

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

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

Il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione 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:

- Igiene degli Alimenti
- Igiene della Nutrizione

con specifica competenza nei seguenti ambiti operativi ricompresi nei **L.E.A.** (Livelli Essenziali di Assistenza):

ATTIVITA'

- 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
- 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
- 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: "Evvai con la frutta", "Mercoledì della frutta" "Poco sale ma iodato" - Prevenzione delle malattie cronico-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....)

PRESTAZIONI EROGATE SU RICHIESTA

- 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
- Certificato potabilità per le acque destinate al consumo umano
- 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
- Elaborazione, valutazione e revisione dei dietetici scolastici e delle comunità

DIRETTORE: Dr. Stefano Colletta

COLLOCAZIONE : Via Ginocchi 1/A Civitanova Marche
Via Annibali 31/L
TEL 0733 823800 – 823812 - 3683270319
E-MAIL: stefano.colletta@sanita.marche.it

ORARIO RICEVIMENTO: previo appuntamento telefonico

DIRIGENTI MEDICI

RESPONSABILE UOS Igiene della Nutrizione e sicurezza alimentare

DR.SSA MARIA TERESA LEONI TEL 0733 2572712

E-MAIL: mariateresa.leoni@sanita.marche.it

ORARIO RICEVIMENTO: previo appuntamento telefonico

DR. Alessandro Gregori TEL 0733 823831

E-MAIL: alessandro.gregori@sanita.marche.it

ORARIO RICEVIMENTO: previo appuntamento telefonico

TECNICI DELLA PREVENZIONE

TECNICO DELLA PREVENZIONE COORD.

ACCATTOLI MARCO Macerata 0733 2572756

CAPORALETTI MAURIZIO Civitanova M. 0733 823817

CRUCIANELLI CINZIA Civitanova M. 0733 823812

FALCONI ANTONIO Camerino 0733 639690

FAMMILUME FABIO Recanati 071 7583704

GARZETTA ALESSANDRA Civitanova M. 0733 823812

FAGOTTI SONIA Camerino 0733 639662

PALCHETTI FRANCESCO Macerata 0733 2572756

SENOFIENI ADALGISA Tolentino 0733900224

MENDICHI FEDERICO Macerata 0733 2572728

ASSISTENTI SANITARIE

GHITARRINI ANNA Matelica 0737 814293

MAZZANTI PAOLA Civitanova M. 0733 823800

PATRIZIETTI CARLA Recanati 0717583720

DIETISTA

DE INTRONA SIMONA Macerata 07332572706

PERITO TECNICO

MAGNATERRA FRANCESCA Recanati 07337583706

SEDI DEL SERVIZIO

SEDE DI MACERATA

TEL: 0733 2572756 - **FAX:** 0733 2572710

Via Annibali 31/L 62100 Piediripa di Macerata

SEDE DI CAMERINO

TEL: 0737 642401

Via del Glorioso s.n.c. 62027 San Severino M.

SEDE DI CIVITANOVA MARCHE

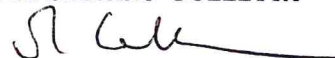
TEL: 0733 823800 – **FAX:** 0733 823815

Via Ginocchi, 1/A - CAP 62012 Civitanova M.

PEC: AREAVASTA3.ASUR@EMARCHE.IT

IL DIRETTORE

DR. STEFANO COLLETTA



A.S.U.R. - AREA VASTA 3
Dipartimento Prevenzione
Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Direttore
Dr. Stefano Colletta