



**Profilo di Ruolo  
del Direttore di Struttura complessa**

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE  
(SIAN)**

<b>Titolo dell'incarico</b>	Direttore di Struttura Complessa Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.
<b>Luogo di svolgimento dell'incarico</b>	L'attività verrà svolta presso l'Unità Operativa Complessa Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione che afferisce al Dipartimento di Prevenzione. Altre attività potranno essere svolte presso altre sedi, secondo le specifiche indicazioni operative fornite dalla Direzione aziendale.
<b>Superiore gerarchico</b>	Direttore Dipartimento di Prevenzione e Direttore Sanitario.
<b>Principali relazioni operative</b>	Relazioni operative con: Direzione del Dipartimento, Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione e UU.OO. dei dipartimenti strutturali degli ospedali dell'Azienda Ulss 2 Marca Trevigiana.
<b>Principali responsabilità</b>	Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestione della leadership e aspetti manageriali</li> <li>- aspetti relativi al governo clinico</li> <li>- gestione tecnico-professionale-scientifica della U.O.</li> </ul>
<b>Caratteristiche attuali dell'Unità Operativa Complessa</b>	<p>Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione svolge, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione, funzioni finalizzate a prevenire i danni alla salute legati all'alimentazione.</p> <p><b>AREA IGIENE DEGLI ALIMENTI:</b> L'Area igiene degli alimenti eroga prestazioni rivolte alla tutela del consumatore ed alla sicurezza alimentare; si occupa del controllo igienico-sanitario ufficiale delle imprese alimentari, dei prodotti alimentari, delle bevande e delle acque potabili e minerali; inoltre, attua la prevenzione ed il controllo delle tossinfezioni alimentari, sorveglia sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari, offre consulenza al consumo dei funghi.</p> <p>In particolare, le attività relative al controllo della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti comprendono i controlli previsti dalla legislazione alimentare vigente e dalla normativa regionale, tra i quali le ispezioni, per la verifica dei requisiti igienico-sanitari delle imprese alimentari e il campionamento di alimenti.</p> <p>Le principali attività svolte nell'ambito dell'igiene degli alimenti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- registrazione delle Aziende Alimentari su data-base regionale, nonché nei casi previsti il Riconoscimento;</li> <li>- rilascio di certificati per l'esportazione di alimenti nei paesi extra europei su richiesta delle Aziende, previa verifica della conformità dello stabilimento ai requisiti previsti dalla normativa vigente;</li> <li>- controllo della qualità dell'acqua fornita al consumo umano ed effettuazione di campionamenti dell'acqua potabile immessa in rete</li> </ul>

	<p>nell'acquedotto pubblico;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- realizzazione di attività formative rivolte agli Operatori della Ristorazione;</li> <li>- verifica preliminare alla realizzazione e/o modifica di imprese produzione, preparazione, confezionamento, deposito, commercio e somministrazione di alimenti di origine non animale e di bevande;</li> <li>- controllo ufficiale dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, commercio e somministrazione di prodotti alimentari e bevande, additivi alimentari, integratori alimentari, materiali ed oggetti destinati a contatto con alimenti (M.O.C.A.);</li> <li>- campionamento di matrici alimentari e non, prodotte e commercializzate nelle sopraindicate tipologie di attività;</li> <li>- gestione del sistema di allerta comunitario e degli esposti relativi all'igiene e salubrità degli alimenti;</li> <li>- gestione delle segnalazioni di malattie a trasmissione alimentare (indagini epidemiologiche);</li> <li>- informazione ed educazione sanitaria relativa all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;</li> <li>- elaborazione di proposte per la formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo.</li> </ul> <p><b>AREA IGIENE DELLA NUTRIZIONE:</b></p> <p>Le competenze in quest'ambito si articolano in diverse attività volte sia a conoscere e monitorare nel tempo le abitudini alimentari in età scolare sia a valutare sotto il profilo nutrizionale i menù forniti dalla ristorazione collettiva. Anche gli interventi di educazione alimentare proposti in ambito scolastico sono volti a favorire il consumo di alimenti salutari. L'attività comprende anche la divulgazione di corrette abitudini alimentari e motorie nella popolazione e l'attuazione di interventi informativo-educativi rivolti sia a gruppi di individui, sia a singoli soggetti.</p> <p>Le principali attività svolte nell'ambito dell'igiene della nutrizione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sorveglianza nutrizionale: raccolta di dati epidemiologici, consumi e abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione;</li> <li>- consulenza nutrizionale individuale o in gruppo applicando il colloquio motivazionale nutrizionale. Il counseling nutrizionale è una tecnica nella quale il paziente è incoraggiato a diventare un collaboratore attivo nel processo di cambiamento comportamentale;</li> <li>- interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale, rivolti a gruppi di popolazione (studenti, insegnanti, genitori, anziani, alimentaristi).</li> <li>- attività di controllo sulla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale), valutazione menù nella ristorazione scolastica e assistenziale, predisposizione dei menù patologici e valutazione di capitolati di appalto;</li> <li>- rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e MMG.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze, competenze e responsabilità richieste al Direttore di Struttura Complessa</b></p>	
<p><b>Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i concetti di <i>Mission</i> e <i>Vision</i> dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.</li> <li>- 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 <i>Mission</i> della struttura di appartenenza e dell'Azienda nel suo complesso.</li> <li>- Conoscere l'atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli</li> </ul>

	<p>dipartimentali e il loro funzionamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e la realizzazione di progettualità trasversali all’Azienda.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 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.</li> <li>- Organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali.</li> <li>- Promuovere un clima collaborativo; saper gestire i conflitti interni al gruppo di lavoro.</li> <li>- Conoscere il sistema di valutazione e il sistema premiante.</li> <li>- Capacità di introdurre e promuovere innovazioni sotto il profilo tecnologico ed organizzativo.</li> </ul>
<p><b>Governo clinico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di formare i propri collaboratori, organizzando le loro attività su progetti-obiettivo, sia individuali sia d’equipe e curando le attività di aggiornamento continuo, attraverso programmi di formazione sia personale sia rivolta ad altri (es. gruppi di studio/lavoro su temi specifici, eventuale mentoring e/o telementoring). Capacità di creazione e di coinvolgimento con teams multidisciplinari.</li> <li>- Capacità di favorire l’integrazione fra la struttura di competenza e le altre strutture aziendali, mantenendo rapporti costruttivi con le direzioni di dipartimento, di presidio e aziendale, partecipando e promuovendo la partecipazione dei collaboratori agli incontri di coordinamento trasversale nei diversi ambiti ed aree di interesse aziendale (organizzazione e governo clinico, qualità e sicurezza, formazione...).</li> <li>- Collaborare per il miglioramento dei servizi e il governo dei processi assistenziali.</li> <li>- Realizzare e gestire i percorsi diagnostici terapeutici con modalità condivisa con le altre strutture aziendali e i professionisti coinvolti.</li> <li>- Attuare il monitoraggio degli eventi avversi, adottare le politiche aziendali del rischio clinico e della sicurezza dei pazienti e adottare modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico per gli utenti e gli operatori.</li> <li>- Applicare tali misure alla valutazione della performance dei singoli professionisti, delle istituzioni e delle strutture sanitarie, assumendosi la responsabilità di partecipare alla creazione e all’implementazione di meccanismi atti a promuovere la qualità delle cure.</li> <li>- Promuovere l’introduzione e l’implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche.</li> </ul>
<p><b>Pratica clinica e gestionale specifica</b></p>	<p>Il candidato dovrà dimostrare di essere in possesso di una appropriata preparazione professionale e gestionale nonché di una visione moderna delle tematiche sopra descritte inerenti sia l’area dell’igiene degli alimenti, sia l’area dell’igiene della nutrizione. Nello specifico sono richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con</li> </ul>

	<p>altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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; prevenzione, controllo e indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare; gestione degli stati allerta e ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi; sorveglianza nutrizionale e interventi di prevenzione nutrizionale;</li> <li>- analisi dei dati contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;</li> <li>- verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;</li> <li>- orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza;</li> <li>- 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;</li> <li>- progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti nelle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione;</li> <li>- attività di formazione e promozione alla salute rivolti a portatori di interesse e a fasce di popolazione.</li> </ul>
--	--

***Requisiti necessari per esercitare il profilo di ruolo descritto***

Il profilo di ruolo sopra descritto rappresenta, in particolare per gli aspetti clinico-gestionali propri della U.O., 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 nel controllo della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e delle imprese alimentari previsti dalla legislazione alimentare vigente e dalla normativa regionale dei prodotti alimentari. Il candidato deve possedere altresì una esperienza diretta nell'ambito dell'igiene della nutrizione e degli interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale.