



**COMUNE DI POGGIO RENATICO**  
**Provincia di Ferrara**

**3° AREA GESTIONE DEL TERRITORIO**

Sportello Unico delle Attività Produttive

Prot. n. 6967

**Ordinanza n. 9/2010**

**IL SINDACO**

RILEVATO che gli alimenti contenenti uova crude sono frequentemente coinvolti in 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;

VERIFICATO che la riconferma di tale provvedimento deriva dalla valutazione dei dati epidemiologici relativi all'anno in corso, confrontati con i dati degli anni precedenti, che testimoniano l'efficacia delle misure in esso previste;

-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 non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura- negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri, in tutti gli esercizi di ospitalità e nei laboratori di pasticceria;

-RICHIAMATA l'ordinanza del Presidente della Regione Emilia Romagna 15/5/2009, n. 145: *"Divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura, nelle strutture ospitanti categorie a rischio"* fino al 31/5/2011;

-PRESO ATTO della proposta dei Direttori del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dell' U.O.D. Veterinaria – Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Azienda UsI di Ferrara;

-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**

**dal 30 giugno 2010 al 30 settembre 2010 è vietato somministrare, negli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva, negli esercizi alberghieri, in tutti gli esercizi di ospitalità e nei laboratori di pasticceria e gelateria, prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura;**

## **AVVERTE**

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 Prevenzione dell'Azienda Usl di Ferrara.

Poggio Renatico, 26 giugno 2010

**IL SINDACO**  
*(Pavani Avv. Paolo)*