ARTICOLAZIONE TERRITORIALE E SEDI - SIAN

Nell'ASL TO4 ci sono attualmente due S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) su tre sedi (Ivrea, Settimo Torinese, Ciriè) .

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE

Il personale presente è costituito da:

- 2 Direttori
- 7 Dirigenti medici e biologi
- 10 Tecnici della Prevenzione Ambienti e Luoghi di Lavoro (TPALL)
- 2 Dietisti
- 6 Operatori amministrativi

ATTIVITA' PRINCIPALI DEI SIAN - 1 Igiene alimenti e bevande

I Sian si occupano di:

- Controllo ufficiale industrie alimentari (alimenti non di origine animale)
- Registrazione notifiche ex art. 6 Reg CE 852/04 di competenza
- Controllo acque potabili
- Controllo vendita e utilizzo fitofarmaci e coadiuvanti
- Sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti (MTA)
- Attività del Centro di controllo micologico
- Pareri preventivi su progetti relativi ad attività di competenza

ATTIVITA' PRINCIPALI DEI SIAN - 2 Igiene della nutrizione

I Sian si occupano di:

- Sorveglianza nutrizionale
- Verifica/elaborazione menù della ristorazione collettiva
- Vigilanza nutrizionale
- Interventi di prevenzione in soggetti a rischio
- Attività di Promozione della Salute

FREQUENZE DI CONTROLLO SIAN – SETTORI PRINCIPALI

Audit/ispezioni su imprese di Produzione all'ingrosso	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio
	33%	152

FREQUENZE DI CONTROLLO SIAN – SETTORI PRINCIPALI

Audit/Ispezioni su imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio
Produttori al dettaglio (gastronomie, pasticcerie, gelaterie ecc.)	30%	469
Ristorazione pubblica	30%	1410
Ristorazione collettiva (produzione pasti)	30%	425
Vendita al dettaglio (super/ipermercati)	30%	172

SIAN CONTROLLO ACQUE POTABILI

Acquedotti pubblici censiti	195
Controlli (campioni) programmati anno 2013	2628

ATTIVITA' INTEGRATE: CAMPIONAMENTI (ESCLUSO PRODUZIONE LATTE E ALIMENTAZIONE ANIMALE)

	Controlli programmati
Campioni microbiologici	168
Campioni chimici	146
Campioni fisici (radioattività)	45