

## CHI SIAMO...

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N) si occupa della prevenzione dei rischi per la salute causati dalla contaminazione degli alimenti e dalla non corretta alimentazione.

Il S.I.A.N effettua il controllo della qualità igienico-sanitaria degli alimenti di origine vegetale e delle bevande, comprese le acque potabili e minerali, in tutte le fasi della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione; garantisce inoltre la sorveglianza e prevenzione nutrizionale per la promozione di corrette abitudini alimentari, gli interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva e nei settori produttivi e commerciali di competenza.

Tali interventi sono considerati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dalla comunità scientifica internazionale di interesse prioritario per la sanità pubblica, e contribuiscono allo sviluppo del benessere della popolazione.

## DIRIGENTI MEDICI

**Direttore del Servizio:** R. Puggioni **0783/317732**

**Resp. S.S. Igiene Nutrizione:** A. M. Marrocu **0783/317729**

**Resp. S.S. Sicurezza Alimentare:** F. Cossu\* **0783/317731**

**Inc. Prof. le Sicur. Alimentare:** M.L. Betzu **0783/317730**

## TECNICI della PREVENZIONE

**Coordinatore:** L. Campus **0783/317721**

**Tecnici della Prevenzione:** G. Brasu; V. Cauli;

L. Delussu\*; P. Erbi\*; T. Fadda\*; A.F. Loddo;

A. Madeddu; C. Mallocci; D. Murru; A. Porcu;

P. Schirru\*; L. Sgarra; R. Torluccio; D. Zuddas

## AMMINISTRATIVI

G. Ariu; A. Aru; S. Pedone **0783/317021**

\* **Ispettori Micologi**

## DOVE SIAMO...

**Sede centrale del Servizio:**  
**Oristano Via Carducci, 35 IV° piano.**

L'ambito di azione e competenza del Servizio è esteso a tutto il territorio della ASSL, che coincide con il territorio della Provincia di Oristano.

## COSA FACCIAMO IN SINTESI...

### SICUREZZA ALIMENTARE

- ✓ Controlli nelle imprese alimentari (attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione di alimenti di origine vegetale e bevande e materiale destinati al contatto con alimenti), mediante attività di audit, ispezioni e campionamenti; verifica della corretta applicazione dell'autocontrollo aziendale (HACCP) e dei sistemi di tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura;



- ✓ Interventi a seguito di segnalazioni/esposti relativi all'igiene degli alimenti di origine vegetale e delle bevande;
- ✓ Rilascio di pareri preventivi su progetti riguardanti locali destinati ad attività del settore di competenza;
- ✓ Certificazioni di non commerciabilità e/o commestibilità di sostanze alimentari;

- ✓ Controlli nelle attività di commercio (deposito e vendita) e sorveglianza sull'utilizzo di prodotti fitosanitari; collaborazione con la Provincia per lo svolgimento delle attività di formazione/esami per il rilascio/rinnovo delle abilitazioni all'utilizzo e alla vendita;
- ✓ Ispezioni sugli impianti di acquedotto, prelievi di campioni di acqua potabile da sottoporre ad analisi; verifica dei controlli interni effettuati dai gestori di acquedotto;
- ✓ Valutazione dei referti e giudizio di idoneità/qualità;
- ✓ Accertamenti a seguito di segnalazioni ed esposti relativi ad inconvenienti igienici dell'acqua potabile;
- ✓ Controllo e certificazioni gratuite di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla commercializzazione (vendita/somministrazione);
- ✓ Consulenza gratuita ai privati per il controllo di funghi freschi spontanei raccolti per il consumo;
- ✓ Vigilanza sulla commercializzazione e sulla somministrazione di funghi;
- ✓ Rilascio dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine;



- ✓ Corsi per alimentaristi e corsi in micologia: le iniziative saranno divulgate attraverso il sito web aziendale.

## CHI SE NE OCCUPA...

Responsabile S.S. Sicurezza Alimentare

Dirigente Medico IPAS

Coordinatore Tecnici della Prevenzione

Tecnici della Prevenzione

## IGIENE DELLA NUTRIZIONE

- ✓ Sorveglianza Nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici, consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione;
- ✓ Prevenzione nutrizionale: sviluppo di linee di intervento, campagne informative, attività educative per la promozione di corrette abitudini alimentari;



- ✓ Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: valutazione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti, consulenza e valutazione dei capitolati d'appalto della ristorazione collettiva;
- ✓ Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza;
- ✓ Interventi per la prevenzione delle malattie croniche correlate agli stili alimentari e promozione di comportamenti favorevoli alla salute: rapporti di collaborazione / consulenza con strutture specialistiche, soggetti istituzionali pubblici e privati, associazioni etc.

## CHI SE NE OCCUPA...

Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione  
Dirigente Medico  
Coordinatore Tecnici della Prevenzione  
Tecnici della Prevenzione

## INFORMAZIONI PER L'ACCESSO AL SIAN

**Sede centrale:** Oristano Via Carducci, 35 IV° piano.

**Orari di sportello al pubblico e contatti telefonici:**  
**Mercoledì e Venerdì** dalle ore **11,00** alle ore **13,00**  
E' possibile l'accesso previo **appuntamento telefonico**, per concordare sede, giorno ed orario dell'incontro.

L'accesso all'Ispettorato Micologico è garantito in tutti i periodi dell'anno per appuntamento telefonico, inoltre, nei periodi di maggior raccolta di funghi, è previsto anche un orario fisso di apertura al pubblico, che sarà comunicato nel sito web.

**In caso di contatto telefonico durante l'orario di servizio, si consiglia di selezionare il numero unico 0783/3171; il centralino dispone delle informazioni necessarie per smistare la chiamata all'operatore SIAN più appropriato rispetto alla tipologia di richiesta dell'utente.**

**E.mail:** [sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)

**P.E.C.:** [sian@pec.asloristano.it](mailto:sian@pec.asloristano.it)

**Pagina WEB (percorso):** [www.asloristano.it](http://www.asloristano.it) >servizi sanitari>area prevenzione>igiene alimenti e nutrizione

### PRONTA DISPONIBILITA'

La pronta disponibilità è attiva nelle fasce orarie non coperte dal normale orario di servizio:  
**Notturna:** dalle 19,30 alle 07,30 / **Sabato:** dalle 14,00 alle 19,30 / **Festiva:** dalle 7,30 alle 19,30.

I turni degli operatori reperibili per urgenze sono mensilmente trasmessi ai Comuni della ASSL, alla Questura, ai Comandi C.C. e Guardia di Finanza, ai quali occorre rivolgersi in prima istanza, in caso di segnalazioni urgenti e indifferibili riguardanti l'igiene degli alimenti.

Aggiornamento Febbraio 2017



**ATSSardegna**  
Azienda Tutela Salute  
ASSL Oristano

[www.atssardegna.it](http://www.atssardegna.it)  
[www.asloristano.it](http://www.asloristano.it)

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

## Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



(S.I.A.N.)

**Via Carducci 35 – Oristano**  
**IV° piano**