

## Chi siamo...

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N) si occupa della prevenzione dei rischi per la salute causati dalla contaminazione degli alimenti e dalla non corretta alimentazione.

Il S.I.A.N effettua il controllo della qualità igienico-sanitaria degli alimenti di origine vegetale e delle bevande, comprese le acque potabili e minerali, in tutte le fasi della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione; garantisce inoltre la sorveglianza e prevenzione nutrizionale per la promozione di corrette abitudini alimentari, gli interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva e nei settori produttivi e commerciali di competenza. Tali interventi sono considerati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dalla comunità scientifica internazionale di interesse prioritario per la sanità pubblica, e contribuiscono allo sviluppo del benessere della popolazione.

## DIRIGENTI

**Direttore del Servizio:** Dott.ssa M. Valentina E. Marras

**Dirigente Biologa:** Dott.ssa Simonetta Milia

**Dirigente Medico:** Dott. Marco Orrù

## PERSONALE TECNICO

### Tecnici della Prevenzione:

Daniela Murru, Sarino Pinna, Ursula Arriu, Clara Uras, Riccardo Saba, Daniele Melis, Luigia Cinus, Tonino Fadda, Alessio Carcangiu

### Personale interinale:

Biologa nutrizionista: Dott.ssa Carla Buttu

### Amministrativi

Assistente amministrativo: Simona Falchi  
Coadiutore amministrativo: Giuseppina Ariu

## Cosa facciamo...

### SICUREZZA ALIMENTARE

- **Registrazione/riconoscimento, vigilanza e controllo delle imprese alimentari**
- **Piani regionali di campionamento sulle matrici alimentari**
- **Allerte alimentari**  
Accertamenti e attivazione del sistema di allarme rapido europeo iRASFF per pericoli alimentari
- **Acque destinate al consumo umano**  
Sorveglianza e monitoraggio della conformità ai requisiti di legge
- **Prodotti fitosanitari**  
Promozione di un utilizzo sostenibile ed esercita il controllo sul loro commercio ed utilizzo.
- **Interventi a seguito di segnalazioni/esposti** relativi all'igiene degli alimenti di origine vegetale e delle bevande\*
- **Ispettorato micologico**
  - Controllo e certificazioni di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla commercializzazione (vendita/somministrazione);
  - Consulenza gratuita ai privati per il controllo di funghi freschi spontanei raccolti per il consumo diretto;



• **Corsi di formazione e aggiornamento** per alimentaristi (le iniziative del SIAN al riguardo saranno divulgate attraverso il sito web aziendale.)

• **Certificazioni sanitarie** (per esportazione /di non commerciabilità) di sostanze alimentari\*

## Chi se ne occupa...

Dirigente Biologo, Tecnici della Prevenzione

Uffici amministrativi

## IGIENE DELLA NUTRIZIONE

• **Sorveglianza Nutrizionale:** raccolta mirata di dati epidemiologici, consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione

• **Prevenzione nutrizionale:** sviluppo di linee di intervento, campagne informative, attività educative per la promozione di corrette abitudini alimentari

• **Ristorazione collettiva:** valutazione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti, consulenza e valutazione dei capitolati d'appalto della ristorazione collettiva\*



## Chi se ne occupa...

Dirigenti Medici e Biologi, Tecnici della Prevenzione,

Personale interinale, Uffici amministrativi

## RILASCIO/RINNOVO DEL CERTIFICATO DI ABILITAZIONE ALLA VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI (CAV)

Su richiesta dell'interessato e dopo frequenza dell'apposito Corso di formazione/aggiornamento svolto dall' Agenzia Laore Sardegna\*

### Chi se ne occupa...

Dirigenti Medici e Biologi

Uffici amministrativi

### INFORMAZIONI PER L'ACCESSO

**Sede centrale:** Oristano Via Carducci, 35 IV° piano.

**Orari di sportello al pubblico e contatti telefonici:**

E' possibile l'accesso previo appuntamento telefonico al numero dell'ufficio amministrativo  
0783 317729

\*MODULISTICA disponibile sul sito aziendale.

[www.asl5oristano.it](http://www.asl5oristano.it)

**Indirizzo mail:** [sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)

**P.E.C.:** [sian.oristano@pec.asloristano.it](mailto:sian.oristano@pec.asloristano.it)

### PRONTA DISPONIBILITA'

La pronta disponibilità è attiva nelle fasce orarie non coperte dal normale orario di servizio:

**Notturna:** dalle 19,30 alle 07,30 / **Sabato/ Domenica: e festività** dalle 7,30 alle 19,30

I turni degli operatori reperibili per urgenze sono mensilmente trasmessi ai Comuni della ASL, alla Questura, ai Comandi C.C. e Guardia di Finanza, ai quali occorre rivolgersi in prima istanza, in caso di segnalazioni urgenti e indifferibili riguardanti l'igiene degli alimenti.

*Aggiornamento maggio 2026*



## DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

Servizio  
Igiene degli Alimenti  
e della Nutrizione  
(S.I.A.N.)



**Oristano – Via Carducci 35  
IV piano**