

AVVISO PUBBLICO
DIREZIONE DELL'UNITÀ OPERATIVA COMPLESSA
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI
AZIENDA ULSS 4 VENETO ORIENTALE

* * * * *

Profilo di Ruolo
del Direttore di Struttura complessa
"SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI"
del Dipartimento di Prevenzione

Profilo del Direttore Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di origine animale e derivati (SIAOA, ex area B)

Titolo dell'incarico	Direttore di Struttura Complessa "Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati" dell' Azienda Ulss 4 Veneto Orientale.
Luogo di svolgimento dell'incarico	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.
Superiore gerarchico	Direttore Dipartimento di Prevenzione e Direttore Sanitario.
Principali relazioni operative	Direzione del Dipartimento di Prevenzione, Direzione della Funzione Ospedaliera, Direzione del Distretto.
Principali responsabilità e comportamenti attesi	Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a: - la gestione della leadership; - l'esperienza gestionale; - la gestione e l'esperienza tecnico-professionale.

Caratteristiche dell'Unità Operativa Complessa

	Il Servizio di Igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati è un'Unità Operativa Complessa che opera nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione e deve garantire le seguenti attività inerenti agli alimenti di origine animale: <ul style="list-style-type: none"> • registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente (Regolamento CE 852/2004 e disposizioni regionali attuative); • sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina;
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti;
- sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli;
- sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo;
- sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e/o allevamento di molluschi bivalvi;
- gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano.

Nell'ambito di tali attività deve garantire in particolare la programmazione e l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- controlli ufficiali e altre attività ufficiali, così come indicati dal Regolamento UE 625/2017;
- predisposizione di procedure documentate al fine di garantire la corretta esecuzione dei controlli ufficiali;
- formazione adeguata del personale che esegue i controlli ufficiali;
- sorveglianza sanitaria sulle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi;
- vigilanza e campionamenti, in base alla valutazione del rischio, presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati;
- gestione delle allerte per alimenti destinati al consumo umano (sistema RASFF);
- categorizzazione delle imprese alimentari, previa valutazione del rischio;
- controllo sanitario di tutti gli animali macellati negli stabilimenti di macellazione;
- controllo sanitario dei suini macellati a domicilio per uso familiare;
- effettuazione di accertamenti sanitari e rilascio certificazioni su richiesta e nell'interesse degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) o su richiesta da parte di Pubbliche Amministrazioni;
- gestione dell'anagrafe informatizzata delle Ditte inserite nel Sistema Informativo Veterinario;
- formazione del personale al fine di implementare la conoscenza e l'utilizzo degli applicativi informatici regionali di programmazione e rendicontazione delle attività;
- effettuazione di prelievi e campionamenti degli alimenti di origine animale;
- gestione delle non conformità rilevate a seguito dell'esecuzione dei controlli ufficiali ed emanazione dei provvedimenti consequenziali;
- rendicontazione delle prestazioni erogate ed alimentazione dei flussi informativi.

Conoscenze, competenze e responsabilità richieste al Direttore di Struttura Complessa

Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali

- Il Direttore deve conoscere i concetti di Mission e Vision dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.
- Deve possedere capacità manageriali, programmatiche ed organizzative delle risorse assegnate.
- 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 appartenenza e dell'Azienda nel suo complesso.

	<ul style="list-style-type: none"> • Deve conoscere l'atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento. • Deve conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e realizzazione di progettualità trasversali all'Azienda. • 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. • 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. • Deve conoscere gli indicatori di processo e di esito delle attività proprie dell'unità operativa che dirige. • Deve organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali. • 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. • Deve conoscere principi, tecniche e finalità dei sistemi di valutazione e sistemi premianti. • Deve garantire un'efficace gestione della relazione e comunicazione con gli utenti all'interno della struttura complessa. • 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.
<p>Governo clinico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deve collaborare al miglioramento dell'organizzazione del governo dei servizi. Deve avere esperienza nella realizzazione e gestione dei percorsi condivisi con le altre strutture aziendali ed i professionisti coinvolti. • Deve attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali del rischio clinico e della sicurezza degli alimenti di origine animale ed adottare modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico per gli operatori. • 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 del servizio. • Deve saper promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche. • Deve programmare e coordinare l'attività dell'unità operativa complessa Servizio Veterinario degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati nell'ambito del territorio dell'Azienda ulss n. 4 "Veneto Orientale".

Pratica clinica e gestionale specifica

Il Direttore deve possedere:

- conoscenze e competenze manageriali e professionali per quanto attiene alla gestione di strutture semplici e/o complesse e delle relative risorse umane e strumentali;
- competenze tecnico-professionali che rendano possibile la collaborazione tra professionisti appartenenti ad altre UOC, attraverso la definizione degli obiettivi operativi nell'ambito della programmazione aziendale e dipartimentale;
- capacità di organizzare e gestire le attività e le prestazioni specifiche della disciplina dell'igiene e sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale compresa la filiera dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi;
- esperienza nella definizione e gestione del Budget assegnato relativamente agli obiettivi economico-finanziari e quelli connessi alle attività svolte;
- capacità di relazionarsi e di negoziazione per favorire una positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima in ambito organizzativo;
- capacità ed esperienza di interazione 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.);
- capacità di programmare e gestire le risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza;
- capacità di promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi/professionali;
- capacità di effettuare verifiche periodiche sul raggiungimento degli obiettivi assegnati con reportistica standardizzata e valutata attraverso periodici incontri;
- capacità di assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza alimentare;
- capacità di monitorare e rispettare l'applicazione degli aspetti normativi/regolamentari europei, nazionali e regionali di riferimento del codice di comportamento dei dipendenti pubblici e della normativa in ambito di prevenzione della corruzione e rispetto normative sulla privacy;
- capacità di promuovere l'implementazione costante di progetti di miglioramento continuo della qualità;
- esperienza nella produzione di linee guida e procedure operative, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali, favorendo la formazione del personale afferente all'unità operativa;
- 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 del servizio e della 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 alimentare e contribuendo alle attività aziendali inerenti la prevenzione del rischio stesso;
- attitudine personale allo scambio professionale ed alla comunicazione idonea a creare un fattivo rapporto di fiducia con i professionisti afferenti alle diverse realtà dipartimentali e territoriali;
- adeguata attenzione al raggiungimento della qualità complessiva (ideata,

programmata, erogata, comparata e percepita) dell'uoc da dirigere.

Il Direttore deve, inoltre:

- saper svolgere funzioni di natura accertativa, legate ad esigenze di tutela del cittadino rispetto a specifiche situazioni di igiene alimentare dei prodotti di origine animale, che trovano riscontro formale in norme legislative. Deve gestire gli aspetti relativi alla responsabilità professionale;
- 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;
- 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;
- 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;
- avere l'attitudine al lavoro d'equipe anche con il coinvolgimento del personale tecnico e di comparto;
- mantenere l'aggiornamento di Linee Guida, Procedure, Istruzioni Operative e Protocolli e vigilare sulla loro applicazione.

Deve progettare e realizzare percorsi e attività che:

- siano efficaci, efficienti, appropriati dal punto di vista clinico ed organizzativo e coerenti con gli indirizzi della programmazione aziendale, regionale e nazionale;
- garantiscano l'equità dell'assistenza, escludendo interessi personali, professionali e dell'Organizzazione;
- adattino alla realtà locale documenti di indirizzo clinico assistenziale basati su prove di efficacia;
- favoriscano un approccio multidimensionale, multiprofessionale e interculturale;
- tengano conto anche delle segnalazioni positive e negative ricevute da parte dell'utenza e degli stakeholder.

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.

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 di origine animale e dei loro derivati, nonché esperienza nell'applicazione delle norme dell'anticorruzione.