


Profilo del Direttore di Struttura complessa
Azienda ULSS 6 Euganea
**U.O.C. SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
 E LORO DERIVATI**

Titolo dell'incarico	Direttore della Struttura Complessa "Servizio veterinario di Igiene Alimenti di Origine Animale e loro derivati" dell'Azienda ULSS n.6 Euganea della Regione Veneto.
Luogo di svolgimento dell'incarico	L'attività verrà svolta presso l'Unità Operativa Complessa (SC) "Servizio veterinario di Igiene Alimenti di Origine Animale e loro derivati" dell'Azienda ULSS n.6 Euganea della Regione Veneto.
Sistema delle relazioni	Relazioni operative con: Direzione del Dipartimento di Prevenzione; Direzione Dipartimento Funzionale di Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione; Direzione Medica Ospedaliera e Unità Operative Ospedaliere; Servizi Sociali (SIL); Comuni della Provincia di Padova; Prefettura di Padova; Procura della Repubblica di Padova e Rovigo; Forze dell'Ordine; Direzione Regionale Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Veterinaria; Ministero Salute; Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo); Uvac (Uffici veterinari adempimenti CE); Pif (Posto di ispezione frontiera); Organizzazioni Sindacali territoriali e regionali; Scuole della provincia di Padova; Università di Padova; rete nazionale degli II.ZZ.SS.
Principali responsabilità	Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a: -gestione della leadership e aspetti manageriali -aspetti relativi al governo clinico -gestione tecnico-professionale-scientifica della U.O. -indirizzo e coordinamento della gestione delle attività proprie dell'U.O.
Caratteristiche attuali dell'Unità Operativa Complessa	La SC Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati è una Unità Operativa dell'Azienda ULSS n.6 della Regione Veneto con sedi operative presso il Distretto "Alta Padovana", presso i Distretti "Padova Bacchiglione, Terme Colli, Piovese" e presso il Distretto "Padova Sud". Di seguito vengono indicati i principali dati, riferiti all'anno 2019, utili per delineare la tipologia e i volumi di attività espletate dalla SC.

POPOLAZIONE UMANA	933.771
AZIENDE BOVINI E BUFALINI	3603
AZIENDE APERTE CON ALLEV. OVINI/CAPRINI	550
AZIENDE SUINI	1896
AZIENDE APERTE CON ALLEV. EQUINI	1966
AZIENDE AVICOLI	336
APIARI	1800
FRI - RIC - DIN – Sez. 0 - Deposito	68
MCR – Sez. I - SH - Macelli carni rosse	20
MAV – Sez. II - SH - Macelli avicoli	6
MCU – Sez. II - SH Macelli cunicoli	2
SEZ – Sez. I-II-III - CP - Sezionamento	61
PCM – Sez. V – MM, MP (Preparazioni di carni), MSM	36
CAR – Sez. VI – Prodotti a base di carne	58
MIT – Sez. VIII – Prodotti della pesca	24
TRL – Sez. IX – Prodotti lattiero-caseari	28
OVO – Sez. X – Uova e ovoprodotti	4
GRA – Sez. XII – Grassi fusi	1
STO – Sez. XIII - Trasformazione	6
GEL – Sez. XIV - Gelatine	1
Strutture di commercializzazione all'ingrosso (ND)	37
Strutture di commercializzazione al dettaglio compresa la GDO	968
Visite per suini macellati a domicilio	1.000

Le attività effettuate dalla S.C. ricadono nell'ambito dei seguenti LEA definiti per area di intervento:

N.	Programmi/attività	Componenti del programma
E1	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente	Processo di riconoscimento. Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia ed attività.
E2	Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina	Controlli sulla macellazione degli animali e sulla selvaggina destinata al consumo umano.
E3	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti
E4	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.
E6	Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/04	Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti

E7	Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo	Gestione dell'anagrafe dei laboratori Audit Ispezioni Monitoraggio Sorveglianza Campionamento ed analisi Provvedimenti conseguenti
E8	Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi	Attività di monitoraggio effettuata sulle zone di produzione e/o di allevamento riconosciute dalla regione. Valutazione dei dati ed emissione di provvedimenti conseguenti. Attività di sorveglianza per la classificazione delle acque.
E9	Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano	Gestione istanze registrazione/ riconoscimento stabilimenti. Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti. Controllo ufficiale. Rilascio autorizzazioni trasporto.
E10	Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze	Attivazione. Diffusione delle informazioni e verifica delle misure adottate dagli Operatori. Sorveglianza. Provvedimenti conseguenti.
E14	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.

Competenze richieste

Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali	<p>Conoscere i concetti di <i>Mission</i> e <i>Vision</i> dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.</p> <p>Conoscere le fonti dei dati epidemiologici e gestionali disponibili e gli indirizzi di sviluppo del settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della <i>Mission</i> della struttura di appartenenza e dell'Azienda nel suo complesso.</p> <p>Integrazione con le altre U.O.C. del Dipartimento Funzionale per elaborazione di strategie comuni alla finalità della prevenzione.</p> <p>Conoscere l'atto aziendale e la sua articolazione, conoscere il modello organizzativo del Dipartimento di Prevenzione.</p> <p>Conoscere i principi e le tecniche di una progettazione efficace per la pianificazione e la realizzazione di interventi di prevenzione di qualità.</p> <p>Conoscere le tecniche di budgeting al fine di collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti.</p> <p>Conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi; programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza; valutare le implicazioni economiche derivanti dalle scelte organizzative e professionali e</p>
---	---

	<p>dai comportamenti relazionali assunti; 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.</p> <p>Organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni regionali e aziendali.</p> <p>Responsabilizzare gli operatori verso modelli gestionali che consentano una ottimizzazione delle risorse e dei risultati.</p> <p>Promuovere il benessere organizzativo.</p> <p>Promuovere l'informazione interattiva per gli utenti.</p> <p>Interagire con il Controllo di Gestione per lo stato di avanzamento delle attività.</p>
Governo clinico	<p>Promuovere l'omogeneizzazione e il miglioramento tra i vari ambiti distrettuali dei processi di prevenzione.</p> <p>Promuovere lo studio e lo sviluppo di modelli di intervento di dimostrata efficacia, favorendo il confronto tra pari.</p> <p>Promuovere il confronto con gli altri soggetti pubblici e privati coinvolti nella tutela della salute dell'uomo, degli animali e della sicurezza alimentare, in ordine alle scelte programmatiche e alla realizzazione degli interventi.</p> <p>Promuovere la cultura della valutazione orientata al miglioramento continuo.</p> <p>Promuovere la cultura della legalità.</p>
Pratica clinica e gestionale specifica	<p>Il Direttore deve praticare e gestire l'attività dell'Unità Operativa al fine di ottimizzare la soddisfazione dei bisogni di salute e delle aspettative dell'utenza esterna ed interna, generando valore aggiunto per l'organizzazione. Deve avere una adeguata esperienza nell'ambito delle attività che afferiscono alla struttura, in particolare per quanto riguarda gli aspetti organizzativo-gestionali.</p> <p>Il Direttore deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -consolidata esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di competenza dell'UOC, capacità di verifica della efficienza /efficacia dei programmi e degli interventi previsti dai LEA; -Capacità di programmazione e gestione delle risorse umane, materiali e finanziarie; -conoscenza delle procedure di rendicontazione dei flussi informativi, con utilizzo di nuovi strumenti informatici quale strumento di governo del personale; -capacità ed esperienza di interazione con altre strutture intra e interdipartimentali aziendali, e con altri soggetti esterni alla azienda sanitaria istituzionalmente coinvolte; -capacità gestionali e direzionali: capacità di lavorare per obiettivi, mettendo in primo piano i bisogni di salute del territorio, tenuto conto degli orientamenti della Direzione Generale e delle indicazioni derivate dai piani nazionali e regionali di prevenzione; capacità di impostare e gestire le attività della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale; attitudine alla gestione delle risorse umane e non, con attenzione ai vincoli di natura economico-finanziaria; abilità nel promuovere nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia nell'approccio ai problemi; capacità di assicurare la corretta implementazione ed applicazione di procedure operative/protocolli; attitudine e capacità di valutare l'esito del lavoro svolto; esperienza nella gestione di fondi regionali secondo criteri di efficienza ed efficacia; -capacità di sviluppare processi di delega; capacità di promuovere e gestire riunioni di carattere organizzativo con i propri collaboratori; -capacità relazionali e comunicative: abilità nell'individuare, mediare e gestire i conflitti interni e nel costruire un buon clima organizzativo, valorizzando le capacità di ciascun operatore e favorendo lo sviluppo professionale; capacità di confronto e negoziazione con le parti sociali; -capacità di formulare e conseguire obiettivi di budget coerenti con le

indicazioni nazionali, regionali e con le direttive della Direzione Strategica Aziendale;
-competenza nella progettazione e realizzazione di piani di formazione del personale coerenti con i bisogni formativi in relazione agli obiettivi di attività definiti.

Requisiti necessari per esercitare le funzioni previste dal profilo di ruolo descritto

Il profilo di ruolo sopra descritto rappresenta 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 aver maturato esperienza specifica nell'ambito di un Servizio che si occupi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati, mostrando di possedere le competenze e conoscenze specifiche.

Il Candidato deve dimostrare di possedere esperienza e conoscenza nella lettura dei bisogni del territorio, nella promozione, gestione e valutazione degli interventi propri della Struttura il cui ruolo di direzione è posto a selezione e che sono descritti nel presente profilo.

Il candidato dovrà, in particolare, avere maturato esperienza nel gestire a livello locale la programmazione, la realizzazione e la rendicontazione dei controlli ufficiali, con i successivi provvedimenti relativi a:

- riconoscimento degli stabilimenti CE: approfondita conoscenza dei requisiti strutturali e funzionali degli stabilimenti di prodotti di origine animale al fine del rilascio del decreto di riconoscimento

- registrazione delle Imprese alimentari: approfondita conoscenza della gestione delle pratiche di registrazione.

- Conoscenze e competenze per la programmazione dei controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti in base alla valutazione del rischio.

- Conoscenza di principi, concetti e metodi di audit su tutta la catena di produzione degli alimenti compresa la valutazione del rispetto della protezione degli animali negli stabilimenti di macellazione, principi di HACCP e semplificazioni per le attività al dettaglio.

- Consolidata esperienza nell'effettuazione e gestione degli audit sia sugli OSA (Operatori del Settore Alimentare) sia sulle Autorità Competenti.

- Consolidata conoscenza delle filiere produttive degli alimenti di origine animale insistenti sul territorio di competenza con particolare riferimento a:

allevamento, macellazione, lavorazione e distribuzione delle carni bovine, suine, avicunicole; in particolare è richiesta esperienza specifica nella valutazione e gestione del rischio con le implicazioni per le macellazioni speciali d'urgenza;

produzione raccolta e trasformazione del latte; in particolare è richiesta esperienza e conoscenza specifica sugli aspetti di sicurezza alimentare per gli stabilimenti di trasformazione con capacità di promuovere nuove strategie di controllo in base a mirate valutazioni del rischio;

ammissione all'export di prodotti di origine animale verso Paesi Terzi.

- Programmazione/pianificazione, verifica e rendicontazione dei controlli ufficiali sulle attività di pertinenza.

-Conoscenza del medicinale veterinario: farmacocinetica, farmacovigilanza e riflessi sulla sicurezza alimentare per la programmazione dei controlli ufficiali.

- Provata esperienza dell'interazione tra Servizi Veterinari delle Aziende ULSS e gli Uffici di riferimento regionali.

Le capacità professionali dovranno essere orientate all'esercizio del ruolo ricoperto soprattutto riguardo alla gestione tecnica dei processi, garantendo un profilo organizzativo adeguato allo sviluppo di percorsi di integrazione tra le strutture del Dipartimento di Prevenzione, nel rispetto delle linee programmatiche e di indirizzo della Direzione Aziendale, nel rispetto della specifica normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale di settore.