

DOCUMENTO DI DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO, SOTTO IL PROFILO OGGETTIVO E SOGGETTIVO, CHE CARATTERIZZA LA STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ASL n. 8 DI CAGLIARI.

Ruolo: Sanitario

Profilo Professionale: Medico/Biologo/Fisico/Chimico

Disciplina: Igiene degli alimenti e della nutrizione

PROFILO OGGETTIVO

Mission della S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione:

Il SIAN svolge la sua attività nel Dipartimento di Prevenzione per la tutela della salute della collettività attraverso il controllo igienico sanitario degli alimenti, delle acque destinate al consumo umano e delle acque minerali. Assicura il controllo del commercio e dell'uso dei prodotti fitosanitari, della prevenzione di intossicazione da funghi e interviene nei casi di allerta alimentare. Si occupa di sorveglianza e prevenzione nutrizionale e opera nel campo della promozione di sani stili di vita.

Responsabilità:

Garantisce l'erogazione delle attività di competenza nel territorio dell'ASL al fine della tutela igienico sanitaria degli alimenti non di origine animale, delle acque destinate al consumo umano e delle acque minerali che vengono prodotti, commercializzati, somministrati e consumati, al fine di prevenire le malattie trasmesse con gli alimenti.

Organizzazione:

Svolge le attività territoriali di competenza con compiti di prevenzione, vigilanza e controllo.

La Struttura Complessa Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL 8 Cagliari opera all'interno del **Dipartimento di Prevenzione** e svolge funzioni di:

- attività di vigilanza e controllo sulle Aziende del settore alimentare secondo quanto stabilito da Regolamenti Comunitari, Normativa Nazionale e Regionale e con la formazione degli Operatori del Settore Alimentare;
- tutela delle acque destinate al consumo umano e le acque minerali;
- esprime il parere di competenza sulla idoneità d'uso dell'acqua destinata al consumo umano riferite alle nuove fonti di approvvigionamento pubbliche e private;
- controllo della commercializzazione e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- attivazione e gestione del sistema rapido di allerta alimentare nei casi di immissione in commercio di alimenti che rappresentino un grave rischio per la salute dei consumatori;
- campionamento di matrici alimentari nei luoghi di produzione e/o somministrazione degli alimenti secondo le indicazioni del PRCUA;

- analisi e valutazione dei referti analitici delle matrici alimentari oggetto di campionamento;
- attività di riconoscimento, classificazione e certificazione dei funghi per il consumo diretto da parte dell'utente e per la vendita al dettaglio con consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di sospetta intossicazione da funghi;
- sorveglianza nutrizionale e l'educazione alimentare nella ristorazione collettiva attraverso progetti comunitari, nazionali, regionali e aziendali;
- interventi a richiesta sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale;
- esprime pareri sulle tabelle dietetiche sulla base dei LARN e delle Linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione nelle collettività valutando l'adeguatezza nutrizionale del menù offerto;
- promuove campagne informative rivolte alla comunità per favorire comportamenti e corretti stili di vita;
- formazione degli operatori della ristorazione collettiva sugli aspetti della sicurezza.

PROFILO SOGGETTIVO

1. Capacità tecnico-professionali specifiche

Controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare

- Supervisione delle attività ispettive negli stabilimenti alimentari secondo Reg. UE 2017/625;
- Valutazione dei prerequisiti igienici, dei sistemi HACCP e dei manuali di autocontrollo;
- Gestione delle non conformità e delle misure ufficiali (prescrizioni, sospensioni, sequestri);
- Coordinamento dei controlli su ristorazione collettiva, vendita, distribuzione e produzione;

Gestione delle emergenze alimentari e MTA

- Coordinamento delle indagini epidemiologiche su focolai di malattie trasmesse da alimenti;
- Attivazione e gestione delle allerte alimentari (RASFF);
- Collaborazione con IZS, ARPAS, SISP, SPRESAL e SIAN regionale;

Sorveglianza e monitoraggio

- Gestione dei piani di campionamento su alimenti, acque, materiali a contatto;
- Analisi dei dati e valutazione del rischio;
- Supervisione dei flussi informativi e dei sistemi informatici dedicati;

Nutrizione e ristorazione collettiva

- Valutazione nutrizionale dei menù scolastici, ospedalieri e collettivi;
- Supporto ai Comuni nella definizione dei capitolati di gara;
- Promozione di programmi di educazione alimentare e prevenzione dell'obesità;

Interfaccia con la filiera animale

- Coordinamento con i Servizi Veterinari per la sicurezza degli alimenti di origine animale;
- Gestione integrata dei rischi zoonotici e dei residui;

2. Competenze interdisciplinari

Approccio One Health

- Integrazione tra sicurezza alimentare, salute umana, ambiente e filiera animale;
- Collaborazione con Sanità Animale, Igiene Alimenti O.A., SPRESAL, SISP, ARPAS, IZS;

Lavoro in équipe multidisciplinare

- Coordinamento di professionisti con competenze diverse (medici, biologi, tecnologi, dietisti, tecnici);
- Promozione di un clima collaborativo orientato alla qualità e all'innovazione;

Valutazione del rischio

- Analisi integrata dei pericoli biologici, chimici e fisici;
- Prioritizzazione degli interventi secondo criteri evidence-based;

3. Competenze gestionali e organizzative

Programmazione e governo clinico

- Definizione degli obiettivi della Struttura in coerenza con il Dipartimento di Prevenzione;
- Gestione del budget, degli indicatori e dei flussi informativi;
- Pianificazione dei piani di controllo e sorveglianza;

Gestione delle risorse umane

- Coordinamento del personale multidisciplinare;
- Valutazione delle competenze e assegnazione degli incarichi;
- Promozione della formazione continua e della supervisione tecnica;

Gestione dei procedimenti amministrativi

- Redazione di atti ufficiali, provvedimenti, sanzioni;
- Applicazione delle norme su trasparenza, anticorruzione e privacy;
- Gestione dei rapporti con OSA, Comuni, scuole, enti pubblici e privati;

4. Competenze comunicative e relazionali

Comunicazione tecnico-scientifica

- Redazione di relazioni, report, note tecniche e documenti ufficiali;
- Comunicazione efficace con cittadini, istituzioni, scuole, operatori del settore alimentare;

Mediazione e gestione del conflitto

- Capacità di gestire situazioni complesse con operatori del settore alimentare, enti locali, cittadini;
- Mediazione tra esigenze produttive e obblighi sanitari;

5. Competenze etiche, normative e di sicurezza

Etica professionale e deontologia

- Imparzialità, trasparenza, indipendenza del giudizio tecnico;

Privacy e trattamento dati

- Applicazione del GDPR e delle norme sui dati sensibili;

Sicurezza sul lavoro

- Conoscenza dei rischi specifici del settore alimentare e dei contesti ispettivi;

Relazione rispetto all'ambito lavorativo:

- deve dimostrare di possedere la disponibilità e la capacità a lavorare positivamente e fattivamente in Equipe multidisciplinari.

Competenze manageriali

Il Direttore deve conoscere i concetti di *Mission* e *Vision* dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.

Inoltre deve:

- possedere capacità manageriali, programmatiche ed organizzative delle risorse assegnate;
- 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;
- conoscere l'atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento;
- conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e realizzazione di progettualità trasversali all'Azienda;
- 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;
- conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; saper programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamentali organizzative; saper programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza;
- 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;
- conoscere gli indicatori di processo e di esito delle attività proprie dell'unità operativa che dirige;
- organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali;
- promuovere un clima collaborativo: capacità gestionale dell'area emozionale, motivazionale, relazionale, così da sviluppare un servizio sistematico ispirato ai principi di qualità e miglioramento continuo sia per l'utenza che per i collaboratori;
- conoscere principi, tecniche e finalità dei sistemi di valutazione e sistemi premianti;
- garantire un'efficace gestione della relazione e comunicazione con gli utenti;

- utilizzare in modo corretto ed appropriato le risorse logistiche e tecnologiche affidategli.

Competenze gestionali

Il Direttore deve dimostrare capacità:

- di elaborazione e definizione del Piano di attività del Servizio, della definizione del Piano di lavoro individuale e di utilizzo degli strumenti di monitoraggio, verifica e riprogrammazione delle attività e verifica periodica e finale dei risultati;
- di gestione del personale della struttura a cui è preposto, delle risorse tecniche e degli obiettivi assegnati,
- di individuazione dei bisogni formativi del personale e predisposizione del Piano Offerta Formativa;
- di promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo e clinico favorendo il lavoro di equipe e l'integrazione con le altre Strutture Operative del Dipartimento di Prevenzione.

Governo clinico

Il Direttore deve:

- collaborare al miglioramento dei servizi e del governo dei processi dell'unità operativa;
- attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali di valutazione del rischio finalizzate alla sicurezza della catena alimentare ed alla salute degli animali;
- saper promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche.

Gestione della sicurezza sul lavoro e della privacy:

- deve promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili collegati all'attività professionale in stretta collaborazione con il Servizio Prevenzione e Protezione.
- deve assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy, in particolare modo dei dati sensibili.

Anticorruzione:

- deve promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti e del codice disciplinare.
- deve garantire il rispetto della normativa in materia di anticorruzione e promuovere la conoscenza delle disposizioni aziendali nell'ambito della struttura gestita.

- deve collaborare con il Responsabile Aziendale della Prevenzione della Corruzione al miglioramento delle prassi aziendali.