

## **DOCUMENTO DI DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO, SOTTO IL PROFILO OGGETTIVO E SOGGETTIVO, CHE CARATTERIZZA LA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE DELL'ASL 5 DI ORISTANO**

**Ruolo: SANITARIO**

**Profilo professionale: DIRIGENTE MEDICO**

**Posizione funzionale: DIRETTORE DI STRUTTURA COMPLESSA**

**Disciplina: IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

### **PROFILO OGGETTIVO**

**Caratteristiche della Struttura Complessa relativa all'incarico di Direzione da conferire**

Il Dipartimento di Prevenzione, previsto dall'art. 7 del Decreto Legislativo n. 502/1992 di riordino del Servizio Sanitario Nazionale e dall'art. 23, 2° comma L.R. n. 10/1995, è l'articolazione dell'ASL 5 preposta all'organizzazione ed erogazione delle attività proprie del livello di assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro.

Tra le competenze del Dipartimento di Prevenzione rientrano la salvaguardia della salute collettiva da raggiungere attraverso il perseguimento di obiettivi di prevenzione delle malattie e delle disabilità, la promozione della salute e del miglioramento della qualità degli ambienti di vita e di lavoro attraverso l'individuazione e la successiva rimozione delle cause di nocività e malattia siano esse di origine ambientale, umana od animale.

La Struttura Complessa SIAN (**Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**) svolge le seguenti attività:

- gestisce la prevenzione e la sorveglianza delle patologie tossinfettive correlate agli alimenti (MTA), l'igiene e la sicurezza degli alimenti e delle bevande, l'igiene della nutrizione con finalità di promozione della salute e di contrasto all'aumento delle malattie cronico-degenerative e tumorali;
- effettua la sorveglianza nutrizionale con la raccolta mirata di dati statistico - epidemiologici;
- effettua la registrazione delle imprese alimentari e ne verifica l'adeguatezza igienica e strutturale;
- effettua attività di vigilanza e controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari e di bevande, svolgendo inoltre attività di Polizia Giudiziaria;

- sorveglia la commercializzazione e l'utilizzo di prodotti fitosanitari;
- promuove le attività di prevenzione delle intossicazioni da funghi tramite le attività proprie dell'Ispettorato micologico;
- effettua il controllo ufficiale delle acque della rete idrica pubblica, il controllo di fonti e sorgenti d'acqua di uso pubblico, esprime pareri di potabilità.

**La struttura complessa SIAN eroga le seguenti prestazioni:**

- 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";
- sorveglianza nutrizionale con la raccolta mirata di dati statistico-epidemiologico;
- valutazione della adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche nell'ambito della ristorazione collettiva e assistenziale;
- interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale;
- campagne informativo-educative rivolte alla popolazione generale e/o a target specifici;
- attività ambulatoriale in ambito dietetico nutrizionale.

**PROFILO SOGGETTIVO****Funzioni, conoscenze, competenze, capacità e responsabilità richieste al Direttore di S.C:**

Il candidato dovrà documentare e/o argomentare, oltre alla capacità di assolvere i normali compiti istituzionali previsti dal ruolo, quanto di seguito descritto in termini di conoscenze, competenze tecniche ed organizzativo-gestionali, capacità relazionali, comunicative e di leadership:

**COMPETENZE MANAGERIALI:**

- Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione della struttura attraverso:
  - programmazione, organizzazione e controllo delle attività nel rispetto degli indirizzi aziendali, regionali e nazionali e nell'ambito degli indirizzi operativi e gestionali del dipartimento di appartenenza;
  - conoscenza ed esercizio della responsabilità in materia economico-finanziaria, di controllo di gestione, di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

- Capacità di gestire le risorse attribuite in maniera efficace ed efficiente attraverso:
  - la comunicazione con il team e/o con gli altri interlocutori della struttura;
  - il lavoro in squadra, stimolandone l'attività, promuovendone lo sviluppo e garantendone l'efficienza multidisciplinare;
  - l'organizzazione, l'integrazione e la motivazione delle risorse umane medico veterinarie, tecniche ed amministrative coinvolte nelle varie attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno, al fine di perseguire obiettivi motivazionali dei collaboratori orientati al benessere organizzativo;
- Capacità di gestire i percorsi formativi attraverso l'analisi del fabbisogno interno, la definizione degli obiettivi di formazione e l'individuazione delle iniziative di aggiornamento;
- Capacità di rapportarsi con gli stakeholders della struttura sia interni che esterni.

### **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:**

Competenza in tutti i settori in cui si articola l'attività del Servizio, in particolare:

- Capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;
- Competenze tecnico-specialistiche, attestate dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari, la prevenzione, controllo ed attività di indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare, la gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, la sorveglianza nutrizionale e gli interventi di prevenzione nutrizionale;
- Analisi dei dati, contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;
- Verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;
- Orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza;
- Capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;

- Progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti dalle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione;
- Attività di formazione e promozione della salute rivolti a portatori di interesse e a fasce di popolazione;
- Capacità di sviluppare e mantenere reti di collaborazione con i servizi aziendali per dare concreta attuazione al Programma delle attività territoriali-distrettuali (PAT), specie per le azioni di specifica competenza della SC SIAN da svolgersi a livello distrettuale, in maniera integrata con le attività programmate nel Piano Locale della Prevenzione (PLP).