



# COMUNE DI CESENATICO

CAP 47042 PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA  
SETTORE SVILUPPO DEL TERRITORIO - VIGILANZA  
SERVIZIO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Viale Roma, nr. 112 - Tel 054779419 fax 054780129

E-MAIL [commercio@comune.cesenatico.fc.it](mailto:commercio@comune.cesenatico.fc.it)

PEC [mailfo:cesenatico@cert.provincia.fc.it](mailto:mailfo:cesenatico@cert.provincia.fc.it)

Protocollo nr. 0021610/2016

**Oggetto: divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti prima del consumo a trattamento di cottura, nonché carni non adeguatamente cotte, nei locali di ristorazione pubblica collettiva, negli esercizi alberghieri e in tutti gli esercizi di ospitalità nel periodo estivo dalla data odierna al 30-09-2016.**

## IL SINDACO

- considerato che gli alimenti contenenti uova crude sono frequentemente individuati come veicolo responsabile di episodi di tossinfezione alimentare da Salmonella;
- considerato che, 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 a base di carne suina, quali salsicce salami, pronti per il consumo;
- considerato 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;
- verificato che nel corso degli anni, durante i quali è stata adottata l'ordinanza di divieto di somministrazione di alimenti contenenti uova crude (non sottoposti, prima del consumo a trattamento termico di cottura) si è assistito a una progressiva riduzione del numero di episodi tossinfezione alimentare riconducibili al consumo di alimenti presso esercizi di ristorazione pubblica e collettiva;
- ritenuto pertanto opportuno confermare le norme cautelari per evitare possibili rischi all'utenza in generale;
- considerato il notevole incremento del numero e dell'attività lavorativa degli esercizi di ristorazione pubblica e degli esercizi alberghieri e di ospitalità durante l'intero periodo estivo nel territorio comunale;
- rilevato che il rischio di tossinfezione alimentare è nella stagione estiva maggiore per tutta la popolazione;
- dato atto della facoltà attribuita con l'ordinanza del presidente della giunta della Regione Emilia -Romagna n° 90 del 16-05-2016 ai sindaci, nella loro qualità di Autorità Sanitaria Locale, 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 di cottura, nonché carni non adeguatamente cotte- per gli esercizi pubblici, e per le mense collettive che servono un'utenza non particolarmente suscettibile comunque esposta al rischio di tossinfezione alimentare soprattutto nella stagione estiva;
- preso atto della proposta dei Direttori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Igiene Alimenti di origine animale di Cesena del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. della Romagna, con nota in data **03.06.2016**, assunta a questo Protocollo al nr. **19661**;
- Visto l'art. 32 della legge 833/1978;
- Visto l'art. 50 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali D.lgs. n° 267 del 18/8/2000;
- Visto l'art. 38 della legge 142/90;
- Visto l'art. 5 della legge regionale n.14/1994;

## ORDINA

**con decorrenza immediata e fino al 30.09.2016** è vietato preparare e vendere per il consumo e/o somministrare, negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri e in tutti gli esercizi di ospitalità, prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, nonché carni non adeguatamente cotte.

Le violazioni della presente ordinanza saranno perseguite ai sensi dell'art.650 C.P.

Al presente provvedimento è data pubblicazione 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 G.D.F., al Comando Polizia Municipale, al Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. della Romagna.

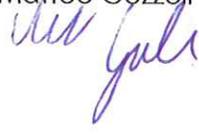
E' fatto obbligo a chiunque spetti rispettare e far rispettare la presente ordinanza.

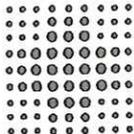
Dalla Residenza Municipale, 21.06.2016

IL CAPO SERVIZIO  
Dott. Riccardo BENZI



IL SINDACO  
Dott. Matteo Gozzoli





**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Cesena

Direttore f.f.: Dott.ssa Marina Fridel

U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale - Cesena

Direttore: Dott. Bruno Lontani

A.U.S.L. della Romagna

Prot: 2016/0122173/P  
del 03/06/2016



Ai Sindaci dei Comuni del territorio del Dipartimento  
di Sanità Pubblica dell'Azienda USL della Romagna  
A.O.O.di Cesena  
LL.SS.

p.c. Al Responsabile Servizio  
Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica  
Regione Emilia-Romagna

Oggetto: **Proposta di ordinanza.**

Come ogni anno a partire dal 1998, con l'arrivo della stagione estiva il Dipartimento di Sanità Pubblica della Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna - A.O.O.di Cesena presenta ai Comuni in indirizzo la proposta di ordinanza per vietare la somministrazione di alimenti contenenti uova crude non sottoposti a cottura prima del consumo, estendendo limitatamente al periodo estivo l'ambito di applicazione dell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n.90 del 16/05/2016 anche a tutti gli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva in considerazione della facoltà attribuita ai Sindaci, quali Autorità sanitaria locale, di adottare provvedimenti di divieto della preparazione e vendita per il consumo di prodotti a rischio.

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 a base di carne suina, quali salsicce e salami, pronti al consumo.

La stagione estiva è infatti il periodo più favorevole per l'insorgenza di focolai epidemici di tossinfezione alimentare poiché le elevate temperature ambientali rappresentano condizioni ideali per la proliferazione microbica, soprattutto se le metodiche di conservazione dei cibi non vengono rigorosamente applicate. La preparazione di alimenti contenenti uova crude non sottoposti a trattamento termico di cottura nonché carni non adeguatamente cotte fa aumentare considerevolmente questo rischio.

Considerato che i dati epidemiologici dimostrano una diminuzione degli episodi di tossinfezione alimentare 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, si conferma la validità di proporre anche per il 2016, l'emissione di un'ordinanza di divieto della somministrazione di prodotti alimentari a rischio - quali sono quelli contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura, nonché carni non adeguatamente cotte - per gli esercizi pubblici, e per le mense collettive che servono un'utenza non particolarmente suscettibile comunque esposta al rischio di tossinfezione alimentare soprattutto nella stagione estiva, come da schema allegato.

Cordiali saluti

Bruno Lontani

Marina Fridel

Allegati n. 1

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Cesena  
via Marino Moretti, 99 - 47521 Cesena (FC)  
Direttore f.f.: Dott.ssa Marina Fridel  
Tel. 0547/352074 - fax 0547/645060 e-mail [frontoffice.dsp.ce@auslromagna.it](mailto:frontoffice.dsp.ce@auslromagna.it)  
posta certificata [sanita.pubblica@pec.ausl-cesena.emr.it](mailto:sanita.pubblica@pec.ausl-cesena.emr.it)

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna  
Sede legale: via De Gasperi, 8 - 48121 Ravenna (RA)  
C.F. e P.IVA 02483810392  
Sito WEB: [www.auslromagna.it](http://www.auslromagna.it)

