

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O. C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) svolge la sua attività per la tutela della salute del singolo e della collettività attraverso il controllo igienico-sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine vegetale, delle bevande, delle acque destinate al consumo umano e delle acque minerali. Assicura il controllo del commercio ed uso dei prodotti fitosanitari, il controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti e la prevenzione delle intossicazioni da funghi. Con le attività di sorveglianza ed educazione nutrizionale opera nel campo della promozione di sani stili di vita e nella prevenzione delle patologie cronico degenerative collegabili ad aspetti nutrizionali.

Il SIAN si articola in due aree funzionali:

1. Igiene degli Alimenti
2. Igiene della Nutrizione

ATTIVITÀ AREA IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Registrazione/ riconoscimento delle Imprese Alimentari
- Controllo Ufficiale in ogni fase della filiera produttiva degli alimenti di origine vegetale
- Gestione delle attività relative ad allerte comunitarie e nazionali (art. 50 del Reg. CE 178/2002)
- Attività proprie dell'Autorità Competente di sicurezza alimentare ai sensi della
- Tutela e controllo delle acque minerali
- Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, contaminanti e OGM negli alimenti di origine vegetale in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
- Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari, compreso il controllo dei loro residui in conformità al piano di controllo dei residui
- Controllo delle sperimentazioni di nuovi prodotti fitosanitari sul campo eseguiti dalle ditte produttrici
- Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti
- Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e la conseguente gestione delle emergenze
- Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico, esclusivamente quelle relative al controllo delle specie fungine prima del consumo (attività su appuntamento)
- Tutela e controllo delle acque destinate al consumo umano

Registrazione stabilimenti alimentari, aggiornamento per modifica o subentro, cessazione attività a seguito di inoltro della notifica (NIA) da parte dell'OSA tramite posta certificata al SUAP del Comune nel quale ha sede lo stabilimento

- Parere per il riconoscimento e l'aggiornamento di stabilimenti che producono e/o confezionano integratori alimentari, alimenti addizionati a vitamine e minerali, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, additivi, aromi ed enzimi alimentari
- Parere per autorizzazione deposito e vendita prodotti fitosanitari con sopralluogo della struttura su richiesta del Comune nel quale ha sede la ditta (attività congiunta con il Servizio PSAL)
- Partecipazione alle commissioni di esame per il rilascio/rinnovo dei certificati di abilitazione per l'utilizzo e la vendita dei fitosanitari
- Certificati per l'esportazione di alimenti di origine vegetale prodotti e/o commercializzati da aziende alimentari poste sotto il suo controllo
- Certificato di avvenuto controllo e commestibilità di funghi freschi spontanei raccolti da privati e destinati al consumo diretto
- Certificato di avvenuto controllo e commestibilità di funghi freschi spontanei destinati alla vendita all'ingrosso o al dettaglio presso mercati ortofrutticoli o altri esercizi e/o alla somministrazione nei vari esercizi
- Attività di consulenza a supporto delle strutture sanitarie in caso di intossicazioni da funghi con emissione del referto di intossicazione micotossicologica
- Controllo su segnalazione di privati per prodotti alimentari anomali
- Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari: supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio, controlli e campionamenti nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti a rischio

ATTIVITÀ AREA IGIENE DELLA NUTRIZIONE

- Attuazione del programma nazionale intersettoriale "Guadagnare salute" DPCM 4 maggio 2007: indagini di sorveglianza nutrizionale per gruppi di popolazione e comunicazione dei dati attraverso reportistica regionale e di area vasta "OKkio alla Salute" e report regionale "HBSC" (comunicazione alle istituzioni, alle organizzazioni sociali ed ai cittadini dei dati derivanti dalle sorveglianze allo scopo di promuovere la partecipazione alle scelte per l'adozione di corretti stili di vita)
- Sorveglianza dei fattori di rischio di malattie croniche e degli stili di vita nella popolazione: raccolta mirata di dati epidemiologici, consumi ed abitudini alimentari, interventi di prevenzione nutrizionale rivolti a varie fasce di popolazione secondo indicazioni nazionali e regionali
- Prevenzione delle malattie cronicamente degenerative epidemiologicamente più rilevanti, promozione di comportamenti favorevoli alla salute secondo priorità ed indicazioni concordate a livello

nazionale, attività di formazione degli operatori della ristorazione collettiva sulla corretta alimentazione e reazioni avverse al cibo

- Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari: interventi nutrizionali nella ristorazione collettiva (valutazione di tabelle dietetiche, consulenza sui capitolati di appalto, partecipazione ai comitati mensa, ecc.....)
- Elaborazione, valutazione e revisione dei dietetici scolastici e delle comunità
- Attività afferenti al Piano Regionale della Prevenzione (sulla base delle linee di indirizzo del Piano Nazionale della Prevenzione) finalizzate al raggiungimento degli obiettivi del Programma Predefinito 01 “Scuole che promuovono salute”.

Direttore: Dr. Stefano Colletta

Sedi principali: Via Annibali n. 31/L, Macerata

Via Ginocchi n. 1/A, Civitanova Marche

Tel: 0733823823 – 823812 – 2706 – 3683270319

Email: stefano.colletta@sanita.marche.it

Orario ricevimento: previo appuntamento telefonico

Dirigenti medici:

Responsabile UOS Igiene della nutrizione e sicurezza alimentare

Dr. Alessandro Gregori

Tel: 0733823831

Email: alessandro.gregori@sanita.marche.it

Orario ricevimento: previo appuntamento telefonico

Dott.ssa Sara Rosati

Tel: 0733823855

Email: sara.rosati@sanita.marche.it

Tecnici della prevenzione:

Accattoli Marco, Macerata 07332572756

Caporaletti Maurizio, Civitanova M. 0733823817

Crucianelli Cinzia, Civitanova M. 0733823812

Fammilume Fabio, Recanati 0717583704

Garzetta Alessandra, Civitanova M. 0733823851

Senofieni Adalgisa, Tolentino 0733900224

Nasuti Nicola, Macerata 07332573827

Storani Luigina, Macerata 07332572728

Assistenti sanitarie:

De Lutiis Simona, Civitanova M. 0733823858

Marti Beatrice, Civitanova M. 0733823858

Perito tecnico:

Magnaterra Francesca, Recanati 0717583706