

**DOCUMENTO DI DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO, SOTTO IL PROFILO OGGETTIVO E SOGGETTIVO, CHE CARATTERIZZA LA S.C. IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SIAOA), DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIA NORD SARDEGNA AFFERENTE ALL'ASL N.1 DI SASSARI.**

**Ruolo: Sanitario**

**Profilo professionale: Dirigente Veterinario**

**Posizione Funzionale: Direttore SC**

**Disciplina: Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione Conservazione e Trasporto degli Alimenti di origine Animale e loro derivati.**

**PROFILO OGGETTIVO**

La Struttura Complessa (S.C.) "Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale" (SIAOA) si inserisce all'interno del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria Nord Sardegna dell'Azienda Sanitaria Locale n°1 di Sassari.

La Struttura Complessa (SIAOA) occupa, nell'ambito dell'azienda sanitaria, un ruolo strategico e trasversale esplicitando un insieme di attività volte alla Sanità Pubblica Veterinaria e alla Sicurezza Alimentare e la sua attività si integra: con le altre S.C., SIAPZ-SA, afferenti al Dipartimento di Prevenzione Veterinaria Nord Sardegna e alla S.C. SIAN afferente al Dipartimento di Prevenzione area Medica, con le Strutture Semplice Dipartimentali (SSD) Ufficio Sanzioni e Gestione e Controllo della qualità e della sicurezza alimentare di origine animale, con gli analoghi servizi delle altre ASL della Regione Sardegna , con i Competenti Uffici Regionali e con gli organi direttivi e tecnici dell'IZS della Sardegna.

Il SIAOA è articolato nei Distretti di Sassari, Alghero e Ozieri.

La "mission" della struttura complessa SIAOA si esplicita in attuazione delle politiche sanitarie della ASL Sassari e principalmente nella tutela igienico sanitaria su tutte le fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati. Le attività effettuate dalla Struttura Complessa ricadono nell'ambito dei seguenti LEA definiti per l'area di intervento relativa a: "Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori"

	<b>Programmi/Attività della SC SIAOA</b>	<b>Componenti del programma</b>
<b>E1</b>	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente presenti nel territorio di competenza	Processo di riconoscimento Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare ( OSA) divisa per tipologia ed attività
<b>E2</b>	Verifica di efficacia dei controlli sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina e relative rendicontazioni	Controlli sulla macellazione degli animali e sulla selvaggina destinata al consumo umano
<b>E3</b>	Verifica di efficacia dei controlli sugli stabilimenti del settore alimentare (OSA) registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti e relative rendicontazioni	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi
<b>E4</b>	Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli	Espletamento del Piano Regionale Residui Espletamento del Piano OGM Controllo dei contaminanti negli alimenti
<b>E6</b>	Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento (UE) 625/2017	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti

<b>E10</b>	Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione delle emergenze	Accertamenti Ispezioni e Verifiche Diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli Operatori Sorveglianza; Provvedimenti conseguenti
<b>E11</b>	Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA)	Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza
<b>E14</b>	Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	Supporto all'indagine epidemiologica per l'individuazione dell'alimento a rischio Controlli e campionamenti nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti a rischio

Sono di competenza della Struttura Complessa:

- I flussi e i report relativi ai LEA sopra riportati.
  - La Pianificazione e programmazione a livello locale per il territorio di competenza dei controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti CE.
  - Esecuzione dei Controlli Ufficiali negli stabilimenti registrati.
  - Adozione di appropriate misure correttive e di miglioramento alla luce dei risultati dei controlli ufficiali.
- Valutazione di attività di registrazione ed elaborazione dei flussi informativi in entrata e in uscita destinati a soddisfare debiti informativi nei confronti della Direzione del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria, della Direzione Sanitaria e Direzione Generale, dello Osservatore Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR), dei Servizi Veterinari Regionali, del Ministero della Salute (UVAC) e delle seguenti Banche Dati Nazionali e Sistemi Informativi comunitari:
    - SINTESI (Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni) - sistema informativo ministeriale per la raccolta delle informazioni riguardanti la tracciabilità dei prodotti di origine animale provenienti da altri Paesi comunitari, nonché per la raccolta dei dati relativi alle importazioni di quei prodotti per i quali è prevista una regolamentazione nazionale.
    - TRACES (*Trade Control and Export System*) – sistema informativo dell'Unione Europea sul controllo e tracciabilità delle movimentazioni dei prodotti di origine animale, in relazione agli scambi comunitari.
    - Assicurare il monitoraggio per l'implementazione delle notifiche di macellazione degli animali domestici della Banca Dati Nazionale (BDN).
    - RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) Sistema di Allarme Rapido Comunitario per gli alimenti e i mangimi, per la gestione delle emergenze sanitarie nel settore della sicurezza alimentare, della sanità animale e delle piante, dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Il sistema IMSOC integra gli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione e utilizzati per lo scambio rapido di dati, informazioni e documenti riguardanti i rischi per la salute umana, per la salute e il benessere degli animali e per la sanità delle piante,
    - SINZOO-IDATIDOSI - sistema informativo ministeriale sulle zoonosi.

## **PROFILO SOGGETTIVO**

Al Direttore della struttura complessa sono richieste le seguenti competenze professionali e manageriali:

a) Competenze di Direzione di Struttura:

### **1) LEADERSHIP**

Al Direttore della struttura complessa viene chiesto di essere un punto di riferimento per:

- La Direzione Strategica e per la Direzione di Dipartimento nella definizione della “*mission*” della S.C. SIAOA.
- Le altre S.C. del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria nell'elaborazione di strategie comuni alle finalità della prevenzione.
- Il personale assegnato alla S.C. SIAOA identificando e promuovendo i cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali necessari alla realizzazione della missione della S.C. SIAOA in linea con le direttive aziendali.
- Gli *stakeholder* attraverso iniziative atte a raccogliere le istanze e a tradurre le stesse in attività o progetti volti a migliorare la sicurezza delle produzioni e la cooperazione con i servizi competenti sviluppando una forte integrazione con gli obiettivi generali e dipartimenti dell'Azienda.
- Per gli utenti promuovendone l'informazione interattiva.

Il Direttore del SIAOA deve svolgere il proprio ruolo contribuendo a minimizzare i rischi in materia di privacy, conflitto di interessi, incompatibilità, trasparenza e corruzione;

### **2) GESTIONE DELLE RISORSE**

Al direttore della struttura complessa viene chiesto di:

- Contribuire alla definizione del Budget della Struttura Complessa SIAOA definendone l'attività in modo coerente con le risorse disponibili e la programmazione regionale e nazionale.
- Contribuire alla performance della Struttura Complessa organizzando l'attività in modo coerente con gli obiettivi assegnati dalla Direzione Strategica.
- Conoscere i principi di gestione del budget sia in termini di volumi prodotti che di appropriatezza degli stessi.
- Monitorare lo stato di avanzamento del budget e di verificare l'efficacia delle attività espletate.

### **3) GESTIONE DEL PERSONALE**

Al Direttore della struttura complessa viene chiesto di:

- Svolgere attività di informazione e coinvolgimento del personale.
- Gestire il personale e il relativo orario di lavoro vigilando sull'osservanza delle disposizioni in materia e rivestendo un ruolo propositivo nell'elaborare nuove modalità di gestione del servizio al fine di aumentare l'efficienza in relazione alla necessità venutesi a creare nell'ambito della Struttura Complessa.
- Indirizzare l'attività del personale assegnato, secondo le finalità previste negli obiettivi del SIAOA;
- Definire le responsabilità dei propri collaboratori, attribuendo, in modo equilibrato i carichi di lavoro.
- Vigilare in ordine alle attività non comprese nei compiti d'istituto e nei doveri d'ufficio e su quelle inerenti l'attività libero professionale.
- Conoscere e applicare il processo di affidamento, monitoraggio e valutazione degli incarichi.
- Conoscere e applicare il processo di valutazione dei dirigenti.

- Promuovere l'osservanza del codice di comportamento in materia di privacy e anticorruzione dei pubblici dipendenti.

#### **4) SPECIFICHE COMPETENZE PROFESSIONALI**

Il candidato deve avere consolidata esperienza, attestata dallo stato di servizio, ed esperienza nella disciplina "Servizio Veterinario Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati" in merito a:

- Ottima conoscenza della normativa di settore e di legislazione sanitaria veterinaria.
- Coordinamento ed integrazione delle funzioni di competenza con quelle delle altre strutture dipartimentali.
- Competenza nella gestione e conduzione di progetti a valenza interdisciplinare.
- Conoscenza delle procedure di rendicontazione dei flussi informativi.
- Organizzazione e programmazione delle attività della SC SIAOA, capacità di verifica dell'efficienza/efficacia dei programmi e degli interventi previsti dai Lea citati, secondo logiche di programmazione aziendale.
- Capacità di impiegare il personale dirigente, secondo le necessità, in tutto il territorio aziendale definendo il programma e l'attività a livello generale.
- Capacità di programmazione e gestione delle risorse materiali e finanziarie.
- Conoscenza dei processi relativi all'erogazione delle prestazioni definite dai LEA citati.
- Capacità di lavorare per obiettivi, secondo le indicazioni della Direzione strategica.
- Dimostrata capacità nella veloce e ottimale risoluzione delle diverse problematiche ed emergenze.
- Dimostrata capacità relazionale e negoziale e attitudine alla gestione dei conflitti.
- Saper sviluppare processi di delega.
- Capacità di sviluppare nuovi sistemi informatici da utilizzarsi come strumento di governo del personale.