

STRUTTURA		Dirigente Responsabile	Funzioni	Indirizzo	telefono	fax	e-mail	pec
Tipologia (UOC/UOS/UOSD)	Denominazione							
UOC	SIAN SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Dr.Ugo Mazzilli		SEDI OPERATIVE				
			1)- AREA SICUREZZA ALIMENTARE	U.O.C. SIAN Siracusa Traversa La Pizzuta ex O.N.P. Uffici Periferici	0931484056,0931484039, 0931484059, 0931484068- 0931484915-0931484069	0931484056	sian@asp.sr.it	sian@pec.asp.sr.it
			Attività istituzionali:	U.O.S. DISTRETTO DI AUGUSTA	0931989111	0931989383	sempaugusta@asp.sr.it	
			1.1 Registrazione degli stabilimenti del settore alimentare nell'anagrafe regionale delle imprese alimentari, in applicazione dell' art. 5 del Regolamento CE 852/04;					
				U.O.S. DISTRETTO DI LENTINI	095909910	095909935	sianlentini@gmail.com	
			1.2 Gestione del procedimento SCIA: segnazione certificata di inizio attività degli operatori del settore alimentare ai fini della registrazione nell'anagrafe regionale delle imprese alimentari;					
			1.3 Controlli ufficiali ai sensi del Reg. CE 882/2004 sulla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e delle bevande:	U.O.S. DISTRETTO DI NOTO	0931890702	0931890713	sianavola@asp.sr.it	
			1.3.1 controllo e sorveglianza effettuati dal Servizio sulla produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, somministrazione degli alimenti, finalizzati a garantire l'idoneità igienico-sanitaria dei processi produttivi e la sicurezza dei prodotti alimentari nelle diverse fasi di produzione, trasformazione e distribuzione (con esclusione degli alimenti di origine animale);					
			1.3.2 valutazione delle procedure del sistema HACCP attuate dalle imprese del settore alimentare ai sensi dell'art.5del Reg.CE 852/2004;					

			1.4 Tutela delle acque destinate al consumo umano:					
			1.4.1 Controlli sui diversi tipi di acqua: acqua di rubinetto, acqua minerale, acqua trattata, ecc.; sono svolti con la principale finalità di garantire che la stessa non sia veicolo di sostanze o microrganismi che possano essere di pregiudizio per la salute pubblica;					
			1.4.2 Vigilanza e controllo, ai sensi del DLgs 31/2001, delle acque destinate al consumo umano erogate dai gestori dei sistemi acquedottistici o da fonti di approvvigionamento private;					
			1.5 Gestione operativa del sistema di allerta degli alimenti destinati al consumo umano;					
			1.6 Controlli ufficiali in materia di fitosanitari, secondo le direttive del DASOE nell'ambito del PIANO PRIC REGIONE SICILIANA					
			1.6.1 commercializzazione e loro impiego nella produzione primaria;					
			1.6.2 controllo residui sui prodotti vegetali					
			1.6.3 istituzione corsi di formazione per addetti alla vendita di prodotti fitosanitari					
			1.7 Attività di informazione ed educazione sanitaria					
			in materia di igiene degli alimenti					
			1.8 Promozione dell'attività di formazione degli addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare.					
			<b>2) AREA IGIENE NUTRIZIONALE</b>					
			Attività istituzionali:					
			2.1 Sorveglianza Nutrizionale					

			rilevi sullo stato nutrizionale della popolazione rilevamento e valutazione di consumi ed abitudini alimentari e stili di vita					
			2.2 Interventi di prevenzione nutrizionale per favorire stili di vita sani					
			Attività educative su nutrizione ed educazione al gusto					
			2.3 Sviluppo di linee di intervento dirette alla popolazione generale per favorire stili di vita sani					
			2.4 Nutrizione Collettiva					
			2.4.1 Interventi sui servizi di refezione scolastica e di mensa nei luoghi di lavoro per favorire scelte alimentari corrette;					
			2.4.2 formazione degli operatori della ristorazione collettiva e/o pubblica (corsi celiachia, piani sale iodato e allergeni) su aspetti di sicurezza nutrizionale nell'alimentazione					
			2.4.3 condivisione di linee di indirizzo per favorire il consumo di alimenti salutarì presso le mense scolastiche ed aziendali					
			2.5 Esecuzione di indagini sulla qualità nutrizionale dei menù di strutture sanitarie e socio-assistenziali					
			2.6 Valutazione e monitoraggio della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica					
			2.7 Elaborazione tabelle dietetiche a richiesta di enti pubblici e/o privati					
			2.7. Vidimazione di tabelle dietetiche con valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù proposti da enti pubblici e/o privati (counseling nutrizionale).					
			<b>3) ISPETTORATO MICOLOGICO</b>					

			L'ispettorato micologico, che riveste una rilevanza notevole in ambito sanitario, è un servizio istituito presso l'U.O.C. SIAN.					
			Eroga servizi di pubblica utilità nel settore micologico, quali assistenza gratuita ai cittadini raccoglitori di funghi per controllo, riconoscimento e determinazione della commestibilità delle specie raccolte, ispezioni presso mercati, esercizi di vendita, strutture private di lavorazione funghi, consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di intossicazione da funghi, attività di formazione degli esercenti e verifica della loro idoneità per l'ottenimento dell'abilitazione (tesserino) alla vendita allo stato dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi. Compito di particolare importanza dell'ispettorato micologico è il rilascio della "certificazione sanitaria" (certificazione di avvenuto controllo) per i funghi destinati alla vendita al dettaglio, che attesta la commestibilità della partita di funghi controllati.					
			L'ispettorato Micologico svolge anche attività di vigilanza sulle corrette modalità di vendita dei funghi, quali l'attestazione di idoneità dell'esercente al riconoscimento delle specie commercializzate (funghi spontanei freschi e porcini secchi sfusi), cartelli di vendita, caratteristiche e stato di conservazione dei funghi, etichettatura.					
			<b>SERVIZI E DELLE PRESTAZIONI</b>					
			1-Registrazione O.S.A. sul sistema informativo GEVISAN, ai fini del Regolamento CE852/2004, a seguito presentazione SCIA al SUAP del comune competente da parte delle imprese del settore alimentare:					



			2-Registrazione O.S.A. sul sistema informativo GEVISAN, ai fini del Regolamento CE852/2004, a seguito presentazione SCIA al SUAP del comune competente da parte delle imprese del settore alimentare per attività temporanee quali sagre, feste e manifestazioni varie anche per quelle senza scopo di lucro.					
			3-Rilascio o rinnovo di certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.					
			Sono interessati coloro che intendono ottenere il rilascio o il rinnovo (ogni 5 anni) dell'abilitazione e la conseguente autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari;					
			4-Autorizzazione per deposito e commercio di prodotti fitosanitari.					
			Sono soggette all'autorizzazione le aziende che intendono attivare un esercizio di vendita di prodotti fitosanitari, a seguito di presentazione domanda al Sindaco del comune competente per territorio, corredata da idonea documentazione.					
			5-Giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano previo campionamento;					
			6-Esame micologico funghi freschi spontanei raccolti da privati e non destinati alla commercializzazione, per pareri e consigli sulla commestibilità.					
			Il servizio è rivolto a tutti coloro che intendono far visionare i propri funghi al fine di ottenere pareri e consigli sulla loro commestibilità.					
			7-Attestazione di distruzione alimenti per non commestibilità.					

			Possono richiedere l'attestazione le imprese che esercitano attività industriale o commerciale o di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari e che intendono smaltire alimenti non più idonei al consumo umano (ad esempio scongelamento di alimenti surgelati).					
			8-Certificato per esportazione alimenti.					
			Sono interessate le ditte che intendono esportare prodotti alimentari in paesi extra CE.					
			9-Vidimazione menù con osservazioni nutrizionali.					
			È riservato agli operatori della ristorazione collettiva e collettivo-assistenziale che preparano o forniscono pasti a scuole dell'infanzia, primarie e secondarie nonché a strutture a finalità assistenziale e che intendono ottenere un parere nutrizionale sui menù.					
			10-Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare quali: audit, ispezioni, sorveglianza, monitoraggio, campionamenti di alimenti e/o bevande, verifiche.					
			I Controlli Ufficiali vengono programmati ed effettuati in relazione a:					
			-piani PRIC della REGIONE SICILIANA					
			-piani di controllo ufficiale ritenuti necessari da questa U.O.C. che provvederà alla programmazione entro il 31/01 di ogni anno					
			-richieste dell'Autorità Giudiziaria;					
			-richieste delle Forze dell'Ordine;					
			-esposti e/o segnalazioni di privati cittadini, associazioni di consumatori, etc.;					
			Per lo svolgimento dei Controlli Ufficiali sono stilate apposite procedure e/o Istruzioni Operative e/o Direttive.					
			11)-Gestione operativa del sistema di allerta degli alimenti destinati al consumo umano: RASFF.					

			Servizio di Pronta Disponibilità.					
			E' istituito il servizio di pronta disponibilità composto da Dirigenti Medici e Tecnici della Prevenzione con i seguenti criteri di organizzazione del servizio					
Resp.le per la pubblicazione Dott. Ugo Mazzilli e-mail		sian@asp.sr.it						
Ref.te per la pubblicazione Dott. Giancarlo Chiara		g.chiara@asp.sr.it						