



## Comune di POGGIO RENATICO

Provincia di Ferrara

ORIGINALE

### ORDINANZA N. 9 del 20-06-2022

**Oggetto: DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI NON SOTTOPOSTI, PRIMA DEL CONSUMO, A TRATTAMENTO TERMICO DI COTTURA, NEI LOCALI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA, NEGLI ESERCIZI ALBERGHIERI, NEGLI ESERCIZI DI OSPITALITA', NEI LABORATORI DI GASTRONOMIA, PASTICCERIA E DI GELATERIA FINO AL 30 SETTEMBRE 2022.**

#### IL SINDACO

RILEVATO che gli alimenti contenenti uova crude possono essere individuati come veicolo responsabile di 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 crude non sottoposte, prima del consumo, a trattamento termico di cottura - negli esercizi pubblici nonché nelle mense collettive che servono un'utenza non **particolarmente suscettibile ma comunque esposta a rischio di tossinfezione alimentare soprattutto nella stagione estiva**;

RICHIAMATA l'Ordinanza del Presidente della Regione Emilia Romagna n. 96 del 10 Giugno 2022 avente per oggetto "Divieto di somministrazione, nelle strutture ospitanti categorie a rischio, di prodotti alimentari

contenenti uova crude ed insaccati freschi a base di carne suina ed avicola non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura” fino al 31/5/2023;

-PRESO ATTO della proposta dell’Azienda Usl di Ferrara prot. 0040181 del 14/06/2022;

-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

### **ORDINA**

**dalla data odierna fino al 30 settembre 2022 è vietato somministrare, negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri e in tutti gli esercizi di ospitalità e nei laboratori di gastronomia, pasticceria e di gelateria, prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte, prima del consumo, a trattamento termico di cottura.**

### **A V V E R T E**

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 Sanità Pubblica dell’Azienda USL di Ferrara.

Letto, approvato e sottoscritto.

**IL SINDACO**  
*Garuti Daniele*

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi e con gli effetti di cui agli artt. 20 e 21 del d.lgs n. 82/2005; sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa