

NP/ 15291

Sassari 26 .02.2018

Direttore Generale  
Al Direttore Sanitario  
Al Direttore ASL  
Al Direttore Dipartimento di Prevenzione  
Al Direttore Servizio Programmazione e Controllo  
Al Personale del SIAN  
LORO SEDI

**OGGETTO: Pianificazione Attività S.I.A.N.- Anno 2018  
Servizio Igiene degli Alimenti ed Area Igiene della Nutrizione**

Con il presente documento, si procede a modulare la pianificazione delle attività di competenza S.I.A.N., per la Sicurezza Alimentare e Nutrizionale riferite all'anno 2018, tenendo conto delle linee di indirizzo e dei piani programmatici ministeriali, regionali e aziendali, del nuovo organigramma del S.I.A.N. e delle priorità individuate per piano di attività, e dei controlli ad hoc. dei programmi per le acque destinate al consumo umano e acque minerali.

Per l'area relativa alla Sicurezza Nutrizionale, oltre quanto previsto nei LEA e piano regionale della Prevenzione, nel 2018 è prevista la scadenza per le rilevazioni dell'indagine HBSC.

Qualora si ritenesse necessari, nel mese di Giugno si procederà alla revisione della pianificazione delle attività.

**Analisi di Contesto**

Il contesto delle attività relative alla sicurezza alimentare presenta, a tutt'oggi, diverse problematiche in funzione di una significativa riduzione della dotazione organica del Servizio, per effetto della mancata sostituzione, negli anni, di personale medico e tecnico, con pensionamento anche nel 2017 di 1 Dirigente e di 1 tecnico e della sottoscritta nel 2018

Dal Novembre 2016 inoltre ci sono state chiamate da parte della polizia amministrativa, per controlli non concordati, soprattutto in orario notturno che mettono in crisi la pianificazione, con il rischio di non raggiungere obiettivi minimi richiesti dalla Autorità competente Regionale, in ottemperanza al Reg.Ce 882/2004.

Chiamate non programmate infatti fanno sì che, anche nelle giornate successive, salti la programmazione in quanto vi è la necessità di ultimare e seguire gli atti successivi all'intervento.

Nel caso l'intervento si protragga a lungo nella notte, bisognerà garantire un riposo compensativo (CCNL e Legge 30 ottobre 2014, n. 161, art. 14)

Per l'area relativa alla Sicurezza Nutrizionale, il pensionamento del personale infermieristico, formato per le attività sia di sorveglianza nutrizionale, sia di monitoraggio dei pasti che di educazione sanitaria, porta chiaramente a ridefinire l'attività, anche alla luce degli obblighi derivanti dal PRP in tema di sicurezza nutrizionale (P.10.2) e di altri progetti quali una scuola in salute.

Per quanto sopra, è di tutta evidenza che con le risorse attualmente disponibili, pur valutando come sempre fatto le priorità di intervento in base al rischio, non è possibile escludere che si verifichino problemi e disservizi e in alcune linee di attività il mancato rispetto della frequenza dei controlli indicata nei suddetti piani.

**Area Igiene degli alimenti –**

**Imparzialità e coerenza dei controlli ufficiali**

In base a quanto disposto dal Reg. (CE) n. 882/2004 art. 8 p.1, i controlli ufficiali sugli O.S.A. devono essere eseguiti secondo procedure documentate per poter garantire imparzialità, qualità e coerenza dei controlli ufficiali stessi (art. 4 p.4 Reg. (CE) n. 882/2004).

Si richiamano, a tal fine, i Piani deliberati dalla Regione Autonoma della Sardegna, per gli ambiti di nostra competenza:

- Piano Integrato dei Controlli ufficiali (P.R.I.C.) sulla sicurezza alimentare. 2015-2018.
- Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Anni 2016-2018
- Piano Regionale di Controllo ufficiale sulle matrici alimentari, sul commercio e sull'impiego dei prodotti fitosanitari. Anni 2015-2018
- Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli Interventi in materia di Controllo Ufficiale degli Alimenti. Anni 2015-2018.( revisione 2018)
- Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di alimenti di origine animale e vegetale sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti. Anni 2016-2018.
- Piano Regionale di Controllo Ufficiale delle micotossine negli alimenti –anni 2016-2018
- Piano Regionale controllo Ufficiale degli additivi alimentari- anni 2016-2018
- Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018.

Oltre ai piani adottati a livello nazionale e regionale, il S.I.A.N. si è dotato, a tutt'oggi, delle seguenti procedure documentate e istruzioni operative destinate al personale addetto al controllo ufficiale:

- procedura documentata per il controllo ufficiale alla luce del Reg.(CE) n.882/2004 e per l'adozione dei provvedimenti inerenti il riscontro di non conformità;
- procedura documentata per il sistema di allerta;
- procedura documentata per la registrazione e controllo delle attività commerciali di deposito e vendita di fitosanitari e loro coadiuvanti;
- procedura documentata per il campionamento di matrici di alimenti di origine vegetale per la ricerca di residui di fitosanitari;
- procedura documentata per il controllo ufficiale presso operatore produzione primaria vegetale;
- procedura documentata per taratura termometri in dotazione al S.I.A.N.;
- istruzione operativa per il rilievo della temperatura degli alimenti;
- direttiva sull'applicazione del Decreto legislativo n. 194/2008;
- direttiva per la gestione delle D.U.A.A.P.
- Procedura per il campionamento alimenti (in fase di approvazione)
- Procedura per l'inserimento e addestramento del personale neo assunto/inserito
- Procedura verifica efficacia controllo Ufficiale
- Procedura Pratiche SUAPE

Per garantire indipendenza e imparzialità nell'esecuzione dei controlli ufficiali, i responsabili dei procedimenti e dei provvedimenti, sottoscrivono, negli atti adottati dal Servizio, specifiche dichiarazioni che escludano una situazione di conflitto di interesse.

Inoltre, il personale incaricato del controllo ufficiale deve comunicare qualsiasi problema possa influire sull'indipendenza e imparzialità di giudizio, attraverso la sottoscrizione di una apposita scheda, predisposta e distribuita, da rinnovare in caso di qualsiasi variazione delle dichiarazioni rese.

Si richiama la normativa di riferimento:

- Reg. (CE) n. 882/2004, art. 3 p.2 *"i controlli ufficiali sull'OSA vanno eseguiti, ad esclusione dell'audit, senza preavviso"*; art. 4 p.2 lett.b *"il personale che effettua i controlli ufficiali è libero da qualsiasi conflitto di interesse"*; art. 7 *"Trasparenza e riservatezza"*
- D.l.vo 14 marzo 2013, n. 33 *"Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni"*
- Legge n. 241 del 1990 art. 6 bis *"Conflitto di interessi"*
- Legge n. 190 del 06.11.2012 *"Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione"*;
- D.P.R. n. 62 del 16.04.2013 *"Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del D.L.vo 30.03.2001 n. 165"* detto anche "codice generale", costituisce la base minima dei codici di comportamento adottati dalle varie amministrazioni;
- Piano Triennale di Prevenzione della corruzione della A.S.L. di Sassari 2016/2018 adottato con delibera del Commissario Straordinario n. 41 del 30.01.2016;
- Piano delle performance 2015/2017 della A.S.L. di Sassari adottato con Delibera n. 43 del 30.01.2016;
- Codice di comportamento aziendale adottato con Delibera del Direttore Generale n. 16 del 31.01.2014;
- Piano triennale prevenzione corruzione e trasparenza- delibera Direttore ATS n.118 del 30.01.2018

## **PIANO ROTAZIONE ANTICORRUZIONE-Disposizioni generali**

### **1) Rotazione territoriale**

- I tecnici della prevenzione, in coppia, eseguono il controllo ufficiale su tutti i Comuni del Distretto di appartenenza,
- Le DUA inerenti le attività del distretto di appartenenza, o del territorio assegnato sono affidate ai medici ed ai tecnici dal Direttore, i Dirigenti verificano anche % di DUA di Distretto diverso da quello dove prestano l'attività prevalente
- Per i campionamenti acque potabili una parte viene fatta fuori dalla sede di Distretto di assegnazione.
- Il Sabato e festivi il personale in turno o reperibile opera su assegnazione non più distrettuale, quindi qualsiasi urgenza che riguardi provvedimenti su acque potabili, sospensioni attività, ispezioni ad hoc, viene svolta dal personale in turno senza rispetto dell'ambito distrettuale.
- Le procedure di Servizio garantiscono trasparenza, uniformità e imparzialità nel giudizio.
- Il 5% delle attività di C.U compresi campionamenti acque potabili. Minerali e altri alimenti e DUA, verrà effettuata in altro territorio rispetto al distretto di assegnazione

### **Rotazione funzionale**

- Al fine di perseguire il giusto equilibrio tra il principio di rotazione e l'esigenza di non disperdere l'esperienza e le professionalità acquisite, la rotazione funzionale viene normalmente attuata solo in occasione di sostituzione del "medico referente" da parte del collega e nei turni di reperibilità. Tale rotazione è stata per molte attività attuata nell'ultimo biennio per il pensionamento di tre Dirigenti

### **2) Segregazione delle funzioni**

- E' attiva nella gestione dei procedimenti DUA in quanto le figure coinvolte per le varie fasi sono : personale amministrativo, dirigenti medici e/o tecnici della prevenzione, direttore del Servizio.
- E' attiva per la sorveglianza sulle acque potabili che vede coinvolti per i diversi compiti: dirigente medico referente ed i tecnici della prevenzione
- E' attiva nel controllo ufficiale che, relativamente alla tipologia dell'attività da svolgere (programmazione, ispezioni, prescrizioni, chiusura, revoca registrazione, ecc) vede coinvolti : il direttore del Servizio, i medici referenti, i tecnici della prevenzione, in base alle N.C. rilevate e procedure di Servizio
- . Per i controlli a seguito di esposti, la pratica verrà assegnata se possibile a personale di altro Distretto o almeno ad una coppia in cui almeno un operatore sia di diverso Distretto o non abbia effettuato controlli nell'ultimo biennio su tale Ditta
- Le attività di audit sono svolte solo da alcuni dirigenti

### **Personale incaricato del controllo ufficiale: sanitario**

#### **1 Direttore Servizio-1 Coordinatore Personale comparto**

Distretto Sassari: 2 Dirigenti medici , 1 chimico Dirigente  
( a tempo parziale, in quanto personale del dipartimento) , 6 Tecnici della Prevenzione (

Distretto Ozieri: 1 Dirigente medico e 2 Tecnici della Prevenzione

Distretto Alghero: 1 Dirigente medico e 2 Tecnici della Prevenzione

**Il 5% delle attività programmate verrà effettuata in altro Distretto rispetto alla sede di servizio.**

### **Sicurezza alimentare**

## Referenze

Per ciascun Distretto di Alghero, Sassari ed Ozieri viene individuato un dirigente medico, quale referente per la proposta di attività da sottoporre a C.U che dovrà collaborare con il Direttore nel promuovere efficaci modelli di lavoro, la redazione di procedure documentate, istruzioni operative e documenti informativi .

Distretto Sassari: Referente: Dr.ssa Carboni Patrizia , Dr. Sassu Sebastiano - Dr. Pietro Murgia

Distretto Ozieri: Referente: Dr.ssa Mameli Franca - Dr. Sassu Sebastiano –Boldi Giuseppe

Distretto Alghero: Referente: Dr.ssa Demontis Luisa - Dr. Sassu Sebastiano -Sanna Pietro Paolo

Il Referente ed il coordinatore collaboreranno nella proposta di revisione del piano, in quanto durante l'anno possono nascere esigenze da portare all'attenzione del Direttore del Servizio.

## Piano di attività di controllo ufficiale su O.S.A.

Il numero degli O.S.A. registrati/riconosciuti i cui stabilimenti ricadono nell'ambito territoriale di questo Servizio, sono 5881

La stratificazione per distretto degli O.S.A. e del personale incaricato del controllo ufficiale è la seguente:

Distretto Sassari: N° O.S.A. registrati/riconosciuti: 3761

N° Controllori ufficiali: 2 Dirigenti medici ( per il 60% dell'attività) -8 Tecnici della - Prevenzione

Distretto Ozieri: N° O.S.A. registrati/riconosciuti: 456

N° Controllori ufficiali: 1 Dirigente medico( per il 60% dell'attività) e 2 Tecnici della Prevenzione

Distretto Alghero: N° O.S.A. registrati/riconosciuti: 1664

N°Controllori ufficiali: 1 Dirigente medico ( per il 60% dell'attività) e 2 Tecnici della Prevenzione

Nel SIAN inoltre è presente il Direttore ed il Coordinatore delle professioni sanitarie

Nella pianificazione dell'attività di controllo ufficiale su O.S.A., si calcolano orientativamente, su base annua, 100 giornate lavorative da dedicare ai C.U. (su base programmata e *ad hoc*), in considerazione delle ferie, dei giorni impegnati per i campionamenti programmati, sia di acque destinate al consumo umano che di alimenti, delle attività dell'ispettorato micologico, delle attività di istruttoria pratiche e redazione relazioni.

Considerato che, il personale incaricato del controllo ufficiale, lo effettua in coppia ispettiva, che i Dirigenti Medici e Tecnici della Prevenzione si occupano di D.U.A.. e i Dirigenti medici di ristorazione collettiva e di Sicurezza Nutrizionale ed inoltre che, in ogni giornata disponibile, si possono effettuare massimo 2 ispezioni, si prevede di sottoporre a C.U. N° 650 +/- 5% di imprese.

Il carico di lavoro per i t.d.p verrà assegnato, con cadenza trimestrale, in base della programmazione annuale delle attività , dal coordinatore dei tecnici.

Anche per l'anno 2018 si individuano quali criteri prioritari per le attività da sottoporre a controllo ufficiale, la categorizzazione del rischio degli stabilimenti, il criterio cronologico, le attività ricadenti nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 194/2008 ( in base alla valutazione di rischio) e i controlli *ad hoc*.

*Per la ristorazione collettiva i Dirigenti programmeranno ed effettueranno anche in collaborazione con i tecnici almeno 50 Controlli Ufficiali totali, tenendo conto del rischio e della cronologia dell'ultimo controllo.*

I controlli ad hoc, espressamente previsti dal Reg. CE 882/2004 (considerando 13 ed art.3 p.2) vengono pianificati sulla base dei dati storici dell'anno precedente e si stima rappresentino il 15% delle attività di controllo ufficiale. Tali controlli sono comprensivi di:

- controlli per allerta;
- controlli a seguito di esposti/segnalazioni di inconvenienti igienico-sanitari da parte di cittadini;
- controlli su richiesta motivata da parte di altri Enti, comprese le verifiche effettuate su richiesta di altri Organi di controllo (es. N.A.S.Polizia), a seguito di irregolarità accertate;
- controlli ufficiali a seguito di verifica D.U.A.;
- controlli ufficiali su richiesta di O.S.A. finalizzati al rilascio di certificati per l'esportazione.

Relativamente al rilascio di certificati di esportazione di alimenti, il Direttore del Servizio o suo delegato assegna il procedimento ad un dirigente medico responsabile del procedimento, il quale valuta, in fase di istruttoria, la completezza e la congruità della documentazione presentata. Al termine della verifica documentale, il responsabile



- Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli Interventi in materia di Controllo Ufficiale degli Alimenti. Anni 2015-2018.( revisione 2018)
- Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Anni 2012-2014 (in attesa di nuovo piano o altre direttive regionali)
- Piano Regionale di Controllo ufficiale sulle matrici alimentari, sul commercio e sull'impiego dei prodotti fitosanitari. Anni 2015-2018
- Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di alimenti di origine animale e vegetale sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti. Anni 2016-2018.

I Piani Regionali definiscono, per la nostra A.S.L., per ciascuna annualità, la numerosità campionaria minima, per matrice e per pericolo.

L'indicatore scelto di valutazione dell'applicazione del Piano campionamenti nelle attività di produzione, commercializzazione e somministrazione è il seguente:

- Numero di campionamenti eseguiti  
Numero totale dei campionamenti programmati

Il risultato atteso è 100%. Valori diversi dovranno essere motivati nella rendicontazione regionale. Come da Nota N.P./2013/17433 del 30.05.2013 ogni Tecnico della Prevenzione, nel più breve tempo possibile, deve scaricare i risultati analitici relativi alle matrici campionate dal CORAN, per poi sottoporli al Dirigente referente per la valutazione.

I campionamenti, così come le altre attività del controllo ufficiale, verranno registrati sul software SIANGEST, fino alla implementazione del sistema SISAR SIAN, a cura del personale incaricato.

In corso di campionamento possono essere effettuate verifiche le cui risultanze saranno oggetto di compilazione nel verbale di C.U..

La distribuzione dei campionamenti e il monitoraggio sull' attività saranno a cura del Coordinatore.

### **Prodotti fitosanitari**

**Referenze:** Dott. Murineddu Marino ed il T.d.p. Sig.Delogu Piero-Cau Alessandro

Il piano sui prodotti fitosanitari è approvato dal Direttore di Dipartimento in quanto interessa vari Servizi ed è uno degli obiettivi di performance del Servizio.

Tra i compiti del S.I.A.N.:

- verifiche sugli utilizzatori: almeno n°28
- verifiche venditori:100%
- rilascio certificati di abilitazione per la vendita
- attività di docenza nei Corsi e partecipazione agli esami per il rilascio patentini.

In corso di controllo sui venditori, si procederà a estrapolare dai registri, il dato relativo agli utilizzatori, da sottoporre a successiva verifica.

Il Dott. Murineddu avrà cura di prendere dei contatti sia con associazioni di categoria sia con LAORE o altri enti al fine di comunicare con i produttori primari

Per i campionamenti sui residui dei prodotti fitosanitari, vedasi piano campionamenti.

Per la verifica di efficacia si rimanda inoltre a quanto previsto nella procedura regionale e alla procedura di Servizio.

### **Adempimenti previsti dal D.L.vo n. 194/2008**

Si richiama la specifica Direttiva del Servizio.

Il personale amministrativo della Segreteria del Distretto di Sassari cura l'invio dei moduli per l'autocertificazione e le relative bollette, tiene la rendicontazione dei Distretti di Sassari e Ozieri e il flusso informativo verso l'ufficio Bilancio della A.S.L..

Il personale del Distretto di Alghero si occupa degli stessi adempimenti relativi al Distretto di appartenenza, ad eccezione della trasmissione dei dati all'ufficio Bilancio della A.S.L..

Si ricorda che nella scheda di registrazione delle D.U.A. vanno segnalate tutte le tipologie di attività assoggettate al D.L.vo n. 194/2008, anche in caso di voltura.

Gli elenchi aggiornati degli O.S.A. assoggettati al pagamento delle tariffe, devono essere trasmessi, annualmente, dai Distretti, al personale che si occupa dell'invio delle autocertificazioni.

In caso di mancato ritiro della documentazione prevista da parte dell'O.S.A., la notifica della stessa è fatta in corso di Controllo Ufficiale.

Per il Distretto di Sassari, per le attività non inserite nella programmazione dei C.U., il Dott. Dettori Gianni ed il Dr. Pais sono responsabili del perfezionamento della notifica delle dichiarazioni autocertificative di assoggettabilità al pagamento delle tariffe previste e delle bollette e proporrà l'eliminazione dall'archivio delle attività che si riscontrano cessate.

In corso di Controllo Ufficiale, se si ha motivo di ritenere che l'impresa è assoggettabile al D.lgvo 194/2008, gli addetti al C.U consegneranno Direttamente la modulistica.

### **Acque potabili** **Referenze**

Distretto Sassari: Referente: -Dr.Molicotti Francesco- Dott. Sassu Sebastiano-Pais Giovanni

Distretto Ozieri: Referente: Dr.ssa Mameli Franca -T.d.p. Sig. Curreli Umberto

Distretto Alghero: Referente: Dr.ssa Demontis Luisa -T.d.p. Dott. Pietro Secchi

La distribuzione dei carichi di lavoro relativi ai campionamenti,verrà garantita dal Coordinatore, in sua assenza in caso di suppletivi, dal Dirigente referente.

Si prevede che i prelievi i possano possibilmente essere programmati anche nelle ore pomeridiane.

Il Dott. Sassu, inoltre, in collaborazione con il Dirigente referente, cura la raccolta e la elaborazione dei dati previsti nelle tabelle di rendicontazione allegate al Piano regionale, che verrà trasmesso alla Regione, entro i tempi previsti, Nei Distretti di Alghero ed Ozieri, il coordinatore, in collaborazione con i referenti, cureranno la programmazione dei prelievi e la rendicontazione regionale dei dati da trasmettere ai referenti del Distretto di Sassari

Il giudizio di qualità dell'acqua e la gestione delle conseguenze relative al riscontro di non conformità è responsabilità dei dirigenti medici referenti e, in caso di assenza, degli altri dirigenti medici.

### **Allerte**

**Referenze**: Dr.ssa Carboni Patrizia- Dr. Pais Giovanni

Si rimanda alla specifica procedura documentata adottata dal Servizio.

Nelle giornate di sabato, responsabile degli adempimenti conseguenti all'attivazione di un sistema di allerta, è il Dirigente medico di turno e nei festivi e prefestivi il medico reperibile..

Si rammenta che nelle allerte deve essere redatto il verbale di C.U e la modulistica distribuita per l' esito dell'allerta

### **Ispettorato micologico**

**Referente**: Dott. Murgia Pietro

Ispettori micologi: T.d.P. Dott. Idini Antonio  
T.d.P. Dott. Sanna Pietro Paolo  
Ass.San. Dott.ssa Milia Maria Filomena  
T.d.P. Dott. Desole Quirico  
T.d.P. Sig.Putzu Pier Paolo  
T.d.P. Sig. Ghisaura Gianpaolo  
TdP- Dott.Soggia Michele

L'ispettorato micologico svolge, nelle tre articolazioni distrettuali, attività di prevenzione, di certificazione e consulenza. Al Distretto di Sassari competono anche, attività organizzative e di programmazione.

Il rilascio della certificazione sanitaria (di avvenuto controllo) dei funghi spontanei, sia destinati alla vendita che al consumo diretto, che attesta la commestibilità della partita dei funghi controllata, segue le specifiche procedure regionali.

Come previsto nel protocollo aziendale che è parte integrante del regolamento organizzativo, l'accesso all'ispettorato micologico è liberamente consentito ai raccoglitori ed agli esercenti, negli orari e modi stabiliti, sia per la determinazione delle specie raccolte che per la consulenza micologica. In ogni caso, il personale è a disposizione, compatibilmente con le esigenze di servizio, a fornire consulenza, previo appuntamento telefonico.

Nei casi di sospetta intossicazione da funghi, gli ispettori micologi effettueranno interventi di consulenza micologica a favore delle strutture ospedaliere che ne facciano richiesta, nel rispetto di specifica procedura documentata di Servizio.

Sono attualmente in fase di programmazione dei corsi di formazione destinati agli esercenti per l'ottenimento dell'abilitazione alla vendita, allo stato sfuso, dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi.

I dati relativi alla intossicazioni da funghi dovranno essere trasmessi, nei tempi previsti, utilizzando i *format* regionali, per l'aggiornamento del Registro Regionale delle intossicazioni da funghi.

### **Rendicontazioni**

Per la rendicontazione trimestrale delle attività del S.I.A.N., individuate nella scheda apposita, da trasmettere alla Direzione Generale della A.S.L., i tecnici della Prevenzione consegneranno le loro schede al Coordinatore  
Per i flussi informativi regionali, i referenti sono la Dott.ssa Carboni Patrizia coadiuvata dal coordinatore per la Sicurezza Alimentare, il Dr. Marino Murineddu per il piano fitosanitari ed il Dott. Molicotti Francesco -Sassu Sebastiano per le acque potabili

La relazione di fine anno, da trasmettere alla R.A.S. e alla Direzione Generale della A.S.L. è a cura del Direttore del Servizio.

Per la predisposizione dei turni di reperibilità dei dirigenti medici, è referente la Dott.ssa Demontis Luisa e per i Tecnici della Prevenzione Dr. Sassu Sebastiano

Tutto il Personale è tenuto a consegnare quanto richiesto, nei tempi concordati e a partecipare alle riunioni del Servizio. Oltre a riunioni plenarie (3 annuali), possono essere convocate riunioni di settore da parte del Direttore o proposte dal referente.

Si rammenta che sia a cura del Direttore che del Coordinatore, nella cartella condivisa sono stati inseriti dei registri di attività che è necessario compilare.

La cartella Aziendale contiene oltre la anagrafica, altre cartelle utili quali piani regionali, procedure, modulistica.

### **Area Nutrizione e Comunicazione sulla salute**

Il S.I.A.N. ha tra i compiti dell'Area Nutrizione:

- Sorveglianza Nutrizionale
- Dietetica per la ristorazione collettiva
- Prevenzione nutrizionale su collettività
- 
- Distretto Sassari: Referente: -Dr.Molicotti Francesco (ristorazione scolastica) Dott.ssa Carboni Patrizia (ristorazione assistenziale)
- 
- Distretto Ozieri: Referente: Dr.ssa Mameli Franca –
- Distretto Alghero: Referente: Dr.ssa Demontis Luisa
- 

Dietetica per la ristorazione collettiva:

- Verifica e validazione Menù richiesti per la collettività: 100% delle richieste – Le richieste devono pervenire sul format predisposto, protocollati dalla segreteria in ingresso e assegnati dal Direttore o sostituto al Dirigente referente, che può avvalersi della collaborazione della Dietista .Il dietetico accompagnato da un parere ed eventuali richieste integrative saranno valutate dal Dirigente, al fine di emettere una valutazione, che sarà sempre per iscritto e protocollata in uscita
- Verifica corrispondenza menù tra quanto approvato dal Dirigente medico e quanto somministrato
- Verifica gradimento pasti: per l'anno in corso il S.I.A.N. farà le verifiche alla somministrazione.(vedasi schede)

Educazione Alimentare e Promozione alla salute:

- "Prima colazione e merenda del mattino –Scuola Materna-Elementare
- "Più legumi frutta e verdura"- Scuola Materna-Elementare
- "A tavola con sicurezza" (Referenti: Ass.ti San. Dott.sse Lai Lucia e Milia Maria Filomena)
- "Cibo" Emozione ....o Ragione...o soltanto una giusta Educazione Alimentare?"Scuola Superiore (Referente: Dott.ssa Milia Maria Grazia).

Nel 2018 si dovrà procedere alla rilevazione dati per il sistema HBSC.

Gruppo lavoro per il SIAN : Dr.sse: Milia Maria Filomena ( referente) Lai Lucia –Milia Maria Grazia

La rilevazione vede la collaborazione con il Servizio di Educazione e promozione alla salute che ha nominato quale referente la Dr.ssa Bertocelli

Il Piano Regionale alla Prevenzione 2014-2018 vedrà impegnato il Servizio su vari obiettivi:

- Sicurezza Alimentare : Codifica Master list (Reg.(CE) n. 852/2004) ( vedi area Sicurezza alimentare)
- Sicurezza Nutrizionale: Celiachia e sale iodato. Vedi programma 10.2- referenti Dott.sse Pina Arras e Demontis Luisa

Gruppo di lavoro: Dirigenti: Dott.ssa P.Arras- Dott.ssa L.Demontis

Dietista:Dr.ssa Milia M.G

Assistenti Sanitari: Dr.ssaM.F. Dr.ssa Milia-Lai Lucia

Tecnici della Prevenzione:Dr.A.Cau- Dr.G.Pais



Il Servizio sarà inoltre impegnato nei Progetti del P.R.P.: Scuola e salute- Comunità e salute. ( nel gruppo di lavoro è stata indicata la Dott.ssa Demontis M.Luisa

Si dovrà produrre una relazione sulla attività svolta

**Occorre ricordare a tutti i dipendenti il rispetto degli orari di lavoro, la firma dei registri istituiti per le uscite sia di Servizio che per i permessi per motivi personale, oltre la dovuta timbratura con la relativa causale.**

Si sta creando inoltre un registro informatico per i tecnici

Il Direttore del S.I.A.N.  
Dott.ssa Pina Arras