

## DIRETTORE DELL'UNITA' OPERATIVA COMPLESSA "SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI"

(Ruolo: Sanitario; Profilo professionale: Veterinari; Disciplina: Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati)

### PROFILO OGGETTIVO DELLA STRUTTURA

L'Unità Operativa Complessa "Servizio Igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati" (SIAOA) è uno dei servizi in cui si articola il Dipartimento di Prevenzione.

La *Mission* del SIAOA è quello di assicurare i controlli ufficiali sugli operatori del settore alimentare, intesi a verificare la conformità alle normative volte segnatamente a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali e a garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori (Reg. CE n. 882/04).

Nell'Azienda ULSS 15, il SIAOA partecipa al Dipartimento funzionale di Sanità Animale e Sicurezza Alimentare, dove con gli altri Servizi afferenti (Igiene degli Alimenti e nutrizione, Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e Sanità Animale) integra risorse, competenze, e processi come scelta strategica di controllo integrato su tutta la catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo degli alimenti da parte dei cittadini.

Nel territorio di competenza dell'azienda ULSS dell'Alta Padovana sono presenti n. 71 stabilimenti riconosciuti e n. 284 strutture artigianali per la lavorazione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale. L'attività di macellazione costituisce circa il 75 % dell'attività di controllo ufficiale con n. 15 stabilimenti attivi, di cui 11 (57% dell'attività) per le carni rosse. La lavorazione e la trasformazione delle carni e degli altri derivati della macellazione costituisce un ulteriore 15% di attività, gli stabilimenti per la raccolta lavorazione e trasformazione del latte assorbono il 5% dell'attività di controllo con 16 impianti attivi riconosciuti e 10 laboratori artigianali. (dati Piano Aziendale Integrato dei Controlli 2015).

Per lo svolgimento delle attività del SIAOA sono attualmente impegnati n. 11 veterinari, n. 2 tecnici della prevenzione e n. 3 risorse amministrative.

### PROFILO SOGGETTIVO: COMPETENZE SPECIFICHE PER RICOPRIRE LA FUNZIONE

Per il conferimento dell'incarico di Direzione di Struttura Complessa del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati, le attitudini richieste sono inerenti a:

- 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

Unità Operativa Complessa **RISORSE UMANE** Direttore dott. Tullio Zampieri

**1**

- via Casa di Ricovero, 40 35013 Cittadella Pd Tel. (+39) 049 9424211 Fax (+39) 049 9424217 risorse.umane@ulss15.pd.it
- via P. Cosma, 1 35012 Camposampiero Pd Tel. (+39) 049 9324270 Fax (+39) 049 9324278 risorse.umane@ulss15.pd.it

- richiesta esperienza specifica nella valutazione e gestione del rischio sull'impiego di sostanze anabolizzanti o proibite.
- produzione raccolta e trasformazione del latte; in particolare è richiesta esperienza e conoscenza specifica sugli aspetti di sicurezza alimentare della produzione primaria del latte crudo.
- 
- 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 e più in generale, delle attività riguardanti i servizi afferenti al dipartimento funzionale di sanità animale e sicurezza alimentare, con particolare riferimento alle procedure dei controlli ufficiali e della valutazione dell'efficacia dei controlli.
- Consolidata esperienza nell'effettuazione e gestione degli audit sugli OSA (Operatori del Settore Alimentare), possesso dell'abilitazione all'effettuazione degli audit sulle Autorità Competenti.
- Dimostrata esperienza e capacità di gestione ed utilizzo dei sistemi informativi aziendali e regionali. E' richiesta in particolare conoscenza e progettualità nello sviluppo degli applicativi di interesse gestionale ed economico-finanziario.
- Consolidata esperienza nel campo della sicurezza alimentare di gestione tecnico professionale, manageriale nonché dell'utilizzo delle risorse materiali ed umane assegnate.
- Capacità ed esperienza di interazione con altre strutture intra ed interdipartimentali aziendali e con altri soggetti esterni alla azienda sanitaria istituzionalmente coinvolti nelle problematiche della sicurezza alimentare (Regione, IZS, NAS, Capitaneria di Porto, Guardia di Finanza ecc.).
- Esperienza nell'organizzazione e predisposizione di programmi ed eventi di formazione e aggiornamento del personale.
- Capacità gestionali e direzionali: capacità di lavorare per obiettivi, secondo le attribuzioni della direzione generale; capacità di impostare e gestire le attività della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale; attitudine alla gestione delle risorse, soprattutto quelle umane con attenzione agli aspetti economici e della valutazione; capacità di dare attuazione a nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia delle attività della struttura; capacità di assicurare la corretta applicazione delle procedure operative /protocolli.
- Capacità di sviluppare processi di delega; capacità di promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo con i collaboratori.
- Capacità relazionali e comunicative: attitudini relazionali atte a favorire la positiva risoluzione dei conflitti e costruire un buon clima in ambito organizzativo, a favorire il lavoro di gruppo, l'integrazione del personale della struttura di appartenenza con le altre strutture aziendali e dipartimentali;