

La Carta di identità del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda USL di Parma



Il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) è un'organizzazione al servizio del cittadino il cui scopo è quello di controllare la qualità igienica dei prodotti che ogni giorno porta sulla sua tavola ed aiutarlo a migliorare il suo stile di vita (alimentazione sana ed equilibrata associata ad attività fisica).

L'obiettivo principale è:

tutelare la salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi legati all'alimentazione .

Si sviluppa su due aree principali:

A) Igiene degli alimenti e delle bevande

Con personale tecnico altamente specializzato in grado di svolgere l'attività di vigilanza e controllo e di fronteggiare le situazioni di emergenza.

Sono attivi nei Distretti servizi di reperibilità notturna e festiva, su chiamata delle Autorità locali, degli organi di Pubblica Sicurezza e dei cittadini .



B) Igiene della nutrizione.

A) Igiene degli alimenti e delle bevande

IL SIAN garantisce:



- La sicurezza degli alimenti e delle bevande controllando e vigilando nelle 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)

Opera in collaborazione con il Servizio Veterinario, che vigila sugli alimenti di origine animale.



- Il controllo sulla potabilità dell'acqua di acquedotti pubblici, privati e fonti idriche autonome (pozzi e sorgenti);



- la formazione, al fine di evitare rischi per la salute dei consumatori, per accrescere le conoscenze legate alla loro attività rivolta a :

-addetti al settore alimentare (baristi, cuochi, pasticceri, operai, ecc.);

-addetti all'utilizzo ed al commercio dei prodotti fitosanitari, i cosiddetti pesticidi;

-raccoglitori e degli addetti al commercio dei funghi spontanei.



Il SIAN ha due **Ispettorati micologici** (Parma, con sedi anche a Fidenza e Langhirano, e Borgo Val di Taro) con esperti micologi, che provvedono alla certificazione della commerciabilità e commestibilità dei funghi spontanei e a consulenze alle strutture ospedaliere in caso di **avvelenamento da funghi**.

B) Igiene della nutrizione.

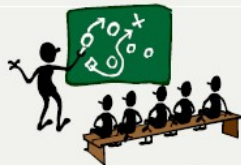
Il SIAN garantisce:



Nelle collettività (case di riposo, mense scolastiche, ecc.) **un'assistenza qualificata** in merito all'uso di tabelle dietetiche equilibrate e valide sia in relazione alla sicurezza degli alimenti sia in relazione ad una sana alimentazione (es. pareri sui menù e i capitolati d'appalto);

Una osservazione attiva costante ed efficace sulle abitudini alimentari della popolazione a tutte le età con particolare riguardo alla prevenzione e lotta nei confronti dell'obesità (sorveglianza nutrizionale).

L'educazione sanitaria e l'informazione per:



orientare in modo corretto il cittadino su come mangiare bene per prevenire le malattie e restare in forma lungo tutto l'arco della vita;

indirizzare il cittadino alla scelta di alimenti salutari e protettivi anche attraverso la lettura delle etichette alimentari e nutrizionali.