



# COMUNE DI LEGNANO

## Provvedimenti per l'esercizio dell'industria salumiera e per l'insaccatura delle carni

IL SINDACO  
RENDE NOTO

Il Prefetto della Provincia di Milano ha partecipato a questo Municipio il seguente decreto perché sia osservato e fatto osservare:

Ritenuta la necessità di disciplinare con speciali provvedimenti l'esercizio dell'industria salumiera e della insaccatura delle carni allo scopo di evitare il ripetersi di inconvenienti igienici, verificatisi recentemente nella Provincia;

Veduto il T. U. delle leggi sanitarie 1-8-1907 N. 636 e l'art. 3 della legge comunale e provinciale;

Sentito il parere dell'Ufficio Sanitario Provinciale;

### DECRETA

1. - Nei Comuni della Provincia è vietata l'insaccatura delle carni, a chi non eserciti contemporaneamente anche la macellazione degli animali, le cui carni debbano essere insaccate, restando perciò vietata l'insaccatura di carni macellate od acquistate da terzi, esclusa la carne congelata;

2. - È vietato il commercio ambulante delle carni insaccate e la esposizione e la vendita degli insaccati nei mercati e nelle fiere, su banchi provvisori;

3. - È vietato agli esercenti l'esposizione degli insaccati nella parte esterna dei negozi;

4. - È vietata l'insaccatura delle carni dichiarate di bassa macelleria;

5. - Tutti coloro che intendono aprire nuovi esercizi per la insaccatura delle carni dovranno presentare domanda all'Ufficio Veterinario provinciale, accompagnando la domanda da un piano descrittivo dei locali destinati alla lavorazione ed alla conservazione delle carni. Il permesso di esercizio potrà essere concesso dal Prefetto, previo sopralluogo del Veterinario Provinciale.

6. - In tutti i Comuni una commissione composta dal Sindaco o suo delegato dall'Ufficiale Sanitario e dal Veterinario Comunale o consorziale, procederà ad una visita di tutti gli esercizi ove si pratichi l'insaccatura delle carni e con parere motivato entro il 1. Settembre 1924 proporrà al Prefetto o il mantenimento dell'esercizio o la chiusura, nei casi ove, o per precedenti condanne in materia igienica dell'esercente, o per insufficienza igienica dei locali abbia a ritenere pericoloso per la pubblicaigiene la continuazione dell'esercizio stesso.

I Sigg. Sottoprefetti, i Sigg. Sindaci della Provincia, i Sigg. Ufficiali Sanitari ed i Sigg. Veterinari comunali e consorziali, il Sig. Questore, l'arma dei R.R. C.C. gli Agenti della forza pubblica, ciascuno per la parte di sua competenza, sono incaricati della esecuzione del presente decreto.

Il Veterinario Provinciale è incaricato di eseguire ispezioni per vigilare sull'applicazione del decreto stesso.

Legnano, 19 Giugno 1924

IL SINDACO  
FABIO VIGNATI

Il Segretario Capo  
MUNARI

Comune di Lignano  
ufficio sanità ed igiene

Ufficio Sanitario

Sist. 52.

1774

REGOLAMENTO PER L'IMPORTAZIONE E LA FORNITURA

DEL LATTE

|||||

1° = Chiunque intende imoortare o fornire latte per il pubblico consumo deve ottenerne regolare permesso dal Sindaco.

Il permesso è personale; ha la durata di un anno e verrà accordato dietro richiesta scritta e parere favorevole dell'Ufficio di Sanità ed Igiene.

2° = Nella domanda sarà specificato il nome e cognome, ~~il numero delle bestie da latte~~ e l'indirizzo del proprietario della stalla e del latte, ~~il numero delle bestie da latte~~ colla indicazione della quantità di latte che ~~si~~ intende introdurre. Con ciò però egli non è obbligato al rifornimento giornaliero di questa determinata quantità.

In caso di sospensione dovrà però darne avviso all'Ufficio d'Igiene.

3° = Il latte fornito direttamente ai consumatori è soggetto alla medesima vigilanza.

4° = Non sarà rilasciato il permesso di vendita né di introduzione del latte se non saranno accettate e firmate le prescrizioni regolamentari.

5° = Il latte venduto per intero deve dare un residuo di almeno 3,20 % di grasso e 9 % di magro - Sarà tollerato un residuo di 8,90 % di magro quando il residuo grasso sia di 3,50 %

2

Il latte venduto come scremato deve contenere almeno l'1% di grasso ed il 9% di magro.

Il latte venduto come centrifugato dovrà avere almeno il 9% di magro.

Tanto il latte scremato che quello centrifugato che avrà meno del 9% di magro sarà dichiarato annacquato.

#### VENDITA DEL LATTE

6° = Tanto gli spacci di latte quanto gli stabilimenti esistenti o futuri, per la raccolta e distribuzione del latte sono sotto la diretta sorveglianza dell'Ufficio di Igiene e Sanità.

7° = Chi intende aprire uno spaccio, od uno stabilimento per la vendita del latte deve presentare domanda al Sindaco almeno quindici giorni prima; indicando la località dove lo spaccio sarà aperto, ed ottenerne dal Sindaco la licenza.

La bottega dovrà esser tenuta nella massima proprietà e pulizia.

8° = Negli spacci ordinari non si potrà vendere che latte intero, e latte scremato.

I recipienti, compresi quelli che possono trovarsi nel retro bottega dovranno portare e fissa all'esterno una scritta metallica leggibile dal pubblico indicante la qualità del latte contenuto.

avramus  
Internamente i recipienti ~~avranno~~ un cilindro forato in comunicazione con un rubinetto all'esterno, e soltanto da questo potrà prelevarsi il latte per la vendita.

In ogni modo è proibito immergere i misurini nel recipiente di vendita.

I recipienti per il trasporto del latte a domicilio debbono essere a chiusura tale da impedire la manomissione del contenuto.

9° = Il latte centrifugato potrà vendersi soltanto in apposite botteghe separate dagli altri spacci; e con la scritta esterna - VENDITA DI LATTE CENTRIFUGATO -.

10° = La vendita del latte scremato e centrifugato non può farsi ambulatoriamente, ma solo nelle botteghe.

Sui recipienti sarà posta una lastra in smalto con la dicitura del contenuto e cioè "LATTE SCREMATO, - LATTE CENTRIFUGATO" - ed il prezzo relativo.

#### VENDITA AMBULATORIA

11° = E' permessa la vendita ambulatoria del solo latte intero

I recipienti per tale vendita saranno di metallo, a chiusura tale da non poter esser manomessi e nell'interno dovranno aver un tubo <sup>in</sup> parte perforato per permettere la buona miscela del latte - il quale sarà estratto soltanto a mezzo di apposito robinetto. È proibito ~~immagazzinare il rifornimento nei recipienti di vendita - Sub~~ ~~recipiente~~ ~~in modo~~ ~~visibile~~ ~~al pubblico~~ ~~dove~~ ~~essere~~ ~~una~~ ~~scritta~~ ~~in~~ ~~smalto~~ ~~con~~ ~~la~~ ~~scritta~~ ~~a~~ ~~latte~~ ~~vusto~~. I recipienti dovranno esser messi sopra un carro avente indicazione del nome e cognome del proprietario.

I recipienti per il latte dovranno mantenersi sempre nella massima pulizia; lavandoli ogni volta con una soluzione di soda al 2% - e risciacquandoli poi con abbondante acqua dell'accuedotto Comunale.

VENDITÀ DEL LATTE DI CAPRA

12° = I proprietarî di gregge di capre lattifere che intendono trasferire il loro commercio in città, debbono darne notizia al Comune almeno quindici giorni prima. L'Ufficio d' Igienè segnerà le prescrizioni sotto le quali il Sindaco rilascerà il permesso.

Nella domanda sarà segnato:

1 il nome e cognome del proprietario

2 il numero delle capre componenti il gregge

3 l'indicazione della stalla che il gregge occuperà durante il soggiorno nel

Comune

4 il luogo di provenienza.

13° = Non è permesso in nessun caso condurre la capra negli appartamenti, nè per le scale, e tantomeno nelle camere dei malati.

14° = Il proprietario dovrà curare la massima pulizia delle maniglie delle bestie; ed i recipienti per il trasporto del latte saranno pure puliti con soluzione di soda al 2 %.

15° = L'Ufficio di Igienè eserciterà una sorveglianza continua nelle stalle e sul bestiame.

16° = Il proprietario che intende trasferire il proprio gregge in altro luogo dovrà darne notizia all'Ufficio a norma di Legge.

IGIENE DELLE VACCHE E DELLE STALLE

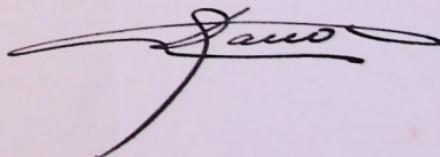
17° = La stalle debbono esser chiare, ventilate, e pulite.

- 2) è proibito ~~di~~ tenere il letame nelle stalle.
- 3) La lettiera dovrà essere abbondante, asciutta e rinnovata di frequente.
- Sotto la lettiera stessa, specialmente nella parte posteriore è opportuno porre uno strato di gesso in polvere.
- 4) Le bestie saranno pure tenute con pulizia, e le mammelle dovranno essere abbondantemente lavate prima della mungitura.
- 5) Non saranno mai adibite alla mungitura né ai servizi della stalla le persone affette da malattie trasmissibili, o con piaghe o lesioni alle mani.
- 6) Prima di inniziare la mungitura si laveranno le mani con acqua e sapone.
- 7) La mungitura non dovrà mai eseguirsi durante la foraggiatura, o durante la pulizia della stalla.

#### DISPOSIZIONI. TRANSITORIE

18° = Testocchè approvato questo Regolamento farà parte integrale del Regolamento di Igiene.

19 = Ai contravventori recidivi potrà applicarsi, oltre le penne stabilite nel Regolamento e dai Codici, la sospensione ~~e~~ assoluta della licenza.



23/8/1921