martini avv. Mario
12. = Ferrarini Bruno
13. = Galletti Vittoria
14. = Gastelli Arturo
15. = Maggi Natale
16. = Marinoni geom. Aldo
17. = Marele rag. Giovanni
18. = Pianetti dr. ing. Bruno
19. = Perinelli Maria
20. = Rabaffetti Primo

21. = Raimondi Ettore
22. = Tenconi rag. Anacleto
23. = Tognoni Avv. Emilio
24. = Turconi Tarcisio
25. = Venegoni on. le Carlo
26. = Vianello rag. Attilio
27. = Vignati Giuditta
28. =
29. =
30. =
31. =
32. =
33. =
34. =
35. =
36. =
37. =
38. =
39. =
40. =

ai quali furono in tempo utile recapitate le lettere di invito, come rilevasi dall'analoga dichiarazione scritta dal Messo Comunale.

Assiste il Segretario Capo

ETTORE BONA

Assume la presidenza il Sindaco

Rag. ANACLETO TENCONI

che riconosciuto legale il

numero dei Consiglieri intervenuti, dichiara valida ed aperta la riunione, invita il Consiglio a procedere alla trattazione degli oggetti posti all'ordine del giorno, in seduta pubblica e nomina

Scrutatori i Consiglieri

Vianello rag. Attilio - Turconi Tarcisio e
Marinoni geom. Aldo.

N. 50 del Verbale originale

OGGETTO

MODIFICA AL REGOLAMENTO D'IGIENE.

Il Presidente riferisce che è stata ravvisata la necessità di modificare il regolamento d'igiene nel capitolo che riguarda le norme per il commercio dei generi alimentari, effettuate con banchette a vento, ambulante ed a posteggio fisso, sui pubblici mercati, piazze ed altri luoghi, nonché di regolamentare la produzione e la vendita di gelati, panna, granite, e dà lettura degli articoli da abrogare e da includere nel regolamento.

Il Consigliere rag. Vianello esprime alcune riserve per quanto riguarda la pasticceria fresca ed i gelati sciolti venduti ambulante.

Il Consigliere RAIMONDI raccomanda la pulizia del suolo, dove si effettua il mercato, ed il suo lavaggio immediatamente dopo il termine del mercato. Esprime il parere che vengano installate nuove fontanelle pubbliche in aggiunta a quelle esistenti per facilitare il prelievo d'acqua potabile da parte dei posteggianti.

Il Consigliere BOLLINI raccomanda che le nuove norme vengano applicate gradualmente e propone che la Giunta esamini la necessità di dotare Legnano di un mercato coperto.

Il Sindaco risponde ai consiglieri circa le osservazioni, le proposte e le raccomandazioni fatte.

Esaurita la discussione

IL CONSIGLIO COMUNALE

Sentita la relazione del Sig. Presidente;

Visti gli artt. 242 - 247 e 63 del T.U. delle Leggi Sanitarie 27/7/1934 N. 1265;

Viste le proposte dell'Ufficio Sanitario;

A voti unanimi, espressi per alzata di mano; e seduta;

DELIBERA

di modificare il vigente regolamento comunale d'igiene come segue:

1°) sopprimere all'art. 72 il comma 10 che stabilisce: "Il Mercato dovrà finire tutti i giorni per le ore 12".

2°) sopprimere l'art. 83 del seguente tenore: "E' proibito cuocere all'aperto, tanto sulle vie che sulle piazze, il pesce sia fresco che salato, quando non si abbia provvisto opportunamente ad eliminare il pericolo che i gas sviluppati abbiano a nuocere ai vicini."

3°) sostituire l'art. 109 che riflette la vendita di alcuni generi alimentari sui banchi a vento al mercato, coi seguenti:

ART. 109/a) - I generi alimentari per i quali è permessa la vendita con banchette a vento, a posto fisso, sui pubblici mercati, sulle fiere ed altrove sono:

a) frutta, verdura e funghi;

b) pesce, crostacei e molluschi;

c) pollame e selvaggina;

d) salumi, burro e formaggi;

e) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca). All'infuori di questi generi non è permessa la vendita di altri alimenti, anche se questi dovessero figurare nella licenza di commercio rilasciata ai venditori. Il posteggio avverrà nei luoghi e per il periodo fissato dalla Autorità.

ART. 109/b) - Tutte le banchette a vento per la vendita di generi alimentari, devono essere costituite da un tavolo, alto almeno metri uno dal terreno, ricoperto di marmo o di zinco o di altro materiale lavabile ed

inossidabile e devono essere coperte, all'altezza minima di metri due dal suolo, da una tenda a doppio telo, di colore chiaro. La merce posta in vendita deve trovarsi esclusivamente sopra al tavolo o negli scaffali costruiti in sopraelevazione del tavolo stesso, i quali devono essere a superficie lavabile. Alla sponda del tavolo rivolta verso il pubblico, ed alle sponde laterali, a meno che queste non siano occupate dagli scaffali come sopra precisate, devono essere fissate delle lastre di vetro o di altro materiale idoneo, che si innalzino per almeno 25 cm. sopra alle sponde stesse. Quest'ultima disposizione vale solo per le banchette di vendita dei salumi, formaggi e burro; quella relativa alla tenda a doppio telo vale per le banchette di vendita del pesce e dei molluschi, del pollame e della selvaggina, dei salumi, formaggi e burro.

ART. 109/c) - Tutte le sostanze alimentari che si mangiano senza sottoporle a cottura, a lavaggio, a dipellamento o simile, devono essere esposte protette con coperte di vetro o tenute comunque in modo da ripararle dall'inquinamento ad opera delle mosche e della polvere e dal contatto del pubblico. La vendita dei biscotti e dei dolciumi viene permessa solo se tali generi siano già stati preventivamente confezionati con involucri di carta e cellofane o simile.

ART. 109/d) - Gli alimenti citati al precedente art. 109 c) non devono essere toccati dal pubblico per la scelta, ma devono essere solo distribuiti dall'esercente. In ogni banchetta, in modo ben visibile, deve essere esposto un cartello indicante tale divieto. In nessun caso possono essere nuovamente messi in commercio i generi alimentari riportati da precedenti acquirenti. L'esercente non deve inumidirsi le dita con la saliva per facilitare le operazioni di vendita. Il compratore che accerta ciò, deve rifiutare la merce. I venditori di pesce, pollame, selvaggina, salumi, formaggi, burro e dolciumi devono indossare una vestaglia bianca, in buone condizioni di pulizia. Tutti i venditori hanno l'obbligo di tenere presso la banchetta un recipiente dove devono raccogliere qualsiasi rifiuto.

ART. 109/e) - I commercianti devono essere dotati per il trasporto dei generi di cui all'art. 109 c), di recipienti inossidabili chiusi e che comunque siano adatti a proteggerli da qualsiasi inquinamento.

ART. 109/f) - Il pesce ed i molluschi devono essere mantenuti non solo riparati dai contatti delle mosche e della polvere, ma anche in bacinelle forate di metallo smaltate o di zinco o di vetro. Nei mesi estivi il pesce fresco deve essere mantenuto sotto ghiaccio. Le vasche nelle quali ammolli il mollusco devono essere pure di vetro o di metallo smaltato o di zinco. L'acqua usata a tale scopo deve avere alcuni requisiti di potabilità.

ART. 109/g) - E' vietata la vendita dei salumi affettati; è permessa solo quella dei salumi interi ed in grossi pezzi. E' permessa invece la vendita al minuto del burro e del formaggio.

ART. 109/h) - Il mercato del pollame e della selvaggina, quello del pesce fresco, dei salumi, dei formaggi e del burro deve terminare alle ore 13. - nel periodo dall'1/4 al 30/9.

ART. 109/i) - Sulle pubbliche vie, sui mercati, sulle piazze, anche in occasione di fiere, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare od a cuocere generi alimentari e dolciumi, come friggere il pesce, il friggere frittelle, il preparare dolci con cucchiaino fuso, torroni ecc. Tali operazioni devono sempre essere eseguite in locali riconosciuti idonei dall'Ufficio Sanitario e con attrezzatura igienicamente idonea.

ART. 109/1) - E' permesso il commercio ambulante, nell'ambito del territorio comunale, esclusivamente dei seguenti generi alimentari : PRUTTA E VERDURA da effettuarsi con bancherelle a vento con le norme di cui ai precedenti artt. 109/b) c) d) e) ; FUNGHI, PESCE SALATO OD AFFUMICATO E PESCE IN SCATOLA, GELATI E PANNA, con le norme previste per questi generi.

ART. 109/4 m) - Tutti i commercianti dei generi alimentari citati devono sottoporsi annualmente a visita da parte dell'Ufficiale Sanitario.

4°) Sostituire l'art. 161 che concerne la confezione e la vendita dei gelati, limonate ecc. coi seguenti :

ART. 161/a) - La preparazione della panna montata e delle miscele da gelificare per la produzione dei gelati deve essere eseguita in locali idonei, nettamente distinti da quelli destinati ad abitazione. Essi devono essere bene illuminati ed aeranti, avere pavimento costituito di materiale liscio e lavabile e pareti con una zoccolatura liscia e lavabile fino a m.2 di altezza.

E' fatto divieto di fabbricare i gelati e di montare la panna all'aperto o sulle pubbliche vie.

ART. 161/b) - Le sostanze adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere genuine ed in buono stato di conservazione. Non sono permesse materie edulcoranti sintetiche. Possono solo essere adoperati i coloranti permessi dalla legge. Il latte deve essere pastorizzato o bollito. L'acqua deve avere requisiti di potabilità sicura.

ART. 161/c) - La panna, venga essa usata per la fabbricazione dei gelati che per essere venduta montata, deve essere pastorizzata, ed i venditori devono dimostrare, con attestazioni scritte, rilasciate dai produttori che la panna da loro acquistata e messa in commercio ha subito il trattamento di pastorizzazione.

ART. 161/d) - Le miscele da gelificare devono essere preventivamente sottoposte a riscaldamento sufficiente a garantire la completa uccisione dei germi patogeni; esse, dopo il riscaldamento, vanno subito raffreddate e congelate, tenendole al riparo da ogni causa di inquinamento.

ART. 161/e) - Le miscele gelate, residue alla fine della vendita di ciascun giorno, devono essere mantenute sotto zero gradi fino alla ripresa della vendita del giorno successivo. E' vietato il reimpiego delle miscele scongelate, tenute a temperatura ambiente.

ART. 161/f) - La pulizia dei recipienti e degli utensili, che devono essere di metallo inossidabile, o di altro materiale idoneo, adibiti alla preparazione ed alla vendita dei gelati e della panna, va effettuata con acqua bollente addizionata a soda.

ART. 161/g) - La conservazione e la vendita dei gelati e della panna vanno eseguite con le necessarie cautele igieniche. Le scatole contenenti i coni e le spatole per il prelevamento devono essere di metallo e di vetro e munite di chiusura adatta per una buona protezione dalle mosche e dalla polvere. Gli strumenti per il prelevamento del gelato e della panna devono avere forma e lunghezza tale che la loro impugnatura e le mani del prelevatore non vengano mai a contatto con l'orlo dei recipienti contenenti il gelato e la panna. Tali strumenti dopo l'uso vanno subito riposti nella scatola e tenuti coperti.

ART. 161/h) - Anche i locali nei quali viene effettuata la vendita dei gelati e della panna devono possedere i requisiti igienici richiesti per i locali di preparazione e previsti al precedente art. 161/a).

ART. 161/i) - La vendita dei gelati e della panna può essere effettuata in locali adibiti esclusivamente a tale commercio oppure anche e solamente nei locali adibiti ad esercizio pubblico di caffè, bar o di vendita di analcolici od a negozio di latteria o di pasticceria, purchè le diverse attività commerciali siano tenute tra loro distinte.

ART. 161/l) - E' vietata la vendita ambulante dei gelati sciolti; essa è consentita solo per i gelati chiusi in involucri originali con le dimensioni della ditta produttrice. La vendita ambulante della panna è permessa a condizione che essa venga preparata solo nei locali di lavoro e colà immessa negli appositi recipienti inossidabili, nei quali il prodotto va sempre tenuto e trasportato. Tali recipienti devono essere costruiti in modo che il venditore possa con una semplice pressione, erogare da essi la panna senza necessità di toccarla con alcun strumento e riempire direttamente i coni da fornire ai clienti. I coni vanno mantenuti secondo le norme di cui al precedente art. 161/g). I veicoli usati per il commercio dei gelati chiusi in involucri e della panna devono essere costantemente puliti, con vernice in buona conservazione ed in grado di proteggere completamente i recipienti. Questi devono essere di metallo inossidabile o di altro materiale idoneo e capaci di conservare i gelati alla giusta temperatura. L'autorizzazione per il commercio ambulante dei gelati e della panna deve essere rinnovata annualmente.

ART. 161/m) - E' vietata la vendita sia ambulante che nei posteggi fissi delle bevande a base di sciroppi e ghiaccio (granite) e di qualsiasi altra bevanda.

ART. 162/n) - Il personale addetto alla preparazione e vendita dei gelati e della panna deve sottoporsi mensilmente a visita da parte dell'Ufficiale Sanitario. Esse durante l'espletamento di tali attività deve indossare una vestaglia bianca in buone condizioni di pulizia.

P.to	Rag. A. Tenconi	- Presidente
"	Rag. G. Farolo	- Membro anziano
"	R. Bona	- Segretario Capo

Copia della presente deliberazione venne pubblicata a sensi dell'art. 3 della legge 9 giugno 1947 n. 530 all'Albo Pretorio del Comune nel giorno di Domenica 5/4/1953 e non venne fatta alcuna opposizione.

IL SEGRETARIO CAPO

P.to Bona Ettore

+++++

././.

n. 8/2224 Div. 3/1
2599

Milano, 13 luglio 1953

OGGETTO : Legnano - Modifica Regolamento d'Igiene

LA GIUNTA PROVINCIALE AMMINISTRATIVA

nella seduta del 30/6/1953

N. 6791

Vista la deliberazione n. 80 del 2/4/1953 con la quale il Consiglio Comunale di Legnano determina di modificare il Regolamento d'Igiene;

A P P R O V A

con chè :

- 1) venga soppresso l'articolo 109/h) in quanto le disposizioni circa gli orari di vendita nei mercati ambulanti sono di competenza del Prefetto a sensi del primo capoverso dell'art. 5 della legge 5/2/1934 N. 327 per la disciplina del commercio ambulante;
- 2) l'art. 109/g) venga modificato nel senso che è vietata la vendita di salumi già affettati, dovendo venire affettati solo al momento in cui si consegnano al compratore;
- 3) l'art. 109/m) venga così sostituito :
Tutte le persone addette agli spacci dei generi alimentari devono essere immuni da malattie trasmissibili, devono mantenere la persona, specialmente le mani, e gli indumenti che indossano nella più scrupolosa nettezza; devono indossare, durante l'esercizio della loro attività, un camice bianco ed una giacca bianca con grembiule bianco in condizione di nettezza; devono sottoporsi a visita dell'Ufficiale Sanitario annualmente e ogni qualvolta riprendano la loro attività commerciale dopo una malattia trasmissibile;
- 4) venga modificato l'art. 162/n) in quanto è eccessiva la visita sanitaria mensile; per resto venga fatto riferimento all'art. 109/m.

p. IL PREFETTO PRESIDENTE
F.to Nassa

IL SEGRETARIO
F.to Schiavone

CERTIFICATO DI II° PUBBLICAZIONE

Si certifica che copia del presente regolamento è stata pubblicata all'albo pretorio comunale per quindici giorni consecutivi e cioè dal 27 febbraio al 13 marzo 1953; a termini dell'art. 62 della legge C. e p. 3 marzo 1934 n. 383, senza reclami ed opposizioni.

Legnano, 14 marzo 1953.

VISTO: IL SINDACO
F.to L. Accorsi

Per copia conforme all'originale in atti ad uso amministrativo.

Legnano, 14 Marzo 1953

IL SEGRETARIO GENERALE
(A. Cappellini)

VISTO: IL SINDACO
(Ing. L. Accorsi)

FIRMATI

PRESIDENTE

MEMBRO ANZIANO

Segretario Capo

Copia della presente deliberazione è in corso di pubblicazione all'albo pretorio del Comune a sensi dell'art. 3 Legge 9 Giugno 1947 n. 530.

Il presente estratto concorda coll'originale e si rilascia in carta libera per uso amministrativo.

IL SEGRETARIO CAPO

ALLEGATO AL REGOLAMENTO D'IGIENE.

MODIFICHE ED AGGIUNTE AL REGOLAMENTO D'IGIENE DEL COMUNE DI LEGNANO DELIBERATE DAL CONSIGLIO COMUNALE CON ATTO N. 80 IN DATA 2 APRILE 1953 ED APPROVATE DALLA GIUNTA PROVINCIALE AMMINISTRATIVA NELLA SEDUTA DEL 30/6/1953 N. 6791.

1°) sopprimere all'art.72 il comma IO che stabilisce : "Il Mercato dovrà finire tutti i giorni per le ore 12".

2°) sopprimere l'art.83 del seguente tenore: "E' proibito cuocere all'aperto, tanto sulle vie che sulle piazze, il pesce sia fresco che salato, quando non si abbia provveduto opportunamente ad eliminare il pericolo che i gas sviluppati si abbiano a nuocere ai vicini."

3°) sostituire l'art. 109 che riflette la vendita di alcuni generi alimentari sui banchi a vento al mercato, coi seguenti:

ART. 109/a) I generi alimentari per i quali è permessa la vendita con banchette a vento, a posto fisso, sui pubblici mercati, sulle fiere ed altrove sono:

- a) frutta, verdura e funghi.
- b) pesce, crostacei e molluschi.
- c) pollame e selvaggina.
- d) salumi, burro e formaggi.
- e) biscotti e dolci (esclusa la pasticceria fresca). All'infuori di questi generi non è permessa la vendita di altri alimenti, anche se questi dovessero figurare nella licenza di commercio rilasciate ai venditori. Il posteggio avverrà nei luoghi e per il periodo fissato dall'Autorità.

ART. 109/b) Tutte le banchette a vento per la vendita di generi alimentari, devono essere costituite da un tavolo, alto almeno metri uno dal terreno, ricoperto di marmo o di zinco o di altro materiale lavabile ed inossidabile e devono essere coperte, all'altezza minima di metri due dal suolo, da una tenda a doppio telo, di colore chiaro. La merce posta in vendita deve trovarsi esclusivamente sopra al tavolo o negli scaffali costruiti, in sopraelevazione del tavolo stesso, i quali devono essere a superficie lavabile. Alla sponda del tavolo, rivolta verso il pubblico, ed alle sponde laterali, a meno che queste non sia occupate dagli scaffali come sopra precisato, devono essere fissate delle lastre di vetro o di altro materiale idoneo, che si innalzino per almeno 25 cm. sopra alle sponde stesse. Quest'ultima disposizione vale solo per le banchette di vendita dei salumi, formaggi e burro; quella relativa alla tenda a doppio telo vale per le banchette di vendita del pesce e dei molluschi, del pollame e della selvaggina, dei salumi, formaggi e burro.

ART. 109/c) Tutte le sostanze alimentari che si mangiano senza sottoporle a cottura, a lavaggio, a dipellamento o simile, de-

vono essere esposte protette con campane di vetro o tenute comunque in modo da ripararle dall'inquinamento ad opera delle mosche e della polvere e dal contatto del pubblico. La vendita dei biscotti e dei dolciumi viene permessa solo se tali generi siano già stati preventivamente confezionati con involucri di carta o cellofane o simile.

ART. 109/d) Gli alimenti citati al precedente art. 109 c) non devono essere toccati dal pubblico per la scelta, ma devono essere solo distribuiti dall'esercente. In ogni banchetta, in modo ben visibile, deve essere esposto un cartello indicante tale divieto. In nessun caso possono essere nuovamente messi in commercio i generi alimentari riportati da precedenti acquisti. L'esercente non deve inumidirsi le dita con la saliva per facilitare le operazioni di vendita. Il compratore che accetta ciò, deve rifiutare la merce. I venditori di pesce, pollame, selvaggina, salumi, formaggi, burro e dolciumi devono indossare una vestaglia bianca, in buone condizioni di pulizia. Tutti i venditori hanno l'obbligo di tenere presso la banchetta un recipiente dove devono raccogliere qualsiasi rifiuto.

ART. 109/e) I Commercianti devono essere dotati per il trasporto dei generi di cui all'art. 109 c), di recipienti inossidabili chiusi e che comunque siano adatti a proteggerli da qualsiasi inquinamento.

ART. 109/f) Il pesce ed i molluschi devono essere mantenuti non solo riparati dai contatti delle mosche e della polvere, ma anche in bacinelle forate di metallo smaltato o di zinco o di vetro. Nei mesi estivi il pesce fresco deve essere mantenuto sotto ghiaccio. Le vasche nelle quali ammolli il merluzzo devono pure essere di vetro o di metallo smaltato o di zinco. L'acqua usata a tale scopo deve avere sicuri requisiti di potabilità.

ART. 109/g) E' vietata la vendita dei salumi già affettati, dovendo venire affettati solo al momento in cui si consegnano al compratore.

ART. 109/i) Sulle pubbliche vie, sui mercati, sulle piazze, anche in occasione di fiere, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare od a cuocere generi alimentari o dolciumi, come friggere il pesce, il friggere frittelle, il preparare dolci con zucchero fuso, torroni ecc. Tali operazioni devono sempre essere eseguite in locali riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario e con attrezzatura igienicamente idonea.

ART. 109/l) E' permesso il commercio ambulante, nell'ambito del territorio comunale, esclusivamente dei seguenti generi alimentari :

FRUTTA E VERDURA da effettuarsi con bancherelle a vento con le norme di cui ai precedenti art. 109 b) c) d) e); FUNGHI, PESCE SALATO O AFFUMICATO E PESCE IN SCATOLA, GELATI E PANNA, con le norme previste per questi generi.

ART. 109/m) Tutte le persone addette agli spacci dei generi alimentari devono essere immuni da malattie trasmissibili, devono mantenere la persona, specialmente le mani e gli indumenti che

indossano con la più scrupolosa nettezza; devono indossare, durante l'esercizio della loro attività, un camice bianco od una giacca bianca con grembiule bianco in condizioni di nettezza; devono sottoporsi a visita dell'Ufficiale Sanitario annualmente ed ogni qualvolta riprendano la loro attività commerciale dopo una malattia trasmissibile;

4°) Sostituire l'art. 161 che concerne la confezione e la vendita dei gelati, limonate ecc. coi seguenti:

ART. 161/a) La preparazione della panna montata e delle miscele da gelificare per la produzione dei gelati deve essere eseguita in locali idonei, nettamente distinti da quelli destinati ad abitazione. Essi devono essere bene illuminati ed aereati, avere pavimento costituito di materiale liscio e lavabile e pareti con una zoccolatura liscia e lavabile fino a m.2 di altezza.

E' fatto divieto di fabbricare i gelati e di montare la panna all'aperto o sulle pubbliche vie.

ART. 161/b) Le sostanze adoperate nella fabbricazione dei gelati devono essere genuine ed in buono stato di conservazione. Non sono permesse materie edulcoranti sintetiche. Possono solo essere adoperati i coloranti permessi dalle leggi. Il latte deve essere pastorizzato o bollito. L'acqua deve avere requisiti di potabilità sicura.

ART. 161/c) La panna, venga essa usata per la fabbricazione dei gelati che per essere venduta montata, deve essere pastorizzata, ed i venditori devono dimostrare, con attestazioni scritte, rilasciate dai produttori che la panna da loro acquistata e messa in commercio ha subito il trattamento di pastorizzazione.

ART. 161/d) Le miscele da gelificare devono essere preventivamente sottoposte a riscaldamento sufficiente a garantire la completa uccisione dei germi patogeni; esse, dopo il riscaldamento, vanno subito raffreddate e congelate, tenedole al riparo da ogni causa di inquinamento.

ART. 161/e) Le miscele gelate, residue alla fine della vendita di ciascun giorno, devono essere mantenute sotto zero gradi fino alla ripresa della vendita del giorno successivo. E' vietato il reimpiego delle miscele scongelate, tenute a temperatura ambiente.

ART. 161/f) La pulizia dei recipienti e degli utensili, che devono essere di metallo inossidabile, o di altro materiale idoneo, adibiti alla preparazione ed alla vendita dei gelati e della panna, va effettuata con acqua bollente addizionata a soda.

ART. 161/g) La conservazione e la vendita dei gelati e della panna vanno eseguite con le necessarie cautele igieniche. Le scatole contenenti i coni e le spatole per il prelevamento devono essere di metallo o di vetro e munite di chiusura adatta per una buona protezione dalle mosche e dalla polvere. Gli strumenti per il prelevamento dei gelati e della panna devono avere forma

e lunghezza tale che la loro impugnatura e le mani del prelevatore non vengano mai a contatto con l'orlo dei recipienti contenenti il gelato e la panna. Tali strumenti dopo l'uso vanno subito riposti nella scatola e tenuti coperti.

ART. 161/h) Anche i locali nei quali viene effettuata la vendita dei gelati e della panna devono possedere i requisiti igienici richiesti per i locali di preparazione e previsti al precedente art. 161 a).

ART. 161/i) La vendita dei gelati e della panna può essere effettuata in locali adibiti esclusivamente a tale commercio oppure anche e solamente nei locali adibiti ad esercizio pubblico di caffè, bar o di vendita di analcolici od a negozio di latteria o di pasticceria, semprechè le diverse attività commerciali siano tenute tra loro distinte.

ART. 161/l) E' vietata la vendita ambulante dei gelati sciolti; essa è consentita solo per i gelati chiusi in involucri originali con le indicazioni della ditta produttrice. La vendita ambulante della panna è permessa a condizione che essa venga preparata solo nei locali di lavorazione e colà immessa negli appositi recipienti inossidabili, nei quali il prodotto va sempre tenuto e trasportato. Tali recipienti devono essere costruiti in modo che il venditore possa con una semplice pressione, erogare da essi la panna senza necessità di toccarla con alcun strumento e riempire direttamente i coni da fornire ai clienti. I coni vanno mantenuti secondo le norme di cui al precedente art. 161 g). I veicoli usati per il commercio dei gelati chiusi in involucri e della panna devono essere costantemente puliti, con vernice in buona conservazione ed in grado di proteggere completamente i recipienti. Questi devono essere di metallo inossidabile o di altro materiale idoneo e capace di conservare i gelati alla giusta temperatura. L'autorizzazione per il commercio ambulante dei gelati e della panna deve essere rinnovata annualmente.

ART. 161/m) E' vietata la vendita sia ambulante che nei posteggi fissi delle bevande a base di sciroppi e ghiaccio (granite) e di qualsiasi altra bevanda.

ART. 162/n) Al personale addetto alla preparazione e vendita dei gelati e della panna si applicano le disposizioni previste all'art. 109/m).

Dep. C.P. m. 62 - 17-6-52 G.P.A. m. 51747/10094 - del 12-12-52 -

COMUNE DI LEGNANO

RELAZIONE SULL'OGGETTO N.33

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE -- AGGIUNTA ALL'ART. 409 --

A chiarimento della proposta di aggiunta all'art. 409 del Regolamento d'Igiene, si trascrive il rapporto del Sig. Ufficiale Sanitario;

"" L'art. 409 del vigente regolamento d'igiene suona così :

"" Nella Galleria laterale sono costruiti colombari per la ~~de~~ deposizione dei resti ossei e loculi ad un sol posto per salme "".

Così formulato il citato articolo dà la possibilità di collocare nei loculi solamente le salme, mentre in ogni laculo potrebbe essere permesso oltre alla tumulazione di una salma, anche la tumulazione di una o due cassettime con resti ossei dei defunti, parenti od affini della salma occupante il loculo. Nessuna disposizione di legge impedisce di far ciò e d'altronde nei loculi vi è spazio sufficiente per chè tale operazione possa essere eseguita.

Pertanto mi permetto di suggerirLe di voler far deliberare dall'On.le Giunta Comunale e dal Consiglio Comunale la seguente aggiunta al citato art. 409 del vigente regolamento d'Igiene tenendo presente anche che il poter permettere la tumulazione di una o due cassettime con resti ossei nei loculi contenenti una salma sarà di sicuro vantaggio per l'Amministrazione Comunale, sia perchè risparmierebbe di eseguire delle costruzioni, sia perchè ricaverà dei cespiti da costruzioni esistenti.

Aggiunta all'art. 409 :

"" E' permesso che i loculi vengano occupati anche da una od al massimo due cassettime con i resti ~~os~~ ossei di defunti, parenti od affini delle salme che già sono tumulate nei loculi stessi. In tal caso le cassettime devono essere suddivise tra di loro e dalle salme con pareti di muratura e devono occupare la parte anteriore del loculo. Per ogni cassettime gli interessati sono tenuti al pagamento della somma corrispondente a quella del costo di una celletta dei colombari. ""

Legnano, 18 Aprile 1952

IL SINDACO
(Rag. A. Tenconi)