COMUNE DI SANT'AGOSTINO
Provincia di Ferrara

Settore Affari Generali e Istituaizonali – Attività Produttive – Servizi alla Persona

ORDINANZA N. 106 del 25/06/2015

IL SINDACO

RILEVATO che gli alimenti contenenti uova crude sono frequentemente coinvolti in episodi di tossinfezione alimentare da Salmonelle;

RILEVATO che alcune categorie di soggetti, quali bambini di età inferiore ai tre anni, anziani, immunodepressi sono particolarmente vulnerabili a tale infezione, potendone sviluppare le più gravi complicanze;

CONSIDERATO che il rischio di tossinfezione alimentare è, nella stagione estiva, maggiore per tutta la popolazione;

CONSIDERATO che i dati epidemiologici dimostrano una forte riduzione degli episodi di MTA da Salmonella veicolati da alimenti contenenti uova, prima di tutto nelle strutture di ristorazione collettiva per gruppi a rischio, ma anche nelle altre strutture di ristorazione collettiva e nella ristorazione pubblica;

DATO ATTO della facoltà attribuita 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 non sottoposte, prima del consumo, a trattamento termico di cottura - negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri, in tutti gli esercizi di ospitalità e nei laboratori di pasticceria;

RICHIAMATA l'Ordinanza del Presidente della Regione Emilia Romagna n. 102 del 26 maggio 2015 avente per oggetto "Divieto di somministrazione nelle strutture ospitanti categorie a rischio di alcuni prodotti alimentari non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura" fino al 31/5/2016;

-PRESO ATTO della proposta dell'Azienda Usl di Ferrara prot. 37035 del 17/06/2015;

-VISTI i riferimenti normativi in materia ed in particolare:
- il Decreto CE n. 852/2004;
- il Decreto CE n. 853/2004;
- l'art 32 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833;
- l'art. 5 della Legge Regionale 4 maggio 1982 n. 19;
- l'art. 54 del D. L.vo 18 agosto 2000 n. 267;
- l'art. 7 del D. Lgs. 517/1993;
- Vista la Legge regionale n. 19/1994

O R D I N A:

1. **dal 25/06/2015 fino al 30 settembre 2015 è vietato somministrare, negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri, in tutti gli esercizi di ospitalità e nei laboratori di pasticceria e gelateria, prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte, prima del consumo, a trattamento termico di cottura;**

2. è confermato il divieto fino al 31/05/2016 nelle strutture che ospitano categorie a rischio (bambini di età inferiore ai 3 anni, anziani, immunodepressi) della somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura;

3. è introdotto il divieto fino al 31/05/2016 nelle strutture che ospitano categorie a rischio (bambini di età inferiore ai 3 anni, anziani, immunodepressi) della somministrazione di salami e salsicce di carne suina non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura;

AVVERTE

che le violazioni alla presente ordinanza saranno perseguite ai sensi dell'art. 650 del Codice Penale.

Al presente provvedimento è data pubblicizzazione tramite invio dello stesso alle varie Associazioni maggiormente rappresentative delle categorie interessate, alla Prefettura, alla Questura, al Comando Provinciale Carabinieri, al Comando N.A.S. di Bologna, al Comando Provinciale Guardia di Finanza, al Comando Polizia Municipale, al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Usl di Ferrara e pubblicata all'Albo on line del Comune di Sant'Agostino.

COMUNE DI SANT'AGOSTINO - Prov. Ferrara

IL SINDACO
(Fabrizio Toselli)