

ALLEGATO 1

PROFILO OGGETTIVO

Il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) ha valenza provinciale ed è inserito nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica, macro struttura organizzativa preposta all'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, con funzioni di analisi, promozione, orientamento, assistenza e vigilanza sui problemi di salute e sui fattori determinanti il benessere della collettività, attraverso interventi che vanno a coinvolgere l'intera società civile.

Il SIAN si occupa della sicurezza degli alimenti di origine non animale, comprese le funzioni di Ispettorato micologico, e della promozione di stili alimentari corretti. Nel Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è inserita la struttura semplice "Igiene della Nutrizione".

Il SIAN si sviluppa attorno a due aree funzionali:

- Igiene degli Alimenti e delle bevande
- Igiene della Nutrizione

Obiettivi delle aree sono rispettivamente la sicurezza alimentare e la promozione di stili alimentari corretti.

Le funzioni svolte dalle due aree costituenti il SIAN sono definite dal DM 16/10/98 e vengono di seguito elencate:

Area Igiene degli Alimenti e delle bevande:

- Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari
- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari
- Sorveglianza e indagini per gli aspetti di competenza in occasione di casi sospetti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare
- Tutela delle acque destinate al consumo umano
- Rilascio di idoneità al commercio di prodotti fitosanitari
- Vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari
- Prevenzione delle intossicazioni da funghi: controllo dei funghi raccolti e/o posti in commercio, rilascio idoneità per vendita funghi
- Consulenza Micologica in caso di intossicazione da funghi
- Informazione ed educazione sanitaria (rivolta alla popolazione) sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.

Sulla base del DM 16/10/98, le suddette funzioni possono essere raggruppate nelle seguenti articolazioni dell'Area Funzionale di Igiene degli alimenti e delle bevande:

- a) Produzione primaria e prodotti fitosanitari
- b) Aziende Alimentari/OSA (attività di trasformazione, lavorazione, confezionamento, ristorazione, commercio e trasporto)
- c) Acque Potabili
- d) Ispettorato Micologico

Area Igiene della Nutrizione:



- Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione
- Interventi di promozione della salute per la diffusione di conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi rivolti alla popolazione e a gruppi di popolazione
- Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva
- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private
- Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza per la promozione della qualità nutrizionale
- Consulenza dietetico-nutrizionale anche attraverso rapporti di collaborazione con altre strutture specialistiche e medici di medicina generale.

PROFILO SOGGETTIVO

Al Direttore della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e Nutrizione sono richieste le seguenti competenze professionali e manageriali:

- consolidata esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di competenza: gestione e valutazione delle pratiche per il riconoscimento o la registrazione degli insediamenti produttivi di interesse; programmazione-pianificazione, verifica e rendicontazione dei controlli ufficiali sulle attività di pertinenza; gestione delle non conformità emerse dai controlli effettuati da personale del servizio o di altri enti;
- consolidata capacità ed esperienza nella messa in atto di procedure operative attinenti le attività del servizio di appartenenza con particolare riferimento alla categorizzazione del rischio ed alle procedure dei controlli ufficiali e della valutazione dell'efficacia dei controlli;
- capacità ed esperienza di interazione ed integrazione con altre strutture intra e interdipartimentali aziendali e con altri soggetti esterni alla azienda sanitaria, istituzionalmente coinvolti nelle problematiche della sicurezza alimentare (Ministero, Regione, IZS, ARPAE, NAS ecc.);
- esperienza consolidata sia nell'elaborazione di programmi di Audit che nell'effettuazione e attività di tutoraggio degli stessi, quale metodo e tecnica innovativa da utilizzare per l'esecuzione dei controlli ufficiali;
- elevata conoscenza ed applicazione delle regole per l'accreditamento istituzionale finalizzata ad assicurare qualità a tutte le fasi del lavoro del Servizio;
- esperienza consolidata nella progettazione, realizzazione e coordinamento delle attività di promozione della salute con particolare riferimento ad alimentazione e stili di vita salutari;
- capacità di gestione e coordinamento delle risorse umane, materiali, tecnologiche e finanziarie assegnate finalizzate al raggiungimento degli obiettivi annuali di budget;
- capacità di gestione delle risorse umane assegnate sia in termini di efficiente utilizzo delle stesse, sia in ordine ai percorsi di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale, anche mediante la predisposizione di piani formativi coerenti con le attitudini individuali e con le linee di indirizzo e gli obiettivi aziendali;
- capacità di gestione e coordinamento di gruppi di lavoro e attività di equipe ispirandosi ad obiettivi di qualità e miglioramento continuo;
- capacità di problem solving e attitudini relazionali che favoriscano la positiva soluzione dei conflitti e la proficua collaborazione fra diverse professionalità dell'unità operativa;

- capacità di assumere un modello di leadership orientato alla valorizzazione, nei collaboratori, delle rispettive motivazioni e delle diverse professionalità e alla promozione di un'ottica multi professionale e interdisciplinare;
- aggiornamento costante sulle principali tematiche e tecniche inerenti gli aspetti propri della disciplina;
- orientamento a nuovi modelli organizzativi e capacità di guidarne l'evoluzione;
- forte orientamento alle reali esigenze dell'utenza, adeguando le proprie azioni al loro soddisfacimento, tutelandone il diritto alla riservatezza e privacy.

MS

