



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.itmaura.pollini@comune.rimini.itmariantonietta.soldati@comune.rimini.it

OGGETTO: Ordinanza di divieto di somministrazione di prodotti alimentari a rischio negli esercizi pubblici, nelle strutture alberghiere e nelle mense collettive dalla data del presente provvedimento al 30/09/2020.

IL SINDACO

PREMESSO che la Regione Emilia-Romagna con Ordinanza n. 91 del 28/05/2019 ha confermato fino al 31/05/2021 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 insaccati freschi pronti per il consumo a base di carne suina e/o avicola, 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;

VISTA la nota Prot.n. 142395/P del 09/06/2019, acquisita agli atti con Prot.n. 139415 del 09/06/2020 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 30/09/2020, un provvedimento di divieto di somministrazione di prodotti alimentari a rischio, quali sono quelli contenenti uova crude e insaccati freschi a base di carne di suino e miste suino-pollame e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura fatto salvo l'utilizzo di ovo prodotti ottenuti con trattamenti tecnici tali da garantirne l'assenza di salmonelle negli esercizi pubblici, nonché nelle mense collettive che servono un'utenza non particolarmente suscettibile ma comunque esposta al rischio di tossinfezione alimentare, soprattutto nella stagione estiva;

PRESO ATTO altresì dalla succitata ordinanza e dalla stessa comunicazione dell'Azienda USL che:

- la stagione estiva è il periodo più favorevole per l'insorgenza di focolai epidemici di tossinfezione alimentare, in quanto le elevate temperature ambientali rappresentano condizioni ideali per la proliferazione microbica, soprattutto se le corrette metodiche di conservazione dei cibi non vengono rigorosamente attuate; la preparazione e il conseguente consumo di alimenti contenenti uova crude non sottoposti a trattamento termico di cottura nonché di carni non adeguatamente cotte fa aumentare considerevolmente tale rischio;
- 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 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, prodotti a base di carne, tra cui in particolare salsicce e salami pronti per il consumo e non adeguatamente cotti;
- 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;



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.itmaura.pollini@comune.rimini.itmarianonietta.soldati@comune.rimini.it

- 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",

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 30/09/2020 il divieto di somministrazione, per il consumo umano, di prodotti alimentari contenenti uova crude e insaccati freschi a base di carne di suino e miste suino-pollame e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, fatto salvo l'utilizzo di ovo prodotti ottenuti con trattamenti tecnici tali da garantirne l'assenza di salmonelle negli esercizi pubblici (compresi i locali di ristorazione pubblica e collettiva, gli esercizi alberghieri e tutti gli esercizi di ospitalità), nonché 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 l'Azienda USL di Romagna - Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini svolga attività di vigilanza per accertare, anche con sopralluoghi, l'ottemperanza alla presente ordinanza;
- 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 – Trasparenza e Servizi – Trasparenza – Disposizioni Generali – Atti Generali – 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
marianonietta.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