

**Il Servizio:** Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione svolge la sua attività per la tutela della salute del singolo e della collettività attraverso il controllo igienico-sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine vegetale, delle bevande, delle acque destinate al consumo umano e delle acque minerali.

Assicura il controllo del commercio ed uso dei prodotti fitosanitari e la prevenzione delle intossicazioni da funghi.

Tramite le mansioni proprie dell'area d'Igiene della nutrizione, quali la sorveglianza e l'educazione nutrizionale e la dietetica preventiva, opera nel campo della promozione di sani stili di vita e nella prevenzione delle patologie cronico degenerative a componente nutrizionale.

**Attività:** Igiene degli alimenti e della nutrizione si sviluppa su due aree principali.

**Igiene degli alimenti e delle bevande garantisce:** La sicurezza degli alimenti e delle bevande controllando e vigilando le fasi di produzione, trasformazione, confezionamento, conservazione, trasporto, vendita, distribuzione e somministrazione, affinché alimenti e bevande arrivino sulla tavola non inquinati da germi, da sostanze ed elementi nocivi (ad es. pesticidi, metalli pesanti, corpi estranei); garantisce ed assicura il controllo sulla potabilità dell'acqua di acquedotti pubblici e fonti idriche autonome. Opera in collaborazione con il Servizio Veterinario, che vigila sugli alimenti di origine animale.

Cura la formazione, al fine di evitare rischi per la salute dei consumatori accrescendo le conoscenze legate alla loro attività, per:

- gli operatori del settore alimentare (baristi, cuochi, pasticceri, ecc.);
- gli addetti all'utilizzo ed al commercio dei prodotti fitosanitari, i cosiddetti antiparassitari;

Fa parte del SIAN l'**Ispettorato micologico** (a Sanluri, con sede anche a San Gavino) con esperti micologi, che provvede:

- alla certificazione della commerciabilità e commestibilità dei funghi spontanei
- a consulenze per il privato cittadino sulla commestibilità dei funghi raccolti
- a fornire consulenze al Presidio Ospedaliero in caso di intossicazione/avvelenamento da funghi.

**Igiene della nutrizione:** Garantisce consulenze nelle collettività (case di riposo, mense scolastiche, ecc.) in merito all'uso di tabelle dietetiche equilibrate in relazione sia alla sicurezza degli alimenti sia in relazione ad una sana alimentazione (es. pareri sui menù e i capitolati d'appalto); attua una osservazione attiva costante sulle abitudini alimentari della popolazione, in generale con particolare riguardo alla prevenzione e lotta nei confronti dell'obesità nell'età infantile (sorveglianza nutrizionale); fornisce educazione sanitaria e

informazione per orientare la popolazione sulla corretta alimentazione per prevenire le malattie correlate e restare in forma lungo tutto l'arco della vita e per indirizzare il cittadino alla scelta di alimenti salubri sensibilizzandoli anche attraverso la lettura delle etichette alimentari e nutrizionali.

**Tempi e modalità:** Per le prestazioni richieste dall'utente non vi sono tempi di attesa, l'unico suggerimento è quello di telefonare per prendere appuntamento.

Riferimenti telefonici:

**Direttore del Servizio** Dr. Iginio Pintor 0709359486 e 3292108528; fax 0709359452, Mail: [ipintor@aslsanluri.it](mailto:ipintor@aslsanluri.it), [iginio.pintor@gmail.com](mailto:iginio.pintor@gmail.com)

**Nutrizione:** Dr.ssa Marina Donatini 0709359420, 3204335460

**Sicurezza alimentare, acqua potabile e DUAAP:** Dr.ssa Clara Meli 0709359420

**Sicurezza alimentare, Fitosanitari e HACCP:** Dr. Enrico Piras 0709359410

**Tecnici della Prevenzione (Sicurezza Alimentare e Ispettorato Micologico)**  
07093509404

**Tecnici della Prevenzione ( Nutrizione, Mense scolastiche ecc. )** 0709359409.

**Buone pratiche:** Per attuare un miglioramento nel settore alimentare è necessario che sia costante la formazione degli operatori alimentari ed è per questo che si programmano dei corsi di formazione per cittadini e operatori del settore che riguardano la sicurezza alimentare: vengono spiegati concetti di microbiologia, di buone prassi igieniche, sistemi di autocontrollo, di preparazione di pasti per celiaci.

Nel 2012 il servizio ha attivato, per ora in via sperimentale, lo sportello di Counseling psicologico per utenti con problematiche legate all'alimentazione. Uno psicologo dà un sostegno diretto alle persone, aiutandole a prendere coscienza delle loro abitudini alimentari e stili di vita non corretti sostenendole nel conseguire comportamenti più idonei e duraturi.

**Qualità e vantaggi:** Il Servizio lavora per i cittadini e per gli operatori del settore, ma sarebbe più efficace se si lavorasse anche **“con loro”** . Per questo invitano a contattarli telefonicamente per prendere un appuntamento per eventuali consulenze e/o consigli alimentari e nutrizionali, per i piani di autocontrollo e per tutto ciò che riguarda la verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione e/o modifica di imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari (esclusi gli alimenti di origine animale) e bevande.