

**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 del Dipartimento di Prevenzione e Direttore Sanitario.
<b>Principali relazioni operative</b>	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 Alimenti e Nutrizione (SIAN) ha la finalità di tutelare la salubrità e sicurezza di alimenti e bevande e di promuovere nelle comunità l'adozione di uno stile di alimentazione sano che si accompagni all'abitudine ad una adeguata attività fisica.</p> <p>In particolare il SIAN svolge le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• garantisce la sicurezza degli alimenti e delle bevande immessi al consumo effettuando i controlli ufficiali sulle imprese alimentari, anche mediante campionamenti, secondo la legislazione vigente in materia;</li> <li>• promuove e verifica l'adozione da parte delle imprese alimentari di sistemi di autocontrollo di provata efficacia e di adeguati percorsi formativi per tutti gli operatori;</li> <li>• concorre assieme agli Enti gestori degli acquedotti pubblici ad assicurare la qualità dell'acqua destinata al consumo umano, anche mediante campionamenti;</li> <li>• promuove l'abitudine a una sana alimentazione mediante interventi di</li> </ul>

	<p>informazione ed educazione alimentare che mirano a contrastare i fattori di rischio nutrizionale;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• svolge il servizio di Ispettorato Micologico verificando la commestibilità dei funghi freschi spontanei;</li> <li>• in occasione di intossicazioni e tossinfezioni alimentari o su segnalazione da parte del sistema di allerta comunitaria effettua le indagini sugli aspetti tecnici di specifica competenza, in collaborazione con gli altri servizi del Dipartimento di Prevenzione;</li> <li>• promuove un utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari ed esercita il controllo sul loro commercio ed utilizzo.</li> </ul> <p>All'interno del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione è collocata la Unità Operativa Semplice Servizio Igiene della Nutrizione. Le principali attività di competenza sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- promuove attivamente in ogni setting un'alimentazione sana, variata ed equilibrata che si accompagni all'abitudine ad un'adeguata attività fisica, per contrastare efficacemente i fattori di rischio nutrizionale, nel contesto della strategia aziendale di prevenzione e controllo delle malattie croniche non trasmissibili, in sinergia con il Servizio Prevenzione e controllo malattie croniche, il Servizio Igiene e Sanità pubblica e la Medicina dello Sport;</li> <li>- rileva e monitora nel tempo le abitudini alimentari e lo stato nutrizionale delle comunità, in particolare relativamente all'età scolare (progetto Okkio alla salute);</li> <li>- per quanto riguarda la ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziendali, strutture per anziani), fornisce consulenza sui capitolati d'appalto, valuta sotto il profilo nutrizionale i relativi menù ed effettua indagini sulla qualità nutrizionale e sui requisiti igienico-sanitari dei pasti serviti;</li> <li>- offre un'attività di consulenza nutrizionale individuale o in gruppo applicando la tecnica del colloquio motivazionale nutrizionale (counselling nutrizionale), in particolare rivolta agli adulti in sovrappeso o con obesità per motivarli a modificare i propri comportamenti alimentari scorretti;</li> <li>- partecipa ai progetti in campo nutrizionale previsti dal Piano Regionale Prevenzione e dal Piano Prevenzione Aziendale.</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 dipartimentali e il loro funzionamento.</li> <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</li> </ul>

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;</li> <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</li> </ul>

	<p>corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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.