



ALLEGATO A

**AVVISO PUBBLICO**  
**DIREZIONE DELL'UNITA' OPERATIVA COMPLESSA**  
**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

\* \* \* \* \*

**Profilo di Ruolo**  
**del Direttore di Struttura complessa**  
**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
**del Dipartimento di Prevenzione**  
**AZIENDA ULSS 4 VENETO ORIENTALE**

<b>Titolo dell'incarico</b>	Direttore di Struttura Complessa "Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione" dell'Azienda Ulss 4 Veneto Orientale.
<b>Luogo di svolgimento dell'incarico</b>	L'attività verrà svolta presso il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Ulss 4 Veneto Orientale. Altre attività potranno essere svolte presso altre sedi, secondo le specifiche indicazioni operative fornite dalla Direzione Aziendale.
<b>Superiore gerarchico</b>	Direttore Dipartimento di Prevenzione e Direttore Sanitario.
<b>Principali relazioni operative</b>	Direzione del Dipartimento di Prevenzione, Direzione della Funzione Ospedaliera, Direzione del Distretto.
<b>Principali responsabilità e comportamenti attesi</b>	Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la gestione della leadership;</li> <li>- l'esperienza gestionale;</li> <li>- la gestione e l'esperienza tecnico-professionale.</li> </ul>

<b>Caratteristiche dell'Unità Operativa Complessa</b>	
	L'Unità Operativa Complessa <b>Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione</b> è uno dei Servizi in cui è articolato il Dipartimento di Prevenzione con funzioni finalizzate a prevenire i rischi della salute derivati dalla alimentazione. Il Dipartimento di Prevenzione è la struttura tecnico-funzionale dell'Azienda ULSS preposta alla promozione, nel territorio di competenza, della tutela della salute della popolazione, alla prevenzione degli stati morbosi, al miglioramento della qualità della vita, attraverso la conoscenza e la gestione dei rischi per la salute negli ambienti di vita e di lavoro. All'interno del Dipartimento di Prevenzione gli ambiti di competenza attribuiti a U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione sono così individuati: <b>Area Igiene degli Alimenti:</b>

	<p>L'Area igiene degli alimenti eroga prestazioni rivolte alla tutela del consumatore ed alla sicurezza alimentare; si occupa del controllo igienico sanitario ufficiale delle imprese alimentari, dei prodotti alimentari, delle bevande e delle acque potabili e minerali; inoltre, attua la prevenzione ed il controllo delle tossinfezioni alimentari, sorveglia sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari, offre consulenza al consumo dei funghi.</p> <p>In particolare, le attività relative al controllo della sicurezza igienico sanitaria degli alimenti comprendono i controlli ufficiali e il campionamento di alimenti secondo la normativa alimentare vigente (europea, nazionale e regionale)</p> <p>Le principali attività svolte nell'ambito dell'igiene degli alimenti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- controllo ufficiale dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, commercio e somministrazione di prodotti alimentari e bevande, additivi alimentari, integratori alimentari, materiali ed oggetti destinati a contatto con gli alimenti;</li> <li>- registrazione delle Aziende Alimentari su data-base regionale nonché, nei casi previsti, il Riconoscimento;</li> <li>- rilascio di certificati per l'esportazione di alimenti nei paesi extra europei;</li> <li>- controllo della qualità dell'acqua per il consumo umano ed effettuazione di campionamenti dell'acqua potabile immessa in rete nell'acquedotto pubblico;</li> <li>- campionamento di matrici alimentari e non, prodotte e commercializzate nelle sopraindicate tipologie di attività;</li> <li>- gestione del sistema di allerta comunitario e degli esposti relativi all'igiene e salubrità degli alimenti;</li> <li>- gestione delle segnalazioni di malattie a trasmissione alimentare (indagini epidemiologiche);</li> <li>- informazione ed educazione sanitaria relativa all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;</li> </ul> <p><b>Area nutrizione:</b></p> <p>Le competenze in quest'ambito si articolano in diverse attività volte alla promozione di una sana alimentazione; tra queste, le principali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sorveglianza nutrizionale: raccolta di dati epidemiologici, consumi e abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione;</li> <li>- promozione e attuazione di programmi finalizzati ad incoraggiare l'adozione di corrette abitudini alimentari nella popolazione generale e in gruppi a rischio e per "setting" (ambiente scolastico, ambiente di lavoro, comunità, strutture sanitarie) condivisi tra servizi sanitari e sociosanitari, istituzioni educative, "datori di lavoro"</li> <li>- valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze specifiche;</li> <li>- interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale;</li> <li>- attuazione di campagne informativo-educative rivolte alla popolazione generale e/o a target specifici;</li> <li>- promozione del counseling sulla corretta alimentazione da parte degli operatori sanitari.</li> </ul>
<b>Conoscenze, competenze e responsabilità richieste al Direttore di Struttura Complessa</b>	
<p><b>Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Direttore deve conoscere i concetti di Mission e Vision dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.</li> <li>• Deve possedere capacità manageriali, programmatiche ed organizzative delle risorse assegnate.</li> <li>• Deve conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili e le principali novità scientifiche di settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della Mission della struttura di</li> </ul>

	<p>appartenenza e dell’Azienda nel suo complesso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve conoscere l’atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento.</li> <li>• Deve conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e realizzazione di progettualità trasversali all’Azienda.</li> <li>• Deve conoscere le tecniche di budgeting e collaborare attivamente 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.</li> <li>• Deve conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; deve saper programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamentali organizzative; deve saper programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell’ambito del budget di competenza; deve saper valutare le implicazioni economiche derivanti dalle scelte organizzative e professionali e dai comportamenti relazionali assunti; deve saper gestire la propria attività in modo coerente con le risorse finanziarie, strutturali, strumentali e umane disponibili, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dalle linee guida, dalle specifiche direttive aziendali e dai principi della sostenibilità economica.</li> <li>• Deve conoscere gli indicatori di processo e di esito delle attività proprie dell’unità operativa che dirige.</li> <li>• Deve organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali.</li> <li>• Deve promuovere un clima collaborativo attraverso capacità gestionale dell’area emozionale, motivazionale e relazionale, così da sviluppare un servizio sistematico ispirato ai principi di qualità e miglioramento continuo sia per l’utenza che per i collaboratori.</li> <li>• Deve conoscere principi, tecniche e finalità dei sistemi di valutazione e sistemi premianti.</li> <li>• Deve garantire un’efficace gestione della relazione e comunicazione con gli utenti all’interno della struttura complessa.</li> <li>• Deve utilizzare in modo corretto ed appropriato le attrezzature, i dispositivi e gli altri materiali sanitari e partecipare alla valutazione delle principali tecnologie sanitarie esistenti o di nuova introduzione.</li> </ul>
<p><b>Governo clinico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Direttore deve collaborare al miglioramento dei servizi e del governo dei processi dell’unità operativa.</li> <li>• Deve attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali di valutazione del rischio finalizzate alla sicurezza alimentare ed adottare modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio per gli utenti, gli operatori nonché per i lavoratori.</li> <li>• Deve saper promuovere l’introduzione e l’implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche.</li> <li>• Deve collaborare al miglioramento dei servizi e del governo dei processi di prevenzione e promozione della salute alimentare. Deve avere esperienza nella realizzazione e gestione dei percorsi posti in essere, con modalità condivisa con le altre strutture aziendali ed i professionisti coinvolti.</li> <li>• Deve applicare tali misure alla valutazione della performance dei singoli professionisti, delle istituzioni e delle strutture sanitarie, assumendosi la responsabilità di partecipare alla creazione ed all’implementazione di meccanismi atti a promuovere la qualità dei servizi offerti.</li> <li>• Deve programmare e coordinare l’attività dell’unità operativa complessa Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione nell’ambito del territorio dell’Azienda ulss n.4 “Veneto Orientale.</li> </ul>

<p><b>Pratica clinica e gestionale specifica</b></p>	<p>Il direttore deve possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consolidata esperienza nella gestione e valutazione delle istanze per il riconoscimento e la registrazione degli insediamenti produttivi, la programmazione, verifica e rendicontazione dei controlli ufficiali sulle attività di competenza, nonché la gestione delle non conformità emerse dai controlli effettuati;</li> <li>- consolidata capacità ed esperienza nell'attuazione delle procedure operative attinenti i controlli ufficiali, la categorizzazione del rischio e la valutazione dell'efficacia dei controlli;</li> <li>- capacità ed esperienza di interazione ed integrazione con le altre strutture dipartimentali e dell'azienda o con altri soggetti esterni all'azienda, che operano i controlli nell'ambito della sicurezza alimentare (Polizia Locale, NAS, Guardia Costiera ecc.);</li> <li>- esperienza consolidata sia nell'elaborazione di programmi di Audit sia nell'effettuazione di tale metodologia per l'esecuzione dei controlli ufficiali, compresa l'attività di tutoraggio;</li> <li>- professionalità ed esperienza consolidata nell'ambito delle attività di promozione della salute, con particolare riferimento ad alimentazione e stili di vita salutari;</li> <li>- consolidata esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di competenza (prevenzione e controllo igienico sanitario ufficiale delle imprese alimentari, dei prodotti alimentari, delle acque potabili; prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari, sorveglianza sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari; attuazione di programmi di promozione di stili di vita sani, in particolare relativi alla corretta alimentazione);</li> <li>- consolidata esperienza in ambito di igiene degli alimenti e della nutrizione, con esiti positivi nella valutazione tecnico-professionale, manageriale, utilizzo delle risorse umane e materiali assegnate;</li> <li>- capacità ed esperienza di interazione con altre strutture intradipartimentali, in particolare con il Servizio Igiene e Sanità pubblica per le problematiche relative ad eventi epidemici e con i Servizi Veterinari, all'interno del Dipartimento di Prevenzione – Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, per il coordinamento e cooperazione nelle attività di controllo ufficiale e allerte alimentari;</li> <li>- capacità ed esperienza di interazione con soggetti esterni alla azienda sanitaria istituzionalmente coinvolti nelle problematiche di sicurezza alimentare, salute pubblica, stili di vita sani: Amministrazioni comunali, Regione, ARPAV, Istituto Zooprofilattico, Prefettura, altri organismi di controllo (NAS, Guardia di Finanza, ecc.), istituzioni scolastiche, volontariato sociale, ecc.;</li> <li>- conoscenza ed esperienza di gestione di emergenze determinate da eventi epidemici o ambientali;</li> <li>- conoscenza ed esperienza nella organizzazione e implementazione di programmi di promozione di sana alimentazione;</li> <li>- esperienza nella organizzazione ed effettuazione di programmi ed eventi di formazione e aggiornamento del personale;</li> <li>- capacità gestionali e direzionali: capacità di lavorare per obiettivi, secondo le attribuzioni della Direzione Generale; capacità di impostare e gestire le attività della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale; attitudine alla gestione delle risorse, soprattutto quelle umane con attenzione agli aspetti economici e della valutazione; capacità di implementare nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia delle attività della struttura; capacità di assicurare la corretta applicazione delle procedure operative/protocolli;</li> <li>- capacità di sviluppare processi di delega; capacità di promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo con i collaboratori.</li> <li>- capacità relazionali e comunicative: attitudini relazionali atte a favorire la</li> </ul>
--	--

	<p>positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima in ambito organizzativo, a favorire il lavoro di gruppo, l'integrazione del personale della struttura di appartenenza con le altre strutture aziendali e dipartimentali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenza del contesto normativo/regolamentare europeo, nazionale e regionale di riferimento;</li> <li>- consolidata e comprovata esperienza nella valutazione dei sinistri, finalizzata ad individuare eventuali responsabilità tecniche, umane, organizzative nonché a quantificare correttamente l'entità dell'eventuale danno all'utente ed alla collettività e, in particolare, a promuovere progettualità di miglioramento della qualità dell'attività erogata tramite l'individuazione, selezione e definizione degli errori, l'analisi accurata dei fattori di rischio, collaborando all'identificazione e gestione del rischio clinico e contribuendo alla attività aziendali inerenti la prevenzione dello stesso;</li> <li>- competenze ed esperienza nella prevenzione e gestione del contenzioso: analisi medico-legale dei casi su problematiche inerenti la responsabilità professionale sanitaria sia in ambito giudiziario sia extragiudiziario, con costante monitoraggio delle diverse fonti di rischio al fine di prevenire/ridurre il contenzioso;</li> <li>- attitudine personale allo scambio professionale ed alla comunicazione idonea a creare un fattivo rapporto di fiducia sia all'interno dell'azienda che a livello territoriale;</li> <li>- comprovata capacità didattica, supportata da attività di ricerca e correlata produzione scientifica, per l'approntamento di indispensabili percorsi formativi volti alle varie figure professionali sanitarie, al fine di promuovere una sempre più sentita cultura della sicurezza alimentare;</li> <li>- adeguata attenzione al raggiungimento della qualità complessiva (ideata, programmata, erogata, comparata e percepita) dell'uoc da dirigere.</li> </ul> <p>Il Direttore deve, inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper svolgere funzioni di natura accertativa, legate ad esigenze di tutela del cittadino rispetto a specifiche situazioni di bisogno o di esercizio di diritti soggettivi in campo sociale, assistenziale e lavorativo, che trovano riscontro formale in norme legislative. Deve gestire gli aspetti relativi alla responsabilità professionale;</li> <li>• formare i propri collaboratori, organizzando le loro attività su progetti-obiettivo, sia individuali sia d'equipe e curando le attività di aggiornamento continuo, attraverso programmi di formazione sia personale sia rivolta ad altri (es. gruppi di studio/lavoro su temi specifici, eventuale mentoring e/o telementoring). Deve avere la capacità di creare e di coinvolgere teams multidisciplinari;</li> <li>• collaborare con la direzione aziendale al miglioramento dei servizi e del governo dei processi assistenziali e di prevenzione;</li> <li>• controllare l'efficacia delle attività dell'U.O. tramite periodici incontri e promuovere l'aggiornamento e le inter-relazioni con specialisti di altri centri, stimolando la partecipazione a tavole rotonde e/o congressi;</li> <li>• possedere la capacità di gestione del personale anche in condizioni di stress organizzativo, sapendo gestire i conflitti interni al gruppo e costruire un buon clima lavorativo;</li> <li>• avere l'attitudine al lavoro d'equipe anche con il coinvolgimento del personale tecnico e di comparto;</li> <li>• mantenere l'aggiornamento di Linee Guida, Procedure, Istruzioni Operative e Protocolli e vigilare sulla loro applicazione;</li> <li>• monitorare e garantire il rispetto dell'applicazione degli aspetti normativi del codice di comportamento dei dipendenti pubblici e della normativa in ambito di prevenzione della corruzione e rispetto normative sulla privacy;</li> <li>• impegnarsi affinché la qualità del servizio reso migliori costantemente, assicurando competenza clinica, collaborando con altri professionisti per</li> </ul>
--	---

	<p>contenere la possibilità di errore medico, garantendo i migliori livelli di sicurezza per utenti ed operatori, ottimizzando l'impiego delle risorse disponibili e garantendo gli esiti positivi del servizio erogato;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve progettare e realizzare percorsi e attività che: <ul style="list-style-type: none"> <li>- siano efficaci, efficienti, appropriati dal punto di vista clinico ed organizzativo e coerenti con gli indirizzi della programmazione aziendale, regionale e nazionale;</li> <li>- garantiscano l'equità dell'assistenza, escludendo interessi personali, professionali e dell'Organizzazione;</li> <li>- adattino alla realtà locale documenti di indirizzo clinico assistenziale basati su prove di efficacia;</li> <li>- favoriscano un approccio multidimensionale, multiprofessionale e interculturale;</li> <li>- tengano conto anche delle segnalazioni positive e negative ricevute da parte dell'utenza e degli stakeholder.</li> </ul> </li> </ul> <p>L'azienda garantisce parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro e al trattamento sul lavoro, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 165/2001 e successive modificazioni ed integrazioni.</p>
--	---

**Requisiti necessari per esercitare il profilo di ruolo descritto**

Il profilo di ruolo sopra descritto rappresenta, in particolare per gli aspetti clinico-gestionali propri della U.O., in modo sintetico, l'insieme delle attività, delle azioni e dei comportamenti che il Direttore deve attuare per esercitare il proprio ruolo. Tale profilo richiede una serie di conoscenze, competenze ed esperienze che devono essere possedute dal Candidato per soddisfare l'impegnativo specifico ruolo richiesto. Pertanto, al fine di esercitare tale specifico ed impegnativo profilo di ruolo, il candidato deve dimostrare di avere una competenza professionale e gestionale specifica nel campo dell'igiene degli alimenti e della nutrizione, anche con riferimento ad interventi di tutela della salute alimentare e della ristorazione, come elemento caratterizzante di un'azienda sanitaria a vocazione turistica.