

Relazione Attività Anno 2024

Direttore
(Dott.ssa
Maria Valentina
Eugenia Marras)

L'organico consta di n. 1 Dirigente, n. 10 TdP, n. 1 assistente amministrativo,
n.1 coadiutore

Campo di intervento

La struttura Complessa S.I.A.N. ha il compito di promuovere e tutelare la salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi correlati agli alimenti e agli stili di vita nutrizionali operando nei seguenti settori:

1 Sicurezza Alimentare

1.1 Controlli Ufficiali su imprese alimentari

Col termine Controllo Ufficiale si intende qualsiasi forma di controllo o attività eseguita dal S.I.A.N. in qualità di Autorità competente nel territorio della ASL di Oristano, per assicurare la conformità igienico-sanitaria dei processi produttivi e dei prodotti alimentari perseguendo come obiettivi:

- prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica
- garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e adeguata informazione al consumatore

Programmazione attività anno 2024

Al 31/12/2023 risultano registrate presso il nostro Servizio 4718 attività produttive così distribuite:

TIPOLOGIA IMPRESA	NUMERO
Aziende agricole (produttori primari)	987
Produttori e confezionatori al dettaglio e all'ingrosso	384
Ristorazione pubblica e collettiva	1575
Lavorazione di frutta, ortaggi cereali, semi, legumi e tuberi	45
Commercio all'ingrosso e al dettaglio	1046
Totale	4037

1.1.1 Tipologia attività: Ispezioni

Nel corso dell'anno 2024 sono state effettuate

- n. **247** ispezioni programmate
- n. **68** ispezioni ad hoc (follow up, certificazioni su richiesta, allerte, segnalazioni, etc)
- n. **20** ispezioni presso il commercio e utilizzo di prodotti fitosanitari

1.1.2 Tipologia attività: Campionamenti alimenti

Sulla base dei Piani regionali di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti sono stati effettuati **173** campionamenti

1.1.3 Tipologia attività: Campionamenti MOCA

Sulla base del Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono stati effettuati **3/3** campionamenti

Direttore
(Dott.ssa
Maria Valentina
Eugenia Marras)

1.1.4 Tipologia attività: Campionamenti acque minerali

è stata fornita assistenza per la verbalizzazione di n° **13** campionamenti presso gli stabilimenti di produzione di acque minerali così come previsto dal D. Lgs. 176/2011 e secondo le disposizioni del D.M. 10/2/2015 art. 4

1.2 Allerte Alimentari

Sono state gestite un totale di **40** allerte alimentari

1.3 Rilascio certificazioni e pareri

- sono stati rilasciati **21** certificati sanitari per l'esportazione di prodotti destinati al consumo umano
- sono stati rilasciati **1** certificazioni di non commerciabilità di sostanze alimentari
- sono stati rilasciati **4** certificazioni di idoneità di acqua destinata al consumo umano

1.4 Sanzioni amministrative e attività di Polizia Giudiziaria

- sono state comminate n° **27** sanzioni amministrative per violazioni alle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare
- nel corso dei controlli ufficiali sono stati effettuati n° **5** sequestri cautelativi di prodotti alimentari
- nel corso dei controlli ufficiali sono stati emanati n° **15** provvedimenti di sospensione attività

1.5 Gestioni procedimenti SUAPE

sono stati effettuati **140** controlli documentali e successive registrazioni sui procedimenti avviati dallo Sportello Unico delle Attività Produttive e Edilizie dei comuni ricadenti nel territorio di competenza della Asl di Oristano

1.6 Sorveglianza acque destinate al consumo umano.

Secondo il piano di programmazione dei controlli analitici esterni, sono stati eseguiti **500** campionamenti suddivisi in gruppi A e B (di verifica e di routine)

2 Sorveglianza Nutrizionale

2.1 Validazione tabelle dietetiche

Sono state esaminate, sotto l'aspetto calorico nutrizionale n°**23** tabelle dietetiche di cui 2 speciali.

2.2 Corsi di formazione

Nell'ambito del progetto formativo con fondi vincolati, nell'anno 2024 sono state svolte n. **2** edizioni del corso per operatori della ristorazione collettiva (sulla preparazione di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze)

IL DIRETTORE
Dott.ssa Maria Valentina E. Marras