


**U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione**
**GUIDA AI SERVIZI 2026**
**Chi siamo**

**Direttore:** Dr.ssa Corazzini Valentina

**Coordinatore** – TdP Dr. Beltrame Roberto

**Equipe dietiste:** Dr.ssa Bassini Sandra, Dr.ssa Picci Susanna, Dr.ssa Mangolini Caterina

**Tecnici della Prevenzione:** TdP Beltrame Giovanni, TdP Dr. Spinello Joseph, TdP Dr.ssa Danese Silvia, TdP Ferrandino Franco  
TdP Dr.ssa Pigato Silvia, TdP Vischi Antonella, TdP Zagari Davide

**Amministrativi:** Miotto Maria Chiara, Gorrasi Melania

**La nostra missione**

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione persegue, grazie alla sua multidisciplinarietà professionale (in coerenza a norme nazionali, regionali e comunitarie), lo scopo di prevenire i “danni” alla salute individuale e collettiva legati all'alimentazione, tutelando in questo modo il diritto fondamentale alla salute del cittadino consumatore tramite la sorveglianza e prevenzione nutrizionale, promuovendo una corretta nutrizione e alimentazione umana. Come da DM 16 ottobre 1998 il SIAN è sviluppato su due Aree Funzionali con specifiche attività interdipendenti, ovvero l'area Igiene degli Alimenti e l'area Nutrizione preventiva per il miglioramento della salute individuale e collettiva. Ricade nelle competenze SIAN anche la presenza dell'ispettorato micologico.

Vi sono ambiti di competenza trasversale con tutti gli altri servizi del Dipartimento come le problematiche derivanti da tossinfezioni alimentari, le attività riguardanti il tema dei prodotti fitosanitari, la promozione della salute, le ispezioni e vigilanza presso punti vendita ed esercizi di somministrazione di alimenti.

**I nostri servizi/prestazioni**

L'area Igiene degli alimenti e delle bevande, include attività di controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare (OSA) che viene svolta dai Tecnici della Prevenzione, personale altamente formato in qualità di Autorità Sanitaria Competente che opera in linea con quanto indicato nei LEA ed in base alla normativa vigente e alla programmazione regionale e aziendale, nei seguenti principali macro ambiti:

Alimenti e bevande (produzione industriali, attività commerciali, laboratori artigianali, ristorazione collettiva [asili, scuole, ospedali, case di riposo, mense aziendali], ristorazione pubblica [bar, ristoranti, ecc.], fitosanitari, produzione e vendita di additivi alimentari, di integratori alimentari, di alimenti destinati ad una alimentazione particolare, campionamento alimenti) e rilascio certificato export verso paesi terzi.

Gestione delle notifiche di allarme rapido (RASFF) per alimenti/bevande destinati al consumo umano e materiali a contatto con alimenti (MOCA).

Fitosanitari: depositi, rivendita e relativa formazione, utilizzo in aziende agricole.

Ispettorato Micologico: consulenza sui funghi raccolti ai privati, vigilanza sulla vendita dei funghi, certificazioni di commestibilità;

Acqua destinata al consumo umano: verifica potabilità dell'acqua tramite piano di campionamento sulla rete acquedottistica, centrali di potabilizzazione e presso gli operatori del settore alimentare; espressione di giudizi di idoneità al consumo umano.

Materiale a contatto con gli alimenti (MOCA): attività di controllo e verifica presso gli stabilimenti di produzione, assemblaggio, e deposito all'ingrosso.

Attività inerenti il controllo ufficiale:

Il Controllo ufficiale sulle imprese alimentari avviene svolto nelle attività censite dal servizio presso i propri archivi elettronici e cartacei basati sulla notifica delle attività, tramite SCIA che vengono registrate o riconosciute. Il controllo può essere effettuato mediante i seguenti metodi e attività: ispezione, monitoraggio, audit, verifica e campionamento per l'analisi di matrici alimentari, e materiali a contatto con gli alimenti. Il controllo ufficiale si basa sulla programmazione effettuata in base a piani comunitari, nazionali e regionali rispettando i criteri generali di efficacia, appropriatezza, assenza di conflitto di interessi, imparzialità, qualità 0 coerenza e trasparenza. La frequenza dei controlli viene stabilita tenendo conto dell'analisi del rischio per la sicurezza alimentare tenuto conto dei risultati dei precedenti controlli già eseguiti e di eventuali altri fattori che possano indicare non conformità.

I controlli ufficiali vengono eseguiti sempre secondo procedure documentate e può riguardare i seguenti aspetti dell'impresa alimentare: strutturale (locali, impianti ed attrezzature), gestionale (pulizia e manutenzione, igiene della produzione e del personale ecc...),

documentale (piano di autocontrollo, rintracciabilità, ecc). Nel caso di riscontro di non conformità viene valutata l'adozione di provvedimenti in funzione della gravità e sanabilità di quanto riscontrato e vengono indicati gli interventi che deve adottare l'operatore interessato. Può essere previsto il prelievo di matrici alimentari, eseguito sulla base delle norme specifiche di settore. Vengono inoltre garantite le attività di collaborazione e supporto ai privati cittadini (segnalazioni o denunce igienico sanitarie), agli Enti terzi coinvolti nella attività di vigilanza sul territorio ed alla Procura della Repubblica Italiana, per la funzione conseguente alla qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, nei casi di non-conformità con rilevanza penale.

L'Area Igiene delle Nutrizione, sempre in linea con quanto indicato nei nuovi LEA include attività di:

Sorveglianza Nutrizionale, attività finalizzate alla raccolta di dati epidemiologici per la rilevazione dello stato nutrizionale di gruppi di popolazione.

Promozione e attuazione di programmi finalizzati ad incoraggiare l'adozione di corrette abitudini alimentari nella popolazione generale e in gruppi di popolazione.

Valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche nell'ambito della ristorazione collettiva sociale.

Offerta di counselling individuale, proposta all'interno dell'attività ambulatoriale e dietetica preventiva.

Formazione degli operatori della ristorazione collettiva su aspetti di sicurezza nutrizionale.

### I destinatari delle nostre prestazioni

#### Ambulatori di nutrizione:

Sono attivi nel Servizio i seguenti ambulatori:

- **Ambulatorio rivolto ad utenti adulti o con età > 14 anni, normopeso con fattori di rischio come la scorretta alimentazione e la sedentarietà, motivati a migliorare lo stile di vita attraverso un approccio di counselling motivazionale; per utenti in sovrappeso/obesità con o senza alterazioni metaboliche** (invio tramite impegnativa del MMG) – Sede Rovigo ed Adria

- **Ambulatorio rivolto a bambini di età > 6 anni in eccesso ponderale** (invio tramite impegnativa del PLS) – Sede Rovigo Per informazioni è possibile scrivere alla seguente mail: [nutrizione.sian@aulss5.veneto.it](mailto:nutrizione.sian@aulss5.veneto.it)

- **Ispettorato micologico:**

È attivo presso la sede di Rovigo e di Adria l'ispettorato micologico per il controllo della commestibilità dei funghi freschi raccolti da privati cittadini. Il servizio è gratuito previo appuntamento.

Per l'accesso contattare gli ispettori micologi: Beltrame Roberto (0425 394770, [roberto.beltrame@aulss5.veneto.it](mailto:roberto.beltrame@aulss5.veneto.it)), Pigato Silvia (0425 394722, [silvia.pigato@aulss5.veneto.it](mailto:silvia.pigato@aulss5.veneto.it)) o Danese Silvia (0425 393911, [silvia.danese@aulss5.veneto.it](mailto:silvia.danese@aulss5.veneto.it)); in alternativa è possibile contattare il Servizio al numero di segreteria 0425 394702.

### Come contattarci

Segreteria telefonica:

**Distretto 1:** sede di Rovigo, v.le Tre Martiri 89 presso la Cittadella Socio Sanitaria - Blocco C - terzo piano.

Tel. 0425 394702

**Distretto 2:** sede di Adria, P.zza degli Etruschi presso Ospedale Vecchio – secondo piano. Tel

0426 940203

**Sede di Badia Polesine** – via Riviera Miani 66 presso Punto Sanità – secondo piano. Tel.

0425 394702

**E-mail:** [sian.ro@aulss5.veneto.it](mailto:sian.ro@aulss5.veneto.it) **PEC:** [protocollo.aulss5@pecveneto.it](mailto:protocollo.aulss5@pecveneto.it)

### I nostri orari

Il Servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00.

RICEVIMENTO AL PUBBLICO Dei Tecnici della Prevenzione – Rovigo e Adria: Venerdì dalle 08:30 – 11:00.

### Dove siamo

**Distretto 1:** sede di Rovigo, V.le Tre Martiri 89 presso la Cittadella Socio Sanitaria - Blocco C - terzo piano.

**Distretto 2:** sede di Adria, P.zza degli Etruschi presso Ospedale Vecchio – secondo piano.

**Sede di Badia Polesine** – via Riviera Miani 66 presso Punto Sanità – secondo piano.

### Come prenotare e accedere

L'accesso al servizio è consentito al pubblico il venerdì dalle ore 8.30 alle ore 11.00 presso la sede di Rovigo e di Adria, senza necessità di appuntamento.

Il Servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00 per segnalazioni, contattando la segreteria al numero 0425/394702 (sede di Rovigo) o al numero 0426 940203 (sede di Adria) o tramite mail [sian.ro@aulss5.veneto.it](mailto:sian.ro@aulss5.veneto.it)

La prenotazione di prestazioni relative all'Area di Igiene della Nutrizione per l'ambulatorio nutrizionale rivolto ad adulti o utenti con età >14 anni avviene tramite CUP con impegnativa del MMG o medico specialista.

Per la prenotazione di prestazioni relative all' ambulatorio rivolto a bambini con età > a 6 anni, in eccesso ponderale, è possibile richiedere informazioni scrivendo all'indirizzo mail: [nutrizione.sian@aulss5.veneto.it](mailto:nutrizione.sian@aulss5.veneto.it)

#### **Costo delle prestazioni e modalità di pagamento**

Le prestazioni sono soggette a pagamento secondo tariffario della Regione del Veneto.  
Per informazioni più dettagliate rivolgersi alla segreteria del SIAN: Assistente Amministrativa (0425 394702) ed inviare eventuale richiesta di informazioni al seguente indirizzo mail: [sian.ro@aulss5.veneto.it](mailto:sian.ro@aulss5.veneto.it)

#### **Come ritirare la documentazione**

Contattare la segreteria del SIAN: Assistente Amministrativa (0425 394702) ed inviare eventuale richiesta di informazioni al seguente indirizzo mail: [sian.ro@aulss5.veneto.it](mailto:sian.ro@aulss5.veneto.it)

#### **Altre informazioni utili**

Per ulteriori informazioni consultare il sito al seguente indirizzo <https://www.aulss5.veneto.it/Servizio-di-igiene-degli-alimenti-e-della-nutrizione-1>