

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

Direttore del Servizio: Dott.ssa M. Valentina E. Marras

Dirigente Biologa: Dott.ssa Simonetta Milia

TECNICI DELLA PREVENZIONE

Coordinatore (facente funzione):

Laura Sgarra 0783/317721

Tecnici della Prevenzione:

Carlo Malloci, Antonio Madeddu, Velia Cauli, Murru Daniela, Giada Bottegal, Francesca Lai, Sarino Pinna, Alessio Carcangiu
ispettori micologi

Amministrativi

Assistente amministrativo: Simona Falchi
Coadiutore amministrativo: Giuseppina Ariu
0783 317729

Cosa facciamo...

SICUREZZA ALIMENTARE

- **Registrazione/riconoscimento, vigilanza e controllo delle imprese alimentari**
- **Piani regionali di campionamento sulle matrici alimentari**
- **Allerte alimentari**
Accertamenti e attivazione del sistema di allarme rapido europeo iRASFF per pericoli alimentari
- **Acque destinate al consumo umano**
Sorveglianza e monitoraggio della conformità ai requisiti di legge
- **Prodotti fitosanitari**
Promozione di un utilizzo sostenibile ed esercita il controllo sul loro commercio ed utilizzo.
- **Interventi a seguito di segnalazioni/esposti**
relativi all'igiene degli alimenti di origine vegetale e delle bevande*
- **Ispettorato micologico**
 - Controllo e certificazioni 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 diretto;



• **Corsi di formazione e aggiornamento** per alimentaristi (le iniziative del SIAN al riguardo saranno divulgate attraverso il sito web aziendale.)

• **Certificazioni sanitarie** (per esportazione /di non commerciabilità) di sostanze alimentari*

Chi se ne occupa...

Dirigente Biologo, Tecnici della Prevenzione

Uffici amministrativi

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
- **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*



Chi se ne occupa...

Dirigente Biologo, Biologo Nutrizionista Carla Buttu

Tecnici della Prevenzione, Uffici amministrativi

RILASCIO/RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI (CAV)

Su richiesta dell'interessato e dopo frequenza dell'apposito Corso di formazione/aggiornamento svolto dall'Agenzia Laore Sardegna*

Chi se ne occupa...

Dirigente Biologo

Uffici amministrativi

INFORMAZIONI PER L'ACCESSO

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

Orari di sportello al pubblico e contatti telefonici:

E' possibile l'accesso previo appuntamento telefonico al numero dell'ufficio amministrativo 0783 317729

*MODULISTICA disponibile sul sito aziendale.

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 disponibile più appropriato per il tipo di richiesta dell'utente.

Indirizzo mail: sian@asloristano.it

P.E.C.: sian.oristano@pec.asloristano.it

Pagina WEB www.asl5oristano.it

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/ Domenica: e festività** dalle 7,30 alle 19,30

I turni degli operatori reperibili per urgenze sono mensilmente trasmessi ai Comuni della ASL, 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 maggio 2024~~



DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.)



**Oristano – Via Carducci 35
IV piano**