



Comune di Alfonsine

Medaglia d'argento al valor civile
Medaglia d'argento al valor militare

ORDINANZA N. 7 del 13/07/2017

OGGETTO: ORDINANZA N. 7 - DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI UOVA CRUDE NON SOTTOPOSTI PRIMA DEL CONSUMO A TRATTAMENTO DI COTTURA E DI SALUMI A PASTA MACINATA E SALSICCE DI CARNE SUINA ED AVICOLA NON SOTTOPOSTI A STAGIONATURA O A TRATTAMENTO TERMICO DICOPIETA COTTURA, NEI LOCALI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA, NEGLI ESERCIZI ALBERGHIERI E IN TUTTI GLI ESERCIZI DI OSPITALITA' NEL PERIODO ESTIVO DALLA DATA ODIERNA E FINO AL 30 SETTEMBRE 2017.

ID: 463438

FASCICOLO N. 2017/I 6 9/000001

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 individuano sempre più spesso come veicolo di tossinfezione alimentare da Salmonella gli insaccati freschi a base di carne suina 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. 96 del 08/06/2017 - ad oggetto "*Divieto di somministrazione, nelle strutture ospitanti categorie a rischio, di prodotti alimentari contenenti uova crude ed insaccati crudi a base di carne suina ed avicola non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura*" - 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 quelli contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, nonché carni non adeguatamente cotte - 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*";


unione dei comuni
della bassa Romagna

Comune di Alfonsine
Piazza Gramsci, 1 - 48011 Alfonsine (RA)

Centralino
Tel. 0544 866611 - Fax 0544 80440
www.comune.alfonsine.ra.it
urp@comune.alfonsine.ra.it

Vista la proposta di ordinanza pervenuta dall'AUSL della Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Ravenna – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale del 12/07/2017 prot. 154106, acquisita gli atti dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna con prot. n. 41633 del 13.07.2017, 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 2017, prodotti alimentari contenenti uova crude non sottoposti prima del consumo a trattamento termico di cottura, nonché salumi a pasta macinata e salsicce di carne suina ed avicola non sottoposti a stagionatura o a trattamento termico di completa cottura, per ragioni di tutela della salute pubblica;

Ritenuto di provvedere conformemente a quanto proposto dall'AUSL della Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Ravenna – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dall'U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale nella nota sopra richiamata al fine di evitare possibili rischi per la collettività;

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 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;

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

Nella sua qualità 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 al 30 settembre 2017 compreso, 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 cottura prima del consumo, nonché salumi a pasta macinata e salsicce di carne suina ed avicola non sottoposti a stagionatura o a trattamento termico di completa cottura.

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 Ambiente* 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 Provinciale Carabinieri per la Tutela della Salute NAS di Bologna, al Comando Provinciale Guardia di Finanza, al Comando Polizia Municipale dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna, all'Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Ravenna, alla Bassa Romagna Catering, all'Area Welfare dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna ed allo Sportello Unico per le Attività Produttive.

Il Sindaco
Mauro Venturi