

REGIONE DEL VENETO



ULSS9
SCALIGERA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

CARTA DEI SERVIZI

UNITÀ OPERATIVA COMPLESSA
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE



Direttore f.f.: Dott.ssa Elisa Finco

Via Salvo D'Acquisto, 7 - 37122 Verona
Segreteria: tel. 045 8075009 - 045 8075962
pec: prevenzione.aulss9@pecveneto.it

ÉQUIPE

Dipartimento di Prevenzione – Direttore f.f. dott.ssa Elisa Finco

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) fa parte del Dipartimento di Prevenzione ed è diretto dalla Dott.ssa Elisa Finco.

Il SIAN si articola nell'UOS Igiene degli Alimenti, diretta dalla Dott.ssa Elisa Finco e nell'Area funzionale Nutrizione.

Il personale del comparto è coordinato dalla Dott.ssa Ursula Arriu.

Dirigenza		
Nome	e-mail	Telefono
Elisa Finco – Direttore F.F. UOC SIAN	elisa.finco@aulss9.veneto.it	045
Elisa Finco – Responsabile UOS Igiene degli Alimenti	elisa.finco@aulss9.veneto.it	8075962
Mara Baldissera – Dirigente Medico	mara.baldissera@aulss9.veneto.it	045
Sara Cavaliere – Dirigente Medico	sara.cavaliere@aulss9.veneto.it	8075962
Sara Ferrari – Dirigente Medico	sara.ferrari@aulss9.veneto.it	045
Emanuele Finardi – Dirigente Medico	emanuele.finardi@aulss9.veneto.it	8076097
Anna Sannino – Dirigente Medico	anna.sannino@aulss9.veneto.it	045
		8075094
		045
		8075009
		045
		8076097
		045
		8075009

Comparto		
Nome	e-mail	Telefono
Ursula Arriu – Coordinatore	ursula.arriu@aulss9.veneto.it	045
Antonella Arduini – Assistente Sanitario	antonella.arduini@aulss9.veneto.it	8076406
Luciana Accordini – Assistente Sanitario	luciana.accordini@aulss9.veneto.it	045
Roberta Orso – Assistente Sanitario	roberta.orso@aulss9.veneto.it	6338613
Norma De Paoli – Dietista	norma.depaoli@aulss9.veneto.it	045
Lara Mengato – Dietista	lara.mengato@aulss9.veneto.it	8076097
Tatiana Trandev – Dietista	tatiana.trandev@aulss9.veneto.it	0442
Erica Vancini – Dietista	erica.vancini@aulss9.veneto.it	624230
Luigino Ghedini – Operatore Tecnico	luigino.ghedini@aulss9.veneto.it	045
Paolo Alberti – Tecnico della Prevenzione	paolo.alberti@aulss9.veneto.it	8075938
Luciano Cannas – Tecnico della Prevenzione	luciano.cannas@aulss9.veneto.it	045
Mauro Ferrari – Tecnico della Prevenzione	mauro.ferrari@aulss9.veneto.it	8075938
Anna-Maria Ferreri – Tecnico della Prevenzione	annamaria.ferreri@aulss9.veneto.it	045
Mirko Girardi – Tecnico della Prevenzione	mirko.girardi@aulss9.veneto.it	8075938
Gaia Maria Giubilato – Tecnico della Prevenzione	gaia.giubilato@aulss9.veneto.it	0442
Giovanni Lucchini – Tecnico della Prevenzione	giovanni.lucchini@aulss9.veneto.it	624222
Patrizia Marrazzo – Tecnico della Prevenzione	patrizia.marrazzo@aulss9.veneto.it	0442
Beatrice Menato – Tecnico della Prevenzione	beatrice.menato@aulss9.veneto.it	0442
Monica Lorenza Montoli – Tecnico della Prevenzione	monica.lorenza@aulss9.veneto.it	624204
Mario Orio – Tecnico della Prevenzione	mario.orio@aulss9.veneto.it	045
		6138282

Laura Pozzani - Tecnico della Prevenzione	giovanni.lucchini@aulss9.veneto.it	0442 624224
Mariella Remelli - Tecnico della Prevenzione	patrizia.marrazzo@aulss9.veneto.it	045 8075939
Alessandro Salvi - Tecnico della Prevenzione	beatrice.menato@aulss9.veneto.it	045 8075060
Massimo Tervilli - Tecnico della Prevenzione	monicalorenza.montoli@aulss9.veneto.it	045 8076319
Mauro Vallenari - Tecnico della Prevenzione	mario.orio@aulss9.veneto.it	045 6338573
Luigi Zambaldo - Tecnico della Prevenzione	laura.pozzani@aulss9.veneto.it	045 8075939
	mariella.remelli@aulss9.veneto.it	0442 624225
	alessandro.salvi@aulss9.veneto.it	045 8075912
	massimo.tervilli@aulss9.veneto.it	045 6338553
	mauro.vallenari@aulss9.veneto.it	045 8075015
	luigi.zambaldo@aulss9.veneto.it	045 6338574
		045 8075060
		045 6338526
		045 6338526
		045 6138287

Amministrativi

Nome	e-mail	Telefono
Graziella De Bortoli - Assistente Amministrativo	graziella.debortoli@aulss9.veneto.it	045 8075962
Marilena Chesini - Assistente Amministrativo	marilena.chesini@aulss9.veneto.it	045 6338552
Cristina Feltrin - Assistente Amministrativo	cristina.feltrin@aulss9.veneto.it	045 8075009
Laura Gabrielli - Assistente Amministrativo	laura.gabrielli@aulss9.veneto.it	045 6338571
Rossella Roncari - Assistente Amministrativo	rossella.roncari@aulss9.veneto.it	0442 634214
Chiara Solmini - Assistente Amministrativo	chiara.solmini@aulss9.veneto.it	045 8075009
Patrizia Vitale - Assistente Amministrativo	patrizia.vitale@aulss9.veneto.it	045 8075962

ATTIVITÀ

L'obiettivo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) è tutelare la salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi legati all'alimentazione, sia mediante la tutela igienico - sanitaria degli alimenti e bevande, inclusa l'acqua destinata al consumo umano, sia tramite la sorveglianza e prevenzione nutrizionale; ovvero promuovendo una corretta nutrizione e alimentazione umana, così come dettato dal D.Lgs 502/92 e s.m.i., dalle successive norme di riordino della disciplina in materia sanitaria e da quanto previsto in materia dalle norme comunitarie, nazionali e regionali. Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione come da DM 16 ottobre 1998 è sviluppato su due Aree Funzionali: l'Area Funzionale Igiene degli Alimenti e delle Bevande e l'Area Funzionale Igiene della Nutrizione cui corrispondono due realtà, con attività "integrate" fra loro e con altre Unità Operative dipartimentali, in particolar modo su tematiche trasversali di valutazione e gestione dei rischi. Si coordina inoltre con il Servizio Veterinario area B (SIAOA) per quanto riguarda in particolare le attività in cui sia necessaria la competenza di entrambi i Servizi, quali ad esempio casi di tossinfezioni alimentari, ispezioni e vigilanza presso punti vendita ed esercizi di somministrazione di alimenti.

Assicura inoltre per l'igiene della nutrizione:

- Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata dei dati epidemiologici, di consumi e abitudini alimentari, rilevamenti dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione (fattori di rischio e stili di vita)
- Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per la ristorazione collettiva
- Valutazione nutrizionale e presa in carico individuale per ridurre il rischio di patologie cronico-degenerative correlate a scorrette abitudini alimentari
- Valutazione dei menù di ristorazione scolastica/collettiva sotto il profilo nutrizionale e igienico-sanitario (esempio: diete speciali per motivi sanitari)
- Educazione alimentare e consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, consulenza individuale o di gruppo per fasce di popolazione a rischio)
- Interventi formativi rivolti ad operatori del settore alimentare sulla celiachia

Si articola nella seguente Unità Operativa Semplice: UOS Igiene degli Alimenti, che assicura per tutta l'Ulss 9 le seguenti funzioni di:

- Vigilanza su produzione primaria e prodotti fitosanitari
- Ispettorato Micologico
- Vigilanza su imprese alimentari (comprendente attività produttive e di trasformazione, pubblici esercizi, attività commerciali, attività di ristorazione collettiva e comunitaria, ecc.)

- Gestione delle notifiche di allarme rapido (RASFF) per alimenti/bevande destinati al consumo umano e materiali a contatto con alimenti (MOCA)
- Sorveglianza e indagini su casi presunti o accertati di malattie trasmesse da alimenti e in occasione di focolai epidemici di malattie trasmesse da alimenti
- Sorveglianza sulle acque destinate al consumo umano (D.Lgs 31/2001 e s.m.i.)
- Informazione e educazione sanitaria in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari, di acque destinate al consumo umano e di fitosanitari
- Sorveglianza sulla commercializzazione e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari e controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui

Per perseguire le proprie finalità, il SIAN si ispira ai valori dell'universalità e dell'equità nell'erogazione delle proprie prestazioni all'utenza, secondo criteri che tendano alla massimizzazione dell'efficacia delle azioni intraprese e all'efficienza nell'utilizzo delle risorse a propria disposizione, da conseguire attraverso la valutazione dell'appropriatezza delle prestazioni erogate.

Per il raggiungimento dei propri obiettivi il SIAN si rivolge ai cittadini, intesi sia individualmente sia globalmente come collettività e come aggregazioni sociali costituite, con modalità dirette o mediate attraverso le rappresentanze istituzionali, sindacali e associative.

SERVIZI OFFERTI

I servizi offerti corrispondono alla DGR n.428 del 6 aprile 2017 che identifica le prestazioni sanitarie dei Servizi del Dipartimento costituenti i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), aggiornati con DPCM del 12 gennaio 2017, che si riportano di seguito:

- Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente
- Autorizzazione al deposito, commercio/vendita di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari
- Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli
- Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui (escluse le verifiche sulle prove sperimentali dei prodotti fitosanitari, affidate alla UOC SISP)
- Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Reg.UE 2017/625
- Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo

- Gestione degli stati/notifiche di allarme rapido (RASFF) di alimenti/bevande destinati al consumo umano e materiali a contatto con alimenti (MOCA)
- Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA)
- Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993
- Sorveglianza acque potabili
- Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari
- Corsi per il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari
- Rilascio/rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari
- Cooperazione dei sistemi sanitari con altre istituzioni, con organizzazioni ed enti della collettività, per l'attuazione di programmi inter-settoriali con il coinvolgimento dei cittadini, secondo i principi del Programma nazionale "Guadagnare salute" (DPCM 4.5.2007)
- Sorveglianza dei fattori di rischio di malattie croniche e degli stili di vita nella popolazione
- Prevenzione delle malattie croniche epidemiologicamente più rilevanti, promozione di comportamenti favorevoli alla salute, secondo priorità e indicazioni concordate a livello nazionale
- Promozione di una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari
- Ambulatorio di prevenzione nutrizionale

MODALITÀ DI ACCESSO

Le modalità di accesso ai servizi della UOC SIAN di seguito elencati, sono riportate nell'allegato alla carta dei servizi:

- Registrazione, a seguito di segnalazione certificata di Inizio Attività (SCIA), degli operatori del settore alimentare (OSA)
- Aggiornamento della registrazione a seguito di segnalazione di modifiche relative all'attività da parte degli operatori del settore alimentare (OSA)
- Riconoscimento degli stabilimenti di produzione e confezionamento di alimenti destinati a una alimentazione particolare, di produzione e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari e di produzione di germogli
- Aggiornamento del Decreto di Riconoscimento a seguito di modifiche che comportano variazioni dell'atto
- Presa d'atto della comunicazione di modifiche in stabilimenti riconosciuti, che non comportano variazioni del Decreto di Riconoscimento
- Parere preventivo per Piccole Produzioni Locali (PPL)
- Registrazione a seguito notifica delle Piccole Produzioni Locali (PPL)

- Certificato sanitario per l'esportazione di alimenti e bevande in Paesi Terzi
- Attività di controllo ufficiale su OSA
- Rilascio e rinnovo di certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari
- Corsi per il rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari
- Autorizzazione per deposito e commercio di prodotti fitosanitari
- Giudizio di qualità e idoneità d'uso su nuovo approvvigionamento idropotabile
- Giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano (previo campionamento)
- Certificazione micologica dei funghi freschi spontanei destinati alla commercializzazione
- Consulenza micologica dei funghi freschi spontanei raccolti da privati per autoconsumo
- Predisposizione e/o valutazione tabelle dietetiche per la ristorazione collettiva sociale, diete speciali, consulenza e analisi capitolati d'appalto
- Interventi di educazione/informazione alimentare e nutrizionale (es. corsi celiachia, ecc)
- Sorveglianza nutrizionale
- Ambulatorio di prevenzione nutrizionale individuale (attivo da agosto 2021)

ULTERIORI INFORMAZIONI PER GLI UTENTI

Viene fornita informazione e assistenza all'utenza:

Nei luoghi di intervento e di vigilanza

- Presso le attività di ambulatorio di prevenzione nutrizionale (attivo da agosto 2021)
- Attraverso incontri programmati di informazione e sensibilizzazione con cittadini, Enti locali, *stakeholder*
- Tramite posta elettronica di servizio come risposta ai quesiti più significativi
- Tramite contatto telefonico

Tutti i cittadini hanno la possibilità di essere informati sulle attività/competenze/orari dell'UOC tramite:

- Consultazione del sito aziendale in periodico aggiornamento: <https://sian.aulss9.veneto.it>
- Utilizzo dei *social network* (accesso diretto dal sito)

Il sito del SIAN mette a disposizione degli utenti vari strumenti operativi, come la possibilità di:

- Scaricare varie modulistiche e documenti

- Iscrivere a corsi di formazione e percorsi di prevenzione nutrizionale

Il sito web www.sian.aulss9.veneto.it e i relativi *link* dedicati del Servizio forniscono informazioni utili all'utenza sia attraverso la pubblicazione di novità e aggiornamenti sia attraverso le diverse aree tematiche del portale:

- Operatori del settore alimentare
- Acqua
- Alimenti e controlli
- Fitosanitari
- Malattie trasmesse dagli alimenti
- Contro lo spreco alimentare
- Ristorazione collettiva
- Educazione alimentare
- Sorveglianza nutrizionale
- Celiachia
- Ricette
- Allergie e intolleranze alimentari
- Dietetica preventiva
- Formazione
- Progetti
- Trasparenza

Sono inoltre presenti sezioni dedicate alla normativa, domande frequenti FAQ, formazione e video risorse.

IMPEGNI NEI CONFRONTI DEGLI UTENTI

- Per il 2021 l'UOC SIAN individua il seguente impegno da adottare per migliorare la comunicazione con l'utente:
- Aggiornamento periodico dei contenuti delle pagine tematiche afferenti alla UOC SIAN rivolte ai cittadini, ai consumatori e agli Operatori del Settore.



L'OSPEDALE PARLA LA TUA LINGUA

SERVIZIO DI MEDIAZIONE INTERCULTURALE

The hospital speaks your language. If you are hospitalized and need an interpreter you can obtain one, the service is free and by appointment.

المستشفى يتكلم لغتك: إذا كنت بحاجة لمترجم بالمستشفى يمكنك ان تطلب مساعدة شخص يتكلم لغتك. الخدمة مجانية لكن عليكم اخذ موعد.

医院会说 您的语言: 如果您住院和需要翻译, 您能得到一个。这是免费的服务(应该约定)

Bolnica govori tvoj jezik. Ako ti je potreban prevodilac u bolnici možeš zatražiti pomoć osobe koja govori tvoj jezik. Usluga je besplatna ali je potrebno prethodno zakazati sastanak.

Spitalul vorbește limba ta: dacă ai nevoie de un traducator în spital, poți cere ajutorul unei persoane care vorbește limba ta. Serviciul este gratuit și cu programare.

O hospital fala a tua lingua. Se vocè precisa de um intérprete no hospital, pode pedir ajuda a uma pessoa que fala a tua lingua. O serviço é gratuito e com hora marcada.

El hospital habla su idioma. Si usted necesita un intérprete en el hospital, se puede pedir ayuda a alguien que hable su idioma. El servicio es gratuito y con cita previa.

अस्पताल आपकी भाषा बोलता है। आपकी मदद के लिए अस्पताल में एक अनुवादक उपस्थित है जो आपकी भाषा बोलता है। यह सेवा मुफ्त है और अपॉइंटमेंट के द्वारा उपलब्ध है।

PER INFORMAZIONI

OSPEDALE DI SAN BONIFACIO

e-mail: mara.fasoli@aulss9.veneto.it

OSPEDALE DI LEGNAGO

e-mail: daniela.boninsegna@aulss9.veneto.it

OSPEDALI DI BUSSOLENGO-VILAFRANCA

e-mail: gabriella.franzon@aulss9.veneto.it



Questa Carta dei Servizi è stata realizzata dal personale dell'Unità Operativa.
È una delle Carte che compongono la Carta dei Servizi dell'Azienda Ulss 9 Scaligera,
realizzata secondo il modello definito dall'UOS Ufficio Relazioni con il Pubblico - Comunicazione e Marketing,
condiviso con le Associazioni di Tutela dei Diritti dei cittadini che operano nel territorio
(Tribunale dei Diritti del Malato – Cittadinanzattiva – sezione di Verona).

Data di redazione e approvazione: 25 novembre 2021