

RELAZIONE ATTIVITÀ ANNO 2025

L'organico consta di n. 2 Dirigenti, n. 8 Tecnici della Prevenzione, n. 1 assistente amministrativo, n.1 coadiutore

Campi 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 i seguenti obiettivi:

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

Programmazione attività anno 2025

Al 31/12/2024 risultano registrate presso il nostro servizio 4556 imprese alimentari, così distribuite:

TIPOLOGIE DI IMPRESE	NUMERO
Aziende agricole	1064
Produttori e confezionatori al dettaglio e all'ingrosso	851
Ristorazione pubblica e collettiva	1564
Commercio/distribuzione all'ingrosso e al dettaglio	1047
Lavorazione di frutta, ortaggi cereali, semi, legumi e tuberi	30
TOTALE	4556



1.1.1 Ispezioni

Nel corso dell'anno 2025 il personale del nostro servizio ha effettuato un totale di 425 ispezioni, in particolare:

n. 265 ispezioni programmate e 60 ispezioni di follow-up.

n. 6 ispezioni presso rivendite di prodotti fitosanitari

n. 47 ispezioni non programmate

(certificati di esportazione, verifica requisiti approvvigionamenti autonomi, segnalazioni privati, segnalazioni NAS etc)

1.1.2 Campionamenti di alimenti

Sulla base dei Piani regionali di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti sono stati effettuati 200 campionamenti

1.1.3 Campionamenti MOCA (materiali destinati al contatto con alimenti)

Sulla base del Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e MOCA sono stati effettuati 4/4 campionamenti

1.1.4 Campionamenti acque minerali

è stata fornita assistenza per la verbalizzazione di n° 4 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 32 allerte alimentari

1.3 Rilascio certificazioni e pareri

- sono stati rilasciati 12 certificati sanitari per l'esportazione di prodotti destinati al consumo umano
- sono stati rilasciati 3 certificazioni di non commerciabilità di sostanze alimentari
- sono stati rilasciati 1 certificazioni di idoneità di acqua destinata al consumo umano

1.4 Sanzioni amministrative e attività di Polizia Giudiziaria

Nel corso delle attività di Controllo Ufficiale

- sono state comminate n° 19 contestazioni di illeciti amministrativi e 4 notizie di Reato
- sono stati effettuati n° 5 sequestri amministrativi cautelativi e 4 sequestri penali preventivi di prodotti alimentari
- sono stati emanati n° 16 provvedimenti di sospensione attività

1.5 Gestioni procedimenti SUAPE

sono stati effettuati 150 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 401 campionamenti suddivisi in gruppi A e B (di verifica e di routine)

2 Sorveglianza Nutrizionale

2.1 Validazione tabelle dietetiche

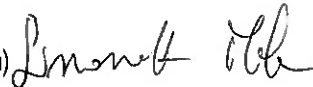
Sono state esaminate, sotto l'aspetto calorico nutrizionale n°23 tabelle dietetiche di cui 2 speciali.

2.2 Corsi di formazione

Nell'ambito del progetto formativo con fondi vincolati, nell'anno 2025 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)

I Dirigenti del Servizio

Dott.ssa Simonetta Milia (Dirig. Biologa)



Dott. Orrù Marco (Dirig. Medico)



Il Direttore del Servizio

Dott.ssa Maria Valentina Marras

ASL N.5 ORISTANO
Dipartimento di Igiene
e Prevenzione Sanitaria

Il Direttore

Dott.ssa Maria Valentina Marras

Azienda socio sanitaria locale n. 5 Oristano

Sede Legale Via Carducci n. 35 - CAP 09170 Oristano

Tel.: 0783/3171 - P.IVA/C.F.: 01258180957

email: direzione.generale@asl5oristano.it

PEC: protocollo@pec.asloristano.it

Sito aziendale: www.asl5oristano.it



Struttura Complessa
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Carducci, 35 09170 Oristano

Telefono: 0783/317729

email: sian@asl5oristano.it

PEC: sian.oristano@pec.asloristano.it