



COMUNE DI FUSIGNANO
PROVINCIA DI RAVENNA



ID: 649901

ORDINANZA N. 5 Del 13/06/2019

OGGETTO: DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI UOVA CRUDE E DI INSACCATI FRESCHI A BASE DI CARNE SUINA ED AVICOLA NON SOTTOPOSTI PRIMA DEL CONSUMO A TRATTAMENTO DI COTTURA NEI LOCALI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA, NEGLI ESERCIZI ALBERGHIERI E IN TUTTI GLI ESERCIZI DI OSPITALITÀ NEL PERIODO ESTIVO DALLA DATA ODIERNA E FINO AL 30 SETTEMBRE 2019.

IL SINDACO

Rilevato che:

- gli alimenti contenenti uova crude sono frequentemente individuati come veicolo responsabile di episodi di tossinfezione alimentare da Salmonella;
- oltre alle uova, le indagini epidemiologiche svolte in focolai di malattie trasmesse da alimenti evidenziano sempre più spesso come veicolo di tossinfezione alimentare da Salmonella gli insaccati freschi a base di carne suina o avicola pronti per il consumo;
- il rischio di tossinfezione alimentare è maggiore nella stagione estiva per tutta la popolazione;

Considerato il notevole incremento del numero e/o dell'attività lavorativa degli esercizi di ristorazione pubblica e degli esercizi alberghieri e di ospitalità durante l'intero periodo estivo nel territorio comunale;

Dato atto della facoltà attribuita con l'Ordinanza del Presidente della Giunta della Regione Emilia - Romagna n. 63 del 10/05/2019 ai Sindaci, nella loro qualità di Autorità Sanitaria Locale, di *“disporre ordinanze di divieto della preparazione e vendita per il consumo di prodotti alimentari a rischio – quali sono quelli contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, nonché insaccati freschi pronti per il consumo non adeguatamente cotti - per gli esercizi pubblici, nonché per le mense collettive che servono un'utenza non particolarmente suscettibile ma comunque esposta al rischio di tossinfezione alimentare soprattutto nella stagione estiva”*;

Vista la proposta di ordinanza pervenuta dall'AUSL della Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica – Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Ravenna del 11/06/2019 prot. 151049, acquisita gli atti dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna con prot. n. 34700 del 11/06/2019, al fine di vietare la somministrazione di prodotti alimentari a rischio negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri e in tutti gli esercizi di ospitalità fino al 30 settembre 2019, ovvero prodotti alimentari contenenti uova crude non sottoposti prima del consumo a trattamento termico di cottura, nonché insaccati freschi pronti per il consumo a base di carne suina ed avicola non completamente cotti, per ragioni di tutela della salute pubblica;

Ritenuto di provvedere conformemente a quanto proposto dall'AUSL della Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica – Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Ravenna, nella nota sopra richiamata al fine di evitare possibili rischi per la collettività in quanto nella stagione estiva, che è il periodo più favorevole per l'insorgenza di focolai epidemici di malattie trasmesse da alimenti, le elevate temperature ambientali rappresentano condizioni ideali per la proliferazione microbica;

Attesa la palese situazione di potenziale rischio per la salute pubblica;

Sottolineata l'urgenza di provvedere con l'adozione di alcune misure idonee a prevenire il rischio di tossinfezione alimentare da Salmonelle;

Sottolineata inoltre la provvisorietà delle misure da adottare fino al 30 settembre p.v.;

Considerato quindi che si rende necessario procedere senza indugio all'adozione delle misure urgenti indicate dall'AUSL della Romagna, Dipartimento di Sanità Pubblica - Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Ravenna;

Visto l'art. 32 della L. 833/1978 e s.m.i.;

Visto l'art. 5 della L.R. n. 19/1982 e s.m.i.;

Vista la L.R. n. 19 del 12.05.1994 e s.m.i.;

Visto l'art. 117 del D.Lgs 31.3.1998 n. 112 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs 267/2000 e s.m.i.;

Nella sua qualità di rappresentante della comunità locale e di Autorità Sanitaria Locale, visto l'art. 50 c. 5 del Testo Unico delle legge sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con D.Lgs n. 267/2000;

ORDINA

- dalla data odierna e fino a tutto il 30 settembre 2019, è vietato somministrare negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri e in tutti gli esercizi di ospitalità, prodotti alimentari contenenti uova crude non sottoposti a trattamento di cottura prima del consumo e insaccati freschi pronti per il consumo a base di carne suina ed avicola non completamente cotti;

AVVERTE

- che in caso di infrazione alle disposizioni della presente ordinanza si procederà a termini di legge e con applicazione di quanto previsto dall'art. 650 del Codice Penale;

Al presente provvedimento è data pubblicizzazione tramite pubblicazione all'Albo Pretorio ed invio dello stesso - a cura del *Servizio Igiene, Sanità ed Educazione Ambientale* e del *Servizio Organi Istituzionali Governance e Comunicazione* dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna - alle Associazioni rappresentative delle categorie interessate, alla Prefettura, alla Questura, al Comando Provinciale dei Carabinieri, al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute NAS di Bologna, al Comando Provinciale Guardia di Finanza, al Comando Polizia Locale dell'Unione dei Comuni della

Bassa Romagna, all'Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL della Romagna, alla Bassa Romagna Catering spa in qualità di soggetto gestore dei servizi di mensa scolastica dell'Unione, all'Area Welfare dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna ed allo Sportello Unico per le Attività Produttive.

IL SINDACO
PASI NICOLA