

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

Alcuni ambiti di competenza:

- **Sicurezza alimentare:** Controlla la filiera alimentare dal produttore al consumatore, monitora la qualità di erboristeria e integratori, verifica la presenza di sostanze tossiche e rilascia certificazioni per materiali a contatto con gli alimenti e per l'export. Inoltre, promuove l'educazione sull'igiene alimentare per prevenire tossinfezioni.
- **Igiene dell'acqua:** Vigila sulle acque destinate al consumo umano, ispeziona sorgenti e acquedotti e certifica la loro idoneità.
- **Nutrizione ed educazione alimentare:** Analizza le abitudini alimentari della popolazione, promuove corretti stili di vita, controlla la qualità dei pasti nelle mense e offre consulenze dietologiche, con particolare attenzione a bambini e soggetti vulnerabili.
- **Fitosanitari:** Regola l'uso di pesticidi e fitofarmaci, verifica il rispetto delle normative da parte di fornitori e utenti e rilascia licenze per la vendita e lo stoccaggio di tali prodotti.
- **Controllo dei funghi:** Offre un servizio di riconoscimento per privati, certifica i funghi destinati al commercio e fornisce consulenza per intossicazioni.

Documentazione da esibire all'atto del controllo igienico-sanitario 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 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 e 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.
- Adeguata formazione del personale.

Spogliatoio

- 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
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