



ALLEGATO 1

Descrizione del contesto organizzativo in cui si inserisce la struttura complessa.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) ha valenza provinciale ed è inserito nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica, macro struttura organizzativa preposta all'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, con funzioni di analisi, promozione, orientamento, assistenza e vigilanza sui problemi di salute e sui fattori determinanti il benessere della collettività, attraverso interventi che vanno a coinvolgere l'intera società civile.

Il **SIAN** si occupa della sicurezza degli alimenti di origine non animale, comprese le funzioni di Ispettorato micologico, e della promozione di stili alimentari corretti.

Nel Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è inserita la struttura semplice "Igiene della Nutrizione".

Il SIAN si sviluppa attorno a due aree funzionali:

- Igiene degli Alimenti e delle bevande
- Igiene della Nutrizione

Obiettivi delle aree sono rispettivamente la sicurezza alimentare e la promozione di stili alimentari corretti.

Le funzioni svolte dalle due aree costituenti il SIAN sono definite dal DM 16/10/98 e vengono di seguito elencate

Area Igiene degli Alimenti e delle bevande:

- Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari
- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari
- Sorveglianza e indagini per gli aspetti di competenza in occasione di casi sospetti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare
- Tutela delle acque destinate al consumo umano
- Rilascio di idoneità al commercio di prodotti fitosanitari
- Vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari
- Prevenzione delle intossicazioni da funghi: controllo dei funghi raccolti e/o posti in commercio, rilascio idoneità per vendita funghi
- Consulenza Micologica in caso di intossicazione da funghi
- Informazione ed educazione sanitaria (rivolta alla popolazione) sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.

Sulla base del DM 16/10/98, le suddette funzioni possono essere raggruppate nelle seguenti articolazioni dell'Area Funzionale di Igiene degli alimenti e delle bevande:

- a) Produzione primaria e prodotti fitosanitari
- b) Aziende Alimentari/OSA (attività di trasformazione, lavorazione, confezionamento, ristorazione, commercio e trasporto)
- c) Acque Potabili
- d) Ispettorato Micologico

Area Igiene della Nutrizione:

- Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione
- Interventi di promozione della salute per la diffusione di conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi rivolti alla popolazione e a gruppi di popolazione
- Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva
- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

- Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza per la promozione della qualità nutrizionale
- Consulenza dietetico-nutrizionale anche attraverso rapporti di collaborazione con altre strutture specialistiche e medici di medicina generale

Handwritten signature: S. G. P. M. 8 M.