



Prefettura Ufficio territoriale del Governo di Forlì — Cesena
Area V - protezione civile, difesa civile e coordinamento del soccorso pubblico

Forlì, data del protocollo

Comuni
Provincia Forlì-Cesena
Loro Sedi

Oggetto: **Divieto di somministrazione nelle strutture ospitanti categorie a rischio di alcuni prodotti alimentari non sottoposti a cottura.**

Si trasmette, per quanto di competenza e per la massima diffusione nelle forme ritenute più opportune, l'Ordinanza del Presidente della Regione Emilia-Romagna nr. 71 del 29 maggio 2026, concernente l'oggetto.

IL VICEPREFETTO
(Sbordone)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Atto del Presidente ORDINANZA

Num. 71 del 29/05/2026 BOLOGNA

Proposta: PPG/2026/76 del 28/05/2026

Struttura proponente: SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA
DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE

Assessorato proponente: ASSESSORE ALLE POLITICHE PER LA SALUTE

Oggetto: DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE, NELLE STRUTTURE OSPITANTI
CATEGORIE A RISCHIO, DI PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI UOVA
CRUDE ED INSACCATI FRESCHI A BASE DI CARNE SUINA ED AVICOLA NON
SOTTOPOSTI, PRIMA DEL CONSUMO, A TRATTAMENTO DI COTTURA

Autorità emanante: IL PRESIDENTE - PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE

Firmatario: MICHELE DE PASCALE in qualità di Presidente della Giunta Regionale

Parere di regolarità amministrativa di DIEGOLI GIUSEPPE espresso in data 28/05/2026
Legittimità:

Parere di regolarità amministrativa di BROCCOLI LORENZO espresso in data 28/05/2026
Merito:

Approvazione Assessore: FABI MASSIMO

Responsabile del procedimento: Giuseppe Diegoli

Firmato digitalmente

IL PRESIDENTE

Considerato:

- che gli alimenti contenenti uova crude possono essere individuati come veicolo responsabile di episodi di tossinfezione alimentare, in particolare da Salmonella;
- che, oltre alle uova, le indagini epidemiologiche svolte in focolai di malattie trasmesse da alimenti individuano sempre più spesso come veicolo di tossinfezione alimentare insaccati freschi a base di carne suina e/o avicola pronti per il consumo;
- che alcune categorie di soggetti (quali: bambini di età inferiore ai 3 anni, donne in gravidanza, anziani, immunodepressi) sono particolarmente vulnerabili a tali infezioni, potendone sviluppare le più gravi complicanze;

Richiamata la propria ordinanza n. 144 del 23/06/2025 con la quale si vieta nelle strutture ospitanti le suddette categorie a rischio la somministrazione 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. Si ricorda inoltre che per alcuni prodotti già sottoposti a trattamento termico quali i wurstel, devono essere seguite le indicazioni presenti in etichetta relativamente alla ulteriore cottura che deve essere effettuata prima della somministrazione;

Ritenuto pertanto opportuno confermare le norme cautelari relative ai prodotti sopramenzionati, al fine di evitare possibili rischi nelle collettività vulnerabili;

Considerato che la scadenza dell'ordinanza succitata era fissata per il 31/05/2026;

Ritenuto opportuno di dover confermare le misure adottate con la succitata ordinanza;

Dato atto della facoltà attribuita ai Sindaci, quali Autorità sanitaria locale, di disporre ordinanze di divieto della preparazione e vendita per il consumo di prodotti alimentari a rischio sopramenzionati per gli esercizi pubblici, nonché 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. 32 della L. 833/78;

Dato atto dei pareri allegati;

O R D I N A

1. la conferma del divieto fino al 31/05/2027 nelle strutture che ospitano categorie a rischio (bambini di età inferiore ai 3 anni, donne in gravidanza, anziani, immunodepressi) della somministrazione 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 ovoprodotti ottenuti con trattamenti tecnici tali da garantirne l'assenza di salmonelle;
2. la raccomandazione di seguire le indicazioni riportate in etichetta relativamente alle modalità di corretta conservazione e cottura per wurstel o prodotti similari;
3. che le violazioni alla presente ordinanza siano perseguite ai sensi dell'art. 650 del Codice Penale;
4. di inviare il presente provvedimento alle Aziende Unità Sanitarie Locali, alle Aziende Ospedaliere, agli Enti Locali, Prefetture, Comandi NAS della Regione Emilia-Romagna, per la massima diffusione nel territorio di competenza, nonché alle Associazioni maggiormente rappresentative delle categorie interessate;
5. che il presente atto sia pubblicato nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna.

Michele de Pascale

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Giuseppe Diegoli, Responsabile di SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2376/2024 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di legittimità in relazione all'atto con numero di proposta PPG/2026/76

IN FEDE

Giuseppe Diegoli

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Lorenzo Broccoli, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2376/2024 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di merito in relazione all'atto con numero di proposta PPG/2026/76

IN FEDE

Lorenzo Broccoli