

Ordinanza n. 1/2014

OGGETTO:	DIVIETO DI PREPARAZIONE E VENDITA PER IL CONSUMO E/O SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI UOVA CRUDE E NON SOTTOPOSTE PRIMA DEL CONSUMO A TRATTAMENTO TERMICO DI COTTURA NEI LOCALI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA, NEGLI ESERCIZI ALBERGHIERI E IN TUTTI GLI ESERCIZI DI OSPITALITA', NEL PERIODO ESTIVO, DALLA DATA ODIERNA AL 30/09/2014.
-----------------	--

IL RESPONSABILE DELLO SPORTELLO UNICO PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Rilevato che gli alimenti contenenti uova crude sono frequentemente individuati come veicolo responsabile di episodi di tossinfezione alimentare da salmonelle;

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 ad una progressiva riduzione del numero di episodi di tossinfezione alimentare riconducibili al consumo di alimenti presso esercizi di ristorazione pubblica e collettiva;

Considerato il notevole incremento del numero e/o della attività lavorativa degli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva e degli esercizi alberghieri e di ospitalità durante l'intero periodo estivo nel territorio dell'Unione della Valconca;

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

Dato atto della facoltà attribuita con l'ordinanza della Regione Emilia Romagna n. 99 del 05.06.2014 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 se non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, negli esercizi pubblici, nonché nelle mense collettive;

Preso atto della proposta del Direttore del U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. di Rimini;

Visto il D.P.R. 20.10.1998 n.447, come modificato dal D.P.R. 7.12.2000 n.440;

Visto il Regolamento per l'organizzazione ed il funzionamento della Struttura responsabile del procedimento unico per le Attività Produttive e dello Sportello Unico per le Imprese;

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. 5 della legge regionale n. 19/1982;

Vista la Legge Regionale n. 19/1994;

ORDINA

- 1) nel periodo estivo dalla data odierna e fino a tutto il 30.09.2014 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;
- 2) le violazioni alla presente ordinanza saranno perseguite ai sensi art. 650 C.P.;
- 3) 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 dei Carabinieri, al Comando N.A.S. Di Bologna, al Comando G.D.F., al Comando Polizia Municipale, al Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.

Morciano di Romagna, 03.07.2014

IL RESPONSABILE DELLO SPORTELLO UNICO
PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE
VAL (Arch. Giovanni Patolomeo)

Via Colombari n.2 - 47833 Morciano di Romagna

☎ tel. 0541/857790 - ☎ fax 0541/851014

C.F. 91050550408 - Part. IVA 02524170400

www.unionevalconca.rn.it

areatecnica@unionevalconca.rn.it

unionevalconca@legalmail.it