

Direzione di Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**Ruolo: Sanitario****Profilo professionale: Medico – Area di Sanità Pubblica –****Disciplina: Igiene e Medicina Preventiva Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.****PROFILO/FABBISOGNO PROFESSIONALE DEL DIRIGENTE DA INCARICARE****Profilo Professionale Oggettivo**

Ai sensi dell'art. 15 comma 7 bis lett. b.) del D. lgs. n. 502/1992, come modificato dal D.L. n. 158/2012 convertito in L. 189/2012, il profilo professionale del dirigente da incaricare è il seguente:

A) IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Trattasi di incarico di direzione della Struttura Complessa (S.C.) Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), afferente - ai sensi dell'art. 7 e ss. del D. Lgs. n. 502/1992 e s.m.i. - al Dipartimento di Prevenzione della ASP di Catanzaro, cui sono assegnate le politiche di prevenzione e di promozione della salute e tutti gli interventi sanitari previsti per questa funzione, indicati dal Piano Regionale di Prevenzione.

B) LA STRUTTURA COMPLESSA U.O. DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE: TIPOLOGIA ED ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA

La Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (UOIAN) è una delle strutture complesse del Dipartimento di Prevenzione. Si articola in due Aree funzionali: l'Igiene degli Alimenti e delle Bevande e l'Igiene della Nutrizione mentre, come dislocazione territoriale, il Servizio è organizzato in tre sedi operative, una per ogni Distretto. Obiettivi della U.O. sono la salubrità degli alimenti di origine non animale e dell'acqua potabile, la promozione di corretti stili di vita riferiti all'alimentazione.

In particolare il Servizio, in sinergia con altre Strutture Dipartimentali, nell'ambito delle competenze specifiche dell'Area alimenti, si occupa di sicurezza alimentare mediante il controllo ufficiale sugli alimenti di origine non animale in tutte le fasi di produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, commercializzazione e somministrazione.

Con DPGR N. 152/2012, la Direzione della Struttura è stata delegata alle funzioni di Autorità Competente per la Sicurezza Alimentare ai fini dell'applicazione del Reg. CE 882/2004 e s.m.i.

Con Decreto n. 62 del 4 Marzo 2015 del Dirigente Generale del Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, la Direzione della Struttura è stata inoltre delegata a collaborare alla gestione operativa dei casi di intossicazione da funghi.

Nell'ambito delle competenze dell'Area nutrizione il ruolo del Servizio è quello di favorire corrette abitudini alimentari sia nelle collettività (scuole, strutture assistenziali) che individuali.

Le principali attività svolte dalla U.O.I.A.N. sono:

Area Funzionale Di Igiene Degli Alimenti

- 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;

- 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.);
- Campionamento di matrici alimentari e non, prodotte e commercializzate nelle sopraindicate tipologie di attività;
- Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo di prodotti fitosanitari;
- Gestione del sistema di allerta comunitario e degli esposti relativi all'igiene e salubrità degli alimenti;
- Indagini epidemiologiche per i casi di intossicazione, tossinfezioni e infezioni alimentari e gestione delle conseguenze;
- Controllo potabilità dell'acqua di acquedotti comunali, consortili di pozzi e presso le imprese alimentari;
- Ispettorato micologico: prevenzione delle intossicazioni da funghi mediante consulenze alla popolazione, certificazione di funghi freschi spontanei, vigilanza alla vendita, formazione degli addetti alla vendita, consulenza alle Strutture sanitarie nei casi di intossicazione; aggiornamento del personale micologico;
- Informazione ed educazione sanitaria relativa all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;
- Elaborazione di proposte per la formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo.

Area Funzionale Di Igiene Della Nutrizione

- Sorveglianza nutrizionale: raccolta di dati epidemiologici, consumi e abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione (Okkio alla salute, HBSC, ecc.);
- Interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale, rivolti a gruppi di popolazione (studenti, insegnanti, genitori, anziani, alimentaristi);
- Attività di controllo sulla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale), elaborazione o valutazione menù nella ristorazione scolastica e assistenziale, predisposizione dei menù patologici e valutazione di capitolati di appalto;
- Ambulatorio di consulenza nutrizionale rivolto alla popolazione.

Modalità organizzative e quadro di riferimento

L'UOC garantisce le funzioni previste dalle disposizioni normative e regolamentari aziendali all'interno del seguente contesto organizzativo funzionale di riferimento:

Dati di attività:

Valutazioni dello stato nutrizionale	152
Interventi dietetici nutrizionali e nutrizioni artificiali	595

Dotazione organica attuale:

Direttore UOC
Dirigenti medici n. 7
Tecnici della prevenzione n. 10
Amministrativi n. 3

L'alta complessità dell'incarico risulta particolarmente strategica rispetto alla mission aziendale in quanto rivolta alla tutela del cittadino consumatore, sia garantendo la salubrità degli alimenti che promuovendo una sana alimentazione. Il grado di specializzazione dell'attività svolta è elevato, in particolare relativamente all'attività di programmazione e declinazione locale degli indirizzi programmatori regionali nel contesto della rete territoriale ed in relazione al quadro dei bisogni espressi sia dal cittadino consumatore che degli OSA.

Quanto sopra presuppone una conoscenza approfondita:

- dei rischi connessi ai cicli di produzione alimentare dovuti alla possibile contaminazione da agenti infettivi e da agenti chimici tossici;

- in tema di micologia e di mico-tossicologia, in considerazione della notevole crescita di funghi spontanei e della incidenza relativamente elevata dei casi di intossicazione da funghi nel territorio Provinciale;
- del contenuto energetico dei vari alimenti;
- delle tecniche di audit degli OSA;
- delle moderne tecniche di comunicazione da utilizzare per collettività o per l'intera popolazione;
- delle basi informative disponibili interne e messe a disposizione dalla Regione per una corretta gradazione del rischio.

Il grado di autonomia è significativo in relazione alle responsabilità di carattere decisionale e programmatico. Particolare rilevanza riveste l'interdisciplinarietà degli interventi, in primis con lo SVET Area B e C.

E' fondamentale garantire una programmazione delle attività improntata al principio di gradazione del rischio, la capacità di confrontarsi con le crescenti difficoltà in termini di disponibilità di risorse in un'ottica che privilegi l'ottimizzazione del loro utilizzo e la capacità di identificare aree che necessitano di miglioramento sono aspetti essenziali e non rinunciabili dell'organizzazione della Unità Operativa.

Il Direttore dell'UOIAN presidia la direzione e la organizzazione delle attività di competenza specifica, assicurando tramite le sedi territoriali l'ottimale gestione degli interventi di vigilanza degli stabilimenti alimentari, l'assistenza agli OSA e la corretta conoscenza delle moderne tecniche (strumenti e mezzi) di comunicazione per trasmettere le corrette abitudini alimentari.

Principali responsabilità e comportamenti attesi

Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite:

- Capacità organizzative:

Il SIAN è una delle strutture complesse del Dipartimento di Prevenzione e si configura come Struttura Complessa per i caratteri di strategicità, specializzazione e interdisciplinarietà delle materie trattate. Elabora e sperimenta modelli integrati per la programmazione su criteri di gradazione del rischio, sulla conduzione degli audit in vigilanza e per ottimizzare la comunicazione dei corretti comportamenti alimentari. Partecipa al raggiungimento degli obiettivi strategici aziendali, dispone di personale, di mezzi e di attrezzature assegnati.

- Elementi tecnico-scientifici:

Conoscenza approfondita delle metodologie epidemiologiche di analisi e valutazione sia del livello di rischio delle produzioni di alimenti che dell'efficacia degli interventi.

Profilo soggettivo.

Competenze professionali e manageriali

Da un punto di vista strategico la riorganizzazione aziendale è tesa a favorire la massima integrazione tra le varie strutture, allo scopo di efficientare pienamente l'utilizzazione delle risorse umane e strumentali. In particolare è richiesto:

- una visione epidemiologica connessa al rapporto alimentazione e salute, con conoscenza dei principali strumenti di rilevazione in atto;
- dimostrata esperienza nell'organizzazione della vigilanza, con riferimento alla normativa esistente, in una logica intersettoriale e interservizi dipartimentali;
- capacità di lavoro in rete con macrostrutture aziendali per attività promotive (prevenzione cardiovascolare, malattie metaboliche, ecc.) informative / comunicative / educazionali, gestione episodi tossinfettivi, emergenze;
- capacità di lavoro con i principali stakeholder istituzionali, organizzazione di settore, istituzioni educative per l'igiene degli alimenti e nutrizione corretta;

- esperienza nella organizzazione e comunicazione di attività di educazione nutrizionale e corretti stili di vita con particolare riferimento al contesto scolastico;
- attestata capacità in materia di sicurezza alimentare;
- esperienza nelle procedure di controllo sulle attività produttive;
- esperienza e formazione nell'ambito della prevenzione delle obesità;
- esperienza e formazione in micologia;
- attestata capacità di gestione manageriale con riferimento a budget, formazione, valutazione personale, innovazione.

Conoscenze scientifiche

Sono richieste, per il corretto svolgersi dell'incarico, precise competenze in materia igienico sanitaria, con particolare riguardo alla micologia alla tossicologia, alla mico-tossicologia ed alle tecnologie alimentari e nutrizionali. Tali conoscenze dovranno essere corroborate da percorsi formativi e/o da attività di svolte.

Attitudini necessarie

La fase di riorganizzazione in atto nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione richiede una figura capace di rapporti dinamici e costruttivi e orientata verso le innovazioni organizzative. E' inoltre, richiesta una conoscenza approfondita dell'ambito epidemiologico in sanità pubblica oltre ad un'esperienza consolidata nell'ambito della attività specifica; conoscenze tecnico gestionali di programmazione ed organizzazione aziendale, tecniche di management e di budget.