

## **PROFILO E FABBISOGNO PROFESSIONALE STRUTTURA COMPLESSA IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI**

Ruolo: Sanitario

Profilo professionale: dirigente medico veterinario

Disciplina: Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati

### **PROFILO OGGETTIVO**

In ATS Sardegna sono istituite tre Strutture Complesse (SC) di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati incardinate nei tre Dipartimenti di Prevenzione alle tre macro-aree “Zona Nord” (una SC nel territorio corrispondente alle ASSL di Sassari e Olbia), “Zona Centro” (una SC per le ASSL Nuoro, Lanusei e Oristano) e “Zona Sud” (una SC per le ASSL Cagliari, Sanluri e Carbonia).

Svolgono interventi di prevenzione, controllo e vigilanza nell’Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati lavorano in stretto rapporto con i soggetti Istituzionali Pubblici e privati attori nel settore della prevenzione e garantiscono:

- Collaborazione con la Direzione del Dipartimento della Zona di pertinenza e delle altre Zone, la SC Programmazione Sanitaria e Strategica, e le altre Strutture coinvolte, per la definizione della programmazione sanitaria e socio-sanitaria aziendale per l’area dell’igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati in coerenza con i piani regionali in materia, in raccordo anche con le competenti Strutture delle ASSL, per la definizione dell’analoga programmazione sanitaria e socio-sanitaria territoriale delle ASSL, in interrelazione con la programmazione dell’attività dipartimentale.
- Collaborazione con la Direzione del Dipartimento della Zona di pertinenza e delle altre Zone, la SC Programmazione Sanitaria e Strategica, con la SC Controllo di Gestione e le altre Strutture coinvolte, alla definizione di linee di indirizzo strategico, degli obiettivi gestionali, degli indicatori di risultato e dei *budget* delle Strutture della prevenzione che espletano funzioni veterinarie e multidisciplinari integrate
- Funzioni propositive a livello dipartimentale e tecnico-consultive, in collaborazione con le altre Strutture del Dipartimento della Zona di pertinenza e delle altre Zone, del Dipartimento di *Staff*, del Dipartimento delle Professioni Sanitarie, e con gli altri Dipartimenti interessati, per la definizione dei percorsi di prevenzione nel settore dell’igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati di competenza e la valutazione della loro applicazione, al fine, in particolare, del miglioramento delle attività di prevenzione e promozione della salute riguardo l’area di riferimento nell’ambito dell’integrazione interprofessionale e dell’accesso alle prestazioni, in stretto raccordo con le funzioni sanitarie territoriali
- Gestione attività di controllo e vigilanza su produzione, trasformazione, conservazione, deposito, commercializzazione e trasporto degli alimenti di origine animale, a garanzia della salubrità
- Gestione verifiche e controlli su adeguamento rispetto alla normativa comunitaria delle procedure di controllo in tutti gli stabilimenti di produzione, lavorazione, trasformazione, deposito, distribuzione e somministrazione di alimenti di origine animale
- Gestione del monitoraggio sull’applicazione degli *standard* strutturali e igienici dei detti stabilimenti, in collaborazione con le altre Strutture Dipartimentali competenti, con particolare attenzione a quelli destinati a mercati internazionali;
- Gestione delle verifiche sull’applicazione dei sistemi di autocontrollo e dei controlli sui sistemi di certificazione della sicurezza e delle procedure di garanzia di tracciabilità

- Gestione e rendicontazione programmi di prevenzione riguardo il settore dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati e piani e progetti regionali e aziendali afferenti alla Struttura
- Organizzazione e gestione delle articolazioni della Struttura ove previste presso le ASL e/o le macrostrutture aziendali per la gestione operativa delle proprie competenze che necessitano di presidi periferici (eventuali dirigenti / posizioni organizzative / nuclei di unità di personale dedicate)
- Tutte le attività istituzionali inerenti le specifiche competenze relative al funzionamento della struttura ed al suo ambito di pertinenza demandate dalle norme e dalla Direzione aziendale

### **PROFILO SOGGETTIVO**

Il candidato, in relazione alla tipologia delle attività svolte, dovrà documentare e/o dimostrare di:

- possedere specifica formazione nella disciplina, comprovata da titoli accademici e da consolidata esperienza professionale negli ambiti in cui si sviluppa l'attività della struttura, così come descritto nella sezione dedicata al profilo oggettivo;
- avere esperienza nella gestione delle attività e negli ambiti di pertinenza della SC di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati;
- avere esperienza di lavoro in team in ambito dipartimentale, interdipartimentale e interaziendale per mantenere una forte integrazione territoriale verso cui l'attività della struttura si interfaccia con le altre strutture del Dipartimento di Prevenzione, e le altre U.O. aziendali interessate da interrelazioni di processo;
- avere capacità didattica e di trasferimento delle conoscenze ai dirigenti medici veterinari ed al personale del comparto afferenti alla Struttura anche con modalità organizzate;
- essere abile a gestire i rapporti interpersonali nel gruppo di lavoro al fine di costruire un buon clima organizzativo;
- possedere attitudine allo sviluppo organizzativo della rete del servizio di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati presenti nel territorio, in particolare attraverso la partecipazione attiva alle attività di definizione di progetti;
- garantire l'integrazione con il Dipartimento di Prevenzione, per la gestione di attività comuni con le altre S.C. che necessitano continuità e presa incarico di procedimenti nella sicurezza alimentare;
- avere capacità di creare "reti" di collaborazione con le analoghe UU.OO. presenti nel territorio regionale ed essere in grado di sviluppare protocolli in ambito regionale;
- avere conoscenza delle tecniche di budgeting e collaborazione attiva alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza, anche in rapporto a quanto definito dal budget, e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti;
- possedere capacità di inserimento, coordinamento e valutazione del personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi;
- saper condividere con tutto il personale gli obiettivi e le prospettive future dell'organizzazione;
- essere in grado di definire obiettivi formativi e iniziative di aggiornamento promuovendo la formazione continua sul luogo di lavoro;
- garantire il controllo dell'efficacia delle attività della SC tramite periodici incontri e la promozione dell'aggiornamento e delle inter-relazioni con altre strutture interne ed esterne, stimolando la partecipazione a tavole rotonde e/o congressi;
- saper adattare prontamente la struttura ai cambiamenti del contesto organizzativo aziendale, ai bisogni dell'utenza, alla evoluzione normativa e tecnologica;
- garantire il monitoraggio e verifica dell'efficacia, adottare le politiche aziendali sulle modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico;
- promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili collegati all'attività professionale;
- assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy;
- promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti e del codice disciplinare;

- garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e promuovere la conoscenza delle disposizioni aziendali in materia nell'ambito della struttura gestita;
- collaborare con il Responsabile Aziendale della Prevenzione della Corruzione al miglioramento delle prassi aziendali.