

COME CONTATTARCI

Distretto 1 Bassano

Distretto 2 Alto Vicentino

Segreteria

Asiago

Tel. 0424 604413

Lunedì, martedì e venerdì

ore 10.30-13.00

fax 0424 604467

Bassano del Grappa via Cereria, 15

Tel. 0424 885500

da lunedì a venerdì ore 10.30-13.00

fax: 0424 885509

Apertura al pubblico (via Cereria, 15):

lunedì, mercoledì, venerdì ore 11.00-13.00

martedì e giovedì ore 15.30-17.30

Posta elettronica: tpsian@aulss7.veneto.it

Thiene

Tel. 0445 389190—389177

Centro Sanitario Polifunzionale

Via Boldrini, 1

Piano 6 sopra la Portineria

fax: 0445 389182

Apertura al pubblico:

da lunedì a venerdì

ore 09.30 - 12.30

e lunedì e mercoledì

ore 13.30 - 15.30

Posta elettronica: sian@aulss7.veneto.it

Posta elettronica certificata: protocollo.aulss7@pecveneto.it

URP Ufficio Relazioni con il Pubblico

Distretto 1 Bassano

Ospedale San Bassiano, piano terra, lato ovest
tel 0424 888556 - fax 0424 885333

e-mail: urpbassano@aulss7.veneto.it

Distretto 2 Alto Vicentino

Ospedale Alto Vicentino, piano 1, atrio
tel 0445 572040

e-mail: urpthiene@aulss7.veneto.it



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)

Direttore: Paolo Coin

SEDI

Distretto 1 Bassano

Asiago

Via Monte Sisemol, 2

Bassano del Grappa

via Cereria, 15

Distretto 2 Alto Vicentino

Thiene

Centro Sanitario Polifunzionale

Via Boldrini, 1

Piano 6 sopra la Portineria

Per approfondire:

<https://www.aulss7.veneto.it/sian>

*Gentile Signora/Signore,
con questa pubblicazione ci proponiamo di darLe informazioni semplici e
corrette sul nostro Servizio, per garantirLe un accesso il più possibile
agevole e soddisfacente.*

Al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ci occupiamo di tutelare e promuovere la salute del cittadino e della Comunità con interventi rivolti sia a garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti e dell'acqua destinata al consumo umano sia a promuovere uno stile alimentare sano e consapevole, abbinato ad una regolare attività fisica. Appliciamo a questo scopo metodologie quali il Controllo Ufficiale, la Promozione della salute, la sorveglianza attiva, la comunicazione del rischio, l'educazione sanitaria.

Il Servizio è articolato in due Aree funzionali: nell'ambito dell'Igiene degli Alimenti, la nostra attività, in collaborazione con i Servizi Veterinari, si concretizza nella vigilanza e controllo ufficiale sulle imprese alimentari in tutte le fasi che vanno dalla produzione primaria alla somministrazione, nell'effettuazione dei piani di monitoraggio e campionamento sulle matrici alimentari e sull'acqua destinata al consumo umano, nel controllo sulla commestibilità dei funghi, nella promozione di un utilizzo adeguato e consapevole dei fitofarmaci, ed infine - in collaborazione con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica - nella gestione e controllo dei casi e focolai umani di malattie trasmesse da alimenti.

Nell'Area della Nutrizione le azioni riguardano la sorveglianza specifica sullo stato nutrizionale della popolazione, sui consumi e sulle abitudini alimentari, l'educazione alimentare nelle scuole e in sottogruppi a rischio, la predisposizione di menu e la valutazione di diete speciali (allergie/intolleranze) nella ristorazione scolastica, la consulenza nutrizionale individuale e di gruppo (Ambulatorio Nutrizionale) e, in collaborazione con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, promuove gli stili di vita per la salute.

1. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE ACQUE

Alimenti

- Vigilanza e controllo igienico-sanitario su tutta la filiera alimentare, dalla produzione primaria alla somministrazione e vendita
- Vigilanza su alimenti dietetici, integratori alimentari, prodotti erboristici
- Campionamenti per ricerca attiva di sostanze pericolose o tossiche negli alimenti e bevande
- Registrazione delle imprese alimentari per apertura, ampliamento, subentro di: Laboratori o depositi di alimenti, Pubblici Esercizi di ristorazione (Bar, Ristoranti, Pizzerie, Agriturismo....), Trasporto alimenti, Piccole Produzioni Locali (PPL)
- Certificazioni sanitarie: materiali a contatto con alimenti, esportazione di alimenti, dichiarazioni sanitarie, certificazione di non conformità)
- Gestione delle tossinfezioni alimentari
- Informazione/formazione sull'igiene degli alimenti.

Ispettorato Micologico

- Riconoscimento funghi per privati cittadini;
- Consulenze ai Pronto Soccorso Ospedalieri per intossicazioni da funghi;
- Controllo e certificazione funghi destinati alla commercializzazione.

Acqua

- Tutela delle acque destinate al consumo umano, attraverso ispezioni agli acquedotti e campionamenti su acque di rete e di falda
- Emissione Giudizio di Idoneità al consumo

Prodotti fitosanitari

- Promozione di un utilizzo consapevole e sostenibile dei prodotti sanitari
- Rinnovo certificato di abilitazione alla vendita
- Rilascio autorizzazione sanitaria per i locali di deposito/vendita dei prodotti Fitosanitari
- Vigilanza e controllo utilizzatori e venditori

2. NUTRIZIONE

- Sorveglianza nutrizionale: rilievi dello stato nutrizionale e delle abitudini alimentari della popolazione
- Educazione alimentare: interventi per la diffusione di stili alimentari corretti e protettivi nella cittadinanza (famiglie, scuola, anziani, cuochi...)
- Ristorazione collettiva: controllo e consulenza nella ristorazione scolastica e Case di Riposo, formazione degli addetti al settore della manipolazione alimentare e della ristorazione collettiva
- Valutazione e validazione menu per la ristorazione scolastica e per le Case di Riposo
- Predisposizione, valutazione e validazione diete speciali
- Dietetica preventiva: ambulatorio nutrizionale e consulenza dietetico/nutrizionale