

CARTA DEI SERVIZI

UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

AMBITO DI COMPETENZA (MISSION):

La Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, afferente al Dipartimento di Prevenzione, ha come mission la tutela della sicurezza alimentare, della salute pubblica e del consumatore e si realizza:

- garantendo le prestazioni sanitarie comprese nei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) del S.S.N. nelle forme e secondo le modalità previste dalla legislazione vigente;
- rendendosi disponibile nei confronti dell'utenza in merito a prestazioni su richiesta nel campo dell'ispezione degli alimenti non di origine animale, nel rispetto delle normative vigenti, nazionali ed internazionali;
- esprimendo pareri tecnici, certificazioni internazionali, visite preventive e gestione reclami nell'interesse di privati cittadini;
- fornendo, su richiesta, pareri ai Sindaci per il rilascio di autorizzazioni sanitarie laddove previste;
- organizzando e svolgendo attività informative ed educazione sanitaria in campo igienico alimentare e nutrizionale.

E, in particolare, attraverso:

- Il controllo della filiera alimentare in tutte le sue fasi (produzione, preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e somministrazione);



- Il controllo sulle acque destinate al consumo umano;



- Le attività afferenti all'area funzionale della Nutrizione;



- Le attività dell'ispettorato micologico;
- Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti: Regolamento UE 625/17;
- Gestione delle segnalazioni di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari;
- Attività di campionamento alimenti in riferimento al PRIC (Programmazione Regionale Campionamenti);
- Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano;
- Registrazione stabilimenti settore alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04;
- Sorveglianza su stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 (integratori alimentari, additivi, aromi ed enzimi);



- Controllo e sorveglianza su deposito, commercio, vendita ed utilizzo dei fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari;

- Rilascio/rinnovo di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari;
- Adempimenti previsti dal D. Lgs. 32/21 (aggiornamento tariffe, a carico degli operatori, per i controlli ufficiali e altre attività ufficiali);

- Sorveglianza su stabilimenti produzione e sulla distribuzione/vendita di materiali ed oggetti destinati al contatto degli alimenti (MOCA);



- Certificato di commestibilità, di distruzione, di idoneità alla esportazione di derrate alimentari;
- Parere di potabilità di acqua da pozzi privati;
- Collaborazione con altri Enti (NAS , Polizia di Stato, Carabinieri)

ORGANIZZAZIONE E ARTICOLAZIONE DELLA UOC

DIRETTORE UOC Dott. Mauro Vicano

RESPONSABILE UOS VIGILANZA Dott.ssa Immacolata Verdicchio – **Punto di erogazione:** Via A. Fabi, Frosinone **Contatti:** email: sian@aslfrosinone.it Tel.: 0775/8822262 – 0775/8822254

N° 2 Dirigenti Medici (N° 1 Referente distretti A/B e N° 1 Referente distretti C/D)

N° 1 Dirigente Biologo-Micologo (Referente distretti A/B/C/D)

PUNTI DI EROGAZIONE

Distretto A (Alatri/Anagni)

Punti di erogazione: Via Madonna della Sanità - Alatri (FR) / Via La Donna – Alatri (FR) / Via Onorato Capo - Anagni (FR)

Contatti: email sian.a@aslfrosinone.it Tel: 0775/2072680

Distretto B (Frosinone)

Punto di erogazione: Viale Mazzini, snc – Frosinone

Contatti: email sian.b@aslfrosinone.it Tel: 0775/2072680

Distretto C (Sora/Atina)

Punti di erogazione: Località San Marciano - Sora (FR) / Via Colle Melfa, 75 - Atina (FR)

Contatti: email sian.c@aslfrosinone.it Tel: 0776/8294251-2-3 Tel:0776/6984419

Distretto D (Cassino)

Punto di erogazione: Via Gaetano Di Biasio, snc - Cassino (FR)

Contatti: email sian.d@aslfrosinone.it Tel: 0776/1933822-6

Apertura al Pubblico:

Distretto A (Alatri/Anagni), Distretto B (Frosinone), Distretto C (Sora/Atina), Distretto D (Cassino)
dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 9,30



Ispettorato Micologico

L'Ispettorato micologico è l'articolazione funzionale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) che si occupa della matrice alimentare fungina e di ciò che ruota intorno ad essa dalla raccolta nell'ambiente naturale fino al consumo e alle eventuali conseguenze negative sulla salute dell'uomo.

Le azioni in prevenzione primaria e secondaria che i MICOLOGI (abilitati ai sensi del DM 686/96) compiono per la salvaguardia della salute secondo la legge 352/93, la L.R. Lazio 32/98 smi; norme che sanciscono l'obbligatorietà della certificazione dei funghi freschi epigei spontanei destinati alla vendita al dettaglio e la certificazione di avvenuto riconoscimento e accertata commestibilità; le attività di supporto ai servizi di Pronto Soccorso nel caso di sospetta intossicazione da funghi; le modalità con cui si procede alle perizie micologiche richieste dagli Uffici di Sanità Marittima e Aerea di Frontiera (di seguito PIF) su partite di funghi freschi, secchi, congelati o parimenti conservati, al fine di identificarne la specie di appartenenza e, su questa, la commestibilità.

Ciò individuando i seguenti punti salienti:

Micologo

Professionista della ASL in possesso dell'attestato di Micologo conseguito ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità 29 novembre 1996, n. 686 e iscritto nell'apposito Registro nazionale.

Utenti

Soggetti interessati alla certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione oppure interessanti alla conoscenza didattica della micologia;

soggetti intossicati a causa di consumo di funghi tossici (o presunti tali) che si rivolgono a strutture sanitarie di pronto soccorso in cui il medico operante richiede consulenza micologica di accertamento della specie responsabile.

Centro di Controllo Micologico

Struttura presso di cui si effettuano le attività di determinazione, certificazione di specie fungine per consumo alimentare o di accertamento identificativo a seguito di intossicazione da consumo di funghi.



Certificazione micologica

Atto scritto mediante il quale è attestata l'identità della specie fungina, la sua commestibilità e idoneità al commercio (nel caso di merce da porre in vendita) o la determinazione specifica con conseguente caratteristica di commestibilità ovvero tossicità (nel caso di autoconsumo); in questo ultimo caso l'utente accede direttamente al centro di controllo senza prenotazione.



Vendita funghi

Atto mediante il quale un prodotto costituito da materiale fungino idoneo al consumo umano, introdotto in rete commerciale viene posto in commercio.



Autoconsumo funghi

Atto mediante il quale un prodotto costituito da materiale fungino idoneo al consumo umano, raccolto da privato cittadino viene consumato.

Perizia micologica

Sequenza di operazioni, comprendente esami documentali, esami ispettivi, esame micologico su una partita di funghi, in toto o su una frazione rappresentativa selezionata con procedure di campionamento, che consente al Micologo la formulazione di un giudizio in relazione a uno specifico quesito richiesto, anche mediante l'acquisizione di un referto analitico a seguito di campionamento ufficiale.



Esame micologico

Esame morfologico macroscopico o, alla bisogna microscopico, di una partita di funghi in toto o di una sua frazione rappresentativa, selezionata, che consente l'identificazione delle specie fungine che compongono la partita e la valutazione della loro commestibilità.

Contatti:

Dipartimento di Prevenzione – SIAN – Ispettorato Micologico

Coordinatore: Dott. Claudio Berna

email: ispettoratomicologico@aslfrosinone.it

Tel: 0776/8218357

Cellulare: 3403426897

MICOLOGI

Dott. Vitale Alessandro Tel: 3407335786

Dott. Di Michele Enrico Tel: 3383870716

Dott. Terranova Aldo Tel: 3291618720