



OGGETTO: Ordinanza di divieto di preparazione e vendita per il consumo umano e di somministrazione di prodotti alimentari a rischio negli esercizi pubblici, nelle strutture alberghiere e nelle mense collettive dalla data del presente provvedimento al 30/09/2019.

IL SINDACO

PREMESSO che la Regione Emilia-Romagna con Ordinanza n. 63 del 10/05/2019 ha confermato fino al 31/05/2020 il divieto di somministrare nelle strutture che ospitano categorie a rischio (bambini di età inferiore ai 3 anni, anziani, immunodepressi) prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, fatto salvo l'utilizzo di ovoprodotti ottenuti con trattamenti tecnici tali da garantire l'assenza di salmonella, estendendo il divieto stesso alla somministrazione di insaccati freschi pronti per il consumo a base di carne suina e/o avicola, anch'essi non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di completa cottura;

PRESO ATTO altresì dalla suddetta ordinanza che:

- alcune categorie di soggetti (quali: bambini di età inferiore ai 3 anni, anziani, immunodepressi) sono particolarmente vulnerabili a tali infezioni, potendone sviluppare le più gravi complicanze, ma che la problematica riguarda in generale tutta la popolazione;
- 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, insaccati freschi a base di carne suina e/o avicola pronti per il consumo;
- negli ultimi anni il numero degli episodi di tossinfezione alimentare si è significativamente ridotto anche a seguito dell'adozione, da parte dei singoli Comuni, di provvedimenti di divieto di preparazione e vendita per il consumo e di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti prima del consumo a trattamento termico di cottura nei locali di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri e in tutti gli esercizi di ospitalità;
- è attribuita ai Sindaci, nella loro qualità di Autorità Sanitaria Locale, la facoltà di *“disporre ordinanze di divieto della preparazione e vendita per il consumo e/o di somministrazione 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 e 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 nota Prot.n. 158106/P del 18/06/2019, acquisita agli atti con Prot.n. 168442 del 18/06/2019 con cui l'Azienda USL di Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione propone di adottare, anche per il periodo estivo, fino al 30/09/2019, un provvedimento di divieto di preparazione e vendita per il consumo umano 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 - negli esercizi pubblici (compresi i locali di ristorazione pubblica e collettiva, gli esercizi alberghieri e tutti gli esercizi di ospitalità), e nelle mense collettive che servono un'utenza non particolarmente suscettibile ma comunque esposta al rischio di tossinfezione alimentare, soprattutto nella stagione estiva;



PRESO ATTO dalla suddetta comunicazione che come ogni anno dal 1998 con l'arrivo della stagione estiva, l'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Rimini dell'Azienda USL di Romagna trasmette ai Comuni la proposta di ordinanza per vietare la somministrazione di alimenti a rischio di tossinfezione alimentare in base alla facoltà attribuita al Sindaco di adottare tale tipo di provvedimento, quale autorità sanitaria locale, negli esercizi pubblici: locali di ristorazione pubblica e collettiva, esercizi alberghieri, tutti gli esercizi di ospitalità e nelle mense collettive;

VISTO l'art. 50, co.5 del D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali" che dispone la competenza del Sindaco in merito alla emanazione di ordinanze contingibili ed urgenti in caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica;

ORDINA

Dalla data del presente provvedimento al 30/09/2019 il divieto di preparazione, vendita e somministrazione, per il consumo umano, di prodotti alimentari a rischio - quali sono quelli contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, nonché di insaccati freschi pronti per il consumo non adeguatamente cotti - negli esercizi pubblici (compresi i locali di ristorazione pubblica e collettiva, gli esercizi alberghieri e tutti gli esercizi di ospitalità), e nelle mense collettive che servono un'utenza non particolarmente suscettibile ma comunque esposta al rischio di tossinfezione alimentare soprattutto nella stagione estiva.

AVVERTE

che avverso la presente ordinanza chiunque vi abbia interesse potrà ricorrere al Tribunale Amministrativo Regionale entro gg. 60 dalla pubblicazione all'Albo Pretorio o in alternativa, potrà proporre ricorso al Capo dello Stato entro gg. 120 sempre dalla pubblicazione.

DISPONE

- che le violazioni alla presente ordinanza siano sanzionate ai sensi dell'art. 650 C.P.
- che la presente Ordinanza:
 - sia affissa all'Albo Pretorio del Comune di Rimini;
 - sia trasmessa, per conoscenza alle varie associazioni maggiormente rappresentative delle categorie interessate;
 - sia pubblicata sul sito internet del Comune di Rimini (www.comune.rimini.it - Atti Amministrativi – Ordinanze - Sanità);



Comune di Rimini



Dipartimento Città Dinamica e Attrattiva
Settore Sistema e Sviluppo Economico

Ufficio Igiene e Sanità

Via Rosaspina, 7 - 47923 Rimini
tel. 0541 704466 – 704467
sportello.unico@pec.comune.rimini.it
maura.pollini@comune.rimini.it
mariantonietta.soldati@comune.rimini.it

- sia altresì trasmessa per conoscenza e/o per quanto di competenza:
- ⇒ alla Prefettura
 - ⇒ alla Questura
 - ⇒ al Comando Provinciale Carabinieri
 - ⇒ al Comando N.A.S. di Bologna
 - ⇒ al Comando Guardia di Finanza di Rimini
 - ⇒ al Comando Polizia Municipale
 - ⇒ al Settore Sistema e Sviluppo Economico del Comune di Rimini – Sportello Impresa 1 e Sportello Impresa 2
 - ⇒ all’Azienda U.S.L. di Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Il Sindaco
Dott. Andrea Gnassi
(Atto firmato Digitalmente)

La competenza del procedimento è di questa Amministrazione comunale e l'unità operativa che ha in carico la pratica è il Settore Sistema e Sviluppo Economico del Comune di Rimini – Ufficio Igiene e Sanità con sede in Via Rosaspina 7

PEC : sportello.unico@pec.comune.rimini.it – C.F./P.Iva 00304260409

Potrà essere presa visione degli atti durante gli orari di apertura al pubblico: Martedì e Giovedì dalle ore 11:00 alle ore 13:00.

Tel.0541 704466 -704467

Pratica Trattata da Dott.ssa Maura Pollini

Responsabile del procedimento è il Dirigente Settore Sistema e Sviluppo Economico Dott. Fabrizio Fugattini

RIMINI