

Il **SIAN** si impegna a tutelare e garantire la sicurezza alimentare e la qualità nutrizionale come parte integrante della salute pubblica, attraverso attività di **monitoraggio, educazione e consulenza specializzata**.

Ecco alcuni dei principali servizi che svolgiamo:

- **Sicurezza alimentare:** Ci occupiamo di monitorare e garantire la qualità di tutti i prodotti alimentari di origine vegetale, controllando tutta la filiera che va dal produttore in campo al consumatore. Verifichiamo anche la qualità di erboristeria e integratori, la presenza di sostanze tossiche con campioni mirati sugli alimenti e rilasciamo certificazioni per materiali a contatto con gli alimenti e per l'export. Inoltre, promuoviamo attività sull'igiene alimentare per prevenire tossinfezioni e malattie legate al cibo.
- **Igiene dell'acqua:** Proteggiamo la salute della comunità monitorando le acque destinate al consumo umano. Campioniamo sorgenti e acquedotti destinati al consumo umano, per garantire che siano sicuri nel rispetto delle norme.
- **Nutrizione ed educazione alimentare:** Promuoviamo stili di vita sani e una corretta alimentazione. L'ambulatorio nutrizionale offre consulenza dietetico-nutrizionale sia per la prevenzione che per il trattamento di patologie correlate all'alimentazione e di scorrette abitudini alimentari.
- **Fitosanitari:** Monitoriamo l'uso di pesticidi e fitofarmaci, assicurandoci che vengano rispettate le normative di sicurezza per gli alimenti. Rilasciamo le autorizzazioni per la vendita e lo stoccaggio di questi prodotti, tutelando così l'ambiente e la salute pubblica.
- **Controllo dei funghi:** Offriamo un servizio di riconoscimento dei funghi per i cittadini, certificando quelli destinati al consumo e fornendo consulenze in caso di intossicazioni.

Documentazione da esibire
da parte dell'Operatore del Settore Alimentare
all'atto del controllo igienico-sanitario
del Personale Ispettivo UPG del SIAN

- ☑ **SCIA** sanitaria al SUAP di inizio/subentro/modifica attività
- ☑ Manuale di autocontrollo (**HACCP**) con eventuali moduli di registrazione che contempli almeno:
 - ☑ Identificazione dell'Azienda, del Responsabile dell'autocontrollo e della tipologia di attività esercitata;
 - ☑ Piano di sanificazione;
 - ☑ Piano di disinfestazione e derattizzazione (eseguito da ditta esterna od in autocontrollo);
 - ☑ Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti;
 - ☑ Analisi dei pericoli delle fasi di lavorazione;
 - ☑ Registrazioni delle Non Conformità;
 - ☑ Evidenza della formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare (registro di formazione e/o attestati e/o test di apprendimento).
- ☑ Sistema di gestione della **rintracciabilità**
- ☑ Indicazione degli **allergeni** (per i consumatori):
 - ☑ Segnalazione allergeni mediante pittogrammi o nomi (sul menù)
 - ☑ Dicitura per informare il consumatore sulla presenza di apposita documentazione allergeni
 - ☑ Adeguata informazione in merito ai dipendenti



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)

www.aulss8.veneto.it

ALCUNI REQUISITI IGIENICI
E STRUTTURALI delle attività
(Reg. CE 852/2004 allegato II)

Cucina

- Impianti di cottura con cappe aspiranti collegate a canna fumaria indipendente.
- Pareti e pavimenti in materiali lavabili, impermeabili e resistenti ove necessario.
- Arredamento, attrezzature e utensili lavabili, disinfett., e ben mantenuti.
- Aperture con reti antinsetto.
- Lavelli con acqua calda e fredda, sapone liquido e asciugamani monouso ed "apertura non manuale".
- Identificazione con tracciabilità interna dei semilavorati e prodotti finiti.
- Bidoni rifiuti con coperchio ad apertura non manuale.

Servizi Igienici

- Almeno un bagno interno per il personale ad uso esclusivo (dove necessario).
- Servizi igienici con antibagno adeguati per il pubblico.
- WC con finestra o aspirazione forzata.
- Pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili.
- Lavelli con acqua calda e fredda, sapone liquido, asciugamani monouso ed "apertura non manuale".

ALCUNI REQUISITI IGIENICI
E STRUTTURALI delle attività
(Reg. CE 852/2004 allegato II)

Igiene del Personale

- Spogliatoio ove necessario.
- Mani pulite, assenza di monili.
- Abbigliamento pulito e copricapo per raccogliere i capelli in cucina.
- **Adeguate formazione del personale.**

Spogliatoio

- Non deve identificarsi con l'antibagno
- Aerazione naturale o sistemi di ricambio d'aria.
- Armadietti con doppio scomparto in numero adeguato al personale per separare indumenti da lavoro e personali.

Stoccaggio

- Locale proporzionato alle attività, con scaffalature e bancali lavabili.
- Pavimenti e soffitti in buone condizioni.
- Separazione tra materie prime e prodotti finiti.
- Prodotti alimentari chiusi e conservati a temperatura idonea, con termometri visibili.
- Etichettatura conforme e gestione scadenze.

ORARIO DELLA SEGRETERIA:

Dal Lunedì al Venerdì
dalle ore 8.30 alle ore 12.30

**ORARIO DI INFORMAZIONI PER GLI OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE:**

Il SIAN fornisce informazioni generali all'utenza per la parte igienico-sanitaria di competenza, nei giorni di Lunedì dalle 15.00 alle 17.00 e Giovedì dalle 8.30 alle 12.30, contattando la segreteria del SIAN al numero 0444.752228.

Il servizio è gratuito per informazioni generali di competenza del SIAN.

SEDE CENTRALE:



Via IV Novembre, 46 – 36100 VICENZA
Dipartimento di Prevenzione - 3° Piano



segreteria.sian@aulss8.veneto.it (Mail)
protocollo.prevenzione.aulss8@pecveneto.it (PEC)



0444.752228

SEDI LOCALI:

- **Arzignano** in via Kennedy, 2 – Tel. 0444.475713
- **Noventa V.** via Capo Sopra, 3 – Tel. 0444.755608
- **Valdagno** in via G. Galilei n.3 – Tel. 0445.423128