

## **Relazione Attività 2016 Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN)**

La struttura di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) tutela la sicurezza degli alimenti di origine vegetale nell'intera filiera alimentare e la sicurezza nutrizionale, ivi compresa la promozione delle corrette abitudini alimentari, con il presidio di tutti gli aspetti correlati alla nutrizione.

Competono all'Area Funzionale Igiene degli Alimenti e delle Bevande le seguenti funzioni:

- 1) La registrazione degli stabilimenti del settore alimentare, a partire dalla produzione primaria ai sensi del Reg. CE 852/04, il censimento delle attività e la tenuta dei registri.
- 2) Il controllo ufficiale integrato, ai sensi dei nuovi regolamenti comunitari
- 3) La gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano
- 4) La gestione epidemiologica dei casi di tossinfezioni, infezioni, intossicazioni su base alimentare
- 5) La sorveglianza delle acque potabili destinate al consumo umano
- 6) Il controllo e sorveglianza su deposito, commercio, vendita ed utilizzo dei fitosanitari
- 7) Le competenze dell'ispettorato micologico
- 8) Il controllo sulla ristorazione collettiva
- 9) Educazione, informazione e comunicazione del rischio e promozione della salute in ottica di Sicurezza Alimentare

### **Competono all'Area Funzionale Igiene della Nutrizione le seguenti funzioni tutte riferite ad interventi non clinici ma di prevenzione primaria nella collettività:**

- 1 - sorveglianza nutrizionale
- 2 - interventi di educazione alimentare
- 3 - interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva
- 4- Verifica e validazione tabelle Dietetiche per la ristorazione collettiva

### **Pianta organica**

|                                | <b>Inizio<br/>anno</b> | <b>31.12.<br/>2016</b> |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|
| Dirigenti<br>Medici            | 5                      | 4                      |
| Tecnici della<br>Prevenzione   | 11                     | 10                     |
| Ass. sanitarie<br>dietista     | 2<br>1                 | 2<br>1                 |
| amministrativi<br>coordinatore | 2                      | 3 (1 archivista)<br>1  |
| 1 Direttore di<br>Servizio     | 1                      | 1                      |

## SICUREZZA ALIMENTARE

| attività  | 2017   |
|---|--------|
| N° imprese alimentari   | 5881   |
| registrazioni nuove attività modifiche                                | 1081   |
| Duaap edilizie- conferenze di Servizi-pareri preventivi               | 154    |
| Scia manifestazioni temporanee  | 250    |
| Attività sottoposte al Controllo Ufficiale                            | 600    |
| N° ispezioni  | 712    |
| Prelievi campioni alimenti  | 249    |
| Docenza ed esami per presidi sanitari                                 | 87 ore |
| Provvedimenti amministrativi (prescrizioni, diffide, sospensioni etc) | 173    |
| -Sanzioni-  | 61     |
| Assistenza Distruzione alimenti                                       | 15     |
| Ispez. Deposito e Vendita fitofarmaci                                 | 29     |
| Verifica Utilizzo fitofarmaci   | 28     |
| Prelievi acque potabili   | 1957   |
| Allerte Alimenti –verifiche   | 62     |
| Certif esportazione alimenti  | 20     |
| Sequestri merce   | 11     |
| Certificazioni Commestibilità funghi                                  | 51     |

## EFFICACIA:

La verifica di efficacia è stata fatta con cadenza trimestralmente con report trasmessi alla Direzione Generale, al Dipartimento di Prevenzione e al servizio Programmazione e controllo  
Nel corso dell'anno si è tenuta una riunione di esposizione e pianificazione, una intermedia al fine di verificare l'andamento della pianificazione, e una a fine anno.  
E' stata fatta la verifica sul campo a 7 operatori e verificati a posteriori relazioni.

## Non conformità acque potabili –riscontrate 148

Le problematiche relative alle acque potabili, che hanno portato spesso alla richiesta di ordinanze a scopo cautelativo, hanno interessato vari comuni ed in particolare i parametri risultati fuori norma sono torbidità, colore, odore, ferro, manganese, alluminio, triometani, microbiologico (coli totali ed Escherichia Coli)

In seguito alle non conformità, si è provveduto a campioni suppletivi con grande impegno per il personale

### *L'ispettorato micologico*

*Oltre alla verifica della commestibilità dei funghi, il Servizio ha dato la consulenza per intossicazione da funghi ai servizi di Pronto soccorso di Sassari, Alghero e Ozieri*

### Verifica commercio e utilizzo fitofarmaci

Il Personale SIAN è docente nei corsi e nelle prove d'esame per patentini di vendita (di cui rilascia la autorizzazione) e utilizzo.

Ispezioni negli esercizi di deposito e vendita: 29



Ispezione nelle aziende agricole per la verifica corretto utilizzo-28  
corsi –ore 87

Patentini venditori fitosanitari-rilasciati o rinnovati: 9

**Il piano è stato rendicontato in Regione nei tempi previsti raggiungendo gli obiettivi prefissati.**

### ***Integrazione Dipartimentale***

. L' attività ispettiva sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari, viene fatta in maniera congiunta con lo SPRESAL.

### **Sicurezza Nutrizionale**

Per questo settore il Servizio ha collaborato nei programmi Regionali e Nazionali e Aziendali

-Progetto Nazionale "PASSI" ( con SISP)-70 interviste telefoniche

-Progetto Aziendale "A tavola con sicurezza"- che prevede 2 o 3 incontri per ciascuna classe (di 2 ore ciascuno), la programmazione con gli insegnanti e la correzione, la elaborazione e la presentazione dei dati dei test e delle esercitazioni.

22 classi con incontri anche con insegnanti e genitori

- Progetto Aziendale "Prima colazione e merenda del mattino"-più frutta e verdura-11 classi con il coinvolgimento anche di insegnanti e genitori per un totale di N° 13 incontri e 248 studenti, N° 6 incontri con gli insegnanti

- "Cibo" Emozione ....o Ragione...o soltanto una giusta Educazione Alimentare?"Scuola Superiore-19 classi

Il Servizio ha verificato le tabelle dietetiche in uso nelle mense scolastiche e nelle strutture per anziani o minori.

Sono state inoltre verificati a campione i pasti alla somministrazione per valutarne la qualità organolettica e il gradimento pasti.

### **Formazione OSA**

*Corsi formazione Alimentaristi sulla celiachia 2 corsi – formati 53 operatori*

Incontro prevenzione intossicazione da funghi 1

Rilevazione dati utilizzo sale iodato : 53 schede alla vendita e 93 all' utilizzo nella ristorazione collettiva

## **II DIRETTORE DEL SIN**

Dott.ssa Pina Arras